

CEREZA DE CAYENA

Surinam Cherry Cereza De Cayena, Cereza De Cayena, ñanga Piré, Cereza Quadrada

Eugenia uniflora

Myrtaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

Este arbusto es nativo de Surinam, Guyana, Guyana Francesa hasta el sur de Brasil (especialmente en los estados de Rio de Janeiro, Paraña, Santa Catharina y Rio Grande), además la parte central, norte y este del Uruguay.

Usos

La cereza de cayena es un ornamental usado muchas veces como cerco vivo. También produce un fruto de cáscara delgada, su pulpa es de color anaranjado-rojizo, muy jugoso de ácido a dulce y de sabor resinoso y algo amargo. En Brasil, las hojas se esparcen sobre el suelo de las casas y cuando las personas caminan sobre ella, las hojas liberan un aceite que actúa como repelente de moscas. La corteza contiene de 20 a 28.5 % de taninas por lo que se puede utilizar para tratar el cuero. Las flores son un recurso de polen para abejas pero producen poco néctar.

Nombres comunes

- Inglés
 - Brazil Cherry
 - Brazilian Cherry
 - Cayenne Cherry
 - Pitanga
 - Pendanga
 - Guinda
 - Surinam Cherry

Cultivo

Su altura es de 7.5 m, sus ramas son delgadas y su foliaje es de un aroma resinoso. La Cereza de Cayena se adapta a regiones tropicales y subtropicales. Se da muy bien en regiones bajas hasta 1,800 m de altura. Plantas jóvenes se ven afectadas por temperaturas a partir de -2.22° C, pero plantas que están bien establecidas han sufrido daños superficiales a partir de -5.56° C. Este arbusto necesita de mucho sol y requiere cantidades moderadas de agua. El buen riego produce un desarrollo positivo de la fruta, ya que le permite expandirse y su sabor se vuelve más dulce. Crece en casi cualquier tipo de suelo y puede tolerar inundaciones pero no tolera la salinidad. Se propaga a través de semilla, la cual es viable por un mes y germina dentro de 3- 4 semanas. Comienza a dar fruto cuando la planta tiene 2 años; pero en algunos casos podría tardar de 5-6 o aún 10 años bajo condiciones adversas.

La cosecha y producción de semillas

Las frutas se desarrollan y maduran rápidamente, apenas 3 semanas después de que se abren las flores. Suele haber dos cosechas al año coincidiendo con las lluvias de primavera y otoño. Las frutas deben recogerse sólo cuando estén lo suficientemente maduras como para caer en la mano al menor contacto, de lo contrario serán indeseablemente resinosas. La recolección debe hacerse diariamente o incluso dos veces al día. Las semillas pueden conservarse, son viables durante un mes y germinarán en 3-4 meses

Plagas y Enfermedades

Las frutas de ñangapiry son muy atractivas para las moscas de la fruta del Caribe y el Mediterráneo. El follaje es atacado ocasionalmente por cochinillas y orugas.

Cocina y Nutrición

Para uso de mesa, las frutas deben sembrarse y espolvorearse con azúcar antes de colocarlas en el refrigerador. Se volverán suaves y dulces y producirán mucho jugo. Son una excelente adición a tazas de frutas, ensaladas, pudines, helados y pueden hacerse en pasteles o conservarse enteras en almíbar. En algunos países, el jugo de ñangapiry se fermenta y se hace en vinagre, vino y, a veces, en un licor destilado.

Referencias

Morton, J. 1987. Surinam Cherry. págs. 386–388. En: Fruits of warm climates (Frutas de climas cálidos). Julia F. Morton, Miami, Florida.

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=6001>