

APIO

Planta herbácea de 50 cm de altura; tallo hueco, acanalado, succulento, con surcos externos o estrías profundas; hojas lobuladas, lisas, brillantes, verde amarillosas; flores blancas o blanco verdosas, reunidas en umbelas. Los frutos son diaquenios de tamaño muy pequeño, de color marrón. En su estructura poseen unos canales resiníferos que producen aceites esenciales y que les confieren un olor característico.



Producto

Los peciolo denominados pencas o tallos, constituyen la parte comestible de la planta; son largos y carnosos; llegan a medir hasta 60 cm de longitud. Un apio fresco de calidad es aquel de apariencia lustrosa, peciolo gruesos, compactos, firmes, crujientes y de color verde claro; con las hojas verdes, frescas o levemente marchitas. En el segundo año, el tallo se alarga llegando a los 100 cm de altura. En su parte superior se encuentran las inflorescencias en forma de umbelas compuestas.



Establecimiento de la plantación

Generalmente, se recomienda hacer almácigos para trasplantar a los días 60–70. Se puede plantar en surco en una o dos hileras, con distancia de 20 a 30 cm entre planta. La densidad de plantación oscilan entre las 70,000 a 85,000 plantas por ha.

La cosecha se realiza de los 70 a 75 días, cuando está más firme y compacto posible.



Condiciones edáficas y clima

Es una hortaliza propia de climas templados y frescos; se desarrolla bien en cualquier tipo de suelo, prefiriendo los franco-arenosos, con buen contenido de materia orgánica; se clasifica como ligeramente tolerante a la acidez, siendo su rango de pH de 6 a 6.8 y medianamente tolerante a la salinidad.



Usos

Se cultiva como hortaliza para ser utilizada como condimento, especialmente de carnes, cocidos, sopas y ensaladas. Consumo humano en ensaladas, crudas o cocidas, para lo cual se añaden al final de la cocción. Tiene un sabor fresco característico y es de textura crujiente.



Nombre Científico

Apium graveolens L.

Fuente: SIAP



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA