# Geografía en las Noticias™

**Neal Lineback**
**y Mandy Lineback Gritzner**

## LA GRAN CALABAZA ESTADOUNIDENSE

Es el tiempo de la cosecha y por todo el país hay competencias de peso de calabazas. Aunque algunos de los agricultores lo están haciendo por diversión, otros están tratando de sobrepasar el récord de peso de la increíble calabaza gigante de 1,810-libras (821- kg), la calabaza más grande del mundo en el 2010.

La calabaza es un ayote con cáscara que parece cuero cuando está maduro. La cáscara es típicamente gruesa, de color amarillo o anaranjado, pero también puede ser verde oscuro, verde claro, anaranjado-amarillo, blanco, rojo o gris. La cáscara que es normalmente nervada envuelve las semillas y la pulpa de la calabaza. Las formas de la calabaza se diferencian entre sus variedades y pueden ser desde redondas hasta alargadas. Las calabazas pueden alcanzar un tamaño desde menos de 1 libra (0.45 kg) hasta más de 1,000 libras (450 kg), aunque la mayoría pesan de 9-18 libras (4-8 kg).

Las calabazas son del géner*o Cucurbit*a y la famili*a Cucurbitacea*e, que también incluye los ayotes, los pepinos y las sandías. La mayoría de las calabazas usadas en la Noche de Brujas (Halloween en inglés) para tallarlas en Jack-de-la-linterna (Jack-o-lanterns en inglés) son las *Cucurbita pep*o, de color anaranjado brillante y de forma homógenea. Muchas de las calabazas más grandes, incluyendo las "Boston Marrow" y las "Mammoth," son las *Cucurbita maxima*. Las calabazas pequeñas para cocinar normalmente son las *Cucurbita moschat*a.

Según el *Smithsoni*an (Octubre, 2011) las calabazas podrían haber provenido de Sur América, tal vez cerca de Buenos Aires. Las semillas de calabaza encontradas en México y que fueron fechadas entre 7000 y 5000 a. C. son las más antiguas conocidas en el mundo.

Los indígenas americanos habían estado usando a las calabazas como uno de los alimentos básicos en sus dietas y tejían esterillas con sus cascos secos mucho antes de que Colón llegara al Nuevo Mundo en 1492. Poco después que los colonizadores europeos llegaron a las colonias, ellos también agregaron a las calabazas en sus dietas. De hecho en 1621, pudieron haber servido calabazas en una fiesta de la cosecha entre los peregrinos y los indios Wampanoag, que es en lo que se basa nuestra festividad de Acción de Gracias. Los colonizadores llevaron semillas de calabaza de regreso a Europa y la calabaza aumentó en popularidad allí. Los primeros colonizadores usaron las calabazas en guisados, sopas y postres, al igual que se usa hoy en día.

Las calabazas son cultivadas por todo el mundo con muchos propósitos incluyendo alimentos comerciales, ventas ornamentales y usos agrícolas, tales como piensos. Se pueden cultivar en todos los continentes excepto en la Antártica. Los productores más grandes del mundo incluyen a la China, la India, Ucrania, los Estados Unidos, Egipto y México.

En los Estados Unidos, el mercado de las calabazas es considerado limitado y estacional. La mayoría de las calabazas son cultivadas para ser procesadas como relleno de pasteles. Un porcentaje más pequeño es cultivado para ventas ornamentales, como los calabacines y los Jack-de-la-linterna.

Según el Sumario de Verduras del Departamento de Agricultura de los EE.UU. del 2010, las calabazas cosechadas en los 48,500 acres (19,627 hectáreas) fueron valoradas en $116.5 millones. Eso equivale a 1.1 mil millones de libras (499 millones de kg) de calabazas.

El productor principal de calabazas entre los estados es Illinois con 427 millones de libras (194 millones de kg). De hecho, muchas de las calabazas cultivadas en los Estados Unidos crecen dentro de un radio de 90 millas (145 km) en Peoria, Illinois. El pueblo de Morton, Illinois, ubicado cerca de Peoria, es el hogar de una de las plantas de procesados de calabaza de la Libby. La Libby es propiedad de la Nestlé Food Company, que anualmente enlata más del 85 por ciento de la calabaza procesada en el mundo.

California, Nueva York, Ohio, Pensilvania y Michigan le siguen a Illinois en la producción de calabazas.

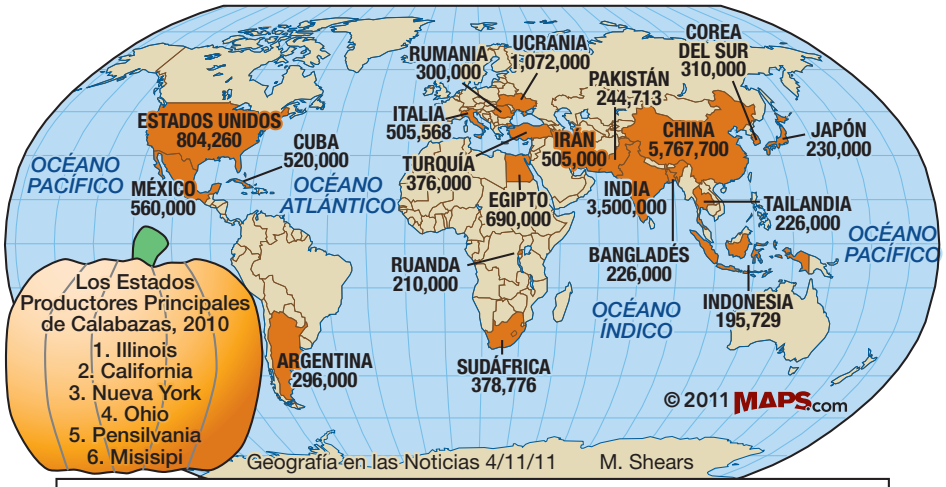
El cultivo de calabazas para competencias es un negocio serio, especialmente en los Estados Unidos, y los agricultores podrían gastar miles de dólares al año tratando de conseguir "La Grande." La élite de los cosechadores para pasatiempo busca las mejores semillas de las otras calabazas grandes. Gastan cientos de dólares en analíses de laboratorio de la tierra y los tejidos de las plantas, que les permitan agregar exactamente lo que la calabaza necesita, así como el nitrógeno o el calcio. Los afficionados tambien apresuran la fotosíntesis rociando las hojas de sus plantas con dióxido de carbono.

Una calabaza de 493.5 lbras (223 kg) fué la mas grande del mundo en 1981, pero la ciencia y la tecnología han ampliado enormemente el potencial para una calabaza de 2,000 libras (907 kg) para el 2018. Sin embargo, las campeonas mundiales no son calabazas buenas para cocinar. Es una lástima, pues solo las calabazas pequeñas para cocinar son las usadas para hacer esos deliciosos pasteles de Acción de Gracias.

Y esto es *Geografía en las Noticias*™. 4 de noviembre 2011. #1118.

*Co-autores Neal Lineback, Profesor Emérito de Geografía de la Universidad Appalachian State University, y Geógrafa Mandy Lineback Gritzner. Jane Nicholson Directora de Noticias de la Universidad, sirve como redactora técnica. Traducción al Español por Laura I. Brandkamp.*

### Los Veinte Países Productores Principales de Calabazas, 2005




**País agricultor de calabazas** (Todas las cifras están en toneladas métricas)

Fuente: http://www.fao.org/es/ess/top/commodity.html?lang=en&item=394&year=2005
http://usda01.library.cornell.edu/usda/current/VegeSumm/VegeSumm-01-27-2011.pdf

**Fuentes**: *http://www.agmrc.org/commodities__products/vegetables/pumpkins.cfm; http://www.nytimes.com/2011/10/06/garden/the-race-to-grow-the-one-ton-pumpkin.html?_r=1&scp=2&sq=pumpkin&st=cse;* y *Borrell, Brendan, "The Great Pumpkin," Smithsonian, Oct. 2011.*

©2011 Maps.com