

49. *Apium*1. *A. graveolens* L., Sp. Pl.: 264 (1753)

[gravéolens]

Ind. loc.: “Habitat in Europae humectis, praesertim maritimis”*lc.*: Rchb., Icon. Fl. Germ. Helv. 21, tab. 1854 figs. 1 y 4-15 (1863); Bonnier, Fl. Ill. France 4, pl. 239 fig. 1232 (1921); Tutin, Umbell. Brit. Isles, pl. 45 (1980); Valdés, Talavera & Galiano (eds.), Fl. Andalucía Occid. 2: 314 (1987); O. Bolòs & Vigo, Fl. Països Catalans 2: 452 (1990); L. Villar & al., Atlas Fl. Pirineo Aragon. 1: 569 (1997)

Hierba bienal, glabra, con olor fuerte, característico, con raíz axonomorfa. Tallos hasta de 100 cm, erectos, profundamente asurcados, sólidos. Hojas inferiores 1 vez pinnatisectas, con 3-7 segmentos de 1-5 cm, groseramente dentados o a veces casi pinnatifidos, de contorno deltado o rómbico, pecíolo endeble, envainador en la mayor parte de su longitud; hojas superiores en su mayoría profundamente trilobadas o trisectas, con pecíolo envainador en casi toda su longitud. Umbelas compuestas, a menudo opuestas a las hojas, con 4-12(15) radios, de 1-3 cm, subiguales, con pedúnculos de 3-18 mm, más cortos que los radios –a veces casi inexistentes–. Brácteas y bractéolas inexistentes. Umbélulas con radios de 2-4 mm en la fructificación. Cáliz sin dientes. Pétalos blancos. Estilos, en la fructificación, tan largos como el estilopodio, recurvados y adpresos. Frutos c. 1,5 mm, anchamente ovoides; mericarpos con costillas muy visibles pero delgadas. $2n = 22$.

Costas o terrenos en las proximidades del mar, en suelos húmedos y a menudo salobres, pero también en el interior, en donde posiblemente escapa de cultivos; 0-800 m. IV-VIII(X). Costas de Europa –por el N, hasta los 56°–, Asia templada, N de África. Ampliamente cultivado y con frecuencia escapado de cultivos. **Esp.:** A (Ab) Al (B) Bi (Bu) (C) (Cc) Cs Cu Ge (Gr) Hu (J) L Lo Lu M Ma Mu (Na) O PM[Mll Mn] (Po) S (Sa) Sg So (SS) (T) Te To V Va (Z) (Za). **Port.:** (Ag) (BAI) (BB) (BL) (DL) E Mi (TM). **N.v.:** apio, apio acuático, apio bastardo, apio blanco, apio borde, apio bravo, apio de agua, apio de arroyos, apio de huerta, apio de laguna, apio de monte, apio dulce, apio nabo, apio palustre, apio silvestre, celerio; *port.:* aipo, aipo-bravo, aipo-cultivado, aipo-doce, aipodos-charcos, aipo-dos-pântanos, aipo-hortense, aipo-inculto, aipo-silvestre, celeri, salsa-do-monte; *cat.:* abit (Mallorca), api, api bord, api ver, apit, àpit bord (Mallorca), apit bort, àpit de riu (Mallorca), habit; *gall.:* aipo, aipo bravo, aipo doce, aipo hortense, aipo silvestre, ampio, apio, arupio, herba da fistola; *eusk.:* apio zuria, arbi-apioa, perrexilhezeta.

Observaciones.–La var. *dulce* (Mill.) Poir. in Lam., Encycl. 5: 194 (1804) [*A. dulce* Mill., Gard. Dict. ed. 8: n. 5 (1768), basión.] –el apio propiamente dicho– se cultiva por sus pecíolos comestibles. La var. *rapaceum* (Mill.) Poir. in Lam., Encycl. 5: 195 (1804) [“*napaceum*”] [*A. rapaceum* Mill., Gard. Dict. ed. 8: n. 6 (1768), basión.] –apio nabo, apirrábano– se cultiva también por su cepa, hinchada, que asimismo es comestible. Descrita de Vizcaya, la var. *butronensis* D. Gómez & G. Monts. in Aseg. & al., Cat. Fl. Álava Vizcaya Guipúzcoa: 512 (1985) difiere por sus hojas 2 pinnatisectas, con divisiones de último orden lineares o sublineares, de 1-3 mm de anchura.

2. *A. bermejoi* L. Llorens in Folia Bot. Misc. 3: 28 (1982)

[Berméjoi]

Ind. loc.: “Ins. Minorica: Maó, in maritimis humidis prope Cap Negre”*lc.*: L. Llorens in Folia Bot. Misc. 3: 29 fig. 1, 30 fig. 2 (1982); O. Bolòs & Vigo, Fl. Països Catalans 2: 452 (1990); lám. 79

Hierba perenne, enana –1-4 cm–, glabra, acaule. Tallos todos estoloníferos –estolones de c. 5 mm de diámetro–. Hojas 3-14, de 8–35 × 6–9 mm, todas basales, arrosetadas, 1 vez pinnatisectas, con 5-9 segmentos, ovados, ovado-oblongos o casi elípticos, pecíolos inflados en la base. Umbelas simples, con