



EMPRESA DE FARINÁCEOS
Estación Experimental Agrícola
Boletín Núm. 1, marzo 2022

Catálogo de variedades de apio (*Arracacia xanthorrhiza*) en Puerto Rico

Martha C. Giraldo

Catedrática Asociada, Fitopatóloga

Colaboradores

Agro. Yazmin Rivera, Asistente de Investigación

Mario Maceira, Asistente Técnico de Campo



Este trabajo fue posible gracias a la colaboración y generosidad de los agricultores de Barranquitas, Orocovis, Jayuya y Yauco (Río Prieto), Agro. René Martínez, Andresito de Jesús, Cuchi Santos, José L. Rivera, Miguel López, y Gustavo Arroyo. Así como la de los Agentes Agrícolas del Servicio de Extensión Agrícola del Colegio de Ciencias Agrícolas: Agro. Carmen M. Alicea, Agro. Miguel A. García, Agro. David Matos, y Agro. Manuel Cordero.



United States
Department of
Agriculture

National Institute
of Food and
Agriculture

This work is supported by the USDA National Institute of Food and Agriculture Hatch project 1009013

TIPOS DE CRECIMIENTO DEL APIO EN PUERTO RICO

Barranquitas - 3094 pies de altura (900 m s. n. m.)



Jayuya - 4265 pies de altura (1300 m s. n. m.)

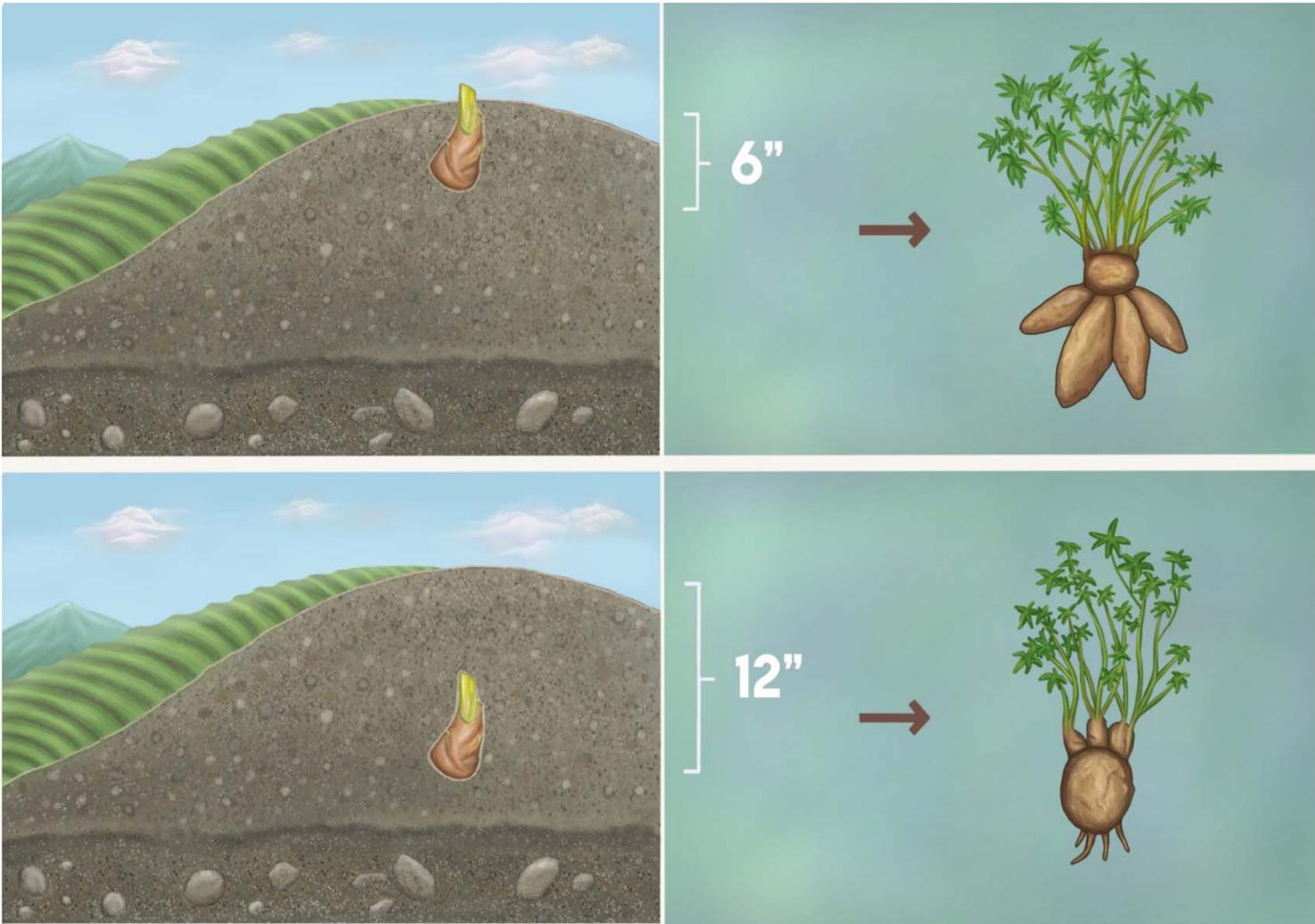


La diferencia en tipos de crecimiento se debe principalmente al tipo de suelo y a la forma de siembra.

Si el suelo es arenoso o suelto, y además la semilla se siembra en el lomo del banco, se desarrollan más las raíces tuberizadas (Jayuya). Pero si se siembra profundo en el banco, y en un suelo más arcilloso pesado y se atierra, se desarrolla más la cabeza o tallo tuberizado (Barranquitas).

Fuente: Martha C. Giraldo, Ph.D. EEA - 2018
Universidad de Puerto Rico - RUM-USDA-NIFA

TIPOS DE CRECIMIENTO DEL APIO SEGÚN EL MÉTODO DE SIEMBRA



Variedad #1

APIO FOLLAJE VERDE, BASE PECIOLO ROSA-LILA, PULPA CREMA-AMARILLO CLARO

Follaje, venas y peciolo verdes



Peciolo color verde



Base de peciolo de color rosa-lila



Pulpa color crema o amarillo claro



Renuevos del follaje de color verde

Esta variedad tiene pulpa de color crema o amarillo claro; se confunde fácilmente con la variedad #3 de pulpa blanca, ya que en su follaje son idénticas. El follaje, venas y peciolo son verdes, mientras la base de los peciolo es color rosa-lila. Esta variedad tiene más aroma que las de pulpa blanca, pero menos que las variedades amarillas.

Variedad #2

APIO SUPER MORADO, FOLLAJE VERDE OSCURO CON VENAS Y PECIOLOS LILA, BASE DEL PECIOLO BLANCO, PULPA AMARILLO INTENSO

Follaje verde oscuro

Peciolos morados

Base del peciolo blanco

Pulpa amarilla

**Renuevos de hojas tiernas
de color morado**



Esta variedad, conocida como Apio Supermorado Amarillo, se reconoce por su follaje verde oscuro con venas y peciolos de color morado intenso, los brotes de hojas tiernas o jóvenes son de color morado intenso igual que los peciolos, la base de los peciolos es de color blanco, y la pulpa es de color amarillo y olor aromático.

Aunque esta variedad se puede comercializar por su pulpa amarilla, no se produce de forma comercial por ser más **débil y difícil de producir comparada con la variedad de apio criollo**, se siembra como una especialidad por el color de su follaje.

Variedad #3

APIO FOLLAJE Y PECIOLOS VERDES, BASE DEL PECIOLO LILA INTENSO, PULPA BLANCA

Follaje y peciolo verdes



Base del peciolo lila brillante



Pulpa blanca



Esta variedad, conocida como Apio Blanco, se reconoce por presentar follaje y peciolo de color verde con la base de los peciolo de color lila brillante, y pulpa de color blanco con poco olor aromático.

Variedad #4

APIO MORADO, FOLLAJE VERDE CON VENAS Y PECIOLOS LILA, BASE DEL PECIOLO DE TONOS ROSA-LILA, PULPA BLANCA

Follaje verde con peciolo morados Pulpa blanca Renuevos del follaje verde con borde morado



Base del peciolo con tonos de color rosa a lila

Esta variedad, conocida como Apio Supermorado Blanco, presenta la base de los peciolo con tonos de color rosa a lila, peciolo morados y follaje verde con pulpa blanca de poco olor aromático. Los renuevos del follaje presentan venas y borde morado.

Variedad #5

APIO CRIOLLO, FOLLAJE VERDE, PECIOLOS VERDES CON ANILLO LILA EN LA BASE DEL PECIOLO, PULPA AMARILLA

Follaje y peciolo verdes

Base del peciolo blanco

Anillo lila en la base del hijuelo

Pulpa amarilla



Esta variedad, conocida como Apio Criollo, es la más común y de mayor producción en la Isla, siendo la preferida en el mercado local por su pulpa amarilla y un olor característico muy aromático. Su follaje y peciolo son verdes y la base del peciolo es blanca. Presenta una característica morfológica distintiva, un anillo lila en la base de los peciolo donde se desarrollan los hijuelos (semilla).

Variedad #6

APIO FOLLAJE VERDE, PECIOLOS LILA, BASE DEL PECIOLO BLANCA A LILA, PULPA BLANCA CON HALOS O CÍRCULOS LILA

Base del peciolo blanca



Pulpa blanca con halo lila

Follaje, venas y peciolo verde



Renuevos del follaje verde-morado

Peciolo cerca de la hoja de color verde



Peciolos jóvenes cerca a la base color rosa-lila

La característica distintiva de esta variedad es la pulpa de color blanco con halos o círculos internos de color morado; algunas de sus raíces jóvenes se tornan moradas. Los peciolo y el follaje son verdes, cerca de la base de los peciolo jóvenes se presenta un color tenue de rosa a lila con la base de los peciolo de color blanco. Esta variedad se puede confundir con el Apio Supermorado Blanco, variedad #4, pues su morfología externa es idéntica.

Agradecimientos



COLEGIO
DE CIENCIAS
AGRÍCOLAS™

UPR - RUM



ESTACIÓN
EXPERIMENTAL
AGRÍCOLA™

CCA - UPR - RUM



SERVICIO
DE EXTENSIÓN
AGRÍCOLA™

CCA - UPR - RUM



United States
Department of
Agriculture

National Institute
of Food and
Agriculture

This work is supported by the USDA National Institute of Food and Agriculture Hatch project 1009013