

La berenjena

La berenjena (*Solanum melongena* L.) es un cultivo de la familia de las Solanaceae a la cual pertenecen también la papa, el tomate y el morrón. Es originaria de India y China; en India fue descrita en literatura antigua desde el año 300 A.C. y migró a Europa recién en la Edad Media llevada por comerciantes árabes.

Es un cultivo muy difundido en los países asiáticos y árabes, y además en Europa, con comidas típicas como el ratatouille, la musaka, el puré de berenjenas (baba ganoush) entre otros. Es un fruto considerado "medicinal" por ciertas corrientes medicinales como el Ayurveda, y de hecho contiene muchas propiedades que le brindan beneficios a la salud. Es una de las hortalizas con más alto contenido de polifenoles (ácido clorogénico) que otorga efectos reductores del colesterol e inhibe radicales libres. Posee propiedades antidiabéticas, hipotensor, cardioprotector y hepatoprotector, y previene el cáncer.

En nuestro país si bien se trata de un cultivo menor, se encuentra en expansión, ya que cada vez es mayor la superficie implantada y la venta de este producto. Además de en los cinturones verdes, se la cultiva en Salta y Jujuy, por lo cual está disponible a lo largo de todo el año en el mercado argentino. En Argentina el uso más común es la berenjena al escabeche.

El cultivo: En regiones tropicales puede ser perenne, pero se la cultiva como anual, ya que es muy sensible a heladas. La planta es de porte arbustivo, se lignifica al crecer pero las variedades comerciales no se mantienen erguidas sin la ayuda de algún tipo de tutorado, porque alcanzan alturas superiores a 1,5 m. El tallo, de la misma forma que el pimiento, se va bifurcando desde la primera flor cercana al suelo, y sigue bifurcándose siempre.



El crecimiento de las variedades comerciales es de tipo indeterminado, es decir que el tallo sigue creciendo y emitiendo hojas y flores hasta que las condiciones ambientales son adversas. El tallo es cilíndrico, las hojas son enteras muy grandes y pilosas. Pueden aparecer espinas en los tallos, hojas, pedicelos o cáliz. Las flores son de color lila o violeta, solitarias o reunidas de a dos o tres, de tamaño mediano, hermafroditas. El fruto es globoso, de epidermis violeta oscuro a negro, aunque existen otros colores y formas. En Argentina está difundida también la berenjena de color blanca y la rayada violeta y blanca.

Iniciación: El cultivo se inicia por almácigo y trasplante, ya que la semilla actual es de alto costo. Se trasplanta a fines de invierno en invernadero o en primavera, al aire libre. Cada gramo contiene 250 semillas. La germinación y la formación de la plántula es lenta y requiere altas temperaturas (25°- 35°C), superiores al tomate y al pimiento. Se trasplanta a 35 o 50 cm entre plantas, según la forma en que se conduzca y tute.

Ciclo del cultivo: El ciclo de plantación a cosecha es largo y puede demorarse de 4 a 5 meses en las plantaciones invernales (julio - agosto) en invernadero. Se mantiene en cosecha a lo largo de muchos meses. Las bajas temperaturas detienen el crecimiento, y las heladas lo deterioran totalmente. Las temperaturas óptimas para desarrollo vegetativo son de 20°-25°C con máximas de 40-45°C y de 20 a 30°C para la floración. La humedad óptima es de 50 a 65 %. No tiene demasiadas exigencias de suelo ya que tiene un sistema radicular profundo

Labores culturales: Como es una planta de porte alto y de ciclo largo se la tutora en forma vertical, ya sea por medio de espalderas o se realiza una poda de formación a 2 a 4 guías luego de que la planta emite la primer flor, colocando un hilo plástico que se enrosca sobre cada tallo y se ata en un alambre de una estructura de tutorado con postes y cañas. También se pueden usar espalderas para contener estos tallos sin atar cada uno a una cinta, pero el rendimiento y la calidad resulta inferior. Requiere también desbrotos para eliminar los brotes menos vigorosos. También conviene deshojar cuando la cosecha va avanzando. Se procura abrir la planta y que se pueda ventilar más. Se pueden realizar podas de rejuvenecimiento, pero no siempre son exitosas

Cosecha y rendimiento: La cosecha se realiza cuando el fruto alcanzó el tamaño que indica la variedad. El momento de cosecha lo indica el tamaño, la firmeza (el fruto debe ser firme y no blando) y el grado de madurez, ya que al avanzar la madurez las semillas estarán más formadas lo cual es indeseable, la "carne" menos firme y se pardeará más rápidamente. En el mundo existe una gran variabilidad de formas, colores y tamaños. El rendimiento puede ser entre 8 a 12 kg por metro cuadrado, si bien es muy variable

Berenjena en invernadero con poda de formación



flores de berenjena



tallos con frutos para cosecha

Adversidades: Se trata de un cultivo muy atractivo para plagas y enfermedades como pulgones, moscas blancas, arañuela roja, gorgojos y chinches. En cuando al manejo de plagas, existe un gran complejo de enemigos naturales de aparición espontánea, que controlan en parte algunas de estas plagas.

Principales insectos plagas

Pulgones, arañuela, moscas blancas, trips, ácaro blanco, chinches, gorgojo.

Principales enfermedades:

Marchitamientos, botrytis, Verticillium spp.

Mariana del Pino - Curso Horticultura y Floricultura