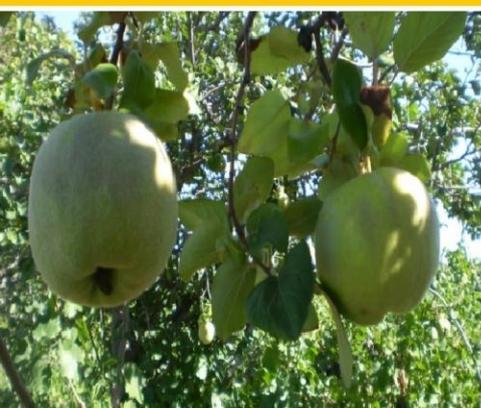


Productos alimentarios de la Argentina en riesgo de desaparición

Hugo A. Cetrangolo



Comisión del Arca del Gusto de Argentina

Cátedra de Sistemas Agroalimentarios, Facultad de Agronomía UBA

Fundación Agronegocios y Alimentos

2014

ÍNDICE

Aceituna de Monte	9
Achicoria del Monte	11
Achojcha	13
Aguaymanto	15
Ajipa	18
Alfeñique	21
Aloja de Algarroba	23
Añapa	25
Añu	26
Armadillo	28
Arrope de Algarroba	31
Arrope de Uva	33
Cabrito Norteño	35
Camarón Marino	39
Cardogancho, Caraguatá, Chaguar.	41
Chañar	43
Cipá Caburé	46
Chirimoya	48
Chivito Criollo del Norte Neuquino	51
Cilantro Patagónico	53
Confitura de Uva	55
Cuaresmillo	56
Diente de León, Amargón, Taraxacón	58
Doca	61
Dulce de Membrillo Rubio	63
Ganado vacuno criollo	66
Gaznate	68
Harina de Algarroba	69
Huevo de Suri	71
Jalea de Higos	75
Kiwicha	76
KumadaYvyra'i	79
Licor de Yatay	81
Manzano Silvestre	83
Mastuerzo o Quimpe o Yerba del Zorrino	85
Melisa o Toronjil	87
Miel de abeja Meliponia	89
Molle de beber	92
Ñaco del norte Neuquino	95
Nuez Confitada	98
Pasacana	99
Patay	101

Pepino del monte	105
Pimienta Rosa, Aguaribay, Molle	107
Piñones de Araucaria	109
Pitanga	110
Polen de Totora	112
Pulpito Tehuelche	115
Pulpo Colorado o Pulpo Dormilón	118
Quesillo de cabra	121
Quesos de Tafí	123
Sacha pera o Saucillo	126
Tarwi	128
Tomate de monte	129
Tomate platense	131
Torta de Trilla	134
Torta galesa	135
Tuna chaqueña	138
Tunate	141
Ubajay o Guajay	142
Ulluco	144
Verdolaga	146
Vino de la costa	149
Yacaré	151
Yacón	154
MAÍCES NATIVOS	156
Maíz Amarillo	158
Maíz Amarillo Angosto	158
Maíz Pipoca Amarillo	159
Maíz Amarillo Socorro	159
Maíz Blanco Ancho	160
Maíz Blanco Criollo	160
Maíz Capia	161
Maíz Capia Rosada	161
Maíz Chullpi	162
Maíz Colorado	163
Maíz Pipoca Colorado	164
Maíz Culli	164
Maíz Morocho	165
Maíz Pisingallo	165
Maíz Tupí Blanco	166
PAPAS ANDINAS	167
Papa Azul	170
Papa Collareja	170
Papa Cuarentilla	171
Papa Malgacha	172
Papa Morada o Maradita	172
Negra Imilla o Negra Ojosa	173
Negra o Negra Redonda	173

Papa Overa	174
Papa Runa	175
Tuni Morada	175
Tuni Blanca	176
Papa Señorita	176
Papa Oca	177
PLANTAS SILVESTRES DE USO ALIMENTARIO	179
Amor Seco	180
Arrayán	181
Avellano Patagónico	183
Berro Amarillo	184
Chaura o Murtillo	185
Chupasangre	186
Culle Colorado	187
Madi	188
Maitén	189
Pangue	191
Patagua	193
Vinagrillo	194
Yerba de la Perdiz	196
Zarzaparrilla	197
FRUTOS DEL MONTE MISIONERO	199
Granadilla Morada	201
Guayaba	202
Maracuyá	204

Fotografías: En cada una de las fotografías se ha incluido el origen de las mismas, cuando ha sido posible individualizarlo. Si hubiera errores o faltara alguna cita, se agradecerá el envío de la información que permita realizar la modificación pertinente para identificar correctamente las mismas en la próxima edición. Las fotos de la tapa pertenecen a la Fondazione Slow Food per la Biodiversità (Papas), a Julián Cámara Hernández (Maíces), Miguel Mas (membrillos), María Elena Ledesma Dall' Asta (Tunas).

En caso de que se identifiquen errores en la presentación de los productos o en la asignación de créditos, se agradecerá que sean informados, para corregir la próxima edición.

La Edición de este libro fue realizada por Camila De Vitis y Noelia Grisancich de la Cátedra de Sistemas Agroalimentarios (FAUBA).

El diseño de la tapa ha sido realizado por Camila De Vitis.

La Publicación fue realizada por la Fundación Agronegocios y Alimentos

Es una publicación de:

Comisión del Arca del Gusto de Slow Food de la Argentina
Cátedra de Sistemas Agroalimentarios de la Facultad de Agronomía de la
Universidad de Buenos Aires
Fundación Agronegocios y Alimentos.
Buenos Aires. Argentina. 2014
ISBN 978-987-33-6844-8

Cetrángolo, Hugo Alfredo
Productos alimentarios de la Argentina en riesgo de desaparición. - 1a ed. - Buenos Aires: el autor, 2014.
E-Book.

ISBN 978-987-33-6844-8

1. Alimentos. I. Título
CDD 363.8

Fecha de catalogación: 13/02/2015

Pulpo Colorado o

Pulpo Dormilón

Su nombre científico es *Enteroctopus megalocyathus*.

El pulpo colorado, como el resto de los de los cefalópodos, es estrictamente marino. Es una especie de tamaño medio a grande, con registros que alcanzan un largo de 1 m y un peso total de 5 kg.

Posee un color pardo rojizo a gris y un manto oval a redondeado. Los brazos (8) llegan a alcanzar el 80 % del largo total del animal, poseen dos hileras de ventosas, y un par es más corto que los otros. En los machos, el brazo más corto corresponde al utilizado para transferir los espermátóforos (paquete de espermatozoides) a las hembras en la época reproductiva.

Excepto el pico córneo en la boca y las vísceras localizadas dentro del manto, se consume todo el animal el cual es esencialmente músculo, con una composición mayoritaria de proteínas. En general el producto una vez obtenido, es eviscerado y congelado no sólo para conservarlo sino para lograr una textura más blanda de su carne. La receta más común es a la gallega, con pimentón.

En la provincia del Chubut (Argentina), de donde se dispone de información, la explotación artesanal del pulpo colorado, se realiza por buceo desde el año 1970, y por recolección intermareal desde el año 1960, aunque con un fuerte desarrollo a partir de la década del 90'. Dependiendo

del área considerada, la extracción se realiza desde fines del verano-principios del otoño hasta mediados-fines de la primavera.

En Argentina, la extracción del pulpo colorado se realiza artesanal y deportivamente, en restingas (afloramientos rocosos) del intermareal y por buceo en restingas del submareal, hasta aproximadamente los 25 m de profundidad.



Ejemplar de pulpo colorado.

Fotografía tomada por Federico Márquez

El arte de pesca utilizado son ganchos metálicos elaborados por los propios pescadores para tal fin. Los pescadores que operan en el intermareal suelen llevar consigo dos y hasta tres ganchos. Habitualmente, un gancho es utilizado como "buscador" (más corto) mientras que al gancho adicional se le realiza una curva para poder acceder a sectores del refugio inaccesibles con los ganchos rectos. Además los dos ganchos son utilizados cuando el ejemplar se adhiere a las paredes de la cueva y no puede ser extraído, en cuyo caso uno de los ganchos es introducido por la misma entrada al refugio que el primero (o por una segunda entrada si está presente).



Pulpero utilizando ganchos durante la extracción del pulpo colorado.

Fotografía tomada por Nicolás Ortiz

Esta variante permite aumentar los puntos de enganche sobre el ejemplar y en consecuencia aumentar la fuerza de tracción ejercida sobre él. Es un arte de pesca altamente selectivo. Los pescadores que operan en el submareal, ocasionalmente también utilizan arpones. En algunos casos los pescadores consideran al pulpo colorado como única pesca objetivo. (Ej. Localidad de Camarones). Los grupos de pescadores artesanales dedicados a esta actividad se denominan pulperos.

El pulpo colorado es una especie que sólo localiza en el extremo sur de Sudamérica (costas de Argentina y Chile). Se distribuye en el Océano Atlántico desde el golfo San Matías hasta el canal de Beagle, Islas Malvinas y Banco Namuncurá (Burwood), desde la franja

intermareal hasta al menos los 170 m de profundidad.

En cuanto al volumen de producción, las estadísticas pesqueras de pulpos en Argentina, son imprecisas o inexistentes. En el caso del pulpo colorado, a partir de encuestas realizadas a los pescadores, los volúmenes de captura para el área norte de la Patagonia, se han estimado en 20 toneladas anuales. Como otros cefalópodos, el pulpo colorado posee un solo evento reproductivo durante su vida, tras el cual mueren.

El producto se sigue comercializando, pero las ventas se realizan mayoritariamente en el mercado informal.

Si bien no hay evidencias que el pulpo colorado se encuentre en peligro de desaparición. Los pulperos con experiencia reconocen que no deben alterar el medio ambiente, ni romper los refugios o cuevas de material arcilloso compactado o roca, desde donde son extraídos los ejemplares, permitiendo que otros pulpos puedan utilizar el refugio, por lo cual su captura debe seguir siendo artesanal.

Este producto fue presentado por María Ana Reussi y Nicolás Ortiz.

Bibliografía

Ortiz, N; Ré, M.E and Márquez, F. (2006) First description of eggs, hatchlings and hatchling behaviour of *Enteroctopus megalocyathus* (Cephalopoda: Octopodidae). *Journal of Plankton Research*, 28 (10), 881-890.

Ortiz, N. (2009) Biología poblacional del pulpo colorado *Enteroctopus megalocyathus* en la costa patagónica norte y central y sus implicancias en el manejo pesquero. *Tesis doctoral. Universidad de Buenos Aires*. 1-190 pp.

Ortiz, N., Márquez, F., Ré, M.E. (2011). The reproductive cycle of the red octopus *Enteroctopus megalocyathus* in fishing areas of the north Atlantic coast. *Fisheries Research*. 110, 217-223.

Ortiz, N. (2013). Validation of macroscopic maturity stages the Patagonian red octopus *Enteroctopus megalocyathus*. *Journal of Marine Biological Association of United Kingdom*. 93 (3), 833-842.

Ré, M.E. (1998b) Pesquerías de pulpos. En: El Mar Argentino y sus Recursos Pesqueros. Tomo 2. Los moluscos de interés pesquero. Cultivos y estrategias reproductivas de bivalvos y equinoideos (Boschi, E.E., ed.). Publicaciones especiales INIDEP, Mar del Plata, Argentina, pp. 99-114.

Ré, M.E. y Ortiz N. (2008) Pesquerías de Moluscos Cefalópodos. En: *Atlas de Sensibilidad Ambiental de la Costa y del Mar Argentino* (Ed.: Demetrio Boltovskoy). Formato electrónico: <http://atlas.ambiente.gov.ar> y DVD. Buenos Aires, Argentina.