

ACACIAS AUSTRALIANAS COMESTIBLES

Acacia coleii, *A. elachantha*, *A. torulosa*, *A. tumida*

Leguminosae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

La mayoría de las especies de semillas de acacia comestibles provienen de las regiones semiáridas del norte de Australia y van desde árboles de tamaño mediano hasta arbustos grandes de múltiples tallos. Varias especies comestibles de acacia han sido introducidas con éxito en regiones semiáridas africanas como Níger y Senegal. *A. coleii* se ha destacado en los ensayos de acacia en Níger, mostrando el mayor potencial para su uso como nueva planta de cultivo. *A. coriacea* es un alimento muy apreciado por los pueblos aborígenes de Australia, pero su establecimiento ha sido difícil en Níger. *A. coriacea* puede vivir entre 30 y 50 años. Sus hojas en forma de aguja y su dosel ligero dan poca sombra, y la raíz pivotante profunda no debería interferir con los cultivos cercanos. *A. elachantha* tiene una buena tasa de crecimiento y mayor rendimiento de semillas que *A. coleii*, pero tiene un largo período de maduración y una tendencia a quebrarse. Por su porte alto, es necesaria una poda juiciosa para una fácil cosecha; las ramas nuevas son lo suficientemente flexibles como para ser arrancadas para la cosecha. *A. elachantha* es un árbol vigoroso que produce mucha biomasa y postes fuertes de 3-4 m (10-13 pies) de largo. Las plantaciones de *A. torulosa* muestran altas tasas de supervivencia después de la siembra, y *A. torulosa* madura en Níger no mostró signos de estrés y produjo una abundante cosecha de semillas después de un año de escasas precipitaciones. *A. tumida* ha crecido bien en Níger, pero necesita condiciones de lluvia ligeramente más altas para prosperar; el árbol puede crecer con rapidez pero no producir semillas. Tiene semillas grandes que son fáciles de cosechar y mejor balanceadas nutricionalmente que las semillas de *A. coleii*. Para áreas alcalinas y afectadas por la sal, pruebe *A. ampliceps*, *A. victoriae* y *A. stenophylla*. Estas existen naturalmente en sitios afectados por sal y niveles freáticos altos.

Usos

Durante mucho tiempo las semillas comestibles de acacia han servido como fuente de alimento para los pueblos aborígenes de Australia. Las semillas nutritivas de las plantas comestibles de acacia a menudo se secan y se muelen como harina para hornear. Las semillas también han servido como fuentes de un sustituto del café. Los árboles de acacia *coleii* son buenos cortavientos si se siembran en hileras. Esta especie coloniza bien los terrenos baldíos y tiene la capacidad de fijar nitrógeno. Se han utilizado hojas secas de *A. coleii* como forraje de baja calidad.

Nombres comunes

- Francés
 - edible australian acacias
- Inglés
 - Acacia
 - Edible Australian
 - Cole Wattle
 - Acacia, Torulosa
 - Acacia, Tumida

Cultivo

- Precipitación: 250-600 mm/año (10-20 pulgadas), sembrar junto a vías fluviales en condiciones más secas
- Tipos de suelo: Versátil, puede manejar tanto suelos arenosos como arcillosos, terrenos duros, cárcavas erosionadas, y tierras agrícolas degradadas o abandonadas
- Rango de temperatura: puede soportar climas cálidos y secos

A. coleii germina fácilmente, tiene una alta tasa de supervivencia después del trasplante y tiene un rápido crecimiento inicial incluso en condiciones difíciles. *A. coleii* crece en una amplia variedad de suelos, desde arena pura hasta arcilla pesada. Prospera en terrenos baldíos y terrenos duros donde no se pueden sembrar cultivos regulares. En áreas más secas que reciben menos de 250-350 mm (9.8-13.7 pulgadas) de lluvia, es mejor plantarlas a lo largo de las líneas de flujo de agua por donde pasa el agua de escorrentía. *A. coleii* tiene un extenso sistema radicular somero y se estresará gravemente si se siembran demasiado cerca unas de otras. La distancia de siembra recomendada en Níger es de 10 m (33 pies); donde la precipitación es mayor a 450 mm (18 pulgadas), el espaciamiento más cercano es exitoso. Evite plantar acacias cerca de cultivos agrícolas, ya que los sistemas radiculares con hábito de propagación de las acacias competirán con los cultivos cercanos por la humedad y los nutrientes disponibles.

La cosecha y producción de semillas

La maduración de la semilla ocurre dentro de un período de 4 semanas. La acacia de vaina enrollada, *A. coleii* var. *ileocarpa*, no se quiebra tanto como otras especies porque la semilla está firmemente sujeta en la vaina por un arilo parecido a un hilo. Los racimos de vainas parecidas a frijoles se pueden cosechar fácilmente a mano. Con fines alimenticios, está bien recoger las vainas justo cuando comienzan a adquirir un color marrón o más tarde, cuando se hayan secado en el árbol; para fines de reproducción, las semillas deben permanecer en el árbol hasta que se sequen. Se deben usar anteojos protectores mientras se cosechan semillas secas, que causan irritación en los ojos al contacto. Una vez que la semilla se seca, se puede quitar de la vaina trillándola con un mortero. La trilla debe realizarse en un día ventoso, ya que el polvo de las vainas irrita la nariz y la garganta, provocando estornudos y secreción nasal. En su hábitat nativo, los árboles se cosechan fácilmente colocando una sábana en el suelo y golpeando las ramas con un palo. La semilla puede almacenarse durante muchos años sin deteriorarse, aunque el arilo es susceptible al ataque del gorgojo, que no daña el grano, pero si se permite que aumenten, sus desechos causan deterioro. Sacudirla periódicamente reduce la población de gorgojos.

Plagas y Enfermedades

Las lagartijas, los saltamontes, las gallinas y algunas especies de aves son destructivas en los viveros si éstos se encuentran cerca de las viviendas o si hay poca vegetación disponible. Quizás sea necesario utilizar jaulas de alambre para evitar daños de las aves. Los ratones pueden comer plántulas o roer la corteza. También es susceptible a los barrenadores y las avispas agalladoras.

Cocina y Nutrición

La semilla se lava, se seca y se muele hasta obtener harina. La mayor parte posible de la cubierta seminal negra se elimina tamizándola a través de un tamiz de malla fina. Luego, la harina se usa en recetas tradicionales y se mezcla con la harina que se usaría para una receta en particular (por ejemplo, harina de mijo para papilla tradicional) en una proporción de no más del 25 % de harina de acacia por un 75 % de otros ingredientes. Las acacias son ricas en proteínas, sabrosas y versátiles y han logrado una amplia aceptación y uso en muchos platos diferentes, incluidas las tradicionales papillas, pasteles de frijoles y panqueques. La semilla también puede tostarse y molerse para hacer un sustituto del café.

Referencias