

ALMORTA (ALVERJÓN, ARVEJA, GARBANZO DE YERBA, GUIJA)

Lathyrus sativus

Fabaceae

ECHO® FICHA DE INFORMACIÓN SOBRE PLANTAS

Descripción

Esta planta leguminosa, originaria del Mediterráneo oriental, fue domesticada hace 8,000 años y ahora crece principalmente en Etiopía, India, China y los países vecinos. El almorta se puede sembrar como cultivo anual en suelos pobres, secos o inundados, en regiones áridas y semiáridas, a altas temperaturas o en áreas sujetas a heladas. La almorta es la menos preferida entre las leguminosas alimenticias comunes, pero es atractiva para productores de escasos recursos debido a su adaptación a condiciones adversas como la sequía y el encharcamiento. Por lo tanto, la almorta es un cultivo útil para suelos secos y pobres y un cultivo de rescate cuando otros cultivos han fracasado. En Asia se siembra al voleo en campos de arroz inundados dos semanas antes de la cosecha para que sirva como un segundo cultivo que enriquece el suelo. En algunas regiones templadas, la almorta se siembra después del centeno o en tierra en barbecho.

Usos

La almorta es extremadamente tolerante a la sequía, lo que la convierte en un alimento valioso para el ganado cuando otros cultivos han fracasado. Tiene valor como un forraje fijador de nitrógeno que produce una cosecha de hojas y vainas con tan solo 6.25 cm (2.5 pulgadas) de lluvia anual. Los humanos solo pueden comer la almorta seca en cantidades muy moderadas. (Consulte la advertencia de toxicidad a continuación). Se han desarrollado variedades que son bajas o casi libres de toxinas, pero aún están en proceso de multiplicación y distribución. Cuando la almorta se dan sola como alimento, se señala que las plantas jóvenes frescas son dañinas para los caballos; sin embargo, el ganado vacuno, los conejos y las ovejas pueden consumir grandes cantidades sin efectos nocivos.

Nombres comunes

- Inglés
 - Grass Pea
 - Indian Vetch
 - Chickling Pea
 - Indian Pea

Cultivo

- Cultivo: la almorta crece bien en las zonas subtropicales como cultivo de invierno; tolera el encharcamiento y la salinidad moderada. La almorta nodula efectivamente con *Rhizobium leguminosarum*.
- Precipitación: 400-650 mm por año (16-26 pulgadas)
- Temperatura: 10-25° C (50-75° F)
- Tipo de suelo: cualquiera
- Altitud: 1,700-2,700 m (5,600-8,900 pies)

La cosecha y producción de semillas

Después de 86 a 127 días, las flores azules, moradas, rosadas o rojas producen vainas oblongas y planas de 4 a 7 mm de diámetro que contienen de 3 a 5 semillas moteadas de color marrón y blanco. Cuando las hojas se vuelven amarillas y las vainas grises, las plantas deben cortarse y dejarse secar en el campo o en el piso de trilla durante 7-8 días. Las almortas secas pueden desprenderse de las vainas golpeándolos con palos o dejando que el ganado camine sobre ellas, luego se secan más antes de almacenarlas. La paja se puede dar como forraje al ganado o usarse como mantillo. Aunque las plantas de almorta se autopolinizan, para mantener la pureza de las variedades de baja toxicidad, las semillas deben aislarse de las variedades más antiguas durante la trilla y el almacenamiento. El rendimiento por acre de la almorta es 3 veces mayor que el de la soja y 2 veces mayor que el del trigo.

Plagas y Enfermedades

Este cultivo es resistente a la mayoría de las plagas (excepto a los trips) probablemente debido al aminoácido que le proporciona una gran tolerancia a los climas extremos. El mildiú vellosa y polvoriento puede ser un problema en el sudeste asiático. En Etiopía, un gran número de accesiones y líneas de mejoramiento introducidas del Centro Internacional de Investigación Agrícola en las Zonas Secas (ICARDA por sus siglas en inglés) son resistentes al mildiú polvoroso.

Cocina y Nutrición

Las vainas se hierven y se salan para hacer refrigerios, las hojas tiernas y las vainas se cocinan como vegetales, y las semillas secas se pueden tostar, moler en harina o cocinar para dahl y gachas. La neurotoxina contenida en la semilla puede causar parálisis de las piernas (latirismo) en adultos y muerte en niños. El 90 % de las toxinas en las variedades más antiguas de almortas secas se pueden eliminar hirviéndolas o horneándolas, aunque se pueden perder algunos beneficios nutricionales con una cocción prolongada. Solo las variedades de baja toxicidad pueden consumirse en grandes

cantidades. Las almortas secas contienen lisina y un 28 por ciento de proteína, el doble que el trigo.

Referencias

Heuzé V., Tran G., Hassoun P., Lessire M., Lebas F.[418], 2016. *Grass pea (Lathyrus sativus)*. Feedipedia, un programa del INRA, CIRAD, AFZ y FAO. <https://www.feedipedia.org/node/285> Última actualización 19 de abril de 2016, 15:36

<http://ecocrop.fao.org/ecocrop/srv/en/cropView?id=7164>