

Utilización de plantas ornamentales americanas en la nutrición humana

De los primeros productos traídos desde el «Nuevo Mundo» por Colón destacan entre otros, la familia de las solanáceas, que comprende muchos frutos y hortalizas esenciales, fueron incorporadas por los españoles a su dieta y extendidos al resto de Europa.

MARIANO MARTIN CACAO

Biólogo y coordinador de las Plantaciones del Jardín Americano de la Expo'92.

Actualmente estamos acostumbrados a la presencia de multitud de productos alimenticios proporcionados por un conjunto de especies vegetales, cuyo cultivo está ampliamente extendido en nuestras latitudes.

Así, sería difícil comprender nuestra cocina sin alimentos tan habituales como las patatas, tomates, pimientos, que forman parte fundamental de otros tantos platos populares.

Igualmente productos tan comunes como el tabaco, la vainilla, o el aceite de girasol, proporcionados de forma más o menos directa por una forma de vegetales, que están presentes entre nosotros de manera cotidiana y es rara la persona que no los conoce.

Tampoco podemos omitir que una serie de frutos o tubérculos, cuyos nombres nos suenan todavía como exóticos pero que lentamente van introduciéndose entre nosotros y que se cultivan en las zonas más cálidas de nuestra geografía o bien ni siquiera se cultivan en gran escala, como las chirimoyas, aguacates y mandioca.

Pues bien, algún día a lo largo de nuestra historia, muchas de estas hortalizas y frutas, han sido unos perfectos desconocidos, llegados desde lugares remotos a nuestra hortofruticultura, que supondría una extensa lista de nombres tales como, naranjos, manzanos, melocotoneros, trigo, cebada, arroz, café, etc., y centrándonos en las especies de origen americano hay que señalar que su difusión en el «Viejo Continente» co-

mienza desde el mismo instante del descubrimiento de América.

Así los primeros productos traídos desde el «Nuevo Mundo» por Colón destacan entre otros, la familia de las solanáceas, que comprende muchos otros frutos y hortalizas esenciales, fueron incorporadas rápidamente por los españoles a su dieta y extendidos al resto de Europa.

Otro importante miembro de la familia de las solanáceas es el tomate, denominado tomate por los aztecas y proveniente de Perú, Ecuador y México. Fue introducido por los españoles en el siglo XVI y en principio fue utilizado como planta ornamental, asignándosele poderes afrodisíacos, según se desprende del vocablo francés «pomme d'amour», con que fue bautizado. Fue uno de los frutos al que más se ha tardado en hacer justicia, incluso los campesinos españoles de principios se asombraban de que los ingleses compraran sus cosechas y lo consumieran crudo.

La patata perteneciente igualmente a las solanáceas es un tubérculo probablemente de origen andino que también llegó a Europa tras el descubrimiento de América, aunque no fue cultivada con fines alimenticios y sí de forma ornamental, hasta mediados del siglo XVI, cuando sabemos que se utilizaba en el Hospital de las Cinco Llagas de Sevilla, en la alimentación de los enfermos (Valdés 1988), extendiéndose su cultivo a otros países europeos durante los siglos XVII y XVIII.

Otra de las especies más importantes entre las llegadas de América es

la batata, cultivada ya en épocas precolombinas y que tampoco se conoce en estado salvaje, lo que demuestra la antigüedad del cultivo. Parece ser que procedente de América fue llevada a Filipinas y de allí se extendió por Asia y Africa; aunque su entrada en Europa es controvertida sus grandes tubérculos, ricos en azúcares y almidón, constituyen un alimento muy importante en las zonas tropicales y subtropicales de América, Africa y Asia.

La Yuca perteneciente al género *Manihot* y que no debemos confundirla con la lilacea denominada Yuca que igualmente procede de América y está muy extendida en nuestra jardinería, es una planta básica en la alimentación de muchos pueblos tropicales y subtropicales. Originaria del trópico americano posee tubérculos muy ricos en almidón, que contienen un compuesto de tipo cianhídrico que se destruye al cocer los tubérculos. Entre las variedades de cultivo de esta planta las hay dulces y amargas y de ellas se obtienen, según la forma de preparación la tapioca, que se presenta en muchas formas en el comercio europeo, el mañoco y el casabe que se consume como una torta. El estudio en profundidad de esta especie daría lugar a un extenso tratado que excedería la intención de este artículo.

El chayote es una cucurbitacea nativa de Centroamérica que era cultivada ya por los aztecas. Es una trepadora con frutos ricos en almidón. De la planta además de los frutos se aprovechan las raíces, tuberosas y de



BURES s.a.

TURBA DEL BÁLTICO

La Superturba de Estonia al alcance de todos los viveristas.

Turba procedente del Estado de Estonia (Báltico) que tiene, además de las buenas características de la mayoría de las turbas rubias, las cualidades de:

- Mantener la estructura original de sus fibras.
- Muy baja conductividad.
- Balas con mayor capacidad de volumen.
- Excelente calidad.

Capacidad: 330 litros



CORRESPONDENCIA: Badal, 19-21 Entlo. 1.ª - 08014 BARCELONA
 ALMACEN: Carretera de Can Inglada, s/n - 08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)
 Telf. (93) 661 16 00-661 17 02 - Fax (93) 630 21 41
 640 16 08-640 17 02



buen tamaño que proporcionan harina y los brotes jóvenes que se preparan cocidos para consumirlos.

A la familia de las cucurbitáceas pertenecen también las calabazas y los calabacines que son igualmente trepadoras o rastreras. Aunque su origen es controvertido parece que ambas proceden de Norteamérica y eran ya ampliamente consumidos muchos siglos antes del descubrimiento e igualmente usados por los indios como vasijas en sus desplazamientos.

En la actualidad el calabacín tiene una mayor distribución y ambos se consumen de mil formas diferentes, añadiendo como nota curiosa, que entre las calabazas se ha obtenido el record de tamaño producido por fruto alguno en la naturaleza.

Entre las legumbres debemos citar sin duda las judías o frijoles de procedencia americana y de gran importancia en el consumo humano. Se conocen muchas variedades que difieren en tamaño, color y consistencia y que consumen igualmente de formas diferentes.

Entre ellas *Phaseolus lunatus*, originaria de Guatemala y extendida posteriormente hacia el resto del continente americano y *Phaseolus vulgaris*, nuestra alubia o judía igualmente originaria de Centroamérica.

Entre las especies productoras de aceite una de las más importantes es el girasol, de procedencia Norteamericana, de grandes flores amarillas y utilizada en muchas ocasiones como



Actualmente, sería difícil comprender nuestra alimentación sin elementos como patatas, tomates, pimientos, judías... especies todas ellas de origen americano y que fueron introducidas en nuestro país con finalidades ornamentales y que hoy son de gran consumo alimentario. En las fotografías, planta de tomate para la industria (al lado) y judía de enrame (página anterior).

ornamental. Esta planta fue introducida en España en el siglo XVI para pasar a otros países europeos, utilizándose en Rusia, por primera vez, como planta productora de aceite.

Sus semillas son utilizadas como pienso, son excelentes para la cría de animales y de ellas se obtiene el aceite de girasol, de alto consumo mundial y utilizadas también en ja-

bonería. Según señalan algunos autores y de todos es sabido, las semillas, tostadas se consumen habitualmente como aperitivo en muchas zonas de nuestras latitudes.

DEPOSITOS MODULARES PARA ALMACENAMIENTO DE AGUA



De 8.800 l. (ø 2,70 m.) hasta 1.700.000 l. (ø 31 m.)

Distribuidos y montados por:
PLÀSTICS TÈCNICS
Y SUMINISTROS INDUSTRIALES

Avda. Maresme, 251 - Metaró (Barcelona)
Telf. (93) 796 01 12 - Fax (93) 790 65 07

Genap®

la marca más vendida en Holanda

La patata llegó a Europa tras el descubrimiento de América, aunque no fue cultivada con fines alimenticios y sí de forma ornamental, hasta mediados del siglo XVI.

Señalar por último una especie relacionada con la anterior e igualmente de origen americano, el tupinambo, que procedente de Canadá, se introdujo en Europa hacia el siglo XVI, donde se aclimata fácilmente. Es una planta de floración espectacular y sumamente robusta por lo que se cultiva en nuestras latitudes como una margarita ornamental. Sus tubérculos tienen un alto valor nutritivo y son ricos en vitamina A. Se comen tanto crudos como cocidos y poseen un alto contenido en insulina. Además de estas especies que he-

mos mencionado hay que anotar que el número de ellas tanto hortícolas como frutales es muy alto, existiendo muchas que sólo se cultivan en América, cuyas posibilidades no están suficientemente explotadas y que son unas auténticas desconocidas para nosotros. Entre ellas cabe destacar la malanga, una rizomatosa de la misma familia que nuestras calas ornamentales, igualmente usada a menudo como planta de adorno en interiores, cuyas hojas son apreciadas como verdura en varias zonas del mundo y sus rizomas igualmente utilizados en alimentación.

El ulluco también denominado melloco y perteneciente a una pequeña familia de trepadoras bien representada en Centroamérica, es un popular alimento en zonas templadas y ya consumido en épocas prehispánicas por los indígenas. Se consumen sus tubérculos de diferentes formas dependiendo de la variedad, ricos en fécula y que constituye un alimento muy nutritivo.

Las ibias pertenecientes a la familia de oxalidáceas, utilizadas en

nuestra jardinería, son plantas alimenticias de algunos pueblos de Perú, Colombia y Bolivia, que las consumían ya desde épocas precolombinas. Como en el caso anterior las posibilidades de extensión y mejora de su cultivo, parecen prometedoras aunque en la actualidad son poco conocidas.

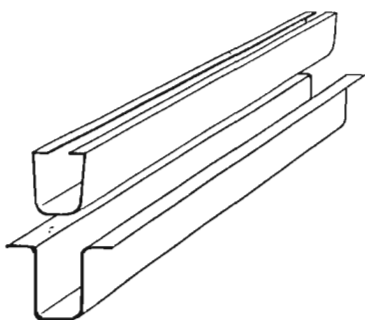
Para terminar, señalar que éstos son sólo unos ejemplos de las grandes posibilidades que existen de enriquecer la horticultura.



Bibliografía

- Bramwell. (1985). «Jardines de Canarias III».
- V.H. Heywood. (1985). «Las plantas con flores».
- B. Valdés. (1988). «La Flora iberoamericana».
- M.V. Divicenzo. (1989). «Guía de frutos de la tierra».
- Pérez-Arbelátez. (1990). «Plantas útiles de Colombia».

NUEVO PERFIL PARA LA SUJECCION DEL PLASTICO



«Adaptable a cualquier omega»

PANEL RADIANTE HOTBOX DE ALUMINIO

SIN INSTALACION - CONTROL DE TEMPERATURA POR TERMOSTATO - TOTAL UNIFORMIDAD DE CALOR - APROVECHABLE AL 100% - FABRICADO DE ACUERDO CON LAS ESPECIFICACIONES PARA INSTALACIONES ELECTRICAS DE LA C.E.



Paneles calefactores de lámina de aluminio para mesas, los únicos de tal tipo diseñados especialmente para uso de la horticultura. El panel standard es de 6x1 m con rendimiento de 150 W/m2, alimentado a 220 voltios, pero se proveen paneles de cualquier ancho, longitud, capacidad calorífica y voltaje que se pida.

TURBO FOG HUMIFICACION Y TRATAMIENTOS



«Caudal regulable hasta 19 l/h»

CUENTE CON NOSOTROS Y NUESTRA EXPERIENCIA PARA HACER REALIDAD SUS PROYECTOS.



INSTITUTO TECNOLOGICO EUROPEO, S.A.
 C/. Valencia, s/n. - 46210 PICANYA (Valencia)
 Apartado 370 - 46080 Valencia - Tel. (96) 155 09 54*
 Telax 62243-62518 - Fax: (96) 155 06 09

Complemento de los invernaderos para todas las necesidades. CALIDAD CONTROLADA