



Jardinería fácil

ATILLOS • TOMATILLOS • TOMATILLOS • TOMATILLOS

Joseph Masabni, Stephen King and Clint Taylor

Profesor Asistente y Horticultor de Extensión, Ex profesor Asociado y estudiante de posgrado; miembros todos el Departamento de Ciencias Hortícolas del Sistema Universitario Texas A&M

El tomatillo o tomate verde (*Physalis ixocarpa*) se parece mucho a un tomate. La fruta es generalmente verde, pero puede ser de color naranja, amarilla, roja, o incluso púrpura. Está encerrado en una envoltura similar al papel llamada cáliz. La condición del cáliz se usa para indicar su frescura en los mercados.

Variedades

Los tomatillos no se cultivan ampliamente en Texas. Las empresas de semillas tienen una amplia selección de variedades, incluyendo 'Cape Gooseberry/Uchuva', 'Golden Nugget', 'Tomate de cáscara maya', 'Mexican Husk' y 'Rendidora', que es una variedad mejorada.

Suelo

Los tomatillos prefieren arcilla arenosa bien drenada con un pH entre 5.5 y 7.3. No se dan bien en condiciones húmedas. En general, crecen en suelo adecuado para tomates.

Clima

Originarios de México y Guatemala, los tomatillos son sensibles al frío. Las mejores condiciones de crecimiento son días de 80 a 90 °F y noches de 60 a 70 °F, con baja humedad y lluvia escasa.

Propagación

Los tomatillos son normalmente plantados como semillas. Alrededor del 2¼ oz de semillas son suficientes para sembrar un acre. Las operaciones comerciales en los Estados Unidos utilizan trasplantes. Los tomatillos se siembran en un invernadero y se venden como trasplantes con 3 semanas de edad. Los esquejes también se pueden utilizar ya que se arraigan muy fácilmente.

Siembra

Separe los tomatillos 'rendidora' 16 pulgadas entre las plantas y 4 pies entre las filas. Para otras variedades, plante cada 2 pies en hileras con 5 pies de distancia entre

sí. Si usted está germinando las semillas, plante 3 o 4 semillas de tomatillos con 2 pies de separación. Cuando las plantas alcancen de 4 a 5 pulgadas de altura, entresáquelas hasta dejar una planta cada 2 pies.

Insectos y enfermedades

Los tomatillos tienen pocas plagas de insectos y pocas enfermedades graves (Tabla 1). Las plagas incluyen insectos como los gusanos cortadores, los nematodo de raíz, el gusano del tabaco, y la mosca blanca. Las enfermedades más comunes son los puntos negros y el virus del mosaico del tabaco.

Cosecha

Las plantas comienzan a dar sus frutos de 65 a 85 días después de ser sembradas o trasplantadas y continuarán por 1 a 2 meses más o hasta la primera helada.



Figura 1. Una planta de tomatillo puede producir 60 a 200 frutos durante una temporada de crecimiento.

Los frutos se recogen con todo y cáscara, o cáliz. Si se deja en la planta por mucho tiempo, pierden sabor y la calidad.

La cosecha se realiza a mano, por lo general todos los días. Una planta puede producir de 60 a 200 frutos en una temporada de crecimiento (Fig. 1). El rendimiento promedio es de 2½ libras por planta, o alrededor de 9 toneladas por acre.

TABLA 1. Plagas y enfermedades comunes de tomatillos

Plaga		
Nombre	Daño	Control
Gusanos cortadores <i>Agrotis segetumora</i>	Larva se alimenta dentro de la fruta y en los tallos y las hojas	Azadiractina, abamectina, bifentrina, cihalotrina, deltametrina, flubendiamide, carbaril, gamma-lambda-cialotrina
Nematodos <i>Meloidogyne</i> sp.	Marchitamiento causado por los cortes creados en las raíces	Nematicida
Gusano del tabaco <i>Heliothis virescens</i>	Larva que se alimenta dentro de la fruta	<i>Bt</i> subespecie <i>kurstaki</i> cepa HD1
Moscas blancas <i>Trialeurodes vaporariorum</i>	Se alimenta de la parte inferior de las hojas, también puede transmitir organismos patógenos	Azadiractina, piretrina
Enfermedades		
Nombre	Daño	Control
Puntos negros <i>Diplocarpon</i>	Lesiones negras, principalmente en las hojas, pero pueden extenderse a la fruta	Fungicida
Virus del mosaico del tabaco	Marchitamiento, enanismo, la pérdida de rendimiento	Cuarentena

En operaciones comerciales, los tomatillos se colocan en cajas de cartón de 10 libras en el campo. El fruto se deja orear por unas 2 semanas para permitir que las hojas se sequen.

Almacenamiento

Después del período de secado de 2 semanas, las cajas de cartón se pueden apilar y almacenar de 55 a 60 °F y con 85 a 90 por ciento de humedad por hasta 3 semanas.

Utilización

Los tomatillos se utilizan principalmente para el consumo fresco. A menudo se utilizan en sopas y salsas, especialmente en platillos mexicanos y guatemaltecos con salsas verdes. Algunos tomatillos se conservan como mermelada o en conserva para su uso posterior (Fig. 2).



Figura 2. Los tomatillos se utilizan a menudo en los platos mexicanos, como salsas verdes para enchiladas verdes, y salsas verdes para los totopos.

Agradecimientos

Fotos de insectos cortesía de Bart Drees, Texas A&M AgriLife Extension Service. Traducción por Daniela Ochoa González patrocinado por una subvención del Sustainable Urban Agriculture & Community Gardens Program de la ciudad de Austin.

La información proporcionada en este folleto tiene fines educativos únicamente. Las referencias a productos o nombres comerciales se hacen bajo el entendimiento de que no existe intención de discriminar y no implican su aprobación por parte del Texas A&M AgriLife Extension Service.

Texas A&M AgriLife Extension Service

AgriLifeExtension.tamu.edu

Más publicaciones de Extensión están disponibles en AgriLifeBookstore.org

Los programas educativos de Texas A&M AgriLife Extension Service están disponibles para todas las personas, sin distinción de raza, color, sexo, religión, origen nacional, edad, discapacidad, información genética, o condición de veterano.

El Sistema Universitario Texas A&M, el Departamento de Agricultura de EE.UU. y las Cortes de Comisionados de Condado de Texas en Cooperación.

Producido por AgriLife Texas A & M Communications