

El zapallo: una hortaliza que está siempre en el plato de la mesa y que mueve millones en el mercado

6 junio, 2025



A nivel país se cultivan por año cerca de 37 mil hectáreas. La principal salida es el mercado interno. Desde El Cuco Digital, se le consultó a Pedro Della Gaspera, especialista en la producción quien contó más acerca de la producción.

El zapallo pertenece a la familia de las hortalizas y es una de las verduras más buscadas, ya que son perfectas para acompañar cualquier tipo de comida. Actualmente, en Argentina se cultivan por año unas 37 mil hectáreas. En Valle de Uco, hay entre 600 y 700 hectáreas.

Por su costo de producción, por la logística y por el mercado al que se vende, se trata de una de las producciones más caras y que más movimiento de dinero genera temporada tras temporada.

El zapallo que más se planta en el país es el género “cucurbita”, donde los más comunes son la calabaza, el anquito, el zucchini, el anco, el callote y el zapallo del año. En total hay registrados 37 géneros de semillas, pero las mencionadas son las más plantadas.

A nivel Valle de Uco, [REDACTED] [REDACTED] especialista en la producción de este tipo, y dijo que “en la zona se plantan en temporada entre 600 y 700 hectáreas, siendo el departamento de San Carlos, el que tiene la mayor cantidad de superficies cultivadas”

Además, agregó: “lo que más se produce en Valle de Uco es el zapallo anco y anquito y prácticamente el 99.9 % se destina al mercado interno (la mayoría dentro de la misma provincia), solo el 1% de la producción de zapallo se exporta”, aseguró Della Gaspera.

En el INTA La Consulta, se viene trabajando en el desarrollo y mejoras en la producción del zapallo, dentro de un programa que tiene más de 30 años de existencia. A lo largo de estas décadas se han inscripto más de 10 variedades de zapallo, se ha trabajado en la multiplicación de semillas y se ha mantenido la pureza de la genética.

Según los propios especialistas que trabajan en dicha investigación, el zapallo que se produce en el Valle de Uco, es un producto de primera calidad, “los cultivos que hemos desarrollado y que se están produciendo son excelentes presentan buen color externo e interno, contienen una muy buena cantidad de pulpa y sabor”, aseguraron.

El consumo de zapallo es muy importante para la salud humana, ya que aporta al organismo una amplia variedad de beneficios

tales como fortalecimiento del sistema inmunitario, mejora la digestión, es bueno para la salud ocular, la salud cardiovascular y ayuda a tener un peso controlado.