

GUÍAS DE CULTIVO



ECOLÓXICO



#02

**CULTIVO DO
TOMATE**

TÉCNICAS, ASOCIACIÓNS
E CONTROL DE PRAGAS



Introducción

O cultivo de tomates é un dos máis apreciados tanto en hortas familiares como en explotacións comerciais. Galicia, coa súa diversidade climática e solos ricos, proporciona un entorno favorable para o cultivo de tomates, especialmente cando se empregan prácticas ecolóxicas. Estas prácticas non só aseguran un produto final de alta calidade senón que tamén preservan a saúde do solo e o ecosistema circundante.

Condições climatolóxicas e edafolóxicas

Galicia conta cun clima temperado oceánico, con invernos suaves e veráns moderados, o cal é ideal para o desenvolvemento do tomate.

Clima

- **Temperaturas óptimas:** Os tomates requiren temperaturas entre 20°C e 25°C para un crecemento óptimo. As temperaturas inferiores a 10°C ou superiores a 30°C poden afectar negativamente a floración e o crecemento.
- **Humidade relativa:** A alta humidade pode favorecer enfermidades fúngicas, polo que é importante contar cun bo sistema de ventilación e drenaxe.

Características do solo

- **Textura e drenaxe:** Os tomates prefiren solos lixeiros e ben drenados, cunha boa aireación. A textura ideal é franco-arenosa.
- **pH ideal:** Un pH entre 6,0 e 6,8 é óptimo. A enmenda con cal agrícola pode axudar a axustar o pH nos solos máis ácidos.

Variedades de tomates para cultivo ecolóxico

A elección da variedade é crucial para o éxito do cultivo, xa que debe ser resistente ás condicións climáticas e pragas locais.

Variedades de tomates para cultivo ecológico

Tomate de rama

Adecuado para invernadoiro e cultivo ao aire libre, presenta boa resistencia a enfermidades

Tomate cherry

Variedade pequena e saborosa, ideal para asociacións e con boa tolerancia á variabilidade climática

Tomate corazón de boi

Recoñecido polo seu sabor e textura, require máis espazo debido ao seu tamaño

Tomate negro de Santiago

Variedade local galega, coñecida polo seu sabor intenso e cor escura



Prácticas de cultivo ecológico

As prácticas ecológicas aseguran un desenvolvemento sostible do cultivo, preservando o medio ambiente e mellorando a calidade do solo e das colleitas.



Preparación do solo

- **Rotación de cultivos:** A rotación con leguminosas mellora a fertilidade do solo e reduce a presión de pragas. As leguminosas fixan nitróxeno, beneficiando os cultivos seguintes.
- **Materia orgánica:** Incorporar compost e esterco ben decomposto mellora a estrutura do solo e promove unha rica biodiversidade microbiana.

Sementeira e plantación

- **Densidade e marcos de plantación:** A distancia recomendada entre plantas de tomate é de 50-70 cm, e entre filas de 80-100 cm. Este espazo permite unha boa circulación de aire, reducindo a humidade e o risco de enfermidades.

Tutorado e poda

- **Tutorado:** O uso de tutores ou estruturas de soporte evita que as plantas caian, mellorando a exposición ao sol e a circulación de aire.
- **Poda:** A poda regular dos chupones axuda a concentrar a enerxía da planta na produción de froita e mellora a ventilación.

Acolchado orgánico

- **Beneficios do acolchado:** A aplicación de acolchado con palla ou follas secas axuda a conservar a humidade do solo, controlar as herbas adventicias e mellorar a estrutura do solo.

Irrigación

- **Sistema de irrigación por goteo:** O uso de rego por goteo permite manter unha humidade constante no solo sen empapar as follas, o que axuda a reducir a incidencia de enfermidades fúngicas.

Asociacións beneficiosas con outras hortalizas

A práctica de asociacións de cultivos non só mellora o rendemento, senón que tamén axuda ao control natural de pragas e ao mantemento da saúde do solo.

- **Albahaca:** Repelente natural de insectos como os pulgóns e mellora o sabor dos tomates.
- **Cebola e allo:** Actúan como repelentes naturais de pragas grazas aos seus compostos sulfurosos, protexendo os tomates de insectos.

- **Cenorias:** Melloran a estrutura do solo coa súa raíz pivotante, e os tomates proporcionan sombra parcial que beneficia o crecemento das cenorias.
- **Caléndula:** Axuda a afastar nematodos e atrae polinizadores, aumentando a biodiversidade.

Pragas comúns e o seu control

Pulgóns (*Aphididae*)

- **Control biolóxico:** Introducción de mariquiñas (*Coccinellidae*) e crisopas (*Chrysopidae*), que son depredadores naturais.
- **Infusións naturais:** Pulverización de extractos de ortiga ou allo como repelentes naturais.

Mosca branca (*Trialeurodes vaporariorum*)

- **Control biolóxico:** Uso de parasitoides como *Encarsia formosa*.
- **Plantas compañeiras:** Uso de capuchinas e tagetes para disuadir a mosca branca.

Tuta absoluta (*Tuta absoluta*)

- **Trampas de feromonas:** Captura de adultos para reducir a poboación.
- **Control biolóxico:** Introducción de parasitoides como *Trichogramma spp.*

Nematodos

- **Rotación de cultivos:** Uso de cultivos de descanso como a mostaza, que reduce a poboación de nematodos no solo.
- **Caléndula:** As súas raíces axudan a repeler nematodos e protexer os tomates.

Enfermidades comúns e o seu control

Mildeu (*Phytophthora infestans*)

- **Rotación de cultivos e drenaxe:** Uso de cultivos alternativos e prácticas que melloren a drenaxe do solo para reducir a presenza do patóxeno.
- **Fungicidas naturais:** Aplicación de cobre e xofre en concentracións permitidas pola normativa ecolóxica.

Botritis (*Botrytis cinerea*)

- **Eliminación de restos vexetais:** Retirada regular de follas e plantas afectadas para reducir as fontes de infección.
- **Ventilación e espazamento:** Manter unha boa ventilación e espazamento entre plantas para reducir a humidade foliar.

Podremia radicular e do colo (*Rhizoctonia spp.*, *Pythium spp.*)

- **Drenaxe e substrato:** Uso de substratos estériles e mellora da drenaxe para evitar a acumulación de auga.
- **Extractos de algas:** Aplicación de extractos de algas que melloran as defensas naturais das plantas.

Colleita e post-colleita

A colleita adecuada e o manexo post-colleita son esenciais para preservar a calidade e frescura dos tomates.

Colleita

- **Momento óptimo:** Realizar a colleita cando os tomates teñan unha cor uniforme e antes de que estean completamente maduros para evitar danos durante o transporte.
- **Técnica:** Cortar os tomates coa súa ráquea, evitando danar o talo principal.

Post-colleita

- **Lavado e clasificación:** Lavar os tomates con auga fría para eliminar impurezas e clasificar por tamaño e calidade.
- **Almacenamento:** Almacenar a 10-15°C para prolongar a vida útil e manter a calidade.

Conclusión

O cultivo ecolóxico de tomates en Galicia non só é viable senón tamén **beneficioso para o medio ambiente e a saúde dos consumidores**. Mediante prácticas sostibles e asociacións de cultivos, os agricultores poden lograr **colleitas de alta calidade mentres protexen e melloran a biodiversidade dos seus terreos**. Estas prácticas aseguran un produto final non só delicioso e nutritivo, senón tamén producido de maneira sostible e respectuosa co noso planeta.

HORTOS URBANOS

DA DEPUTACIÓN DE LUGO

