

## Novos cultivos en Lérez (V): O alquequenxe

*Xosé Álvarez Castro*

Unha das plantas que pode dar mellores rendementos na nosa parroquia é o alquequenxe. Recibe tamén outros nomes como o de tomatón, fisalis e, en Colombia, un dos principais produtores mundiais é coñecida como uchuva. O seu nome científico é o de *Physalis peruviana* e ten parentes próximos que se usan como plantas de xardín.



Pertence á familia das solanáceas polo que está emparentada co tomate e a pataca. Procede dos Andes e existen máis de cincuenta variedades en estado natural. Os froitos fórmanse dentro dunha especie de faroliño formado polo cáliz que, aparte de darlle ese aspecto exótico, serve para protexelo. Son baías de cor crema-laranxa e de sabor agridulce e que varia segundo o grao de madureza. No interior ten pequena pebidas que non dificultan o seu consumo. O tamaño é duns dous centímetros de diámetro e uns 12 g de peso.

A planta ten talos quebradizos podendo alcanzar dous metros de altura e as raíces 50 cm de profundidade. Non ten especiais requirimentos en cato ós solos e tolera pequenas xeadas anque non fríos constantes. Necesita regos con certa frecuencia. Debido á febleza dos seus talos é recomendable entitoralos de xeito parecido ós tomates e tamén efectuar unha lixeira poda. A reprodución efectúase mediante sementes para

obter plantiñas que logo se transplantan a finais do mes de abril ou en maio, a unha distancia de un metro, pois o crecemento das plantas é moi grande. Non é afectada por pragas dignas de mención. É moi rica en vitaminas dos grupos A, C e B e tamén en fósforo e ferro.

Algúns autores atribúenlle utilidade terapéutica como tónico fortificante para o nervio óptico e para as mucosas da garganta, recomendable para diabéticos e favorecedor no tratamento das persoas con problemas de próstata polas súas propiedades diuréticas.

Pódese consumir ó natural, en ensaladas, en forma de marmeladas ou untadas con chocolate, tendo moita aceptación nesta última forma como adorno en tortas. Tamén se pode elaborar un licor con augardente e azucre de xeito semellante ás guindas.

Dende a asociación sociocultural Cedofeita ofreceremos información sobre estes novos cultivos a calquera persoa interesada neles.

