CILANTRO/CORIANDRO (CULANTRO EUROPEO, PEREJIL CHINO, DANNIA O CULANTRO CASTILLA)

Coriandrum sativum

Apiaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

Se cree que esta hierba utilizada para dar sabor proviene del sur de Europa o Asia Menor.

Usos

Esta planta es valorada por las semillas (coriandro) y sus hojas (cilantro o perejil chino). Las semillas de cilantro (coriandro) se usan enteras o molidas en panes, quesos, curry, salchichas y sopas. Las hojas frescas de cilantro se utilizan en sopas, guisos, ensaladas, salteados y salsas. Los aceites esenciales se utilizan en perfumes, jabones y cosméticos. El cilantro se ha utilizado como planta medicinal durante más de 5,000 años en el antiguo Egipto, Roma y Grecia.

Nombres comunes

- Inglés
 - Cilantro
 - Chinese Parsley
 - Dhania
 - Coriander (Seed)

Cultivo

Considerado un cultivo de clima fresco, el cilantro se siembra a principios de la primavera o al final del verano para que madure en ese clima fresco. Prefiere precipitaciones de 15 a 31 cm (6 a 12 pulgadas). Crecerá en elevaciones más altas en zonas tropicales con pleno sol y suelo bien drenado. Puede crecer en suelo con pH de 4.9-8.3. siembre las semillas en el lugar donde crecerán durante la temporada, con una separación de 15 a 20 cm (8 a 9 pulgadas), a pleno sol o sombra parcial. Las plantas producen semillas rápidamente y tienen que resemebrarse con frecuencia. La variedad "Santro" es lenta para producir semilla, tiene hojas de color verde oscuro y da un alto rendimiento. Aunque es principalmente una planta de clima templado, se cultiva en todo el mundo en áreas con temperaturas diurnas de 26-30° C (80's F bajo) y noches por encima de 15° C (60° F). Las semillas de cilantro, llamadas también semillas de coriandro, tienen un sabor muy diferente al de las hojas.

La cosecha y producción de semillas

Las hojas tiernas de cilantro pueden cosecharse en cualquier momento. Si también se corta el tallo, se formarán más hojas. Los días calurosos más las noches calurosas hacen que la planta produzca semillas antes. Las semillas se producen entre 90 y 105 días después de la siembra y, si maduran en la planta, tienden a desprenderse de las vainas y perderse. Es mejor arrancar la planta y colgarla de sus raíces una vez que las semillas estén completamente formadas.

Plagas y Enfermedades

El marchitamiento por *Fusarium* y el mildiú polvoso son las principales enfermedades al comienzo de la temporada.

Cocina y Nutrición

Las semillas de cilantro o coriandro se utilizan para panes, quesos, pan dulce, salchichas y curry. Las hojas frescas de cilantro conservan su sabor por más tiempo que las hojas secas. Las hojas se utilizan en salteados, guarniciones, sopas, platos de pescado, guacamole y como adorno de platillos. Las raíces son populares en la cocina tailandesa. Los tallos se utilizan para dar sabor a la carne cuando se ahuma y las flores también pueden comerse.

Referencias

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=7209>