

El cultivo de los nabos

Los nabos son una especie del género *Brassica* en los que los elementos nutritivos del primer año se almacenan en la raíz en lugar de en las hojas o en los tallos.

Sembrados a finales de verano, se recolectan entre los 90 y los 120 días después de su siembra, constituyendo un cultivo muy adecuado para plantar tarde, cuando el terreno ha quedado libre de otras especies, por lo que su siembra resulta muy adecuada para obtener dos cosechas anuales en la misma parcela. En algunas variedades, el follaje sirve de verdura un mes después de la siembra.



SUELO Y CLIMA

Los nabos prosperan mejor en suelo fresco y húmedo, pues cuando hace mucho calor se vuelven duros y fibrosos produciendo semillas. Aunque crecen en cualquier tipo de suelo, un limo fértil y ligero resulta ideal, prefiriéndolo, al igual que todas las especies de *Brassica*, neutro o ligeramente alcalino, por lo que es conveniente encalar los terrenos ácidos.

Los nabos requieren una labor profunda y tierra fina, acrecentando su capacidad de desarrollo el estercolado del año anterior a su siembra. Si llueve mucho, es conveniente cultivarlo en caballones.

CUIDADOS DURANTE EL CRECIMIENTO

Aunque en las zonas morciniegas en las que se cultiva la siembra de las semillas se realiza a voleo, sin otros cuidados posteriores hasta su recolección, resulta mucho más productivo aclarar las plantas con la azada —en asturiano *fesoria*— hasta dejar una cada 15 centímetros, lo que conlleva un aumento considerable de su desarrollo.

PLAGAS Y ENFERMEDADES

Los nabos están sujetos a la mayoría de las plagas y enfermedades que afectan a las coles, aplicándose los mismos remedios.

La *pulguilla* invade la especie cuando las plantas son muy jóvenes, notándose su presencia por los diminutos agujeros que presentan las hojas. Un buen chaparrón o riego prolongado si no llueve, elimina la plaga y, si ello no da resultado, el *derri* o el *pelitre* la elimina.

El nabo suele ser la primera hortaliza en padecer la *carencia de boro*, siendo un magnífico indicador de la falta de este elemento en el suelo. La enfermedad se nota porque la parte inferior se vuelve de color pardo grisáceo y comienza a pudrirse y oler mal, llegando en ocasiones a quedar hueco por dentro.

Con 28 gramos de boro se tratan suficientemente 1000 metros cuadrados de terreno, disolviéndolos en abundante agua o añadiéndolos cuando llueve.



LA CONSERVACIÓN

En Morcín los nabos se consumen solamente en la época de la recolección, en los meses de invierno. Sin embargo un buen ensilado, como el que se lleva a cabo con las patatas, conduce a que el producto se conserva en estado óptimo durante todo el año. Para realizarlo se amontonan los nabos desprovistos de hojas en camas sobre un lecho de paja, se cubren con más paja y se pone tierra encima del conjunto. Como la ventilación resulta muy importante, es necesario realizar pequeñas chimeneas de paja cada metro por la parte superior del ensilado y túneles con la misma separación a nivel del suelo.

A partir de la siembra de 2004, la cofradía Amigos de los Nabos facilitará gratuitamente productos contra la *pulguilla* y los *gusanos de la tierra* y abonos ricos en boro a aquellos productores de nabos de mesa que los requieran. Y para la conservación a partir de la cosecha actual de 2003, entregará gráficos de ensilado a quienes lo soliciten.

