



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

NOMBRE COMÚN

Suquini o Zuchini (español), winter squash (inglés), courgette (francés), zucca (italiano) y kürbis (alemán)

Otros nombres comunes en Colombia: Calabaza, calabacita, calabacín, bolito.

NOMBRE CIENTÍFICO: *Cucurbita pepo* L.

Es una especie perteneciente a la Familia CUCURBITACEAE y también, fue una de las especies publicadas por Linneo en su libro *Especies Plantarum*, en 1.753.

La familia de las Cucurbitaceas, es otro de los grupos de plantas, bastante cultivados para la producción de

alimentos o frutos decorativos. En Colombia, las principales especies cultivadas son pepino cohombro (*Cucumis sativus*), pepino de rellenar (*Cyclanthera pedata*), ahuyama (*Cucurbita maxima*), victoria (*Cucurbita ficifolia*), sandía (*Citrullus lanatus*), melón (*Cucumis melo*), estropajo (*Luffa cylindrica*), sidra (*Sechium edule*) y las calabazas en general, incluyendo el Suquini (*Cucurbita pepo*). Es común otra especie denominada como pepino de agua (*Solanum muricatum*), pero esta pertenece a la familia SOLANACEAE que es la familia de las papas, los tomates, entre otros.





Suquinis



El género **Cucurbita** en general es bien conocido por sus especies cultivadas, de tipo enredadera o rastreras, denominadas calabazas, zapallos, u otros nombres en lenguas indígenas en los países de habla hispana de centro y sur América, mientras que en países de Norte América se les llama squashes, pumpkins o gourds. Los pumpkins, son las famosas calabazas naranjadas de variados tamaños, empleadas para decorar jardines, viviendas y centros comerciales en la temporada otoño y en particular para la celebración del día de "las brujas", en Estados Unidos y Canadá.



Por su parte, el Suquini es una variedad de la especie *Curcubita pepo*. Esta es una especie nativa de América central y América del norte. Existen evidencias arqueológicas de su utilización que datan de hace 10.000 años. Se cree que fue domesticada al mismo tiempo en México (su centro de origen) y Estados Unidos hace cerca de 4.000 años a partir de *C. fraterna* y *C. texana*, que según las investigaciones serían sus antepasados silvestres.

DESCRIPCIÓN

El Suquini es una especie herbácea de hábitos rastreros. Sus tallos son erectos durante las primeras etapas de vida, que después se vuelven rastreros y pueden alcanzar hasta un metro de longitud; estos son de color verde oscuro, de forma cilíndrica, cubiertos por vellosidades y unas protuberancias que los hacen ásperos al tacto. Sus hojas son simples, alternas y se distribuyen en forma helicoidal a lo largo del tallo y están unidas a este por unos largos y fuertes peciolo huecos; son de forma lobulada o palmeada y alcanzan un gran tamaño; tienen una coloración verde oscuro y sus nervaduras son verde claro. Sus flores son grandes con forma de trompeta y de color amarillo, con la particularidad de que posee tanto flores masculinas como femeninas diferenciadas y por separado, pero en la misma planta (Plantas monoicas). Sus frutos son cilindros grandes con puntas redondeadas, que según la variedad pueden ser de color verde, amarillo o verde con rallas blancas. Su interior consiste en una pulpa jugosa de color blancuzco que en el centro tiene numerosas semillas planas, de forma redonda y de color blanco.



RECOMENDACIONES DE CULTIVO:

El Suquini es una especie anual y en Colombia se cultiva desde los 0 a los 2300 metros de altitud, en ambientes con temperaturas entre los 10 y los 35 grados centígrados, aunque su mejor desarrollo se logra en lugares entre los 500 y los 1800 metros de altitud a temperaturas entre los 25 y los 35 grados centígrados presentando una producción más rápida. Esta especie requiere de suelos ricos en materia orgánica, bien drenados (No soporta encharcamientos) y ligeramente ácidos. Esta especie requiere de una buena exposición a la luz solar por lo menos entre 6 y 8 horas diarias. Se recomienda poner varas tutoras o amarres al momento de salir el fruto para ayudar a soportar su peso. La recolección del fruto para consumo se hace cuando esta brillante y duro, antes de su maduración, a no ser que se desee extraer semillas para su propagación.



USOS

El Suquini es una especie ampliamente usada en culinaria. Se puede consumir crudo como ingrediente de ensaladas, o cocido como complemento de guisos, por ejemplo, para diferentes carnes. También se suele cortar en forma de espaguetis o en láminas con las que se hacen preparaciones similares a las lasañas. Es un poderoso diurético debido a que está compuesto casi por un 90% de agua, razón por la cual su aporte calórico es muy bajo. Esta propiedad la hace un elemento muy

común en dietas diseñadas para bajar de peso, además su alto contenido de vitaminas y minerales, lo hacen un alimento muy nutritivo. Existen algunas variedades de esta especie que se cultivan con fines ornamentales o decorativos principalmente por la forma y los colores llamativos de sus frutos.

DATOS CURIOSOS

No conocemos un dato preciso de cuál es la producción mundial del Suquini, sin embargo, se reporta que los mayores productores son China, India, Rusia, Ucrania y Estados Unidos. En Colombia los departamentos con mayor producción para el año 2016 eran Cundinamarca, Boyacá, Valle del Cauca y Antioquia. El Suquini fue introducido en Europa en el Siglo XVI, donde se expandió ampliamente debido a que es una especie poco exigente en términos ecológicos.

“Si deseas tomarles fotos a las flores del Suquini o ver su proceso de polinización por parte de abejas y otros pequeños insectos, las debes visitar en las primeras horas de la mañana, momento en el cual abren sus pétalos”.

Fuentes bibliográficas consultadas:

- (1) Modelo productivo de calabacín (*Cucurbita pepo*) para los departamentos de Cundinamarca y Antioquia / Jorge Jaramillo Noreña, et al. Mosquera, (Colombia): AGROSAVIA, 2019. 280 páginas (Colección Transformación del Agro). ISBN E-book: 978-958-740-275-9. En: <http://editorial.agrosavia.co/index.php/publicaciones/catalog/view/29/20/361-1>
- (2) Respuestas morfofisiológicas y rendimiento del cultivo de *Cucurbita pepo* var. Zucchini grey por efecto de zeolita y acolchado plástico. Moisés Felipe victoriano. Tesis de maestría. Centro de investigación en química aplicada. 2015. En: <https://ciqa.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1025/106/1/Tesis%20MAP%20Moises%20Felipe%20Victoriano%20Feb%202011%202016.pdf>

