

# Ñampí o Chamol

El ñampí o chamol es una variedad de lo que comúnmente se conoce como malanga. Esta es una planta herbácea de hasta 2 m de altura, con un tallo central subterráneo de forma cilíndrica o esférica llamado corno, en el cual se producen cornelos, raíces y las hojas. Existen dos tipos:

- Malanga Dasheen: su corno puede medir 30 cm de largo y 15 de diámetro, es muy poco cultivada en el país.
- Malanga Eddoe: conocida como chamol o ñampí, su planta mide aproximadamente un metro de altura y es el tipo de mayor consumo.

## Producción de Ñampí en Costa Rica

### Generalidades

- En la zona Atlántica, el chamol produce aproximadamente siete toneladas por hectárea.
- El cultivo requiere un rango de temperatura entre 21°C y 27°C, las temperaturas menores a 18°C influyen en la germinación.
- La plantación del producto se puede hacer al inicio de las lluvias, entre los meses de marzo y mayo.
- El ñampí cosecha entre seis y siete meses después de planta y, una vez recogido debe entregarse lo más rápido posible a la planta empacadora.

### Ficha Técnica

Ñampí	Datos de Exportación
Nombre Científico	Colocasia esculentavar. Antiquorum
Tipo de producto	Agrícola
Época de cultivo	Todo el año
Presentación del producto	Cajas corrugadas
Temperatura requerida	46Fº
Ventilación requerida	15%
Cantidad por Empaque	40 libras
Cantidad por contenedor	1200 cajas
Paletas por contenedor	20 paletas
Cajas por paleta	60 cajas
Tipo de transporte	Contenedor refrigerado de 40 pies

