

Cilantro

Coriandrum sativum



Descripción

El cilantro es una hierba aromática de larga historia. Los egipcios lo ponían en sus tumbas y los romanos colocaban sus semillas abajo de las almohadas para deshacerse de los dolores de cabeza. Aunque procede del Mediterráneo, se utiliza sobre todo en la cocina de la India y en los países de América Latina. Las hojas frescas se usan para dar sabor a carnes, ensaladas, caldos, arroz y para decorar los platos. Es una de las especias que se utiliza para la preparación del curry.

Condiciones climáticas

Es un arbustillo de la familia de las rosáceas. Posee varios tallos de corteza negruzca. Sus hojas tienen bordes en forma de sierra, las flores son blancas y generalmente nacen en parejas a lo largo de las ramas floríferas. Las mejores condiciones para el crecimiento ocurren cuando la temperatura está entre los 10 y 30°C. Si hace más calor florece rápidamente y deja de producir hojas, que son la parte que se aprovecha. Toleran heladas ligeras.

El cilantro se planta con sembradoras de precisión que hacen líneas sobre camas elevadas. Las líneas de semilla pueden variar de cinco a 13 centímetros de ancho. Dependiendo del ancho de la línea de semilla y de la población de plantas que se desee, se usan diferentes cantidades, desde 28 hasta más de cien kilos de semilla por hectárea. Deben sembrarse superficialmente, aproximadamente a un centímetro de profundidad.

Tiempo de la cosecha

Se requieren de cuarenta a 45 días para llegar a la cosecha. Ésta puede realizarse de tres formas distintas: el método más común es cortar el follaje de cuatro a cinco centímetros por encima de la corona. El follaje de varias plantas se pone en manojos que se amarran con una liga o con un hilo. El otro método es cortar toda la planta justo por debajo del suelo.