

Bactris gasipaes

Chontaduro	
	
Clasificación científica	
Superreino:	Eukaryota
Reino:	Plantae
División:	Magnoliophyta
Clase:	Liliopsida
Subclase:	Commelinidae
Familia:	Arecaceae
Subfamilia:	Arecoideae
Tribu:	Cocoeae
Subtribu:	Bactridinae
Género:	<i>Bactris</i>
Especie:	<i>B. gasipaes</i>
Nombre binomial	
<i>Bactris gasipaes</i> Kunth	

El **chontaduro**, **chotaduro**,^[1] **pupunha (pupuña)**, **pijuayo**, **pixbae**, **cachipay**, **pejibaye**, **tembe** (*Bactris gasipaes* Kunth) es una planta de la familia de las arecáceas (la de las palmeras), de hasta 20 m de alto, nativa de las regiones tropicales y subtropicales de América. Se aprovecha su fruto, una drupa de gran valor alimentario, su madera y el cogollo tierno, que se cosecha para extraer palmito. En Colombia, en la inmensa mayoría del país se le llama **chontaduro**, mientras que en las zonas del eje cafetero se le llama y/o se le conoce como "cachipay". El Tambo (Colombia), en el Departamento del Cauca, es el mayor productor de chontaduro en el país. Las temporadas de cosecha son, la primera entre enero y mayo, y la segunda entre agosto y noviembre. En la primera cosecha del año 2005 la región aportó unas seis mil toneladas, equivalentes al 50% de la producción nacional de chontaduro.

En Venezuela, específicamente en la región al sur del Orinoco (Estados Bolívar y Amazonas) se le denomina "píjiguo" o "pichiguo" a esta especie de palma, incluso existe una población con el nombre "Los Píjiguos" originado por la abundancia de esta especie.

En Costa Rica son muy populares y tradicionalmente se cocen en agua con sal, consomé de pollo y hueso jarrete (existen varias maneras de prepararlos) se consumen con mayonesa o mantequilla colocándola en el canal del hueso, son conocidos popularmente como 'pejibayes'. En tiempos de cosecha se comercializan en casi todo el país y se distribuyen en supermercados, ferias del agricultor, en puestos ambulantes. Feria Nacional Del Pejibaye que se da en la zona de Tucurrique en la provincia de Cartago se comercializan de muchas maneras, desde harina de pejibaye hasta ceviche, picadillos, helados y hasta licor de pejibaye.

En Panamá^[2] donde es muy abundante en las tierras bajas, se le conoce con los nombres "**pifá**", "**pibá**" y "**pixbae**", de la palma se consume el fruto, que se cocina previamente en agua con sal y se expende en tiendas, mercados y kioscos. En la ciudad de Panamá es popularmente ofrecido por vendedores ambulantes, quienes pregonan su producto por las calles, esquinas y semáforos. Es común consumirlo caliente, con sal y mayonesa.

En el Ecuador se encuentra en la zona oriental, donde muchas etnias indígenas (por ej. Shuar, Quichua) utilizan la Palma de Chonta para la preparación de la chicha. También se consume el palmito y las hojas para colorar canastos.

En el Perú es abundante en la selva baja de la Amazonía Peruana, donde es conocido con el nombre de **pijuayo** y su fruto es muy consumido por los habitantes amazónicos y de su cogollo se extrae la **chonta** o **palmito** para consumo local y de exportación. En Bolivia se lo conoce con el nombre de **tembe**. En los Estados Unidos es conocido como **peach palm fruit**.

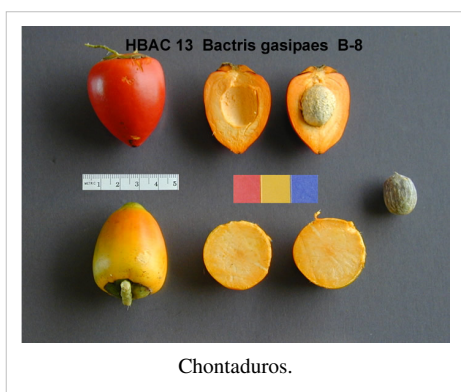
Características

B. gasipaes es una palma mono o multicalue, de 7 a 20 metros de altura y estípites de 15 a 20 cm de diámetro, cubiertos de espinas. Presenta 7 a 20 hojas terminales pendientes hacia los lados, con raquis de 1,8 a 3,3 m y pecíolo hasta de 4 dm, pinnadas. La inflorescencia es un racimo de espigas de 8 dm o más de largo, con un pedúnculo liso de 5 o más dm de longitud; el raquis de 3 dm de largo contiene 25 a 50 raquillas de 2-3 dm de largo. Las flores son unisexuales, femeninas o masculinas, de 5 a 8 mm de longitud y color blancoamarillento. Produce racimos con hasta 140 frutos, drupas pulposas de forma globosa u ovoide, de hasta 6 cm de diámetro, con el epicarpo duro y delgado, de color rojo a amarillo, y el mesocarpo almidonoso, a partir de los 3 a 8 años de sembrada.

Cultivo

Se distribuye desde Nicaragua hasta Brasil y Bolivia en zonas húmedas no inundables, a menos de 1.300 msnm. Es frecuente encontrarla en la Amazonia. Crece bien en asociaciones, por ejemplo como sombra de café, cacao, árbol de pan y cítricos. Fue plantada desde épocas precolombianas por los indígenas. Hay numerosas variedades incluso sin espinas y una sin semilla.

Uso



El fruto puede comerse fresco o cocinarse en agua con sal 30 a 60 minutos. Puede procesarse para obtener harina y utilizarse en diferentes proporciones en panadería, pastelería y fabricación de fideos, compotas y jaleas. Más de 40 recetas para su preparación y consumo han sido recopiladas.

El chontaduro es uno de los alimentos tropicales de mayor valor nutritivo. Su contenido de 2,5 a 4,8 % de proteína de alta calidad, por el número y la cantidad de aminoácidos esenciales que posee; por su fina grasa, constituida por aceites no saturados y el alto contenido de Beta-Caroteno, fósforo, vitamina A, calcio y hierro, lo hacen uno de

los alimentos naturales más completos. También contiene vitaminas B y C. Hay variedades de mayor contenido de aceite, que puede extraerse. Culturalmente se le considera un potente afrodisíaco, aunque no existen estudios científicos que lo comprueben.

Otros aprovechamientos

Además del fruto son comestibles la flor, el endospermo de la semilla y el palmito (cogollo). Este tiene un contenido de 5 por ciento de proteínas, es apto para la industrialización en conservas. Puede aprovecharse que la palma tiene varios tallos y utilizarse unos mientras se dejan los otros. El fruto de segunda calidad es utilizado como alimento de engorde para ganado vacuno, porcino, aves e incluso peces.

La madera del tallo se usa en construcciones y para fabricar utensilios. El colorante verdoso de las hojas se usa en cestería.

Nombres

Español: En español su nombre real es Pixbae pero según el país se le puede llamar.

- Palma de Chonta (Ecuador)
- chontaduro (Colombia)
- pejibaye (Costa Rica, República Dominicana)
- manaco (Guatemala)
- pijuayo (Perú)
- pijiguao (Venezuela)
- tembé (Bolivia)
- pibá o pifá- (Panamá)

Portugués:

- pupunheira y pupunha (Brasil).

Inglés:

- peach-palm or pewa (Trinidad y Tobago)
- peyibay(e)
- pejivalle



Sinonimia

- *Bactris ciliata* (Ruiz & Pav.) Mart.
 - *Bactris insignis* (Mart.) Baill.
 - *Bactris speciosa* (Mart.) H.Karst.
 - *Bactris utilis* (Oerst.) Benth. & Hook.f. ex Hemsl.
 - *Guilnelma chontaduro* Triana
 - *Guilnelma ciliata* (Ruiz & Pav.) H.Wendl.
 - *Guilnelma gasipaes* (Kunth) L.H.Bailey
 - *Guilnelma insignis* Mart.
 - *Guilnelma speciosa* Mart.
 - *Guilnelma utilis* Oerst.
 - *Martinezia ciliata* Ruiz & Pav.
-

Referencias

- [1] El Universal (<http://www.eluniversal.com.mx/estilos/54874.html>), 21 de agosto de 2007. Cristina Salmerón: *Cocina colombiana, para abrir el apetito*.
- [2] <http://mensual.prensa.com/mensual/contenido/2001/10/23/hoy/nacionales/307091.html>
- Camacho, Edilberto (1972). *El pejibaye*. Turrialba: IICA.
 - García Grueso, María Fernanda; Rojas Posada, Mariam Gisela (2004). *Valor nutricional del fruto de chontaduro (Bactris gasipaes H.B.K.) y extracción de almidón como una alternativa de utilización para la agroindustria*. Tesis de Grado, Universidad Nacional de Colombia, Palmira.
 - Instituto Tecnológico de Costa Rica (1977). *Pejibaye: recetas, valor nutritivo, conservación e industrialización*. Cartago: Procomer.
 - Patiño, Víctor Manuel (1958). *El cachipay o pejibaye en la cultura de los indígenas de la América Tropical*. México DF: Instituto Indigenista Interamericano.

Enlaces externos

-  Wikimedia Commons alberga contenido multimedia sobre **Bactris gasipaes** Commons.
 -  Wikispecies tiene un artículo sobre **Bactris gasipaes**. Wikispecies
-

Fuentes y contribuyentes del artículo

Bactris gasipaes *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?oldid=61500515> *Contribuyentes:* Alejocruz, Andrejcheck, Ave.Balboa, Bushhopper, Danielrengelm, Dianai, Erfil, Escarlati, Fran 3003, Hhmb, Jyvaca, LP, MILEPRI, Maleiva, Mautico, Mister, Mortadelo2005, PhJ, Rosarinagazo, Sahaquiel9102, Sllatorre, Taragui, 49 ediciones anónimas

Fuentes de imagen, Licencias y contribuyentes

Archivo:Pupunha (Bactris gasipaes) 11.jpg *Fuente:* [http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Pupunha_\(Bactris_gasipaes\)_11.jpg](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Pupunha_(Bactris_gasipaes)_11.jpg) *Licencia:* Public Domain *Contribuyentes:* Chris 73, Eugene van der Pijll, Franz Xaver

Archivo:Pupunha (Bactris gasipaes) 7.jpg *Fuente:* [http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Pupunha_\(Bactris_gasipaes\)_7.jpg](http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Pupunha_(Bactris_gasipaes)_7.jpg) *Licencia:* Public Domain *Contribuyentes:* Chris 73, Eugene van der Pijll, Franz Xaver

Archivo:Commons-logo.svg *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Commons-logo.svg> *Licencia:* logo *Contribuyentes:* SVG version was created by User:Grunt and cleaned up by 3247, based on the earlier PNG version, created by Reidab.

Image:Wikispecies-logo.svg *Fuente:* <http://es.wikipedia.org/w/index.php?title=Archivo:Wikispecies-logo.svg> *Licencia:* logo *Contribuyentes:* (of code) cs:User:-xfi-

Licencia

Creative Commons Attribution-Share Alike 3.0 Unported
[//creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/](http://creativecommons.org/licenses/by-sa/3.0/)
