

# CANELA

*Cinnamomun zeylanicum*

*Lauraceae*

La canela que se utiliza como especia es la corteza desecada del árbol *Cinnamomun zeylanicum*.

Esta especie es nativa de Ceilán. Existe otra especie *Cinnamomun cassia*, originaria de China con características de corteza semejante a la anterior pero es más corriente, recia y con menos fragancia.

En Costa Rica, la canela se ha sembrado en la zona Atlántica, pero en forma aislada sin fines comerciales. El rendimiento varía entre 100 y 180 kg/ha de canela por cosecha.

## CLIMA Y SUELOS

Esta planta requiere un clima **caliente y húmedo**, con temperatura media anual entre 24 y 30°C y una precipitación entre 2.000 y 4.0000 mm anuales **bien distribuidos durante todo el año**, condiciones que se encuentran en altitudes entre 0 y 600 msnm.

Las mejores plantaciones crecen en **suelos aluvionales**, de textura arenosa arcilloso y arcilloso-arenoso, profundos con alto contenido de materia orgánica y excelente drenaje. Los suelos arcillosos **limitan el crecimiento** de la planta y producen una corteza de **baja calidad**.

## ZONAS DE CULTIVO Y EPOCAS DE SIEMBRA

En Costa Rica existen las condiciones agroecológicas apropiadas para cultivar la canela en forma comercial, en lugares como la Zona Atlántica, la Zona Norte, el cantón de Aguirre de la provincia de Puntarenas y la Zona Sur.

La plantación puede establecerse en cualquier momento siempre que el suelo esté bien húmedo y haya buena disponibilidad de agua.

## CULTIVO

### VARIEDADES

En Costa Rica no se han importado variedades de este cultivo. Lo que existen son árboles de procedencia desconocida, de muy buena producción. La Estación Experimental Los Diamantes tiene aproximadamente treinta árboles y de los mejores se está produciendo semilla y arbolitos para la venta.

### PROPAGACION

La propagación de canela puede realizarse por partes de la planta, como las estacas, o por semilla. La reproducción por semilla es la más usada y la más sencilla.

La semilla debe proceder de **árboles sanos y vigorosos y en su completa madurez y de frutos color violáceo**. Para extraer la semilla, el fruto se fermenta para eliminarle la pulpa y la semilla se lava y se pone a secar a la sombra.

El semillero puede hacerse directamente en el suelo o en bolsas plásticas, en lugares sombreados y en suelos con textura franca o arenosa. Si se establece directamente en el suelo, se hacen eras de 1,20 m de

ancho cuyo suelo debe tener una buena preparación. La semilla se distribuye en líneas separadas 10 o 15 cm entre semilla y se cubre con una capa delgada de suelo.

La germinación ocurre entre dos y tres semanas después de la siembra y un mes después de su germinación las plántulas se trasplantan a bolsas de polietileno negro.

A las plantitas de canela debe suministrárseles **sombra**, ya sea por medio de sarán o bajo la sombra de una plantación establecida y **riego suficiente**.

La etapa en el vivero dura aproximadamente diez o doce meses, período en el que la plantita alcanza aproximadamente 30 cm de alto y puede ser trasplantada al terreno definitivo.

## PREPARACION DEL SUELO

Inicialmente debe realizarse la limpieza del terreno ya sea con chapea o con herbicidas. Luego se hacen huecos de siembra de 30 cm de largo, ancho y profundidad en cuyo fondo se coloca materia orgánica.

## SIEMBRA

Se mencionan distancias entre árboles desde 4 x 4 m, 3 x 3 m, 3,8 x 2,5 hasta 3 x 2,5 m. Para el manejo comercial, se puede considerar una distancia de 2,5 m entre hileras y 2 m entre plantas.

Es necesario proporcionar **sombra** a la plantación de canela, para contribuir al aumento de la producción y calidad de la corteza. Se recomienda el uso de árboles de la familia leguminosa, entre ellos leucaena o guaba (*Leucaena sp. e Inga sp.*) a una distancia de 15 a 20 m unos de otros.

Al trasplantar, se debe tener bastante cuidado para el cuello de la raíz se sitúe a la misma altura que tenía en el semillero.

Después del trasplante, las plantitas requieren **sombra**, ya que el sol causa quemaduras en las hojas jóvenes; se recomienda poner una pequeña cobertura con hojas de palmera o banano, a una altura conveniente y sustituirla cuando sea necesario.

Durante el período de crecimiento, puede sembrarse maíz, frijol o palo u otro cultivo en asocio, con el propósito de proporcionar sombra, contribuir con el combate de malezas y disminuir los costos de producción.

## MANEJO DE LA PLANTACION

### Fertilización

En Costa Rica, no se tienen resultados de investigación sobre fertilización en este cultivo. Se recomienda enriquecer el suelo con materia orgánica, para favorecer la extensión de las raíces.

### Combate de malezas

Se recomienda realizar entre tres y cuatro deshierbas durante el primer año y solamente dos o tres en años posteriores.

## PLAGAS DE LA CANELA

## Insectos dañinos y su combate

### Barrenador del tronco y ramas

***Oxytenopterus sp.***  
**(Coleoptera: Curculionidae)**

La larva de este gorgojo perfora las ramas y puede producir la muerte de ellas.

Lo más recomendable es podar las ramas afectadas y sellar los cortes con una mezcla de fungicida e insecticida. Las ramas afectadas deben quemarse o enterrarse.

## Enfermedades y su combate

La canela sufre pocas enfermedades serias.

### Fitoptora

***Phytophthora cinnamoni***

Ataca el tronco y las ramas de los árboles jóvenes **cuando el suelo tiene mal drenaje.**

El combate se inicia con la siembra en terrenos cuyo suelo tiene excelente drenaje. Si el suelo tiene alta retención de humedad, se debe proveer de drenaje artificial.

### Enfermedad rosada

***Corticium salmonicolor***

Ataca las ramas jóvenes y produce su muerte. Su incidencia puede disminuir con el aumento de la ventilación en la plantación y el mejoramiento del drenaje del suelo. No se han evaluado fungicidas para el combate de estas enfermedades.

## COSECHA

La primera cosecha se hace a los tres o cuatro años y luego cada dos años, dos veces al año, entre los meses de mayo y junio y en octubre, cuando las ramas tienen más de 3 cm de diámetro y sus colores han cambiado a un color violáceo o verde oscuro, ya que en esta etapa se puede separar fácilmente la corteza de la madera.

Las ramas que se cosechan son aquellas que han alcanzado una altura entre 2,5 y 3 m y más de 3 cm de diámetro y se cortan a 5 cm del tronco principal, el cual seguirá produciendo los nuevos brotes para las próximas cosechas.

Una vez cortada las ramas, se les eliminan las hojas y se llevan al lugar de beneficiado donde se extrae la corteza.

La **calidad de la corteza** depende de su posición en la rama. La parte media produce canelas de primera calidad, la del extremo superior de segunda y la de la base provee la canela de tercera calidad.

Para quietar la corteza de las ramas, se hacen dos cortes a lo largo de ellas y la corteza se despeja con la ayuda de una herramienta filosa.

Las cortezas se ponen una sobre otra de manera que la parte exterior de una quede en contacto con la parte inferior de la otra y se dejan así por un día o más para que ocurra la **fermentación**, la que facilita después el desprendimiento de la cutícula con la pulpa vercosa mediante una navaja curva que da un **sabor amargo** a la canela.

Luego se colocan unas dentro de otras, al secarse se contraen y forman canutillos que después se amarran en grupos. Al día siguiente se cuelgan en un cobertizo y al segundo se exponen al sol en tendedores de fibra

o palma soportados en marcos de madera.

**Tomado del libro: Aspectos Técnicos sobre Cuarenta y Cinco Cultivos Agrícolas de Costa Rica. Dirección General de Investigación y Extensión Agrícola. Ministerio de Agricultura y Ganadería. San José, Costa Rica. 1991**