



# Selección de variedades de vegetales

Hay un gran número de variedades de vegetales disponibles para su jardín. Lea catálogos de semillas, paquetes de semillas o etiquetas de plantas para encontrar las que más le convengan. Para todo tipo de vegetales, busca estas palabras claves:

Gran sabor, sabor riquísimo	Great flavor, rich flavor
Resistente a plagas	Disease resistant
Vigoroso	Vigorous
Confiable	Dependable
Adaptable a una gran variedad de condiciones (õAll American Selectionö o õAASö indica tal adaptabilidad)	Adaptable to a wide range of conditions. (õAll American Selectionö or õAASö indicates such adaptability)
Alto rendimiento	High yield

Busque madurez temprana (maduración temprana, temporada corta) cuando se escoge tomates, chiles, berenjena y melones, especialmente en las áreas mas frescas del Condado de Sonoma. Las noches frescas tardan el crecimiento.

Para verduras de hojas comestibles (como lechuga, acelgas, espinaca, la col rizada, etc.) y cebollas, busque variedades lentas de formar tallos florales (õslow-boltingö).

Si tiene un jardín pequeño, o si va cultivar en recipientes, escoja variedades compactas. Estas frecuentemente se identifican como õarbustoö (õbushö).

Los vegetales pueden describirse como F1, OP o õde la herenciaö.

- **F1** indica un híbrido de primera generación, una cruz entre dos padres disimulares. La mayoría de los híbridos modernos ha sido desarrollada para rasgos como vigor, resistencia a plagas y/o resistencia a insectos. Para híbridos, también busque buen sabor. Si piensa guardar semillas para el año entrante, note que los híbridos no reproducen justamente igual a los padres.
- **OP** indica õopen pollinatedö, o polinización abierta. Es una variedad cultivada por generaciones, para que los híbridos se establezcan y se reproduzcan justo igual a los padres. La mayoría de variedades õOPö ha sido escogido por el sabor. Para estas variedades, busque también el vigor, resistencia a las plagas y a los insectos.
- **Heirloom** (*de la herencia*) quiere decir una variedad antigua, de polinización abierta, que ha sido heredado de una generación a la otra.

En las siguientes páginas encontrará las características que hay que buscar en verduras específicas, algunas variedades recomendadas, y unas notas adicionales sobre el cultivo (en letra *itálica*). No es una lista completa de todas las variedades buenas para el Condado de Sonoma, son simplemente algunas de nuestras favoritas.

Información sobre cada vegetal, cuando cultivar, recomendaciones sobre espaciamiento entre plantas y filas, tiempo promedio hasta la cosecha y otros consejos se encuentra en el documento õResumen de Cultivo de Verdurasö (<http://ucanr.edu/sites/scmg/files/243517.pdf>). También consulte la publicación õCultivando Verdurasö (<http://ucanr.edu/sites/scmg/files/243516.pdf>) para información general sobre el plan, la preparación y la siembra de un jardín.

Nombre	Descripción
Acelgas	<p>Tardan en florecer. Tallos tiernos.  Busca variedades tolerantes al calor para el verano y tolerantes al frío para otoño/invierno.  <u>Recomendado:</u> -Bright Lightsø -Erbetteø -Perpetual Spinachø (los últimos dos tienen tallos delgados) -Fordhook Giantø (verde), -Pot of Goldø (oro), -Rhubarbø (rojo).  <i>Las hojas son más tiernas lo más rápido crece la planta.</i>  <i>El sabor depende en la temporada de cultivo: primavera/verano vs. otoño/invierno.</i>  <i>Las hojas tienen sabor amargo si la planta sufre estrés por la falta de nutrientes, demasiado calor, o falta de agua.</i></p>
Alcachofas	<p>Madurez temprana. Flores grandes. Sin espinas.  <u>Recomendado:</u> -Green Globeø  <i>El sabor y el tamaño se empeoran en clima cálido.</i></p>
Berenjena	<p>Madurez temprana.  Variedades color lila claro y blancas tienen sabor más tierno.  <u>Recomendado:</u> -Hanselø -Gretelø y -Fairytaleø Híbrido (todas son variedades de berenjenas largas, chicas y muy tempranas).  <i>Escoja el tipo según el uso—tipos japoneses son buenos para sofrito pero demasiado tiernos para una berenjena queso parmesano.</i></p>
Betebeles	<p>Sabor dulce y marcado. Forma uniforme. Cáscara lisa. Interior de color vivo.  Hojas buenas para comer.  Se conserva en el suelo sin ponerse leñoso.  <u>Recomendado:</u> -Bulls Bloodø -Goldenø -Merlinø  <i>Puede ser rojo oscuro, amarillo o rojo y blanco.</i></p>
Brócoli	<p>Tiras laterales abundantes.  Cabeza central apretadamente abovedada.  <u>Recomendado:</u> -Romanescoø -Di Ciccoø  <i>Para cultivación de primavera escoja solamente variedades que maduran temprano.</i></p>
Calabacitas de verano	<p>Carne sabrosa y tierna.  <u>Recomendado:</u> -Superpikø (amarillo) y -Black Beautyø (variedad de zucchini).  <i>Disponible como arbusto o trepadora, forma de crecimiento abierta o densa. Muchos tipos disponibles—los más comunes son zucchini, crookneck, pattypan.</i></p>
Calabaza	<p><u>Recomendado:</u> -Rouge Vif DøÉtempesø (para una magnífica linterna de calabaza; también tiene carne gruesa para uso en pasteles).  <i>Escoja según el uso—linterna de calabaza o para cocinar. Considera el rendimiento y la largura de las trepadoras.</i></p>
Calabaza de invierno	<p>Almacena bien.  <u>Recomendado:</u> -Early Butternutø -Sweet Meatø -Sweet Mamaø y -Cha Cha Kabochaø  <i>Hay muchos tipos disponibles.</i>  <i>Si se cosecha cuando la fruta está pequeña y tierna, puede ser cocinada como calabacita.</i>  <i>Considere el rendimiento y la largura de las trepadoras.</i>  <i>Variedades de color verde oscuro tienden a agrietar ya que absorben el calor del verano más que otros tipos mientras las trepadoras se marchitan.</i></p>
Cebollas	<p>Sabor dulce.  Nota: <i>las variedades dulces son menos dulces si el suelo contiene azufre—y la mayoría de la tierra en el Condado de Sonoma sí lo contiene.</i>  Tardan en florecer: <i>el florecimiento tiene más que ver con estrés ambiental y cualquier cosa que impide el crecimiento que con la variedad.</i>  <i>Escoja el tipo según el uso: verde (cebollín), de bulbo, y de almacenaje. Los factores de día largo, día corto o día neutral no son importantes en el Condado de Sonoma. Debido a raíces superficiales, la tasa de crecimiento está determinada por el nitrógeno, el agua, y la temperatura de la superficie y la competición de la mala hierba más que a los rasgos genéticos.</i></p>

Chícharos	Rendimiento abundante o vaina doble, temporada larga, resistente a plagas (especialmente al mojo). <u>Recomendado:</u> -Oregon Sugar Pod IIø -Cascadiaø -Sugar Snapø o -Super Sugar Snapø <i>Las plantas pueden ser largas o cortas; las largas requieren soporte. Escoja el tipo según el uso: vaina comestible o guisantes desvainados. Hay 2 tipos de vainas comestibles de chícharos— ‘Guisantes de Nieve’ o ‘Chícharos Chinos’ se cosechan antes que la vaina se ponga redonda, mientras los chícharos de adentro no estén desarrollados. Los Chícharos Dulces se cosechan cuando las vainas están redondas pero todavía crujientes.</i>
Col	Hojas buenas para envolver. <u>Recomendado:</u> -Derby Dayø (repollo bien temprano, tarda en florecer, hace cabezas bien apretadas), -Savoy Kingø -January Kingø (bueno para sombra). <i>Para cultivación de primavera escoja solamente variedades que maduran temprano.</i>
Col de Bruselas	Producción buena de brotes. <i>Para cultivación de primavera escoja solamente variedades que maduran temprano; cultive en otoño/invierno para mejor sabor.</i>
Col rizado	Tardan en florecer para cultivación de primavera. <u>Recomendado:</u> -Red Russianø -Dwarf Blueø <i>Para cultivación de primavera escoja solamente variedades que maduran temprano. Cultive en otoño o invierno para mejor sabor y para evitar problemas de áfidos en primavera y verano.</i>
Coliflor	Producción consistente. Buen tamaño y forma. Cabeza compacta. <i>Para cultivación de primavera escoja solamente variedades que maduran temprano.</i>
Ejotes	Textura crujiente. Sin hilo (los más fáciles de preparar para ejotes frescos). <u>Recomendados:</u> -Blue Lakeø (gran sabor, productivo, ejote verde trepadora), -Musicaø (ejote ancho, temprano y productivo), -Jadeø (ejote derecho, largo, sin hilo y abundante), -Detroit Dark Redø <i>Ejotes de arbusto (bush beans) son plantas rectas que no requieren soporte, tienden producir en temporada corta. Los ejotes trepadores requieren soporte y tienden producir en una temporada más extendida. Escoja el tipo según el propósito: (algunos son usables en más de una manera—ejotes frescos enteros, ejotes frescos desvainados, ejotes secos desvainados). Las vainas pueden ser verdes, amarillas o moradas.</i>
Espinacas	Tardan en florecer. Crecimiento recto. <u>Recomendado:</u> -Bloomdale Long Standingø <i>Variedades con hojas con textura (no lisas) pueden tener mejor sabor.</i>
Lechuga	Tardan en florecer. Sabor dulce. Tolerante al calor para variedades sembradas en verano. Tolerante al frío para variedades de otoño/invierno. <u>Recomendado:</u> -Nevadaø -Lomaø -Red Salad Bowlø -Romaineø -Little Gemø <i>Escoja variedades de hoja a cambio de variedades de cabeza para cosechar hojas laterales mientras dejando bastante de la planta para que siga creciendo. Puede cortar la planta entera de las variedades ‘Romaine’ a una pulgada del cuello y la planta volverá a crecer.</i>
Maíz	Tolera suelo frío. SE (más azucarado)ø mejor para jardines caseros. Las hojas cubren bien la mazorca para mejor protección del gusano de maíz. <i>Para cosecha más larga, escoja variedades de maíz tempranas, media-temporada, y fin de temporada, y/o siembre sucesivamente.</i>
Melones	Madurez temprana. Fragante. Sabor dulce. Jugoso. Para sandía, textura crujiente. <u>Recomendado:</u> Cantaloupe -Ambrosiaø <i>Coseche cuando la fruta se destaca fácilmente de la trepadora.</i>

Papas	<p><b>Recomendado:</b> -Carolaø -Red Goldø -German Fingerlingø  <i>Escoja según el uso—las variedades cerosas para hervir y las amiláceas para hornear o puré. Para una cosecha más larga, siembre sucesivamente variedades tempranas, de media-temporada y tardes.</i></p>
Pepino	<p>Resistente a plagas, especialmente al mojo y al marchitez bacteriana. No amargo. No causa eructo.  <b>Recomendado:</b> -Marketmore 76ø(abundante, recto, no amargo), -Lemonø  <i>Pueden tener trepadoras cortas o largas, las largas requieren soporte.</i></p>
Pimentones y Chiles	<p>Madurez temprana.  Cobertura de hoja para prevenir quemadura del sol (buenas condiciones de cultivo mejoran el follaje).  <b>Recomendado:</b> -Carmenø(madurez temprana, pimentón italiano en forma de cuerno), -Italian Sweetø(parecido al anterior pero un poco más tarde), -Red Beautyø -Gypsyø(temprano, puede cosechar verde, amarillo o rojo).  <i>Nota: hay que distinguir entre ‘pimentones dulces’ y los ‘chiles picantes’.</i>  <i>Escoja el tipo según el uso—pieles gruesas para rellenar y pieles delgadas para secar. Los pimentones estilo ‘campana’ se queman fácilmente con el sol—prueben otros pimentones dulces.</i></p>
Puerros	<p>Tardan en florecer. Tallos largos.  <i>Variedades de primavera/verano crecen bien en todo el año en el Condado de Sonoma. Debido a raíces superficiales, la tasa de crecimiento está determinada por el nitrógeno, el agua, y la temperatura de la superficie, y la competencia de la mala hierba más que los rasgos genéticos.</i></p>
Rábanos	<p>Sabor suave.  Variedades no medulosas aún cuando quedan en el suelo después de su madurez.  <b>Recomendado:</b> -French breakfastø -Easter eggø(mezcla de colores y tamaños).</p>
Tomates	<p>Madurez temprana. Resistente a plagas especialmente a la marchitez por -Vermicilliumø o -Fusariumø y nematodos. Esto está indicado con las letras -VFNø en la etiqueta.  Resistente a las grietas.  <b>Recomendado:</b> -Early Girlø -Stupiceø -Hillbillyø -Sun Goldø -Snow White Cherryø -Donaø -Dr. Wycheø Yellowø -Super Manzanoø(para salsa o rebanar), -Sweet Millionø -Sweet 100ø -Celebrityø -Better Boyø  <i>Los tomates ‘determinados’ crecen hasta cierto tamaño, no requieren de soporte y generalmente maduran al mismo tiempo. Los tomates ‘indeterminados’ siguen creciendo, requieren soportes y ponen fruta a través de la temporada.</i>  <i>Escoja el tipo según el uso: fresco, envasado, puré, seco.</i>  <i>Variedades disponibles que producen fruta de plantas muy pequeñas (tomates ‘cereza’ y ‘uva’) a muy grandes y de colores amarillo, naranja, rojo, verde, morado y combinaciones. Tomates de variedad ‘Beefsteak’ no se recomienda para áreas frescas ya que maduran más tarde y producen cosechas más pequeñas.</i></p>
Zanahorias	<p>Tallos fuertes para cosecha fácil.  Prosperan en suelos pesados.  <b>Recomendado:</b> -Amarilloø(aún delicioso cuando está grande), -Yellowstoneø -Danversø -Carsonø -Royal Chantenayø  <i>Los tamaños cortos son los mejores para suelos pesados.</i></p>

Special thanks to Wendy Krupnik of iGrow for her contributions and suggestions.

Si necesita mas ayuda con sus problemas del jardín, los Jardineros Maestros del Condado de Sonoma estamos para servirle. Puede Ud. llamar al 707-565-2608 (y pedir a un intérprete), o visitar nuestra oficina en 133 Aviation Blvd., #109, Santa Rosa (University of California Cooperative Extension). También puede consultar nuestro sitio de web: <http://sonomamg.ucanr.edu/es/>.

La Universidad de California prohíbe la discriminación o el hostigamiento de cualquier persona en cualquiera de sus programas o actividades. (Se puede leer la versión completa de la declaración de política antidiscriminatoria en <http://ucanr.edu/sites/amstaff/files/215246.pdf>)