

¡SIEMBRA!

Vídeos educativos sobre la producción de semillas



APIO

El apio, de la familia de las apiáceas y de la especie *Apium graveolens*, es una planta bianual, cultivada por sus hojas, raíces y tallos.

Existen tres sub-especies cultivadas:

- El apio de tallo, dulce;
- el apio nabo, rapaceum;
- y el apio de hoja o de corte, secalinum.

El apio silvestre se conoce como Levístico o Apio de Montaña.

▶ Polinización

La inflorescencia del apio es una umbela compuesta por pequeñas flores, generalmente hermafroditas. Los estambres, u órganos sexuales masculinos, maduran antes que el pistilo u órgano sexual femenino. Por ello, no puede producirse la autofecundación dentro de una misma flor. Sin embargo, como las flores de una misma umbela no se desarrollan todas al mismo tiempo, puede haber auto fecundación dentro de una umbela o entre distintas umbelas de una misma planta. También puede haber fecundación entre umbelas de plantas diferentes.

Los insectos son los principales responsables de la polinización cruzada. La flor del apio exhala un olor muy fuerte y produce mucho néctar, lo que atrae a numerosos insectos. Por eso todos los apios pueden cruzarse entre sí e incluso con el apio silvestre, que suele encontrarse en zonas costeras. También, aunque muy raramente, se puede cruzar con el perejil.

Para evitar los cruces entre diferentes variedades, se deberá dejar una distancia de alrededor de 1 kilómetro entre los cultivos. Esta distancia puede reducirse a 500 metros si hay una barrera natural, como un seto o una hilera de árboles.

También es posible llevar a cabo el aislamiento varietal con mallas mosquiteras abiertas de manera alternada o con un mosquitero fijo con colmenas de insectos. Se puede consultar el módulo de técnicas de aislamiento en el «ABC de la Producción de Semillas» para más detalles.

Ciclo de vida

Esta película fue hecha en una zona de clima templado, en el hemisferio norte. No olviden adecuar el calendario al clima de su localidad.

Todos los apios son plantas bianuales. El primer año de cultivo de las plantas para la producción de semillas es igual que el cultivo de apio para consumo. Durante el segundo año se producirán las semillas.

Existen diferentes métodos para conservar los apios destinados a la producción de semillas durante el invierno. En climas moderados se pueden dejar en la tierra. Sin embargo, habrá que protegerlos con una malla anti-heladas o con paja. La paja deberá retirarse en primavera.

En climas fríos hay que sacar las plantas de la tierra antes de que las temperaturas bajen demasiado. Después de sacarlas, se cortarán las hojas dejando algunos centímetros por encima del cuello. Cuanta menos humedad haya en la raíz, mejor será su conservación. Los apios deberán ser seleccionados de acuerdo a las características propias de cada variedad. En el caso del apio nabo se considerará el color, la forma y el gusto. Para los apios de tallo se tendrá en cuenta el tamaño de los tallos y su color. Para el apio de corte, será importante la abundancia de hojas y su sabor.

Una vez seleccionados, se pondrán en un silo con arena, protegidos de las heladas, evitando que haya contacto entre ellos. También es posible conservarlos en sacos plásticos de conservación.

Durante el invierno es necesario controlar regularmente las raíces, para eliminar aquellas que se pudran.

Luego, a comienzos de la primavera, una vez que el riesgo de helada haya desaparecido, se replantarán las raíces. Al parecer, al plantar los apios para la producción de semillas dejando poco espacio entre ellos, se reduce la cantidad de umbelas terciarias, cuyas semillas son de mala calidad. Serán necesarias alrededor de quince plantas para asegurar una buena diversidad genética. Se deberá prestar especial atención para evitar la deshidratación de la planta en el momento de la plantación.

Este documento es la voz en off de un vídeo pedagógico sobre la producción de semillas. Este y los otros vídeos de la serie ¡Siembra!

pueden verse y descargarse en la página www.diyseeds.org

El apio produce numerosas umbelas, pero no todas se desarrollan al mismo tiempo. La primera, llamada primaria, se encuentra en el extremo del tallo principal. Las otras umbelas que se desarrollan a partir del tallo principal se llaman secundarias. Las que están ubicadas en los tallos adyacentes, se conocen como terciarias.

Se aconseja cosechar las semillas de la umbela primaria y, sólo si es necesario, de las umbelas secundarias.

La cosecha se hace una vez que la mayoría de las semillas de la umbela primaria se vuelven de color café o marrón.

Una vez maduras, las semillas caerán al suelo con mucha facilidad, por lo que es muy importante estar pendientes y cosecharlas antes de que estén completamente maduras, sobre todo cuando haya mucho viento.

En cualquier caso, se aconseja continuar el secado en un lugar seco y ventilado.

▶ Extracción, cribado y conservación

La extracción se realiza frotando las umbelas con las manos. Se aconseja usar guantes.

Para cribarlas y separar los desechos, se utilizan tamices. Luego, para eliminar los últimos desechos, se ventean. La etiqueta con el nombre de la variedad, la especie y el año de cosecha se coloca siempre en el interior de la bolsita. Si se escribiera en el exterior, podría borrarse.

Ponerlas en el congelador durante algunos días ayuda a eliminar las larvas de algunos parásitos.

Las semillas de apio tienen una viabilidad de 8 años que a veces puede prolongarse hasta 10 años o más. Esta duración puede aumentar en condiciones de conservación a baja temperatura.

Un gramo contiene aproximadamente 2000 semillas.

La duración de la capacidad germinativa de las semillas del apio es muy variable y al parecer pasan por un periodo de dormancia.

Longo mai

civique
forum.org