

El árbol ramón, una alternativa alimentaria

En enero de este año se llevó a cabo la toma de protesta del comité directivo de la cadena de la nuez de ramón.

ELIZABETH RUIZ JAIMES / EL ECONOMISTA

OCT 27, 2013 | 9:16

COMPARTIR [f](#) FACEBOOK | [t](#) TWITTER | [in](#) LINKEDIN | [✉](#) ENVIAR | [🖨](#) IMPRIMIR

Archivado en: [Entretenimiento](#) | [Arte E Ideas](#) | [Impreso](#) | [Arte, Ideas Y Gente](#)



Foto: Cortesía

Es alto, fuerte, longevo, muy productivo; se tiene rastro de él desde el sur de Tamaulipas hasta Quintana Roo y desde el sur de Sinaloa hasta Chiapas. Sus

más de 40 nombres locales dan una idea de sus conquistas territoriales; es un conocido local entre las regiones donde crece: es ramón, un árbol comible.

El árbol ramón (que no es el del Papalote Museo del Niño) está siendo promovido como alternativa alimentaria en una "cruzada para reducir la importación de granos al país, incluyendo por primera vez al sector agroforestal en esta lucha para poder compensar o reducir la importación de granos que nos está afectando en la economía de manera importante", sostuvo Francisco Larqué Saavedra.

El científico que lidera a un grupo de seis investigadores del Centro de Investigación Científica de Yucatán (CICY), expresó "ahora que ya me van a hacer miembro emérito (del SNI) y no voy a estar preocupado por publicar, (...) me interesa compartir este conocimiento con los grupos de jóvenes universitarios que no tienen tantas expectativas y por la urgente necesidad de entrar con una verdadera cruzada contra el hambre y una cruzada contra el cambio climático".

Este árbol "tiene un potencial que no hemos sabido aprovechar. Por eso estamos pidiendo a Conafor y a Semarnat que le dé un espacio, que se apoyen proyectos de plantaciones de este árbol". Desde 1975, la Academia de Ciencias de Estados Unidos lo considera una de las especies subexplotadas con promisorio valor económico.

Considerando lo que dice la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) respecto de que el maíz en México tiene un rendimiento promedio de 3.3 toneladas por hectárea contra alrededor de 10 toneladas de Estados Unidos o Brasil (excepto en Jalisco o Sinaloa, donde hay producciones similares a la de estos países), el ramón es una alternativa, pues con 200 árboles por hectárea se podrían cultivar 20 toneladas de semillas.

La concentración de la producción agrícola en ciertas regiones del país -donde 10% de productores venden casi 80% del total nacional y 75% de productores están por debajo de la línea de pobreza- hacen de Ramón una alternativa. "Por eso estamos llevando conferencias a las universidades y tecnológicos. porque

eso estamos llevando conferencias a las universidades y tecnológicos, porque los jóvenes pueden hacer proyectos de alimentación y formar sus micro pymes”, refirió el especialista en fisiología vegetal.

Ante este contexto, en enero de este año se llevó a cabo la toma de protesta del comité directivo de la cadena de la nuez de ramón, un producto que puede sacar de la pobreza a las comunidades campesinas del sur del estado. Esta organización fue impulsada por la Conabio.

LA INVESTIGACIÓN

Después de cuatro años ya sabemos -dijo Larqué- aspectos críticos como la época de floración, la productividad de las semillas; que tienen sexo, unos son femeninos y otros hermafroditas; sabemos cuáles son los patógenos más comunes en la península de Yucatán: agallas producidas por insecto y unas escamas que producen hongos. Ya tenemos dichos estudios, los cuales nos indican que no menos de 25 especies viven de estos árboles; entre ellos murciélagos, venados, jabalíes y humanos.

El CICY está tomando el liderazgo, pero ha sido invitado el INIFAP; la Universidad Intercultural, que está en Quintana Roo; el Colegio de Posgraduados de Campeche; el Instituto Tecnológico de Conkal, Yucatán; es decir, “las instituciones se irán sumando a este proyecto. La idea es hacer agroindustrias con nuevas especies para atender el sector pecuario, por el cual se importa tanto grano y que demanda atención inmediata”.

Los investigadores buscan “tener la huella genética del germoplasma, clasificarlo debidamente; tener claro cuántos morfotipos de la misma especie hay y con eso empezar a derivar en las cosas o en los productos que puedan ser registrados y patentados”, informó el biólogo.

Mencionó la posibilidad de encontrar en la semilla algunos usos para la salud humana. Pero, mientras eso pasa, planteó ir adelante con plantación comercial, como sucede en Guatemala, donde existe una organización no gubernamental

Su proyecto se distingue de los demás programas de desarrollo sostenible porque abarca tres factores para el desarrollo sostenible en uno solo: Económico, Ambiental, y Sociocultural. Su metodología se basa en los principios de “aprendiendo haciendo” y transferencia de tecnología apropiada.

LAS BONDADES DE RAMÓN

Ya se sabe que florea dos veces al año, que vive alrededor de 200 años, que no es tóxico. Comienza su vida productiva a los siete años, cuando es adulto produce 100 kilos de semilla al año. Es resistente a la sequía y puede ser una de las plantas emblemáticas para la captura de carbono.

Por eso, Larqué sugirió que plantar *Brosimum alicastrum* en los estados donde ya crece (Campeche, Chiapas, Colima, Jalisco, Michoacán, Nayarit, Oaxaca, Puebla, Quintana Roo, Sinaloa, San Luis Potosí, Tabasco, Tamaulipas, Veracruz y Yucatán) da un valor agregado, pues este árbol funciona como sumidero de carbono; es decir, para la reducción del CO₂ en el ambiente “y eso se paga”.

De acuerdo con estudios de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), las nueces de ramón -como se le conoce al fruto- tienen sabor a castañas, una gran cantidad de triptófano (relajante natural), un aminoácido deficiente en las dietas a base de maíz que ayuda a que el organismo elabore sus propias proteínas.

En cuanto al uso, las semillas se pueden comer solas o combinarlas con maíz para hacer tortillas; se pueden combinar con miel y plátano. Tostadas y molidas se usan como sustituto de café. Se puede hacer una harina negra para hacer pan; además, la semilla contiene un aceite esencial, grasa y azúcares.

Este árbol -que llega a medir entre 20 y hasta 45 metros y que tiene su origen en la América tropical (su extensión va desde el sur de México a través de Centroamérica hasta Colombia, Perú y Venezuela y en las islas del Caribe: Cuba, Jamaica y Trinidad)- también es rico en fibra, calcio, potasio y ácido fólico, así como vitaminas A, B y C. Por eso la propuesta es “poner agroindustrias y reducir la importación de semillas, para empezar (...) porque la calidad de la harina de esta semilla es mejor que el trigo y mejor que el arroz”, concluyó Larqué Saavedra.