



CALABAZA

DESCRIPCIÓN

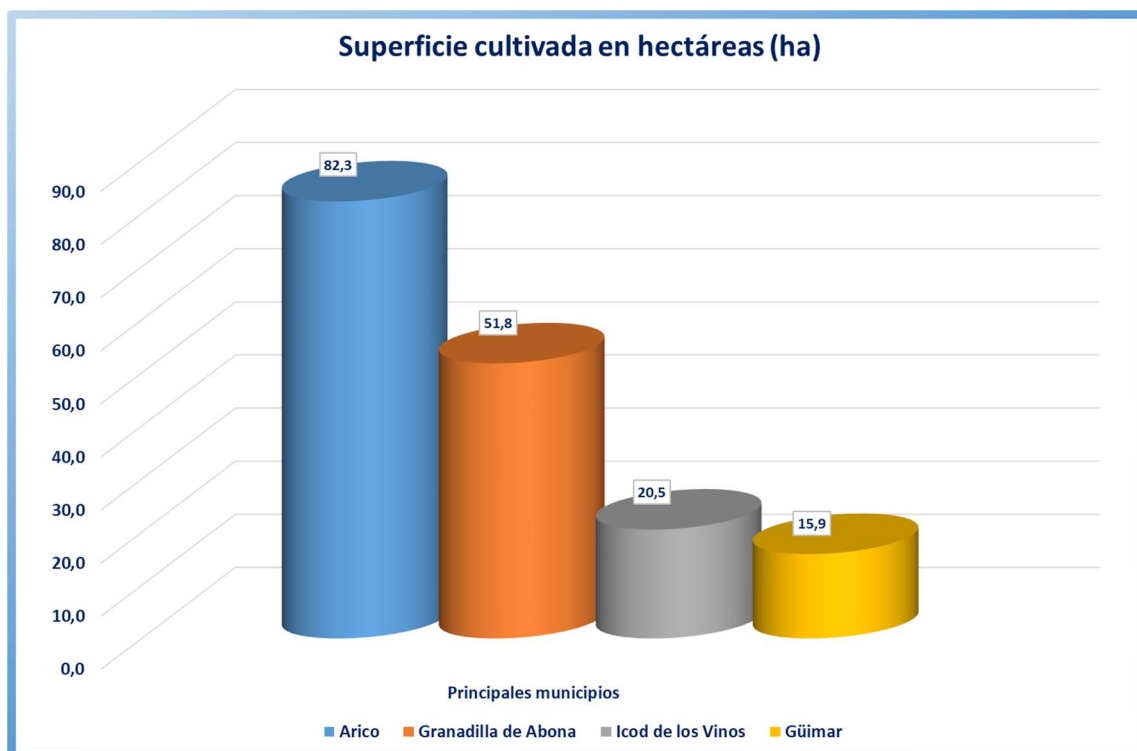
La calabaza es una planta herbácea, anual, rastrera, de hojas anchas lobuladas y acorazonadas en la base, y de largos tallos con zarcillos que pueden medir hasta diez metros. La recolección, dependiendo de las variedades, se suele iniciar a partir de los cinco meses después de la siembra. Es muy exigente en temperaturas, no requiere excesiva humedad excepto en la fructificación y se adapta bien a diferentes tipos de suelos.

ORIGEN

Fue introducida en Europa por los españoles procedente de Méjico y otras regiones de América. En España se destina para el cultivo de la calabaza 4.096 ha de terreno, destacando estas provincias con mayor superficie cultivada: Valencia (702 ha), Alicante (403 ha) y Santa Cruz de Tenerife (357 ha)*.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias existen alrededor de 613 ha dedicadas a este cultivo (un 93 % en regadío), 357 ha en la provincia de S/C de Tfe, (157 ha, año 2000) y el resto en Las Palmas. Destacando en nuestra provincia los municipios de Arico (82,3 ha), Granadilla de abona (51,8 ha), Icod de los Vinos (20,5 ha) y Güímar (15,9 ha)**.





La mayoría del producto cultivado se siembra a partir de semillas seleccionadas por los propios agricultores. Las variedades más demandadas en nuestro mercado son las de tipo verde, de formas redondas o cumplidas (**calabaza de guinea** y **calabaza rueda*****), por encima de las de **tipo violín** o cacahuete y color anaranjado.

COMERCIALIZACIÓN EN MERCATENERIFE

En MERCATENERIFE entra de este producto alrededor de 2,5 millones de kilos, en su inmensa mayoría de origen local (73,5%), lo que representa un 8,9% del total de la hortaliza que de este mismo origen.

CALABAZA

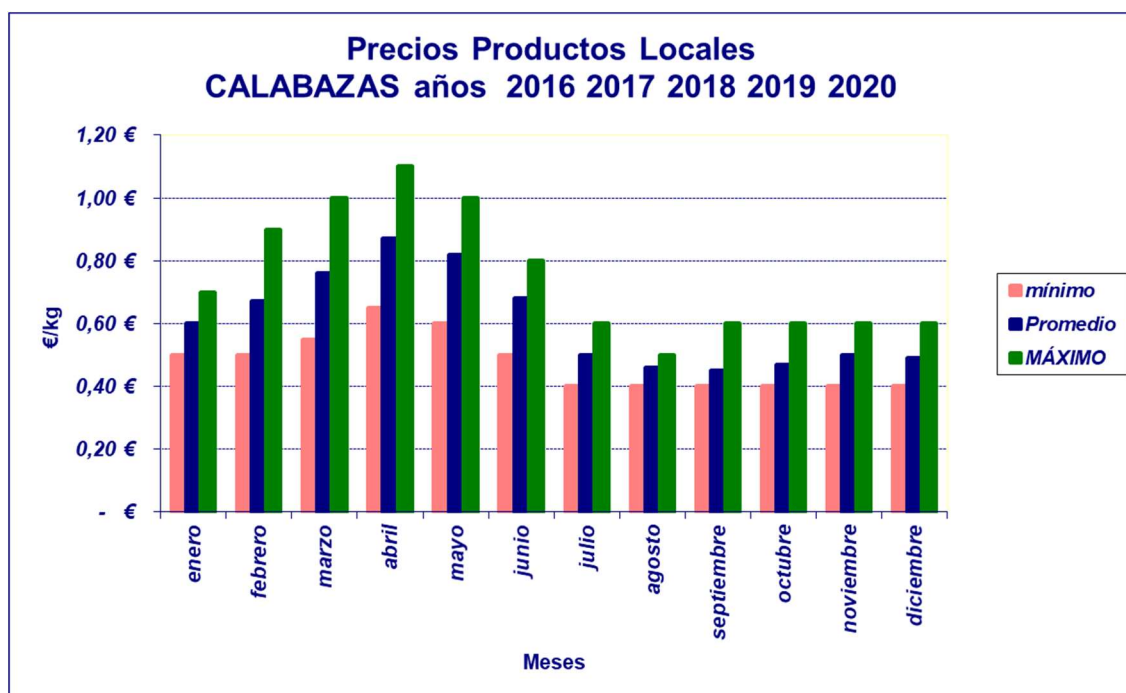
SUMAS
CALABAZAS

Local = Origen Prov. S/C de Tfe

TOTAL Kg No Local	Porcentaje de origen No Local	TOTAL Kg Local	Porcentaje de origen Local	Kg TOTAL
647.593	26,5%	1.796.568	73,5%	2.444.161
647.593	26,5%	1.796.568	73,5%	2.444.161

PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En cuanto a precios, éstos oscilan mucho, según temporadas y años, dependiendo en gran medida de las cosechas. La mayoría de las veces se cotiza entre el intervalo de 0,40 a 1,10 €/Kg. No obstante se constata que las caídas suelen tener lugar a partir de junio, mientras que los incrementos se localizan a partir de primeros de años. Por tanto la calabaza irrumpe en el mercado con fuerza en verano y gracias a su carácter poco perecedero aguanta algunos meses en el mercado sin un excesivo incremento de su precio.





PROPIEDADES NUTRITIVAS

La pulpa de la calabaza es rica en vitamina A y C, y además ofrece un importante aporte de hidratos de carbonos y sales minerales. Por su gran cantidad de agua y fibra, supone un alimento ideal para aquellas personas obesas y con problemas de estreñimiento. Por otro lado, las semillas contienen más del 34% de grasas y son consumidas como frutos secos. Machacadas y cocidas ayudan a combatir el insomnio y a prevenir el cáncer de próstata. También no es práctica inusual en nuestras latitudes, el elaborar el “cabello de ángel” a partir de las calabazas denominadas pantanas.

Calorías	25 Kcal	Agua	91,3 g
Proteínas	1,0 g	Potasio	383 mg
Fibras	0,5 g	Vitam. A	100 ug
Hidratos de Carbono	5,0 g	Vitam. C	9 mg
Grasas	-- g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996.

*Anuario de Estadística Ministerio de Agricultura, pesca y Alimentación, año 2019.

** Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2019.

*** Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2012.