



Evento organizado en el marco de colaboración entre CONDESAN – InfoAndina y ASOCAM

## **PRODUCTOS DE IDENTIDAD TERRITORIAL LA MALANGA Y EL ÑAME EN LA SIERRA CRISTAL DE CUBA**

**Francisco Velásquez**

Universidad de Granma, Cuba

### **1.- Introducción**

El ñame es originaria del Asia y parece haber sido introducido en América por los primeros africanos esclavos; sus raíces producen unos hermosos tubérculos muy ricos en almidón y materias nitrogenadas, constituyendo un rico alimento para el hombre y los animales. La malanga (género Colocasia) es originaria del Sureste de Asia, entre la India e Indonesia, llegó al continente americano desde las Islas Canarias, el género Xanthosoma es oriundo de América, fue cultivados por los indios de las Antillas y del resto del continente antes del descubrimiento, sus raíces son tuberosas y contienen gran cantidad de materias alimenticias.. Las regiones montañosas favorecen las características ecológicas del cultivo de los dos Tubérculos de identidad territorial, las condiciones de clima húmedo (más de 1200 mm de precipitación anuales), requieren humedad del suelo, las zonas de bosques densos facilitan la humedad idónea para estos cultivos, la fertilidad de la montaña es el nicho favorable para estos tubérculos, por ello los macizos montañosos de nuestro país son favorables para estas plantas.

### **2.- Desarrollo.**

#### 2.1.- Características Agroecológicas de la Sierra Cristal.

La Sierra Cristal se encuentra situada en el paisaje Nipe – Sagua – Baracoa ubicada en el Nororiental de Cuba, con un territorio de 9350 km<sup>2</sup>, con relieve abrupto e intrincado, la Sierra Cristal presenta el pico del Cristal con 1231 mts de altura, temperaturas medias anuales entre 15,1 0 C – 17,80 C, precipitaciones de aproximadamente de 1800 mm y hasta 2200 mm, en el periodo húmedo de las lluvias llegan a ser el 60 % al 80 % del total anual, rico en bosques, geográficamente la Sierra Cristal entre los valles de los ríos Mayarí y Sagua de Tánamo

#### 2.2.- Comparación de la composición Bromatológica del ñame y la malanga

	Agua (%)	Carbohidratos (%)	Grasa (%)	Fibra (%)	Proteína (%)	Ceniza (%)
.Ñame	72,6	24,3	0,2	0,6	2,0	2,9
.Malanga	62,7	29,8	0,2	0,7	3,0	1,3

El tamaño del grano de almidón es muy pequeño de 1 a 3  $\mu$  en la Malanga y de 35 a 50  $\mu$  en el Ñame, por lo que son de alta digestibilidad.

### **2.3.- Rendimientos**

Término medio una hectárea de terreno puede producir en condiciones de montaña 27,27 toneladas por año de ñame y 36 toneladas por hectárea por año de malanga, que representa un 60 % del llano.

#### Conclusiones

- ✓ La malanga y el ñame se puede reafirmar que se obtienen en nuestras montañas silvestres, aunque los campesinos la cultivan.
- ✓ Siempre encontramos estos dos cultivos en las montañas cubanas.