

El IMIDRA crea la primera colección de calabazas de la región, con 34 variedades, para estudiar su adaptación y productividad

- De esta primera cosecha se han obtenido en torno a 4.000 kilos y una de ellas ha pesado 76 kilos
- Algunas son tradicionales de la región, como la de Villaconejos, la de Aranjuez y la alargada
- Una de las especies cultivadas más preciada en estas fechas es la *Cucurbita maxima*, la calabaza de Halloween

20 octubre 2026.- El Instituto Madrileño de Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario (IMIDRA) ha creado la primera colección de calabazas de la región en un ensayo con 34 variedades, cuyo objetivo es estudiar su adaptación a las condiciones de suelo y clima de la región y determinar la idoneidad de incorporación en la rotación de la huerta madrileña.

El ensayo se lleva a cabo en la finca La Isla, ubicada en Arganda del Rey, y cuenta con variedades tradicionales de la Comunidad de Madrid como la calabaza de Villaconejos, la de Aranjuez y la alargada; también variedades tradicionales de otras regiones españolas como la cacahuete y la de asar; y variedades comerciales tanto comestibles como de uso ornamental. De esta primera cosecha se han obtenido en torno a 4.000 kilos de calabaza con ejemplares de muy diversas formas, colores y tamaños, entre ellas una de 76,5 kilos y otra de 48,5.



Las calabazas ensayadas son de 4 especies botánicas. La *Cucurbita maxima*, que se caracteriza por llegar a producir calabazas gigantes. En este grupo se incluyen otras más pequeñas y naranjas, que tienen pulpa dulce, gruesa y son excelentes para asar o hacer cremas y también para su uso decorativo en Halloween. La *Cucurbita moschata* son las calabazas moscadas, entre las que destacan la variedad tradicional cacahuete (por la forma de su fruto) y la calabaza alargada.

Ambas tienen una carne de color naranja intenso y una textura muy suave y aromática. La *Cucurbita pepo* incluye varias variedades ornamentales. Y la *Cucurbita ficifolia* engloba una variedad que se utiliza tradicionalmente para elaborar el dulce de cabello de ángel.

PROCEDENTE DE AMÉRICA

La calabaza es una hortaliza rústica, aguanta altas temperaturas estivales y, tras su recolección, se conserva durante meses. Es una planta originaria del continente americano y llegó a España en el siglo XV. Aunque su principal uso es por su fruto comestible, cada vez está más extendido el de sus flores en gastronomía. Otros usos que se le pueden dar a determinadas variedades de calabaza es el ornamental, especialmente coincidiendo con la fiesta de Halloween, y el de alimento para ganado. En la Comunidad de Madrid hay escasa producción de calabaza, concentrada sobre todo en las zonas de regadío de las vegas de los ríos Jarama, Henares y Tajo.