

# La Cocina al Rescate de los Cultivos Olvidados



NEWSLETTER - N. 2

Red CultIVA

**© de los textos e imágenes:** Los autores

**CultIVA:** Red Iberoamericana de Cultivos Infrautilizados y Marginados con Valor Agroalimentario

**Año:** 2021

**Núm.** 2

**Editores:** Nilda Dora Vignale, M<sup>a</sup> Lelia Pochettino y J. Esteban Hernández Bermejo

**Diseño:** Francisca Tarifa García

**ISBN:** 978-84-15413-41-7

**Financiado por:** CYTED



# La Cocina al Rescate de los Cultivos Olvidados

*Nilda Dora Vignale*

*María Lelia Pochettino*

*J. Esteban Hernández Bermejo*

*(eds.)*

# INDICE

|    |  |
|----|--|
| 5  | <b>Presentación</b>  |
|    | <b>Capítulo de Introducción</b>  |
| 11 | <b>Cardos de acá y de allá</b><br><i>J. Esteban Hernández Bermejo, María Lelia Pochettino y Marta Hernández Clemente</i> |
|    | <b>Snacks y Conservas</b>  |
| 19 | <b>Achojcha</b><br><i>María Laura Pérez y María Lelia Pochettino</i>   |
| 21 | <b>Ají Quitucho</b><br><i>Leila Ayelén Salomé Gimenez</i>  |
| 24 | <b>Algarrobillo</b><br><i>María Laura Ciampagna</i>  |
| 28 | <b>Ancañoca</b><br><i>Nilda Dora Vignale</i>   |
| 32 | <b>Maiz Pisingallo Redondo</b><br><i>Rafael Vidal</i>  |
| 36 | <b>Mandioca</b><br><i>Violeta Furlan</i>   |
| 39 | <b>Tetecho</b><br><i>Ana Isabel Moreno-Calles y Selene Rangel-Landa</i>  |
| 42 | <b>Yuquilla</b><br><i>Yalbeiry Labarca Rojas</i>   |
|    | <b>Platos Principales</b>  |
| 47 | <b>Ababol</b><br><i>Natalia Silvana Petrucci</i>   |
| 50 | <b>Acelga-Brava</b><br><i>Margarida Moldão e Maria Dalila Espírito-Santo</i>   |
| 52 | <b>Agracejo</b><br><i>J. Esteban Hernández Bermejo</i>   |
| 57 | <b>Almorta</b><br><i>Manuel Pardo de Santayana</i>   |
| 61 | <b>Bonete</b><br><i>Judith Cevallos Espinosa y Jesús Juan Rosales Adame</i>  |
| 64 | <b>Collejas</b><br><i>Francisca Herrera Molina</i>   |

|     |  |
|-----|--|
| 69  | <b>Diente de León</b><br><i>Melisa Auge, María Pilar Martínez, Camila García Ahon, Griselda Acuña, Fernanda Day Pilaría, María Belén Doumecq, Natalia Petrucci, Pablo Stampella y María Lelia Pochettino</i> |
| 72  | <b>Espinaca China</b><br><i>Julio. A. Hurrel, Jeremías P. Puentes y Patricia M. Arenas</i>   |
| 75  | <b>Guaje Rojo</b><br><i>Belinda Josefina Maldonado Almanza, Angélica María Alemán Octaviano y María Guadalupe Rangel Altamirano</i>  |
| 80  | <b>Jejy'a</b><br><i>Norma Hilgert, Juan Pablo Bauzá y Mariela Bauzá</i>  |
| 84  | <b>Judión de La Granja</b><br><i>Almudena Lázaro Lázaro</i>  |
| 87  | <b>Labaça</b><br><i>Maria Dalila Espírito-Santo e Margarida Moldão</i>   |
| 91  | <b>Membrillo</b><br><i>Daniela Alejandra Lambaré</i>   |
| 94  | <b>Mostaza China</b><br><i>Jeremías P. Puentes, Patricia M. Arenas y Julio. A. Hurrell</i>   |
| 97  | <b>Nabo de Valdemanco</b><br><i>Laura Aceituno-Mata</i>  |
| 101 | <b>Papa del Aire</b><br><i>Nilda Dora Vignale</i>  |
| 103 | <b>Parota</b><br><i>Jesús Juan Rosales Adame y Judith Cevallos Espinosa</i>  |
| 106 | <b>Pepino Amargo</b><br><i>Patricia M. Arenas, Julio. A. Hurrell y Jeremías P. Puentes</i>   |
| 109 | <b>Poleo</b><br><i>Javier Tardío</i>   |
| 112 | <b>Tagarninas</b><br><i>Marta Hernández Clemente y J. Esteban Hernández Bermejo</i>  |
| 116 | <b>Xhahal Abal</b><br><i>María del Rocío Ruenes Morales</i>  |
| 120 | <b>Zapallito</b><br><i>María Lelia Pochettino</i>  |
| 122 | <b>Zumaque</b><br><i>Virginia Bermejo Fernández y J. Esteban Hernández Bermejo</i>   |
|     | <b>Platos Dulces</b>   |
| 129 | <b>Apepú</b><br><i>Pablo C. Stampella y Santa Fleitas</i>  |
| 133 | <b>Arazá</b><br><i>Lorena Frachia y Mercedes Rivas</i>   |

|     |  |
|-----|--|
| 135 | <b>Boniato</b><br><i>Sara Pereira Cardoso y Mariana Vilaró Varela</i>  |
| 137 | <b>Cayote</b><br><i>Analía Martínez</i>  |
| 140 | <b>Granada</b><br><i>Virginia Bermejo Fernández y J. Esteban Hernández Bermejo</i>   |
| 144 | <b>Guayabo del País</b><br><i>Laura Rosano</i>   |
| 146 | <b>Manzana Criolla</b><br><i>María Soledad Villalba</i>  |
| 148 | <b>Mburucuya</b><br><i>Patricia Riat y María Lelia Pochettino</i>  |
| 151 | <b>Mora</b><br><i>Gustavo Delucchi y María Lelia Pochettino</i>  |
| 153 | <b>Tomate de Campo</b><br><i>Marina Eva Acosta</i>   |
| 155 | <b>Zapallo Verruguento</b><br><i>Mariana Vilaró Varela y Sara Pereira Cardoso</i>  |
| 158 | <b>Zapote Prieto</b><br><i>Yaqueline Antonia Gheno-Heredia, Laura Castañón-Romero,<br/>María del Carmen Castañón Romero y Ana Soledad Juárez<br/>Salas</i> |
|     | <b>Bebidas, Infusiones, Jarabes</b>  |
| 163 | <b>Algarrobo Blanco</b><br><i>María Laura López</i>  |
| 166 | <b>Árbol</b><br><i>Aylen Capparelli</i>  |
| 174 | <b>Chañar</b><br><i>Estela N. Flores</i>   |
| 177 | <b>Sauco</b><br><i>Ana Ladio</i>   |
| 182 | <b>Tala</b><br><i>María Belén Doumecq</i>  |
|     | <b>Capítulo final</b>  |
| 187 | <b>Butiás en Red</b><br><i>Rosa Lia Barbieri, Mercedes Rivas, Marene Machado Marchi y<br/>María Sara Zubía</i>   |

# TALA

María Belén Doumecq<sup>1</sup>

**Nombre científico:** *Celtis tala* Gillies ex Planch.

**Familia:** Cannabaceae

**Origen y Descripción:** Especie americana, en la actualidad se distribuye en el sur de Brasil, Uruguay, norte y centro de Argentina. Florece de octubre a febrero y fructifica de febrero a junio, presentando dispersión ornitócora.

**Descripción:** Es un árbol de hasta 12 m de alto, caducifolio, monoico, con troncos de hasta 80 cm de diámetro, de aspecto tortuoso, ramas flexuosas, con espinas rectas y axilares, corteza rugosa. Presenta hojas concoloras alternas, aovado-lanceoladas con ápice agudo, algo asimétricas y con borde aserrado. Haz y envés de la lámina y nervaduras casi glabros. Las flores son pequeñas, en glomérulos y el fruto es una drupa globosa de 1 cm de diámetro (Asmus *et al.*, 2018).



*Celtis tala*  
A. Aspecto general. B. Fruto

<sup>1</sup> Red CultIVA - Grupo Argentina Norte. Laboratorio de Etnobotánica y Botánica Aplicada, Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata. Becaria posdoctoral Conicet.

### Receta: *Licor de tala*

Ingredientes: ½ kg de frutos de tala; ½ l de alcohol fino o de cereales; ½ l azúcar; 1 l de agua.

Elaboración: Macerar los frutos de tala en alcohol durante 3-4 meses. Preparar un almíbar con el agua y el azúcar, dejar enfriar. Colar los frutos y mezclar el alcohol saborizado con almíbar.

Origen de la receta: Producto elaborado en la localidad de Punta del Indio. Fuentes: Trabajo de campo en la localidad de Punta Indio. -Practica de extensión universitaria. 2018 ([https://www.fcnym.unlp.edu.ar/uploads/docs/peba\\_2018.pdf](https://www.fcnym.unlp.edu.ar/uploads/docs/peba_2018.pdf)).

**Historia y tradiciones:** El “tala” es un árbol representativo de la ribera rioplatense (Buenos Aires), a tal punto que ha dado lugar a una formación característica de la región denominada *talar* o *bosque de tala*. Este bosque se halla protegido en los partidos de Magdalena y Punta Indio por la Reserva de Biósfera Parque Costero del Sur (PCS). Es una especie que data de una larga historia de uso: a partir del registro arqueobotánico se ha probado el empleo de los frutos por parte de cazadores-recolectores de hace casi dos mil años; las fuentes documentales evidencian un uso intensivo de la madera de esta especie desde comienzos de la ocupación hispánica, lo cual ha provocado un severo impacto sobre el bosque. En la actualidad, los estudios etnobotánicos realizados en el PCS en la localidad de Punta del Indio, corroboran que el *tala* es un recurso actualmente utilizado como combustible, con fin alimenticio e incluso para la elaboración de un licor, producto típico de la zona (Pochettino *et al.*, 2017).



**A.** Puesto artesanal en Punta del Indio. Venta de licor de tala y otros productos caseros. **B.** Licor de tala

## Referencias:

- Asmus, J.; D. Chamorro; V.Y. Mogni; L.J Oakley; D.E. Prado (2018). Identidad taxonómica de los 'talas': análisis morfológico de *Celtis tala* y *Celtis pallida* (Celtidaceae). *Boletín De La Sociedad Argentina De Botánica* 53 (4): 665-671.
- IBODA. 2018. Flora del Conosur. Catálogo de Plantas Vasculares. Disponible en: <http://www2.darwin.edu.ar/Proyectos/FloraArgentina>. Fecha consulta: 28/08/2020.
- Pochettino M. L.; M. C. Paleo; M.M. Paez; M.B., Doumecq; N. Ghiani Echenique. (2017, difundido en 2019). Dos mil años de historia del litoral bonaerense relatados por el tala. Abordaje interdisciplinar del *Celtis ehrenbergiana* (Klotzsch) Liebm. como patrimonio biocultural a través del tiempo en el Parque Costero del Sur (partidos de Magdalena y Punta Indio, provincia de Buenos Aires, República Argentina). In: *Huellas inéditas del VI Congreso Internacional de Etnobotánica (ICEB 2014)*, Córdoba 2014 (España). Disponible en: [http://www.uco.es/ucopress/ebooks/pluginfile.php/2220/mod\\_resource/content/1/index.html#p=159](http://www.uco.es/ucopress/ebooks/pluginfile.php/2220/mod_resource/content/1/index.html#p=159).
- Practica de extensión universitaria. 2018. Tejiendo saberes ambientales. Ficha Tala. Facultad de Ciencias Naturales y Museo, Universidad Nacional de La Plata, pp. 76-77. Disponible en: [https://www.fcnym.unlp.edu.ar/uploads/docs/peba\\_2018.pdf](https://www.fcnym.unlp.edu.ar/uploads/docs/peba_2018.pdf). Fecha consulta: 28/08/2020.