

ASPECTOS AGRONOMICOS DEL CULTIVO DE LA CHALOTA

(Allium cepa var. aggregatum)

M. Escaff G.

Chile ha sido un exportador tradicional de algunas hortalizas como cebolla y ajos. Sin embargo, el incentivo a las exportaciones ha producido un fuerte interés, en desarrollar cultivos no tradicionales con el fin de enviarlos a los mercados internacionales, en épocas de mayor demanda, precios y lo que en general se cumple considerando el desfase hemisférico estacional, dando lugar a los productos fuera de temporada o primicias para dichos mercados.

Desde hace varios años el INIA, replanteó sus líneas de investigación, trabajando en la búsqueda de nuevas alternativas de cultivos hortícolas, para diferentes regiones del país. Los análisis han mostrado que el cultivo de la chalota, que sólo se realiza en forma casera en la X Región, se perfila con grandes posibilidades en el mercado internacional. Es por esto que el INIA ha abordado los estudios de chalota en su parte comercial, a través del Programa de Economía apoyado por el Fondo de Investigaciones Agropecuarias (FIA) y el Programa de Hortalizas, a través del convenio que se tienen con PROCHILE para el fomento de las exportaciones. Los trabajos consideran la introducción, evaluación y multiplicación de cultivares de chalota, como así mismo la realización de los estudios económicos que respaldan las perspectivas comerciales del producto.

ORIGEN Y DESCRIPCION DE LA CHALOTA

La chalota, no tiene un centro de origen bien identificado como otras plantas cultivadas. Sin embargo, se supone que se ha originado en Palestina y de hecho el nombre francés "echalote" se ha derivado de la palabra árabe "askalam". De esa área, especialmente de Siria, parece haber sido llevado a Europa durante las cruzadas. En Fran-

Serie Remehue N° 4

cia el cultivo se adaptó no sólo a las condiciones climáticas sino también a los gustos de la gente, integrándose como uno de los condimentos más usado por su sabor suave, entre cebolla y ajo, en sopas, ensaladas y otras comidas. Se sabe que los franceses lo introdujeron a Estados Unidos donde su consumo ha sido creciente.

La chalota es una especie hortícola que pertenece a la familia Amarillidaceae, lo mismo que la cebolla y el ajo, teniendo aspectos semejantes a ambas. Se reproduce por medio de bulbos los cuales se desarrollan y produce varios bulbos hijos unidos por su base, y cuyas características de color son variables (amarillos, violáceos y grises) y cuya forma puede ser elipsoide o cónico, angulares y adelgazados en la parte superior. Las hojas son adelgazadas, aguzadas y fistulosas.

CULTIVARES

En varios países, especialmente en Francia se han desarrollado cultivares (variedades cultivadas) de chalota (A. cepa var aggregatum) y que tienen una distribución geográfica bien específica y épocas de establecimiento bien definidas. Los cultivares de chalota se pueden clasificar de acuerdo al color de las tunicas, la forma de los bulbos y épocas de establecimiento.

CLASIFICACION DE LOS CULTIVARES DE CHALOTA

TIPO (Color)	FORMA	EPOCA ESTABLEC.	* CULTIVARES
Grises	Alargada	Invierno	Grisselle
Rosadas o De Jersey	Larga	Primavera	Jermor
	Semi-larga	Primavera	Limador
	Redonda	Primavera	
Moradas	Redondas	Invierno	
		Primavera	

* Se mencionan los cultivares mejorados en Francia probados en Chile. Existen ecotipos chilenos en todos los colores y formas de clasificación.

Chalotas Grises. Se caracterizan por presentar varias cutículas firmemente adheridas al bulbo, de color gris. Internamente tiene un color violáceo y de gusto pronunciado que identifica, según los entendidos a la verdadera chalota. En general, se señala que la chalota gris tiene muy baja duración en postcosecha y el rendimiento sería el más bajo en relación a los otros tipos (del orden de las 5 ton/ha). Sin embargo, los precios que alcanza la chalota gris son mejores y es un tipo de mayor demanda.

Se debe llamar la atención que este tipo de chalota gris no es portadora del OYDV o virus del enamismo amarillo de la cebolla, uno de los más importante en ajo y que ha sido identificado también en el cultivo de la cebolla en la zona central.

Chalotas Rosadas o de Jersey. Se subdividen largas, semi-largas y redondas. las largas, tienen cutícula amarilla a marillo cobrizo e internamente blanco-rosado y con un sabor menos marcado que la gris. En general, tienen muy buena conservación en almacenamiento, y su rendimiento promedio en el país, es del orden de las 16-18 ton/ha. Las semi-larga también tienen cutículas externas de color amarillo a amarillo cobrizo y color interno blanco-rosada. Es la chalota que tiene el gusto menos pronunciado en relación a las de tipo gris. Tiene una conservación intermedia a larga en postcosecha es la más rústica, de mayor rendimiento y la de mayor comercialización en los mercados internacionales.

Las rosadas redondas, tienen características similares a medias largas, pero tienen rendimientos menores. En este caso no hay cultivares identificados, sólo se han recolectado algunos ecotipos en el sur de Chile.

Las Chalotas Moradas redonda. Poseen un color típico y las tunicas están fuertemente adheridas. Su color interno es violaceo y poseen muy buena conservación. Tampoco se tienen cultivares seleccionados y sólo Serie Remehue N° 4

se han recolectado algunos tipos en el sur de Chile.

ASPECTOS DEL CULTIVO

- **Epoca de siembra.** El momento de la siembra está determinado por el cultivar que se va a sembrar. Es así que aquellas de invierno la época adecuada es durante Junio. Para las de primavera en Septiembre- Octubre, lo que también depende del área geográfica de cultivo. En la zona Sur deben referirse épocas más tardías.

- **Siembra.** El primer paso es la elección de la semilla, la cual debe reunir algunas condiciones básicas de sanidad, corresponder al cultivar adecuado y también el tamaño. En relación al tamaño se puede señalar que a mayor calibre se obtienen los mejores rendimientos comerciales. Sin embargo, por razones de costos se usan bulbos de tamaño medio correspondiente a la variedad. En general se puede decir que con pesos de 8-15 g se obtienen rendimientos adecuados y calibres exportables.

Se debe establecer una densidad de aproximadamente de 133.000 plantas/ha, lo que se obtienen plantando a una distancia entre hilera de 0.5 m y sobre la hilera a 15 cm. Como requerimiento de semilla, se debe considerar entre 1.000 a 1.500 kg/ha.

- **Enfermedades.** En Chile no se han estudiado las enfermedades que afectan a las chalotas. Sin embargo, las referencias del extranjero señalan para este cultivo las mismas que se ha detectado para el ajo y cebolla, tanto en la zona Central como Sur. Es así que se deben prevenir, pudrición blanca (Sclerotium ceviporum), moho azul Penicillium crymbiferum (ambas, especialmente en la semilla) y Brotrytis, en las hojas. También se afecta por OYDV como se indicó. En este caso una de las soluciones es utilizar material libre de virus, el cual se obtienen a través de cultivo de meristemas. Por otro lado, es de especial cuidado, considerar que tanto los suelos como los bulbos a multiplicar se encuentren libres de nemátodo del tallo (Dytilenchus dipsaci).

- **Cosecha.** El momento adecuado de cosecha es cuando las plantas alcanzan a un 60% de follaje seco. Posteriormente se debe proceder al proceso de curado para lograr una madurez comercial, lo que significa secar totalmente el follaje y túnicas externas, con lo cual se asegura una mayor duración en postcosecha y asimismo una completa sanidad. Este proceso demora entre 15 a 30 días dependiendo de la zona, cultivar y época de cosecha, la cual oscila entre Diciembre y Enero.

Una vez curadas se procede a faenarlas para destinarlas a exportación. Es decir, se sacan raíces y los tallos, se dejan 5 cm de tallo.

La clasificación del producto se realiza considerando su diámetro ecuatorial y las categorías son : 13/19 mm - 19/25 mm - 25/28 mm - 28/32 mm y 32 mm o bien en chicas, 13/24 mm - medias 24/27 mm y grandes mayores a 27 mm de diámetro.

SIEMBRE TRANQUILO Y CONFIADO SIEMBRE SEMILLAS INIA

Semillas de: • papa

• trigo

• avena

triticale

SUBESTACION EXPERIMENTAL LA PAMPA
CASILLA 180 - TELEFONO 470
PURRANQUE - X REGION

