

ACEROLA (CEREZA ANTILLANA)

Malpighia puniceifolia

Malpighiaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Origen

La acerola es un arbusto grande de follaje espeso o un árbol pequeño originario de las islas de las Antillas Menores y el norte vecino

Usos

El árbol produce frutas de tres lóbulos, parecidas a una cereza, de 1.2 a 2.5 cm de largo (½ a 1 pulgada) de largo con una cáscara de color rojo brillante y pulpa muy jugosa. Su popularidad se basa en el hecho de que las frutas contienen una cantidad extraordinariamente alta de ácido ascórbico. El jugo se ha utilizado para combatir el dolor de garganta, la tos y los resfriados. La corteza contiene tanino para teñir el cuero y la madera es muy pesada y difícilmente toma fuego.

Nombres comunes

- Inglés
 - Barbados Cherry
 - West Indian Cherry
 - Acerola

Cultivo

La acerola se cultiva fácilmente en una variedad de condiciones y seguirá dando frutos durante quince años. Siempre que esté bien drenado, el suelo puede ser arcilloso, calizo o marga, pero la materia orgánica añadida aumentará el rendimiento. Los árboles maduros pueden soportar temperaturas tan bajas como 28° F (-2.2 °C). Aunque pueden tolerar largos períodos de sequía, es posible que no produzcan frutas hasta que comience la temporada de lluvias. La producción de frutas aumenta significativamente por la presencia de colonias de abejas melíferas en un radio de una milla (1.6 km). Los esquejes enraizados son el mejor método de reproducción. Algunos árboles comenzarán a producir en tan solo dos años, pero se obtienen mejores rendimientos después de tres años.

La cosecha y producción de semillas

La acerola da fruta durante un largo período de tiempo y es necesario recolectarla a mano varias veces a la semana. La fruta ligeramente inmadura se manejará mejor y retendrá más vitamina C si no se deja alcanzar la madurez de consumo por completo. Las semillas a conservar deben provenir de plantas que no hayan sido polinizadas de forma cruzada y de frutas que estén bien maduras. Deben limpiarse, secarse y espolvorearse con un fungicida.

Plagas y Enfermedades

La mayor amenaza para la salud de la acerola, especialmente en suelos ácidos y arenosos, es el nemátodo agallador. Utilizar mantillo/mulch y riego regular pueden mantener el árbol lo suficientemente sano como para resistir y aún producir una cosecha.

Cocina y Nutrición

Aunque se han hecho afirmaciones exageradas en el pasado, se ha determinado que una fruta de acerola inmadura tiene hasta 90 mg de ácido ascórbico. En comparación con una cantidad igual de la parte comestible de una naranja, la acerola tiene 20 veces más ácido ascórbico. Las frutas son bastante perecederas e incluso en refrigeración, solo durarán de tres a cuatro días. Pueden hacerse en jugo o puré, pero en una semana el ácido ascórbico y el color se reducen considerablemente

Referencias

[Plantas para un futuro](#)