

# El amaranto, un cultivo que vuelve

■■■ El amaranto (*amaranthus sp.*) es un cultivo de verano, oriundo de la región andina de nuestro continente americano. Es considerado un pseudocereal, debido a que sus semillas pueden brindar harina apta para elaborar pan. Contiene mayor porcentaje de proteínas que los cereales. Y su plasticidad agronómica, le confiere la capacidad de adaptación a diversos ambientes, es por ello que la zona de La Plata y alrededores puede ser una posible anfitriona para este cultivo.

## Un poco de Historia...

El “amaranto” se cultiva en América desde hace más de 10 mil años. El primer pueblo en utilizarlo habría sido el maya, para luego difundirse entre otros pueblos como los aztecas y los incas. Se estima que cuando los españoles llegaron a América los aztecas producían 20 mil toneladas anuales de este grano.

Los granos y las hojas de amaranto eran consumidos como alimento, mientras que la harina era utilizada para la fabricación de estatuillas de deidades llamadas “tzoalli” que los indígenas utilizaban en sus ceremonias religiosas. Por esta razón, con la llegada de los europeos a América y buscando abolir estos ritos religiosos bárbaros, el consumo de amaranto fue prohibido y, a partir de entonces, este cultivo sobrevivió con plantaciones que se hacían clandestinamente.

## Importancia Nutricional

Es considerado como un pseudocereal, debido a que sus semillas contienen cantidades importantes de almidón y, al igual que los cereales, pueden brindar harina apta para elaborar pan. Además, contienen altos contenidos proteicos



(entre 14 y 18%) con elevados tenores de lisina, que son superiores a los contenidos del resto de los cereales. Son ricas en minerales como calcio, magnesio, hierro y vitaminas A y C.

De esta manera, las harinas que se obtienen de las semillas, producto de una molienda integral, son el complemento ideal para mezclar con la de trigo y maíz logrando así el equilibrio en el contenido de aminoácidos requerido para el desarrollo normal de niños y madres en gestación.

## Primo hermano del “yuyo colorado”

Los “amarantos” pertenecen al género *Amaranthus*. Existen unas 70 especies diferentes de amaranto que pueden destinarse a usos múltiples, algunas son consideradas graníferas, hortícolas, tintóreas, medicinales, ornamentales y otras, malezas, como el *Amaranthus quitensis* L. o “yuyo colorado”, el cuál es una maleza muy común en la región pampeana de nuestro país.

## Versatilidad agronómica

Es conveniente saber que este cultivo se realiza en ambientes muy diversos, con precipitaciones que van desde los 300 a los 2000 mm anuales, en altitudes que oscilan entre el nivel del mar hasta los 3000 msnm, y en suelos de mediana y baja calidad.

En nuestro país, el centro de investigación de amaranto se ubica en la Universidad Nacional de La Pampa (UNLaP), que en conjunto con el INTA Anguil, tienen como objetivo estudiar las posibilidades de desarrollo en la mencionada zona. Los rendimientos obtenidos en dichas investigaciones oscilan entre 8 a 30 qq/ha en función de las condiciones ambientales y sanitarias del cultivo.

Por las condiciones agroecológicas del partido de La Plata e inmediaciones y la gran adaptabilidad del cultivo, este no presentaría inconvenientes para su producción. A esto lo evidencia un ensayo llevado a cabo por la Facultad de Ciencias Agrarias y Forestales, de la UNLP, entre octubre de 2010 y abril del 2011. El mismo se ejecutó en la Estación Experimental "Julio Hirschhorn", situada en la localidad de Los Hornos, partido de La Plata. Se evaluó la productividad de tres variedades de amaranto y los rendimientos observados en dicha campaña oscilaron dentro de los parámetros esperados.

Se considera, pues, que su cultivo es viable en nuestra zona desde el punto de vista ecofisiológico. Las principales desventajas estarían asociadas a su condición de ser un cultivo novedoso, lo que trae aparejado el desconocimiento del manejo y de los posibles destinos de la producción. De todas maneras, debido a la revalorización que el ámbito



Fotografía: Alejandra Carbone

científico y la industria de los alimentos están respaldando, el mercado de este grano y su comercialización están abriéndose camino con esmero.

Florencia Ciochini  
Estudiante de la carrera de Ingeniería  
Agronómica de la UNLP.  
realizando su tesina de grado en el cultivo de Amaranto.



Ensayo de Amaranto. Campaña 2010-2011. Estación Experimental "Julio Hirschhorn". La Plata.