

**El mundo aún está lleno de frutas que brindan tesoros desconocidos en el ámbito culinario y cultural de los pueblos. La lúcuma es un buen ejemplo.**

# Un emocionante universo de nuevos sabores

**STEFAN BEDERSKI**

Secretario ProLucuma  
ptopara@amauta.rcp.net.pe



Nos encontramos ante un emocionante universo de nuevos sabores en el cual debemos dar especial reconocimiento a frutas ancestrales y tradicionales. El mundo aún está lleno de frutas que brindan tesoros desconocidos en el ámbito culinario y cultural de los pueblos. Una de estas frutas es la lúcuma, muy apreciada durante la época ancestral Peruana que inclusive fue considerada la fruta sagrada del Inca. La lúcuma está representada en varios cerámicos que datan de la época preincaica, simbolizando su valor nutricional y espiritual. Hoy en día, en el Perú la lúcuma es reconocida como el sabor más preferido en los helados además de ser un ingrediente muy apreciado por renom-

**Las fotos muestran el proceso de elaboración de la lúcuma desde el pulpeado hasta el congelado.**

brados chefs para la elaboración de exquisitos postres y dulces. La empresa Nestlé fabrica helados de lúcuma en Perú y Chile, siendo este sabor el más preferido.

La lúcuma (*Lucuma obovata* o *Pouteria obovata*) es parte de la familia de las Sapotáceas y muy similar al zapote. Su hábitat natural abarca todos los Andes de

Sudamérica, pero ha encontrado en el Perú las condiciones climáticas y geográficas más favorables para su óptimo crecimiento y mejor calidad. Tiene un aroma muy agradable, con sabores muy similares al maple o nuez y con una pulpa dura tipo calabaza de color amarillo/anaranjado. La lúcuma es una fruta muy nutritiva con alto contenido de fibra, carbohidratos, vitaminas y minerales, especialmente la niacina, caroteno y hierro.

**La lúcuma es una fruta muy nutritiva con alto contenido de fibra, carbohidratos, vitaminas y minerales, especialmente la niacina, caroteno y hierro**

La cultura culinaria peruana está muy enraizada en sus tradiciones de comida fina y tradicional. La lúcuma representa esta unión entre cultura y cocina, llena de simpáticas leyendas ancestrales y varios pueblos andinos que



llevan su nombre. El sabor tan exquisito de la lúcuma la convierte en una inigualable opción para la elaboración de nuevos productos

alimenticios, especialmente helados, yoghurts, batidos de leche, pasteles, rellenos, dulces y todo tipo de repostería. Esta fruta es

presentada al mercado internacional como pulpa congelada, pulpa pasteurizada o lúcuma deshidratada en polvo (inclusive liofilizado). Cualquiera de estas presentaciones puede ser fácilmente incluido en las diversas formulaciones de productos alimenticios.

La principal organización promocional de la lúcuma es ProLucuma, la Asociación de Productores de Lúcuma del Perú. Este gremio ha establecido altos estándares y normas de calidad

■ Esta fruta es presentada al mercado internacional como pulpa congelada, pulpa pasteurizada o lúcuma deshidratada en polvo. Cualquiera de estas presentaciones puede ser fácilmente incluido en las diversas formulaciones de productos alimenticios



Solicite nuestro muestrario

Cultivos Seguros

## Cultivos Seguros

- Mejore los resultados de su cosecha con las mallas de protección **MAGROTEX**
- La solución más segura para sus cultivos
- Reconocidas internacionalmente
  - Mallas de sombreado 40% al 90%
  - Mallas Cortavientos
  - Mallas Mosquiteras
  - Mallas Anti-hierba
  - Mallas Anti-granizo
  - Mallas Anti-plaga
  - Mallas Helix
  - Mallas Voladeros 25\*25/16\*16
  - Mallas de Ocultación

**MAGROTEX**  
MALLAS AGROTEXTILES, S.L.

C/. Sant Miquel de Taudell, s/n - nave 7 y 8  
Can Mir 08232 Viladecavalls (Barcelona)  
Tel.: 93 789 14 45 - Fax: 93 733 36 43

Web: [www.magrotexsl.com](http://www.magrotexsl.com)  
E-mail: [info@magrotexsl.com](mailto:info@magrotexsl.com)



La lúcuma tiene un aroma muy agradable, con sabores muy similares al maple o nuez y con una pulpa dura tipo calabaza de color amarillo/anaranjado.

tos elaborados a base de la lúcuma.

Recientemente la lúcuma inclusive fue premiada con su inclusión a los Productos Bandera del Perú, lo cual demuestra su real importancia para la representatividad del País. Los socios de ProLucuma, que representan a los agricultores líderes en el cultivo de esta fruta, tienen el orgullo de participar activamente como la principal entidad de promoción y posicionamiento de la lúcuma en el mercado mundial.

La asociación brinda apoyo en el desarrollo de nuevos productos a base de esta exquisita y ancestral fruta peruana.

■ La principal organización promocional de la lúcuma es ProLucuma, la Asociación de Productores de Lúcuma del Perú. Este gremio ha establecido altos estándares y normas de calidad para los productos a base de lúcuma y con ello garantizar sus aceptación en los exigentes mercados internacionales

para los productos a base de lúcuma y con ello garantizar sus aceptación en los exigentes mercados internacionales. En unión con otros gremios agrícolas y con instituciones estatales se ha creado un importante programa de promoción de este fruto, que incluye entre sus objetivos la investigación, la producción, el procesamiento, la comercialización y el marketing de los diversos produc-

**Para saber más...**

www.prolucuma.com  
 ProLucuma. Calle Porta 775  
 Miraflores. Lima 18 - Perú. Telf: +51  
 (1) 241-8208. Fax: +51 (1) 447-0408.  
 Email: prolucuma@amauta.rcp.net.pe