

BAMBARA

guisante de tierra, Guandsú, maní congo

Vigna subterranea

Fabaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Vigna subterranea es una leguminosa anual, herbácea, fijadora de nitrógeno de particular importancia en toda la región semi-árida de África. Las hojas son trifoliadas y se encuentran a lo largo de tallos rastreros que se extienden a lo largo de la superficie del suelo. Las flores son amarillas y en forma de mariposa, similares a otras leguminosas. Después de la fertilización, bajo de la superficie del suelo se desarrollan vainas que contienen de 2 a 3 semillas cada una.

Usos

V. subterranea es la tercera leguminosa de grano más importante del África semi-árida, produce semillas comestibles con alto contenido de carbohidratos y proteína. Las semillas pueden secarse y tratarse como otras legumbres: reconstituirse en platos cocidas, molerse para harina, o prepararse como una pasta. Tanto las semillas como la biomasa foliar sirven como forraje para el ganado. Como leguminosa fijadora de nitrógeno, la incorporación de la biomasa aérea introduce nitrógeno y otros nutrientes al suelo para los cultivos posteriores.

Nombres comunes

- Inglés
 - Bambara bean
 - Earth pea

Cultivo

- **Elevación**– 200-1400 m
- **Precipitación** – 300-3000 mm
- **Tipos de suelo**– Bien drenados, sueltos, textura media; pH 4.3-7
- **Rango de temperatura**– 16-38°C
- **Sensibilidad a la duración del día**– ninguna
- **Luz**– prefiere pleno sol

V. subterranea puede sembrarse al voleo a tasas de siembra de 25-160 kg/ha o sembrarse en hileras. El espaciamiento debe ser de 20 a 100 cm dentro de la hilera y de 20 a 100 cm entre hileras. Los semilleros deben prepararse planos o con un camellón ancho para acomodar la floración. La siembra debe realizarse después de las primeras lluvias de la estación.

La cosecha y producción de semillas

V. subterranea puede cosecharse en forma continua, si se desean semillas frescas. Para semillas maduras, la cosecha generalmente se hace de 90 a 180 días después de la siembra. El amarillamiento de las hojas y la caída de las hojas son indicadores de semilla madura. Después de la cosecha, las vainas maduras deben secarse más hasta que alcancen un contenido de humedad del 10 al 12% y que las semillas suenen al sacudirlas. Al pelarlas, las cascaras fibrosas pueden integrarse a la alimentación para el ganado.

Plagas y Enfermedades

V. subterranea es relativamente resistente a plagas y enfermedades. La cercosporiosis, el mildiú polvoso y la fusariosis son infecciones fúngicas comunes. Varios virus, como el virus del moteado clorótico del caupí, el virus del mosaico del caupí transmitido por áfidos, y el virus del moteado del maní, así como nematodos de las raíces también pueden atacar a *V. subterranea*.

Cocina y Nutrición

Las semillas, con alto contenido de proteína y carbohidratos, pueden comerse frescas, reconstituidas en platos cocidos, molidas para harina o preparadas como una pasta. Las semillas de *V. subterranea* también se usan con frecuencia para producir leches vegetales o productos fermentados. También se suelen utilizar incorporándolas para aumentar el volumen de platos elaborados con maíz, plátano o de otro tipo.

Referencias

Brink, M., Ramolemana, G.M. & Sibuga, K.P., 2006. *Vigna subterranea* (L.) Verdc. [Internet] Record from PROTA4U. Brink, M. & Belay, G. (Editors). PROTA (Plant Resources of Tropical Africa / Ressources végétales de l'Afrique tropicale), Wageningen, Holanda. <http://www.prota4u.org/search.asp>. Consultada el 17 de julio de 2019.

Ecocrop. 1993-2007. *Secale cereale*. Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura, Roma, Italia. ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/dataSheet?id=10830. Consultada el 17 de julio de 2019.

Heuzé V., Tran G., Lebas F., 2016. Bambara groundnut (*Vigna subterranea*) seeds. Feedipedia, un programa del INRA, CIRAD, AFZ y

FAO. <https://www.feedipedia.org/node/530>. Consultado el 17 de julio de 2019.