Cultivo y mercadeo del cilantro en Massachusetts

Frank Mangan, Claire Kozower y Richard Bonanno
Dept. Plant and Soil Sciences

INTRODUCCIÓN

Cilantro (*Coriandrum sativum*) es una hierba anual muy parecida al perejil y está en la misma familia de plantas (Apiaceae). Esta hierba acre es nativa de Europa meridional y se le llama coriandro, cilantrillo, culantro o perejil chino. Se dice que su nombre es derivado de la palabra griega "korus" que significa "bedbug" ("chinche" en español), dado que la planta huele fuertemente a ese insecto.

Las hojas del cilantro son verdes claras, plumosas y planas. El sabor distintivo de las hojas del cilantro es totalmente diferente a el del perejil. Aunque se usan las hojas como una hierba, las frutas secas, que se llaman "semillas del coriandro", se usan como una especia y tienen un sabor completamente distinto.

CULTIVAR CILANTRO

El cilantro crece mejor en pleno sol. Siembre entre 20 a 30 semillas por pie, a una profundidad de entre $\frac{1}{4}$ y $\frac{1}{2}$ de una pulgada, en filas paralelas con un pie de distancia entre las filas. Manténgalas húmedas hasta que las semillas germinen, lo que debería tardar aproximadamente 7 a 10 días. No hace falta entresacar las semillas porque la población de plantas más densa compite con más eficacia con las malas hierbas en la fila. Además, con una alta densidad de semillas, es más fácil a cosechar ya que las plantas se agrupan en el campo.

La "semilla" del cilantro es en realidad la fruta entera con dos embriones adentro. Esto significa que si se siembran 10 "semillas" y se logra una germinación total del 100%, usted tendrá 20 plantas de cilantro.

Se puede empezar a cultivar el cilantro en el invernadero y luego trasplantarlo al campo. Esto se hace con más frecuencia en la primavera para obtener una cosecha más temprana; sin embargo, si las plantas están estresadas se irán de flor más rápido que si hubieran sido sembradas directamente en el campo.

El cilantro crece mejor bajo condiciones frescas aunque el tiempo caliente le anima a florecer. El cilantro resiste temperaturas bajas de hasta 10 grados Fahrenheit, lo que le califica de un cultivo excelente para el otoño. Generalmente se siembra el cilantro cada 7 a 10 días para asegurarse de un abastecimiento constante.

Hay poca información disponible sobre el manejo de la fertilidad del cilantro. Haga un análisis del suelo y use el mismo manejo de fertilidad que se usa para los vegetales frondosos tales como la lechuga o la espinaca.

EL MANEJO DE PLAGAS:

Enfermedades

La mancha bacteriana (*Pseudomonas syringae*) es la enfermedad del cilantro más

importante. Los síntomas consisten en lesiones venas-delimitadas y angulares de la hoja, que al principio están en forma de hojas empapadas de agua o translúcidas. Con el tiempo y con condiciones secas, las manchas de la hoja se convertirán en color negro o café. Si la infección es severa, las manchas de la hoja pueden unirse y causar un efecto de marchitamiento. Bajo condiciones experimentales el patógeno también infecta al perejil.

El patógeno está ubicado en la semilla. La semilla contaminada es un medio importante por el cual la enfermedad se propaga y se establece. Salpicarle de agua ayuda al desarrollo de la enfermedad y su extensión, así que la lluvia y el riego benefician al patógeno.

Manejo de la mala hierba

Según lo antes mencionado, una densidad gruesa (20- 30 semillas/ pie) ayuda a controlar las malas hierbas en la fila. La cultivación es necesaria para controlar las malas hierbas que se encuentran entre las filas. El único herbicida registrado en Massachusetts para el cilantro es Scythe®. Es un herbicida de contacto no selectivo, basado en un ácido grasoso, y es designado para ser usado con la técnica "Stale Seedbed" y con la aplicación protegida (véase la etiqueta para las instrucciones del uso).

Un método que Usted podría considerar para manejar la mala hierba en los cultivos de cilantro es la técnica "Stale Seedbed". Con esta técnica, se prepara bien el suelo mucho antes de la siembra. Permite que las malas hierbas germinen, y luego las mata sin estorbar al suelo. Esto proporciona suficiente control de la mala hierba porque la mayoría de las malas hierbas que tienen el potencial de germinar, debido a su colocación a 1 a 2 pulgadas bajo el suelo, lo hará dentro de 2 a 4 semanas después de la preparación del suelo. Una buena temperatura y una humedad adecuada del suelo (por lo menos 50oF a dos pulgadas de profundidad) son necesarias para la germinación de la mala hierba. Se puede utilizar Scythe® o llamas para matar a estas malas hierbas. Al no redistribuir el suelo más que lo absolutamente necesario durante el proceso de siembra y trasplante, se evita que aparezcan nuevas semillas de mala hierba en la superficie del suelo. Finalmente, cualquier cultivo que se realice después de la siembra debe ser muy poco profundo (de ¾ a 1 pulgada) para no recolocar ninguna semilla adicional de la mala hierba.

Aquí están los pasos:

1. Prepare el suelo como si usted estuviera a punto de sembrar o trasplantar. El suelo debe tener un buen nivel de humedad (irrigue con ¼ de una pulgada de agua, si hace falta).
2. Espere lo más largo posible para que las malas hierbas germinen y emerjan. Permita que los plántones de la mala hierba crezcan hasta la tercera etapa de la hoja, o por lo menos hasta la primera etapa de la hoja. Mientras que el suelo repose después de la preparación del campo, en algunos suelos se puede formar una costra, la cual puede interferir con la operación de siembra. Asegúrese de que una buena colocación de semillas pueda ser efectuada con su equipo, porque si no, esta técnica puede ser inutilizable.
3. Al usar trasplantes, queme el suelo o haga una aplicación de Scythe® a la superficie del suelo antes de trasplantar. Trasplante el cultivo sin traer ni arrastrar partículas de

suelo provenientes del arriate o la superficie.

4. Si se siembra el cultivo, se puede aplicar el Scythe® o hacer un proceso de quema del suelo momentos antes o inmediatamente después de la siembra (véase la etiqueta). Después de sembrar, aplique cualquier herbicida de pre-emergencia, que Usted suele usar en la superficie del suelo. Precaución: Si ya se ha sembrado el cultivo, tenga cuidado de que el proceso de quemar el suelo no dañe a las plántulas del cultivo debajo de la superficie del suelo.

Insectos

Los cultivadores en Massachusetts no han divulgado ninguna plaga seria de insectos nocivos de cilantro.

LA COSECHA:

El cilantro está listo para cosechar al llegar a una altura de 4 a 6 pulgadas, algo que puede tomar entre 40 a 60 días después de la siembra. Puede tomar hasta 120 días para producir la semilla madura (coriandro). Si se cosechan las hojas exteriores más viejas, la planta continuará produciendo follaje nuevo hasta que eche flores. Algunos agricultores lo cortan a una pulgada de la tierra y lo agrupan en el campo. La planta puede volver a crecer para un segundo corte; sin embargo, no vuelve a crecer tan eficazmente como el perejil. Por esa razón muchos agricultores sólo lo cosechan una vez.

Otra manera de cosechar el cilantro es desarraigar la planta por completo. Algunos grupos étnicos (por ejemplo los latinos y algunos asiáticos) prefieren comprar la planta con las raíces intactas. Las raíces se utilizan en la preparación de sopas o como condimentos.

Para cosechar las semillas, deje que las plantas crezcan hasta que las primeras cosechas de semillas estén suficientemente secas como para quebrarse cuando se las estrujen. A este punto corte y cuelgue las plantas por encima de una bolsa de paño para secarlas. Para trillar, ponga las plantas secas en una bolsa grande de paño y bata la bolsa contra un poste para sacar las semillas. Entonces tamice o cuele las semillas con un paño de malla de 3 pulgadas para quitar la barcia.

EI MANEJO DE LA POST-COSECHA:

El cilantro tiene un índice de respiración bastante alta, similar a la de otros vegetales de hoja verde. Por lo tanto, para mantener una calidad óptima de post-cosecha, se debe cosechar el cilantro en los tiempos más frescos del día (bien temprano por la mañana o por la tarde), y se debe almacenarlo bajo condiciones de la alta humedad y temperatura baja. Aunque la calidad aromática disminuye antes de la calidad visual, se puede esperar una vida útil de 14 días si el cilantro se almacena a temperaturas alrededor de 32oF. Debido al alto contenido de agua del cilantro, es necesario almacenarlo a temperaturas levemente superiores a 32oF para evitar daños ocasionados por el congelamiento.

La relación alta entre su superficie y su volumen hace que el cilantro sea muy susceptible a la pérdida de agua. Bolsas especialmente diseñadas (con perforaciones para la

ventilación o construidas de un polímero parcialmente permeable) pueden ser utilizadas; sin embargo se debe mantener la temperatura fresca.

Cuando la refrigeración no es posible, el marchitamiento puede ser retrasado al colocar los tallos de cilantro cosechado en agua y al proteger las plantas de la luz directa del sol.

Corrección de pruebas: Gwyn Fisher y Centro Las Américas (Worcester, MA)