

GUÍAS DE CULTIVO



ECOLÓXICO



#31

CULTIVO DA ACEDEIRA

TÉCNICAS, ASOCIACIÓNS
E CONTROL DE PRAGAS



Introducción

A acedera (*Rumex acetosa* L.), tamén coñecida como **vinagreira, herba aceda ou espinaca de cabalo**, é unha especie herbácea perenne pertencente á familia das Polygonaceae. O seu interese agronómico radica nas follas tenras, de sabor acidulado debido ao contido natural en **ácido oxálico**, que se empregan como verdura de folia en gastronomía, tanto fresca coma procesada.

A súa rusticidade, capacidade de rebrote e adaptación a climas temperados húmidos fan da acedera unha planta perfectamente viable nas condicións agroclimáticas de Galicia, onde pode cultivarse tanto en produción intensiva como en horticultura ecolóxica diversificada.

Requerimentos agroclimáticos

Clima

A acedera é unha planta propia de rexións **húmidas e temperadas**, cunha excelente adaptación ao **clima atlántico galego**.

- **Temperaturas óptimas:** entre 8 °C e 20 °C.
- **Tolerancia ao frío:** soporta xeadas moderadas (ata -5 °C).
- **Sensibilidade á calor:** temperaturas superiores a 25–28 °C inducen a floración e reducen a calidade foliar.

O verán fresco e húmido das zonas costeiras e de val interior de Galicia favorece un desenvolvemento continuo e unha boa calidade organoléptica das follas.

Precipitación e humidade

A acedera precisa humidade constante no solo, aínda que non soporta o encharcamento prolongado.

- **Pluviometría óptima:** 700–1.200 mm anuais.
- **Humidade relativa ideal:** 75–90 %.

As condicións galegas permiten o cultivo en réxime de **chuvia natural**, complementado con regos lixeiros no verán en zonas de menor pluviometría.

Requerimentos edafolóxicos

A acedera é moderadamente esixente, mais para un desenvolvemento vigoroso precisa solos fértiles e frescos.

- **Textura:** franca ou franco-limosa, profunda e ben estruturada.
- **pH:** 5,5–6,8 (tolera acidez lixeira).
- **Materia orgánica:** elevada (mínimo 3 %), fundamental para manter a humidade e a estrutura.
- **Drenaxe:** esencial; a asfixia radicular produce podremias.

Recoméndase traballar o solo en profundidade e incorporar **esterco ou compost maduro** antes da plantación.

Multiplicación e plantación

Multiplicación

A acedera pode reproducirse por:

- **Sementeira directa:** método máis común; realízase en primavera (marzo-abril) ou outono (setembro-outubro).
- **División de matas:** permite renovar plantacións vellas ou multiplicar liñas seleccionadas; efectúase a finais do inverno.

A xerminación prodúcese en 10–15 días a temperaturas de 12–18 °C.



Marco de plantación

- **Entre plantas:** 25–30 cm.
- **Entre filas:** 30–40 cm.

En cultivos máis intensivos (por exemplo, para produción de folla tenra), pódense reducir as distancias a 20×25 cm.

Manexo do cultivo

Fertilización

A acedera é unha especie **esixente en nitróxeno e potasio**, mais responde mellor a fertilizacións orgánicas equilibradas.

- **Abonado de fondo:** 25–30 t/ha de esterco ben decomposto ou 5–7 t/ha de compost maduro.
- **Abonado de mantemento:** aplicacións fraccionadas de compost líquido ou xurro diluído cada 4–6 semanas, especialmente en períodos de colleita continua.

Evitar excesos de nitróxeno mineral, que favorecen o crecemento exuberante pero reducen a calidade e conservabilidade das follas.

Regas

Aínda que Galicia é húmida, recoméndase **mantemento de humidade constante**, especialmente en solos lixeiros. O **rego por goteo** permite unha xestión eficiente e evita o salpico que podería inducir enfermidades foliares.

Control das malas herbas

Durante as primeiras semanas tras a xerminación, a acedera é sensible á competencia vexetal.

Acolchados orgánicos (palla, folla triturada ou compost cribado) e un **manteigado superficial** periódico son prácticas adecuadas e ecolóxicas.



Pragas e enfermidades

As condicións húmidas galegas poden favorecer algúns problemas sanitarios, mais a acedera é en xeral resistente.

Pragas máis comúns:

- **Lesmas e caracois:** devoran follas novas en primaveras húmidas; controis con cebos biolóxicos ou barreiras de cinza de madeira.
- **Pulgóns (*Aphis spp.*):** ocasionais; contrólanse con extractos de urtiga ou sabugueiro.

Enfermidades habituais

- **Mildiu (*Peronospora rumicis*):** manchas cloróticas; prevención mediante boa ventilación e rotacións.
- **Podremias radiculares:** derivadas de exceso de auga.

A aplicación de **rotacións longas (3–4 anos)** e o uso de **material de plantación san** son medidas preventivas eficaces.

Colleita e poscolleita

A colleita pode comezar **3–4 meses despois da sementeira**, e prolongarse durante varios anos se o cultivo se mantén ben nutrido.

- **Fase de colleita:** cando as follas teñen 15–25 cm, antes de endurecerse.
- **Método:** corte manual das follas externas, conservando o punto de crecemento central.
- **Duración produtiva:** 3–4 anos, con 4–6 cortes anuais en zonas húmidas.

As follas deben conservarse en frío (0–2 °C) e alta humidade (95 % HR) para manter a turgencia e frescura.

Usos e valorización agroindustrial

A acedera posúe un valor crecente en gastronomía contemporánea e na industria transformadora:

- **Consumo fresco:** en ensaladas, cremas e acompañamentos.
- **Elaboración de purés, salsas e pestos vexetais.**
- **Conxelado e deshidratado para uso industrial.**

O seu sabor ácido e herboráceo confírelle interese como **ingrediente gourmet** e permite diferenciar producións hortícolas galegas orientadas a mercados especializados, restauración de calidade e transformación artesanal.

Aspectos ambientais e agronómicos

A acedera destaca pola súa **rusticidade e baixa esixencia de tratamentos fitosanitarios**, converténdose nun cultivo idóneo para sistemas **agroecolóxicos ou ecolóxicos certificados**.

A súa capacidade de **rebrote anual**, xunto co **efecto protector sobre o solo**, contribúe á conservación da estrutura edáfica e á redución da erosión, especialmente en zonas húmidas e de pendente moderada.

Conclusión

O cultivo da acedera preséntase como unha **alternativa sostible, rendible e de alto valor gastronómico** nas condicións climáticas de Galicia.

A combinación de **humidade constante, temperaturas moderadas e solos fértiles** favorece unha produción de follas de gran calidade e sabor característico.

O seu cultivo pode integrarse con facilidade en **explotacións de horta diversificada**, contribuíndo á **resiliencia económica e ambiental** das zonas rurais galegas, e potenciando a creación de **produtos hortícolas diferenciados e de proximidade**.

HORTOS URBANOS

DA DEPUTACIÓN DE LUGO

