

SEMILLAS DE SÉSAMO NEGRO BIODINÁMICAS ECO DEMETER

FICHA TÉCNICA C1510PSASN4GD



El sésamo (*Sesamum indicum*), también conocido como ajonjolí, es uno de los cultivos más antiguos del mundo: hay registros de su uso en Mesopotamia hace más de 5.000 años. La variedad negra produce semillas de un negro brillante, con un sabor más intenso, ligeramente amargo y más aceitoso que el sésamo blanco. Es la base del gomashio japonés, del hummus libanés con tahini de sésamo negro y de innumerables platos asiáticos. Estas semillas biodinámicas Demeter te permiten cultivar tu propio sésamo en casa, algo poco habitual pero perfectamente posible en climas mediterráneos. Por qué cultivar sésamo en el huerto Cultivar sésamo es una experiencia agronómica fascinante: pocas plantas en el huerto tienen una historia y una presencia tan exóticas. La planta crece entre 60 y 120 cm de altura, con un tallo erecto, hojas alargadas y flores tubulares blancas o rosadas muy decorativas. Tras la polinización se forman cápsulas alargadas que contienen las preciadas semillas. Aparte del placer culinario y la satisfacción de cosechar un superalimento desde la siembra, el sésamo es resistente a la sequía (de hecho prefiere algo de estrés hídrico) y se adapta bien a suelos pobres.

Siembra y cultivo del sésamo El sésamo es muy exigente en calor, así que la siembra se hace en directo entre abril y junio, cuando el suelo ya está caliente. La temperatura óptima de germinación está entre 25 y 30 °C, así que es importante esperar a que pasen los fríos. Cubre las semillas con apenas 1 cm de sustrato (son muy pequeñas) y mantén húmedo hasta la emergencia, que tarda 7-14 días. Marco de plantación: 40 x 15 cm. Una vez establecido, el sésamo es muy poco exigente. Riego bajo (es una planta semi-tolerante a la sequía), suelo bien drenado y sol pleno. Conviene aporcar la base de la planta cuando alcanza 30-40 cm para estabilizarla. La floración llega a partir de julio y dura semanas, atrayendo abejas. Las cápsulas maduran de forma escalonada: cuando empiezan a secarse y a abrirse por la punta, hay que cosechar las plantas enteras, atarlas en haces y colgarlas boca abajo sobre un paño limpio para que las semillas vayan cayendo a medida que las cápsulas terminan de abrirse. La cosecha llega entre septiembre y octubre.

DESCRIPCIÓN

El sésamo (*Sesamum indicum*), también conocido como ajonjolí, es uno de los cultivos más antiguos del mundo: hay registros de su uso en Mesopotamia hace más de 5.000 años. La variedad negra produce semillas de un negro brillante, con un sabor más intenso

CERTIFICADO

PT-BIO-03

