



GRUPO
COOPERATIVO
CAJAMAR

El Huerto

cajamar
CAJA RURAL

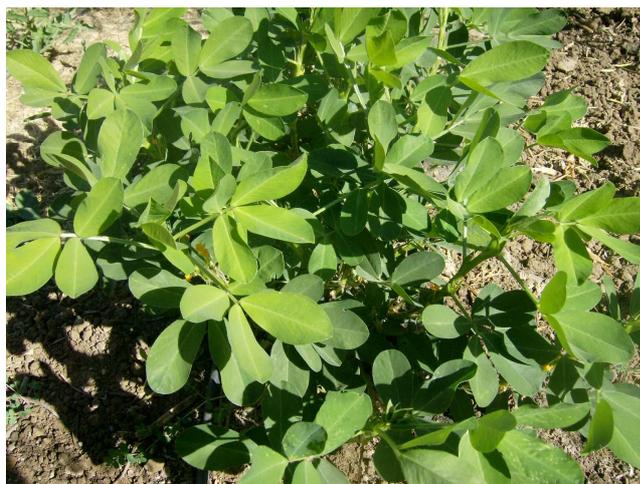
Número 71

Líderes en el Negocio Agroalimentario

SIEMBRA DE CACAHUETE

El cacahuete o maní (*Arachis hypogaea*) es una planta anual de la familia de las fabáceas (también conocidas como leguminosas), cuyos frutos, de tipo legumbre, contienen semillas apreciadas en la gastronomía.

Es una planta fibrosa originaria de América, que llega a medir de 30 a 50 cm de altura. Los frutos crecen bajo el suelo, dentro de una vaina leñosa redondeada que contiene de una a cinco semillas.



La siembra suele realizarse entre la segunda quincena de mayo y la primera de junio, estando por tanto en fecha de proceder a la misma.

Suele efectuarse con el terreno en sazón, ya que un riego copioso tras su realización podría provocar la pudrición de la semilla y una mala germinación.

Con el tempero adecuado en el momento de la siembra, el cultivo se desarrolla con normalidad hasta mediados - finales del mes de julio, donde realizaremos el primer riego. Con ello lo que se pretende es que la floración (que vendrá después de ese primer riego) sea abundante y, sobretodo, muy uniforme. Esto repercutirá en el momento de la recolección, ya que todos los frutos se encontrarán en el mismo punto de maduración.



El Huerto



Número 71

Líderes en el Negocio Agroalimentario

Un detalle curioso es que las flores, después de la polinización, experimentan un alargamiento del ovario (denominadas “agujas”) hasta que se hunden en el suelo. Así pues, el cacahuete (una legumbre indehisciente) se desarrolla subterráneamente.



“Agujas” del cacahuete



La recolección del cultivo se efectuará a principio del otoño, normalmente octubre, cuando el fruto ya ha adquirido su desarrollado óptimo y la epidermis de la semilla toma un ligero tono rosáceo.





El Huerto



Número 71

Líderes en el Negocio Agroalimentario

Hoy en día, los principales países productores de cacahuete son China y la India, donde se utiliza, sobretodo, como materia prima para la producción de "aceite de cacahuete".

En España se consume la semilla cruda o tostada, denominándose entonces "panchitos" en áreas localizadas, aunque se suele conocer popularmente como "cacahuetes" o "cacaos". En Canarias se llaman maníes, y se dice que tienen efectos afrodisíacos.

