

CHICOZAPOTE DE MÉXICO (CHICLE, ZAPOTILLO, NÍSPERO EN NICARAGUA, PERÚ, CARIBE COLOMBIANO, VENEZUELA)

Zapotillo, Chico Zapote

Manilkara zapota

Sapotaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

El chicozapote es un árbol erguido de crecimiento bastante lento de hasta 18 m (60 pies) o más de altura. Es fuerte y resistente al viento, rico en látex gomoso blanco. Sus hojas son alternas y perennes, disponiéndose en la parte superior de cada rama. La fruta puede ser de forma casi redonda, ovalada o cónica. Cuando está inmaduro es duro, gomoso y muy astringente debido a la alta concentración de látex.

Usos

Por lo general, las frutas se comen cortándolas por la mitad y se disfrutan sacando la pulpa con una cuchara. Se debe tener cuidado de no comer las semillas. Se ha utilizado históricamente como postres o rellenos para tartas y otros productos horneados. También se ha conservado como vino y mermeladas. Se sabe que el secado de la fruta también la conserva durante varios meses. La goma de mascar se fabrica ocasionalmente con el látex obtenido de la savia.

Nombres comunes

- Inglés
 - Sapodilla
 - Chicle
 - Naseberry

Cultivo

Las plántulas deben mantenerse a pleno sol, con humedad adecuada y fertilizante o compost. Los árboles sembrados en arboledas comerciales están separados de 9 a 14 m (30 a 45 pies) en cada sentido. La mayoría de los árboles maduros no reciben un régimen de riego, pero el riego durante las épocas secas mantendrá la productividad. Nativo de suelos de piedra caliza, a veces se usa agua con un pH más alto para reducir el crecimiento vegetativo y promover la fructificación. El chicozapote crece desde el nivel del mar hasta los 2,800 m (9,186 pies), como es común en Quito, Ecuador. El árbol no es estrictamente tropical, ya que los árboles maduros pueden soportar temperaturas de 26° a 28° F (-3.33° a -2.2° C) durante varias horas. El chicozapote parece igualmente cómodo en ambientes húmedos y relativamente secos.

La cosecha y producción de semillas

Si al raspar la superficie de la fruta se ve marrón en lugar de verde, entonces la fruta está lista para cortarse y madurará fuera del árbol. La fruta inmadura no madurará en el árbol. A menudo, la fruta madura se obtiene fácilmente después de caerse en forma natural del árbol. La pulpa varía en color de amarillo a marrón oscuro y tiene un sabor dulce parecido al del azúcar moreno y la pera. La mayoría de las frutas tendrán de 1 a 12 semillas adentro, pero estas se sacan con facilidad. Las semillas oscuras se pueden recolectar y conservar durante varios años si se mantienen secas. Las semillas son de color marrón oscuro o negro, con un hilio blanco que se extiende por un lado. Por lo general son planas con un gancho curvo marcado en una orilla; y unos 2 cm (0.25 pulgadas) de largo. El injerto es necesario para lograr árboles que correspondan a las características de la variedad.

Plagas y Enfermedades

En general, el chicozapote se mantiene sumamente saludable con poco o ningún cuidado. Se sabe que ciertos insectos atacan los nuevos crecimientos, pero por lo general no causan daños comerciales significativos.

Cocina y Nutrición

Las semillas nunca deben comerse debido a su contenido de sustancias químicas tóxicas. Más de 5 o 6 semillas ingeridas provocarán dolor abdominal y vómitos. Las frutas son ricas en taninos que tienen un valor antibacteriano y antiparasitario. Son ricas en potasio, cobre, hierro y vitaminas. Tienen 83 cal/100g de fruta.

Referencias

[Food Plants International](#)