

TAMARINDO

Tamarindus indica

Fabaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

El tamarindo es un árbol atractivo, perennifolio, fijador de nitrógeno, que alcanza los 30 m de altura y se adapta mejor a las condiciones semiáridas. La pulpa agri dulce de la vaina se come fresca, se utiliza como ingrediente para cocinar o se prepara en una bebida refrescante. Del tamarindo se obtiene madera, que se usa también para leña y carbón vegetal de alta calidad.

Origen

Se cree que es originario de África, pero se cultiva desde tiempos prehistóricos en la India. Es extensamente cultivado en áreas tropicales del mundo.

Usos

La suave pulpa del fruto extraída de las vainas se usa generosamente en la cocina india y no hay hogar en el sur de la India sin que se use diariamente la pulpa de tamarindo. Las vainas tiernas se utilizan como verdura y para hacer encurtidos. Las hojas, que tienen un alto contenido de nutrientes para comida de animales, se dan como alimento al ganado. Las semillas se tuestan y se dan a los animales. Los árboles de tamarindo son una buena madera en el mercado comercial; puede utilizarse como buena leña y para hacer carbón vegetal de alta calidad. La parte blanca de la semilla, triturada y hervida, produce una pasta que es un buen material resistente a la intemperie que se usa especialmente contra la corrosión del agua de mar y la brisa salada.

Nombres comunes

- Inglés
 - Tamarind

Cultivo

El tamarindo se adapta bien a las condiciones tropicales semiáridas, aunque le va bien en muchas áreas tropicales húmedas del mundo con precipitaciones estacionales altas. Los árboles jóvenes son muy susceptibles a las heladas, pero los árboles maduros resistirán -3° C (28° F) sin sufrir lesiones graves. Crece bien en suelos profundos, bien drenados y ligeramente ácidos. La propagación habitual es por semilla, que germina en una semana y puede conservar su viabilidad durante varios meses si se mantiene seca. Las semillas se deben sembrar a 1 cm (0.4 pulgadas) de profundidad en recipientes con mezcla para macetas adecuada. Los árboles jóvenes deben sembrarse en hoyos más grandes de lo necesario para acomodar el sistema radicular. Deben colocarse un poco más alto que el nivel cultivado en recipientes para permitir el asentamiento posterior del suelo. El espaciamiento de los árboles debe ser de 6 a 10 m (20 a 35 pies) en un entorno de huerto. Los árboles solitarios superarán los 5 m (15 pies) de diámetro. Los árboles jóvenes se podan para permitir que se desarrollen de 3 a 5 ramas bien espaciadas en la estructura de andamiaje principal del árbol. El tamarindo puede resistir la sequía bastante bien, los árboles jóvenes necesitan una humedad adecuada en el suelo para establecerse bien, los árboles maduros se desarrollan bien sin riego complementario.

La cosecha y producción de semillas

Las plántulas deberían comenzar a producir frutos en 6 a 8 años, mientras que los árboles de propagación vegetativa deberían producir en la mitad de ese tiempo. Los árboles maduros pueden producir 160 kg (365 lbs) de fruta al año. La fruta madura a fines de la primavera hasta principios del verano y puede persistir en el árbol durante varios meses. El rendimiento es bueno en años alternativos y la etapa de rendimiento dura más de 80 años. Las vainas de tamarindo tienen un 55% de pulpa y un 34% de semillas. Un kilogramo (2.2 libras) de frutas tendrá alrededor de 1800 semillas.

Plagas y Enfermedades

El árbol de tamarindo rara vez se ve afectado por plagas y enfermedades. Sin embargo, la fruta madura en climas húmedos es fácilmente atacada por escarabajos y hongos, por lo que la fruta madura debe cosecharse y almacenarse.

Cocina y Nutrición

El tamarindo puede comerse fresco, pero se usa más comúnmente con azúcar y agua en los trópicos americanos para preparar una bebida refrescante o refresco. La pulpa también se utiliza para dar sabor a conservas y chutneys, para hacer salsas para carne y para escabechar pescado. Es un laxante suave y se usa como tal en algunos países. Los dulces se pueden hacer mezclando la pulpa con azúcar seca y moldeándola en las formas deseadas. Como las hojas del tamarindo contienen un 10 % de fibra, la ingesta de la hoja en cualquier forma ayuda a las personas que sufren de colesterol.

Referencias

Morton, J. 1987. Tamarindo. págs. 115–121. En: *Fruits of warm climates* (Frutas de climas cálidos). Julia F. Morton, Miami, Florida.

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=2047>