ROSELLA

Alazán De La India, Alazán Rojo, Alazán De Jamaica

Hibiscus sabdariffa Malvaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Hoy en día la rosella se cultiva ampliamente en los trópicos y subtrópicos. El presunto origen es el sudeste asiático en la región de la India a Malasia. La rosella es un cultivo subutilizado y de multiuso que proporciona a los agricultores alimentos e ingresos en efectivo cuando otras hortalizas se han vuelto escasas. El procesamiento produce ingresos adicionales para las familiares, de los cuales se benefician las mujeres en particular.

Usos

Los brotes, hojas y cálices tiernos de la rosella se utilizan como vegetales cocidos, o, finamente picados, en salsas. Las semillas trituradas sirven como una comida o como sustituto del café en África. Los cálices rojos y secos se usan comúnmente para preparar un té caliente o, aún más comúnmente, endulzados con azúcar, como una bebida fría. Es una bebida agria y refrescante. En los países occidentales se utilizan los cálices secos como una fuente de colorante rojo para alimentos. El té de rosella es útil para suprimir la presión arterial elevada. El aceite que se extrae de las semillas de rosella se utiliza para cocinar (en Chad, Tanzania y China). Sin embargo, se afirma que el aceite de semillas contiene algunas sustancias tóxicas y puede ser más apropiada uso en las industrias de jabón y cosméticos. Las hojas producen mucílago que se utiliza en farmacias y cosméticos. Los extractos se utilizan medicinalmente para combatir resfriados, dolor de muelas, infecciones urinarias y resacas. En Senegal se usa el jugo de hojas para tratar la conjuntivitis. Las hojas se aplican como cataplasma para mejorar llagas y úlceras. Una decocción de raíz sirve de laxante. El valor ornamental de la rosella es un interés reciente, como planta de jardín o flor de corte. Los tallos rojos y decorativos con sus frutos rojos maduros se exportan a Europa donde se usan en arreglos florales.

Nombres comunes

- Inglés
  - Roselle
  - Bissap
- Francés
  - oseile de guinee

Cultivo

- **Elevación**: 0-2000m (6500 pies)
- **Lluvia:** 800–1600mm (30-60 pulgadas) de precipitación anual continua; mínimo 100–150 mm/mes (4-6 pulgadas) durante el crecimiento vegetativo
- **Temperatura:** 18-35 C (6-95F); sensible a las heladas
- **Suelo:** bien drenado, margas arenosas neutras, rico en humus; no tolera la acumulación de agua

La rosella es una planta anual que normalmente se propaga a partir de semillas, pero también puede propagarse a partir de esquejes. Si las semillas se siembran directamente en el campo, se recomienda una densidad de siembra de 1-2 m (3-6 pies) en filas con 1.5-3 m (4.5-9 pies) de separación. Las semillas también se pueden sembrar en lechos de semillas y ser trasplantadas cuando alcanzan 7-10 cm (3-4 pulgadas) de altura. La rosella es una especie de planta de día corto; Si las plantas se cultivan por su forraje, normalmente, en climas subtropicales, la siembra se hace a principios de la primavera. Si las plantas se cultivan por los cálices pulposos se prefiere una siembra más tardía (a mediados de mayo es ideal para el sur de la Florida). La rosella se puede cultivar como un cultivo de verano en las regiones templadas. Sin embargo, la planta es sensible a las heladas y no produce frutas en las regiones templadas. Los fertilizantes balanceados de jardín se pueden usar en cantidades modestas (aproximadamente la mitad de la cantidad utilizadas para plantas vegetales en la misma región). La poda temprana estimulará la ramificación y aumentará la producción de frutas. La rosella es una planta sensible al fotoperiodo que florece mejor cuando la duración del día es menor de 12 horas.

La cosecha y producción de semillas

El período de crecimiento vegetativo dilata de 4 a 6 meses. Seis semanas después del trasplante, las copas de las plantas de rosella pueden cortarse para su uso vegetal. Dos cosechas adicionales de vegetación se pueden hacer a intervalos de 4 semanas, después de lo cual las plantas restantes se pueden entresacar y se les permite producir flores y frutos. Los cálices se cosechan manualmente de 2-3 semanas después de la floración, generalmente entre 4-6 meses a partir de la siembra, antes de que la fruta se haya secado. La cosecha regular prolonga la floración. Los cálices se secan en la sombra.

Plagas y Enfermedades

El nematodo del nudo de la raíz es un parásito grave. Las cochinillas y los escarabajos de las hojas pueden convertirse plagas problemáticas. El pulgón puede atacar tallos y las ramas. Los áfidos atacan a las hojas y a los capullos florales, y el manchador de algodón se alimenta de los cálices que maduran. Un hongo de moho (*Oidium sp*.) que daña a las hojas puede requerir control.

Cocina y Nutrición

©2022 ECHO Inc.

Los consumidores de las regiones templadas del norte encuentran el sabor similar al de los arándanos. Los cálices finamente picados se utilizan en salsas, mermeladas y jaleas. Los cálices de rosella contienen pectina natural el cual se usa para solidificar mermeladas o gelatinas. Los cálices cocidos constituyen una fuente de jarabes que se añaden a las tortas y postres o se vierten sobre gofres, crepes o helados. Para hacer el jarabe de rosella, los cálices secos se hierven a una proporción de 1 parte de rosella seca a 4-5 partes de agua. Debido a su sabor muy agrio, se agregan grandes cantidades de azúcar. A menudo el jugo se diluye con agua para hacer una "ada", como limonada. También puede ser aromatizado con jengibre y endulzado con azúcar o servirse sobre hielo. El jugo de rosella también se utiliza para hacer vino. Los cálices de rosella son una buena fuente de calcio y hierro y las vitaminas niacina y riboflavina. Las hojas frescas contienen del 2-3% de proteínas y trazas de calcio, fósforo y hierro.

ECHO® 17391 Durrance Rd, N. Fort Myers FL 33917 USA
Tel: (239) 543-3246 | Email: echo@echonet.org | Website: ECHOcommunity.org
©2022 ECHO Inc.