



**Textos: Sebastián Gómez I. y Hernán D. Rincón H.**

## NOMBRE COMÚN

Remolacha (español), Beet (inglés), Betterave (francés).  
Otros nombres comunes son: Betarraga, Betabel, Acelga blanca, Beterrada.

## NOMBRE CIENTÍFICO: *Beta vulgaris* L.

Esta también fue una de las especies publicadas por Linneo en su libro *Especies Plantarum*, en 1.753, perteneciente a la Familia AMARANTHACEAE. (Subfamilia Chenopodioideae).

La remolacha es originaria de la Europa mediterránea y del norte de África. Fue introducida por los griegos en el centro y el sur de Europa alrededor del siglo II. Actualmente se cultiva en casi todo el mundo. Un dato particular es que, esta especie, se cultivaba inicialmente desde hace mucho tiempo como una variedad que era apetecida no por sus raíces, sino por sus hojas, se trata de las ACELGAS (*Beta vulgaris* L. var. cicla), incluso se consiguen variedades de acelgas de colores, con sus peciols y nervaduras de colores blanco, amarillo y rojizo que, a parte de su interés alimenticio, le confieren un toque ornamental o decorativo interesante. Y fue a partir del siglo XV que, en Francia y España, ganaron

popularidad sus raíces y de allí surge el cultivo de la remolacha. (1)

Asimismo se reporta en la literatura una variedad destinada a la producción de azúcares: *Beta vulgaris* L. var. altissima. Cabe destacar nuevamente que estas variedades, taxonómicamente son considerados sinónimos de *Beta vulgaris* y, por consiguiente, botánicamente son la misma especie.

En esta familia, se encuentran especies bien conocidas y cultivadas como la Quinoa (*Chenopodium quinoa*) y la Espinaca (*Spinacia oleracea*). De otro lado, también son muy comunes especies ornamentales de los géneros Alternanthera, Amaranthus, Celosia e Iresine, empleados en jardines y zonas verdes, por su follaje o vistosa floración.

## DESCRIPCIÓN

La remolacha es una especie herbácea que puede alcanzar hasta 1 metro de alto. Sus raíces y parte de su tallo se engrosan y se fusionan formando una especie de bulbo de color rojizo a morado. Sus ramas son acanaladas y de color morado. Sus hojas son simples, carnosas al nacer y formando una roseta alrededor del





# Remolacha

tallos, y en la parte alta son alternas y delgadas. Su coloración es verde intenso, amarillo o morado. Sus flores son pequeñas, blancas y se agrupan en racimos de una a cuatro flores, dispuestas en largas y delgadas espigas. Sus frutos son pequeñas estructuras leñosas que en su interior poseen de 2 a 4 semillas pequeñas de coloración oscura.

## RECOMENDACIONES DE CULTIVO:

La Remolacha es una especie que puede crecer en ambientes con temperaturas entre los 5 y los 30 grados centígrados, aunque crece mejor cerca de los 18 grados. Requiere suelos profundos (> de 15 cm), húmedos, bien drenados, ricos en materia orgánica, y deben ser preferiblemente sueltos para facilitar el desarrollo de sus raíces que es la parte de mayor interés comercial. Es una especie bianual, durante el primer año se da el engrosamiento de sus raíces y tallos, y en el segundo año desarrolla sus flores y frutos presentando un endurecimiento de sus raíces volviéndolas incomedibles, por lo que su cultivo para alimento debe ser anual.

El clima y en particular la intensidad de luz, son fundamentales para la producción de azúcares en la remolacha, por lo tanto, una exposición de 6 horas mínimo de sol o más al día, serán muy beneficiosos para su cultivo. Así mismo, es recomendable una fertilización a manera de "aporque", empleando abonos o materia orgánica tipo compost, para favorecer su desarrollo al mes después de realizar su siembra.

La cosecha de la remolacha se recomienda cuando el bulbo tiene un promedio de 7 a 8 centímetros de diámetro, tamaños menores implican una menor calidad del producto. Después de la cosecha de la remolacha, se recomienda rotar el cultivo y en su lugar sembrar otras especies como lechuga, cebollas, repollo o habichuelas.

## USOS

La remolacha es una especie comúnmente usada en culinaria donde se usan sus raíces que se preparan cocidas en diversas recetas como ensaladas, sopas, o rodajas acompañando diversos platos; incluso es frecuente la preparación de un zumo o jugo mezclando remolacha con

zanahoria y naranja. Adicionalmente, por su alto contenido de azúcares, la industria azucarera la usa para fabricar azúcar refinada. También se usa para fabricar alcohol, de hecho, en Alemania preparan cerveza a partir de la remolacha y en algunos países de Europa y EE.UU. se emplea para la alimentación animal. Otro de sus usos es la fabricación de un colorante natural denominado como betanina, betacianina, **rojo remolacha** o **colorante E-162**, el cual se extrae de sus raíces y es utilizado para la producción de gelatinas y yogures de frutos rojos.

En nuestra sección de Recetas de Jardines, podrás consultar una deliciosa receta de la famosa crema de remolacha o "BORSCH".

Los principales países productores de remolacha son la Federación Rusa, Francia, EE.UU., Alemania, Turquía, Ucrania, Polonia y Egipto.

## DATOS CURIOSOS

La remolacha es una especie que era cultivada por los griegos y romanos con fines medicinales y usaban las hojas como ingrediente de ensaladas. Actualmente, es muy apetecida por la industria azucarera, dando un producto de gran calidad. Como dato histórico, se reporta que el emperador francés Napoleón Bonaparte mandó plantar más de 30.000 hectáreas de remolacha, contribuyendo a crear cerca de 40 fábricas repartidas por toda Europa, desde Dinamarca hasta Rusia y Austria, para contrarrestar la escasez de azúcares de caña en su época.

Otro dato interesante es la existencia de un museo único y dedicado al fomento y cultivo de la remolacha, el cual se encuentra ubicado en la ciudad de Alfambra, en la provincia de Teruel, España, conocido como Museo de la Remolacha Azucarera (MUREA).

## Fuentes bibliográficas consultadas:

- (1) Agricultura. El cultivo de la remolacha azucarera. 1ª parte. En: [www.infoagro.com > herbaceos > industriales > remola...](http://www.infoagro.com/herbaceos/industriales/remola...)
- (2) Beta vulgaris - Wikipedia, la enciclopedia libre. En: [https://es.wikipedia.org/wiki/Beta\\_vulgaris](https://es.wikipedia.org/wiki/Beta_vulgaris).

