

Tomate verde

Physalis ixocarpa.

Planta herbácea anual sensible a las heladas, con sistema radicular pivotante, profundo y poco ramificado, de 15 a 60 cm de altura, hojas alternas, largamente ovadas. Tiene tallo largo y ramas cubiertas en forma de corazón, y sus flores son monopétalas, amarillentas, con manchas oscuras.

Producto

Es esférico, mide unos 3 cm de diámetro, liso, color verdoso, algo pegajoso, cubierto por el cáliz persistente, de sabor acuoso, ligeramente ácido o algo dulce.

Establecimiento del cultivo

La siembra por trasplante se realiza al aire libre en un lugar protegido de los rayos directos del sol y de los vientos. Lo mejor

es utilizar un invernadero o una cajonera con tapa de cristal para preparar el semillero.

La distancia entre plantas en invernadero es de 20 a 30 cm, y a campo abierto de 10 a 20 cm con una distancia entre hileras de 1.2 a 1.5 m.

Condiciones edáficas y clima

Se cultiva en zonas templadas y cálidas. El clima húmedo con temperaturas altas y una humedad relativa superior a 75% es poco apropiado. Prefiere suelos profundos, mullidos, bien aireados y con buena proporción de materia orgánica, con un pH ligeramente ácido.

Usos

Se utiliza cocinado o asado para hacer salsa que acompaña a los alimentos. No se sabe que contenga alguna sustancia particularmente importante y parece que su finalidad es solamente atenuar el sabor del chile. En aplicaciones médicas, el cocimiento de las cáscaras tiene efectos contra las enfermedades respiratorias.



EL GOBIERNO DEL
NUEVO
NUEVO LEÓN



DESARROLLO
REGIONAL Y
AGROPECUARIO
—
GABINETE DE GERENCIA
DE INICIATIVA ADAPTATIVA