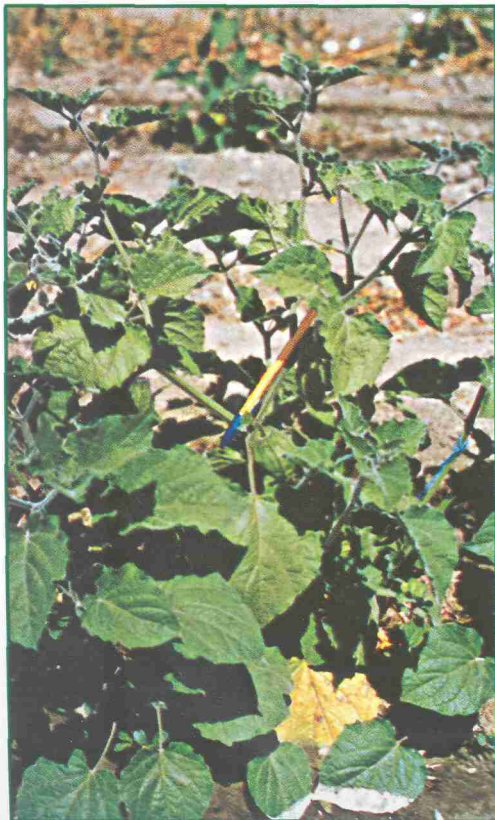


Fusa Sudzuki Hills
Ingeniero Agrónomo
Profesor Cátedra de Frutales
Menores
Universidad de Chile

El Cultivo del Physalis

*Prosiguiendo con
la difusión de las
perspectivas de los frutales
no tradicionales,
EL CAMPESINO entrega
este trabajo sobre el
cultivo del Physalis,
planta conocida en Chile
como Capulí.*



El nombre científico de este frutal es *Physalis peruviana* L. y los nombres vulgares que se le da en diversos países es Cape Gooseberry (Sudáfrica), Capulí (Chile), Coqueret Du Perou (Francia), Peruvian Cherry (Estados Unidos), Uchuva (Perú) y Uvilla (Ecuador).

El *Physalis* es natural de Perú y Chile. Su valor se remonta a los incas y fue llevado a Europa en el año 1700.

Posteriormente, los ingleses lo dispersaron por sus colonias en África, Australia y Nueva Zelandia, donde actualmente es muy consumido. En Chile, donde existe en forma silvestre, se desconoce su característica de dar frutos pequeños, muy dulces y ricos flavonoides de pulpa jugosa.

Es una planta de tipo herbáceo arbustivo (1,5 m) y pese a que vive de 6 a 7 años, comercialmente se le cultiva como anual o bianual.

El nombre *Physalis* proviene del griego y significa vejiga, debido a que el receptáculo, al polinizarse la flor, reanuda su crecimiento para rodear hasta la madurez al fruto que se forma.

IMPORTANCIA

La importancia que ha ido adquiriendo su consumo fresco en Europa, es un indicador de mercado importante y por ello merece un conocimiento más profundo de su cultivo.

Este frutal se ha extendido a los países asiáticos. En Europa, especialmente en Francia, se utiliza en cocteles, adorno y repostería.

En Chile hubo pequeños cultivos de *Physalis*, cuya fruta se vendía en

supermercados en pequeñas bandejas, acompañada de algunas recetas culinarias, pero no se obtuvieron los resultados esperados.

En Hawai se utiliza especialmente para fabricar mermeladas, mientras que en México y Colombia se vende a granel en supermercados.

USOS

La fruta se usa en mermeladas, jugos, néctares, repostería y conservas.

También se emplea en budines y para adobar carnes y guisos salados.

El fruto presenta alto contenido de calcio y en algunas regiones de Colombia se utiliza como producto medicinal, por considerarse que purifica la sangre y disminuye las albúminas de los riñones.

MORFOLOGIA

El *Physalis* es una planta herbácea, arbustiva, de hojas acorazonadas simples y grisáceas, debido a la presencia de pelos finos y blanquecinos. Las flores son relativamente grandes (2 cm), hermafroditas, tubulares, con limbo pentapartido amarillo, cáliz gamosépalo (unido) y acrecente (con posterior crecimiento después de la fecundación). El cáliz forma una bolsa de 4 centímetros de largo, dejando un vacío con el fruto. La corola es tubular, de color amarillo claro con una mancha en la base, pentalobulada. El fruto es una baya globosa amarillo-anaranjada, rodeado por el cáliz. La pulpa es jugosa y contiene numerosas semillas de color cremoso y negro. Su polinización es autógama, pero en gran parte es entomófila.

VARIEDADES

Entre las variedades comerciales más conocidas está la Golden Nugget de Nueva Zelanda. En Estados Unidos destacan dos variedades: Giant Poha Berry y Golden Berry.

REQUERIMIENTOS

Sus requerimientos climáticos y culturales se asemejan a los del tomate. Por ser una solanácea los suelos arcillosos no son muy adecuados, debido al drenaje insuficiente. Un suelo apropiado es uno ligeramente ácido (pH 6,5-7). Es sensible a las heladas y se desarrolla bien con temperaturas diurnas de 20 a 25° C y nocturnas de 14 a 16° C.

PROPAGACION Y PLANTACION

Las plantas se obtienen de semillas del año y un repique al estado de cotiledones. La germinación del *Physalis* es buena. La plantación se realiza en terreno cuando las plantas han adquirido 8 a 10 hojas, 8 a 10 semanas desde la siembra. La distancia de plantación adecuada es 1,8 metros en cuadrado (3.086 plantas por hectárea). En suelos pobres, las plantas pueden

espaciarse a 1,5 metros entre hilera y 0,9 a 1,2 metros sobre la hilera.

PODA

La poda no es una práctica comercial y en Chile se deja crecer libremente. Los manejos culturales posteriores son similares a los que se utilizan para el tomate.

COSECHA


La maduración de las frutas se determina mediante el cambio del color del cáliz, que varía de verde a café pálido, período en el cual el fruto cae de la planta.

La cosecha se realiza teniendo en cuenta el mercado. Así, si el fruto debe transportarse a sitios distantes, tiene que cosecharse cuando está "pintón", es decir, cuando está tomando color amarillento y el cáliz empieza a secarse. En cambio, cuando el consumo es directo, los frutos se cosechan maduros. Se recomienda plantar en forma escalonada, para prolongar el período de cosecha.

POST-COSECHA

La fruta se cosecha con o sin cáliz, según el destino. La temperatura de guarda puede ser de 7° C y se puede envasar en canastillos similares a los utilizados en frambuesa.

NOTA:

Coordinó este artículo el Ingeniero Agrónomo Andrés Echeverría Campo. El material fotográfico lo proporcionó la Dra. Carmen Sáenz, del Depto. Agroindustrias, Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales de la Universidad de Chile. En la próxima edición de **EL CAMPESINO** se abordará el cultivo del Pistacho. 

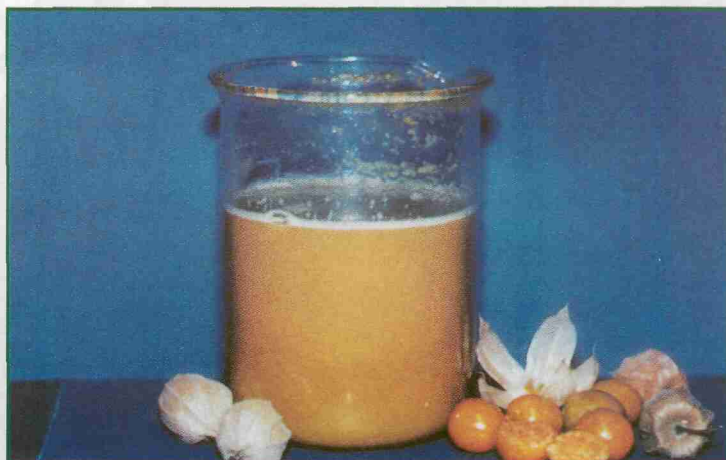
“

La fruta se usa en mermeladas, jugos, néctares, repostería y conservas. También se emplea en budines y para adobar carnes y guisos salados.

”



Mermelada y frutos del *Physalis*



Jugo de *Physalis*