

El cultivo de Rúcula

■■■ La rúcula (*Eruca sativa* Mill.) es conocida desde la antigüedad por sus múltiples propiedades curativas y estimulantes: depurativas, diuréticas, afrodisíacas y tonificantes. Se destaca de otros vegetales de hoja por su mayor contenido de fibras, hierro y Vitamina C. Las hojas tienen un sabor entre picante y amargo que se consumen crudas en ensaladas, en la decoración de platos y también cocidas. Las flores también se utilizan, para decoración o aderezos. Se usa en mezclas de vegetales de hoja presentadas en bandejas. Las hojas más viejas son más picantes, y pueden incluirse en salsas, sopas y como aderezo de pizzas. Es un cultivo difundido en muchos países del mundo (además de los países europeos del mediterráneo, India, Egipto y Estados Unidos), y si bien se trata de un cultivo menor, en Argentina su consumo se ha quintuplicado en los últimos diez años.

El cultivo

Es una planta anual, erecta, las hojas tienen hendiduras en los márgenes con punta redondeada, son levemente carnosas y poco pubescentes. La planta tiene de 5 a 7 hojas, cuyo tamaño varía según las épocas del año, pero puede llegar a 25 cm de largo o más. Como el órgano de consumo es la hoja sin inflorescencia, la aparición de esta no es deseable. Se cultiva al aire libre o en invernadero, y en la primavera con días largos y altas temperaturas, florece, y esto perjudica la calidad.

Semillas e iniciación

El cultivo se inicia de semilla, que es de origen nacional e importado, sin diferenciación de cultivares («rúcula cultivada»). Varias empresas la comercializan, y son de distintas características (Zorzi, Caps, Sais). También se puede hacer semilla propia fácilmente, dejando secar el fruto en galpón, ya que si no se abre y la semilla cae al suelo. La germinación es rápida y sin problemas en cualquier época del año, con temperaturas óptimas de 25° C a 27° C. Se disponen en hileras continuas de semillas sobre el surco, con distinta disposición según se trate de cultivos en invernadero o al aire libre. Se prefieren altas densidades, una buena cantidad de



Fig. 1: Cultivo de rúcula en invernadero (izq) y al aire libre (der).

plantas por metro lineal pueden ser 200. En invernadero, se disponen en doble hilera separadas sobre el surco, o a nivel del suelo en hileras con unos 20 cm de separación (Fig. 1). La cantidad de semilla necesaria es de unos 10 kg por hectárea.

Ciclo del cultivo

El ciclo es muy corto, de 20 a 60 días, y la cosecha se realiza con raíz o por cortes sobre la base del tallo, sobre hojas de 10 a 15 cm. Tiene muy buena capacidad de rebrote, y se pueden realizar de 4 a 5 cortes con intervalos de 10 a 20 días.

Cuidados del cultivo

Como es de tan rápido crecimiento no requiere ninguna labor extra más que el riego. Casi no requiere ninguna limpieza del terreno, aunque si hubiera plantas espontáneas, deben extraerse ya que la hoja es muy pequeña y sufre alteraciones de coloración si sufre competencias.

Cosecha y rendimiento

La cosecha puede ser por extracción de la planta con raíz o por cortes al ras del suelo. Se cosecha cuando la hoja es aún joven. En Argentina se prefiere la hoja pequeña (no más de 12 cm de largo), fresca y turgente. La venta se realiza en atados de 250 a 400 g. El

rendimiento es de 7500 a 28000 kg.ha⁻¹, que puede variar según la época del año, el número de cortes, tamaño de hoja a cosecha, la variedad y la densidad de plantas.

Adversidades

Es un cultivo rústico, pero tiene algunos problemas que perjudican la calidad. Si el suelo no es bueno, bien abonado, puede tomar coloraciones rojizas, igualmente que si sufre heladas. Entre las enfermedades que mayor daño ocasionan, la Peronóspora de la rúcula (Fig. 2) es el problema más frecuente en el cultivo en invernadero, que con condiciones predisponentes persistentes (alta humedad y temperaturas frescas) pueden provocar pérdidas del cultivo en su totalidad (Fig. 2) o deteriorar mucho la calidad de la hoja con manchados. Se destaca que por el momento no existen productos agroquímicos autorizados para el uso en este cultivo.

Comercialización y postcosecha

Es muy susceptible a los marchitamientos por la alta transpiración, bajo condiciones de altas temperaturas. Durante los meses de calor, es muy difícil mantener su calidad. Se la debe conservar en frío.

Mariana del Pino. Curso de Horticultura y Floricultura- FCAyF-UNLP

Artrópodos	Enfermedades
Pulgones	Peronóspora de la rúcula Mildew
Arañuela roja	Roya Blanca (en cultivos al aire libre)
Trips	Marchitamientos
Acaro de la avena	Bacterias: Podredumbre negra, necrosis marginal
Larvas de lepidópteros, gusanos varios.	Virus: del mosaic de la alfalfa, del mosaic del pepino. gusanos varios.



Fig. 2: Peronóspora de la rúcula