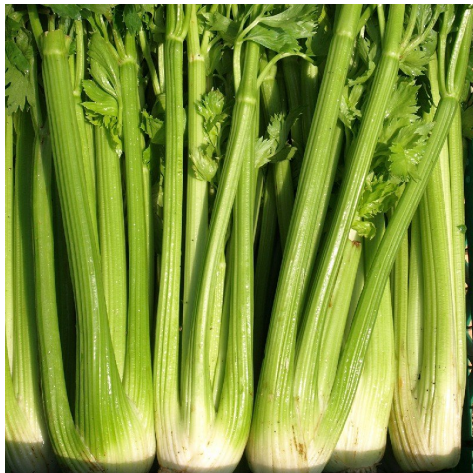


SEMILLAS DE APIO TALL UTAH BIODINÁMICAS

FICHA TÉCNICA C1501SHATU1G



El apio Tall Utah es una variedad clásica desarrollada en Estados Unidos a principios del siglo XX, seleccionada por sus pencas largas, gruesas y de un verde intenso muy decorativo. Hoy es probablemente el apio más cultivado en huertos familiares de medio mundo gracias a su excelente sabor y a su buena resistencia a las enfermedades. Sus pencas miden entre 25 y 30 cm de largo, son crujientes, jugosas y sin apenas hilo, perfectas tanto en crudo (ensaladas, palitos con hummus, sopas frías) como cocinadas (caldos, sofritos, guisos). Características del apio Tall Utah El apio es una de las hortalizas más complicadas del huerto porque tiene un ciclo muy largo (de 5 a 7 meses desde la siembra hasta la recolección), una germinación caprichosa y unas necesidades de humedad muy altas. Sin embargo, una vez se conoce su manejo, el resultado merece la pena: pocas cosas se acercan al sabor de un apio fresco recién cortado, especialmente en risottos, caldos y purés. Estas semillas son biodinámicas, lo que les confiere mayor vigor y energía germinativa. Siembra y cultivo del apio Tall Utah El apio se siembra siempre en semillero protegido entre febrero y marzo. Las semillas son muy pequeñas y necesitan luz para germinar, así que conviene apenas cubrirlas con una fina capa de sustrato (0,2-0,3 cm) y mantenerlas húmedas constantemente. La germinación es lenta: entre 15 y 21 días a 15-20 °C. Conviene remojar las semillas en agua tibia 24 horas antes de sembrar para acelerar el proceso. El trasplante se hace cuando la plántula tiene 5-6 hojas verdaderas, con un marco de 35 x 35 cm. A partir de ahí, el apio necesita muchísima agua y suelo siempre fresco, nunca seco. Un acolchado de paja al pie de la planta ayuda a mantener la humedad. Para conseguir pencas más blancas y tiernas algunos huerteros "blanquean" el apio cubriendo la base con cartón, paja o tierra durante las últimas 3-4 semanas antes de la cosecha, que llega en octubre.

DESCRIPCIÓN

El apio Tall Utah es una variedad clásica desarrollada en Estados Unidos a principios del siglo XX, seleccionada por sus pencas largas, gruesas y de un verde intenso muy decorativo. Hoy es probablemente el apio más cultivado en huertos familiares de medio mundo gracias a su excelente sabor y a su

PLAZO DE SEGURIDAD

No tiene plazo de seguridad

CERTIFICADO

PT-BIO-03

