

CHÍCHARO

Es una especie anual de tallos trepadores y angulosos. Respecto al desarrollo vegetativo existen tres tipos de variedades: enanas, de medio enrame y de enrame. El sistema radicular es poco desarrollado en conjunto, aunque posee una raíz pivotante que puede llegar a ser bastante profunda.

Las hojas tienen pares de folíolos y terminan en zarcillos. Además tienen la propiedad de asirse a los tutores que encuentran en su crecimiento.



Producto

La semilla es redonda y mide aproximadamente 0.5 cm. La recolección se hace cuando las vainas están llenas y tiernas, ya que si se dejan más tiempo en la planta, el producto endurece.

Se sabe que es el momento adecuado cuando el tegumento o recubrimiento se desprende fácilmente al presionar los chícharos. Además, la vaina y las semillas deben mantener su color verde característico.



Condiciones edáficas y clima

Es un cultivo de clima templado y algo húmedo. La planta se hiela con temperaturas por debajo de -3 o -4 °C. El desarrollo vegetativo tiene su óptimo de crecimiento con temperaturas comprendidas entre 16 y 20 °C, siendo el mínimo entre 6 y 10 °C, y el máximo en más de 35 °C. Si la temperatura es muy elevada, la planta vegeta bastante mal, ya que necesita ventilación y luminosidad.



Usos

Actualmente forma parte del recetario habitual en la gastronomía de casi todo el mundo, ya que se puede preparar desde una ensalada china a una paella valenciana. Supone un ingrediente de color y textura en toda receta a base de verduras y una guarnición perfecta para carnes o pescados.



Establecimiento de la plantación

Este cultivo puede sembrarse a mano. Se recomienda recubrir las semillas con una mezcla de insecticida y fungicida.



Nombre Científico
Pisum sativum L.

Fuente: SIAP



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA