CHIVES

Conocido como cebollín o chives en inglés, pertenece a la familia de las Liliáceas, al igual que el ajo, cebolla y puerro; su follaje, parecido al pasto, consiste en hojas largas y finas de hábito de crecimiento erecto, cilíndricas y huecas, de un diámetro de 2 a 3 mm, color verde grisáceo y aspecto ceroso, alcanza una altura de 20 a 30 cm. floreciendo en primavera y verano en inflorescencias globosas de 3 a 4 cm de diámetro de atractivo color rosado a lila.





Producto

Su forma característica es alargada y de poco grosor. Sus hojas y tallos son prácticamente huecos y más delgados que los del ajo porro. Su sabor es más dulce y delicado que el de la cebolla. Por eso, el gusto de los platos se torna más refinado ante la presencia de sus hojas de verde intenso y buen aroma.



Establecimiento de la plantación

Se multiplica a partir de la separación de bulbillos que se desarrollan bajo el suelo, se desentierran las plantas y se separan los bulbos, para plantarlos por separado en "speedlings" o pequeños receptáculos, donde crecerán y se plantarán posteriormente en el suelo. Este método de reproducción se puede abreviar plantando de inmediato en la tierra los bulbitos separados de 5 a 10 cm, también se multiplica por semilla vía almácigo-trasplante; la semilla demora 10 a 20 días en germinar.







Condiciones edáficas v clima

Se adapta a cualquier tipo de suelo, desde los arenosos a los más húmedos y necesita mucho sol para su óptimo crecimiento, aunque soporta un mínimo grado de sombra.



Usos

En la actualidad ocupa un lugar predominante en la buena mesa. Las hojas frescas finamente picadas dan un delicado sabor a ensaladas, salsas y carnes. Se consume también deshidratado y congelado. De sabor más suave que la cebolla. Una vez fresco y lavado, es recomendable aprovechar sólo su parte blanca y tres o cuatro centímetros de su parte verde; el resto debe ser desechado.



Nombre Científico Allium schoenoprasum L.

Fuente: SIAP



