

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE****NOMBRE COMÚN:** Lentejas**NOMBRE CIENTÍFICO:** *Lens culinaris***ORIGEN:** Su origen no está muy claro aunque hay historiadores que lo sitúa en el Extremo Oriente, sobre el suroeste de Turquía o el norte de Siria.**VARIETADES**

En Lanzarote se conocen tres tipos de lentejas:

- Lenteja chiquitita ó menuda
- Lenteja mediana
- Lentejón

CALENDARIO DE TEMPORADA

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
S			R	R	R					S	S

S: siembra- R: recolección

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Dentro de los granos que se cultivan en la isla de Lanzarote, la lenteja es la que tiene mayor importancia. Esta legumbre se lleva utilizando desde hace muchísimos años en la alimentación de las personas por su alto contenido proteico y por su excelente aporte de hierro, aunque también se ha aprovechado como forraje para la alimentación del ganado. La lenteja conejera, sobre todo la lenteja mediana, ha gozado de un gran reconocimiento tanto en el interior como en el exterior de la isla por su excelente sabor y calidad.

Principalmente, las lentejas se han utilizado para elaborar uno de los platos más conocidos y deliciosos de nuestros hogares como es el potaje de lenteja.



DESCRIPCIÓN BOTÁNICA

La lenteja es una planta herbácea y anual. Tiene un tallo corto (aproximadamente de unos 30cm) y ramificado. Las hojas son alternas, compuestas de diez a doce folíolos, sentadas, ovales y enteras, además presentan zarcillos. Las flores son blancas y se encuentran agrupadas dos o tres en el mismo pedúnculo.

Las vainas son aplastadas, anchas, cortas y contienen 2-3 granos lenticulares. Una característica importante a destacar es que las lentejas son fijadoras de nitrógeno a través de la simbiosis de unas bacterias del género "Rhizobium". Por ello conviene cultivarlas con el fin de reponer nitrógeno al suelo (abono verde).

CLIMA

Este cultivo se ha adaptado bien a las condiciones climáticas de Lanzarote. La temperatura óptima de germinación se sitúa entre 15 y 25 °C. Al ser una planta que requiere algo de frío, se cultiva sobre todo en las zonas altas de la isla.

SUELO

Por lo general, la lenteja se prefiere bien a los suelos de Lanzarote, cultivándose tradicionalmente en los arenados. Este cultivo prefiere suelos más bien arenosos, poco compactados, frescos, ricos en materia orgánica y con un pH entre 6,5 y 8. No tolera los suelos encharcadizos. Es sensible a la salinidad lo cual puede ir en detrimento de la producción.

PROPAGACIÓN: Se propaga por semillas.

PLANTACIÓN

Para realizar la siembra se aconseja que el suelo esté húmedo, para ello, conviene realizarla cuando aparezcan las primeras lluvias. Primeramente se realizan los surcos con la azada, dejando una separación aproximada entre ellos de 35 cm. Luego, con el plantón se introducen las semillas (3-4) en el interior de la tierra, dejando una separación entre plantas de 15 cm. También se puede realizar utilizando la tanganilla.



LABORES CULTURALES

- Escardar: Limpiar el terreno de la presencia de las malas hierbas. Esta labor se puede realizar a mano o con la ayuda de una escardilla. En caso de utilizar herbicidas, éstos deben estar autorizados por el Ministerio de Agricultura.

RIEGO

El cultivo de la lenteja en Lanzarote tolera bien la escasez de agua, por considerarse un cultivo de secano, aunque se ha demostrado que con la ayuda del riego o de las precipitaciones aumenta el área foliar y la producción de materia seca. El momento crítico donde la lenteja necesita más agua es en la floración, de lo contrario puede producir reducción de la cosecha.

FERTILIZACION

Las lentejas cubren sus necesidades de nitrógeno por la simbiosis con el "Rhizobium", por lo que no es necesario aportarse este nutriente al suelo. Es importante el aporte de fósforo para conseguir un mejor desarrollo de las raíces y permitir que éstas puedan llegar hasta zonas más profundas y poder extraer mejor el agua y los nutrientes. El calcio es importante para la nutrición de la planta y para el desarrollo de las bacterias nitrificantes.

Además, se recomienda aportar materia orgánica, porque mejora las propiedades físicas del suelo, consiguiendo una textura más esponjosa y aireada, evitando así problemas de encharcamiento.

PRINCIPALES PLAGAS Y ENFERMEDADES

Las principales plagas y enfermedades que se conocen en Lanzarote son:

- Gorgojos
- Fusarium

RECOLECCIÓN Y PRODUCCIÓN



CABILDO DE LANZAROTE

Agrolanzarote
SERVICIO INSULAR AGRARIO

Enero 2012

FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE

La recolección se realiza a mano durante las primeras horas de la mañana, arrancándose toda la planta. Se comienza una vez que las plantas empiezan a amarillear y antes de su completa maduración (rama totalmente seca), para evitar las pérdidas por desgranado. Luego se traslada a la era para trillarla con el burro o con el tractor, pero antes se debe procurar sacudir la planta para que no contenga tierra ni arena.

Los rendimientos que se obtienen en este cultivo son del orden de 750 kg/Ha.