

La palma ideal para sistemas silvopastoriles: *Attalea butyracea*



Palma de vino, *Attalea butyracea*, recolectada por Alberto Gómez Mejía en la finca Las Brisas, en Caicedonia, Valle, y sembrada hace 22 años en el Jardín Botánico del Quindío. Foto: To go

Por: Alberto Gómez Mejía

Presidente y Fundador del Jardín Botánico del Quindío

La especie botánica *Attalea butyracea* es una palma formidable, productiva y espléndida. En la región central de Colombia se le llama principalmente palma de vino o palma de cuesco, pero tiene otras 14 denominaciones en todo el país y 16 más en lenguas indígenas. Se da desde México hasta Bolivia, en zonas cálidas, hasta los 1.000 metros de altitud. En Colombia se encuentra en los bosques secos tropicales del Caribe, en los valles interandinos, en los Llanos Orientales y algo en la región Amazónica, entre otros lugares. Se adapta muy bien en climas templados. Alcanza los 25 metros de altura y un grosor de tallo de 75 centímetros; las hojas pueden llegar a tener 12 metros de largo.

El nombre original de la palma fue *Cocos butyracea* Mutis ex L. fil., propuesto por José Celestino Mutis, pero

como el "Sabio de Cádiz" bautizó varias especies y no describió ninguna debido a su desdén por el rigor científico formal, la tarea la hizo Carlos Linneo, hijo (el vocablo latino *ex* en los nombres de los autores de un taxón significa que el segundo fue el que publicó el nombre). La corrección del género *Cocos* por *Attalea* fue realizada por el botánico y pteridólogo neerlandés Jan Gerard Wessels Boer, denominación que correspondió al reconocimiento que el renombrado botánico alemán Karl Sigismund Kunth le hizo a Atalo III, último rey de Pérgamo, quien gobernó durante cinco años esta ciudad griega de Asia menor, pero que descuidó sus deberes oficiales para dedicarse a la botánica, la jardinería y la medicina. El epíteto *butyracea* proviene del griego βούτυρον (manteca), que puede interpretarse como de color amarillento y de textura oleosa.

En el artículo *Palma de vino (Attalea butyracea)* escrito por Gloria Galeano e Ingrid Olivares y publicado en el libro *Cosechar sin destruir* de R. Bernal y G. Galeano, como editores, mencionan que se han documentado 36 usos diferentes para esta especie a lo largo y ancho del país, por lo que la consideran una palma multipropósito por excelencia.

Los usos importantes están relacionados con la extracción de sus hojas expandidas para la cobertura de techos que son muy apreciados en la región Caribe, en el valle del Magdalena y a lo largo del río Guaviare. Su duración en sitios secos, con un buen manejo, llega a los 10 años.

La elaboración de escobas, sombreros y otros artículos artesanales a partir de los cogollos de la palma es una actividad importante en el Tolima. Con la pulpa de los frutos se prepara chicha a escala doméstica y también se usa para engordar cerdos. A partir de las semillas se obtiene grasa y aceite de excelente calidad, con gran potencial para la elaboración de margarinas y cosméticos.

Otro uso en la región Caribe es el de las inflorescencias femeninas para elaborar el *musengue*, un utensilio con el que se espantan las moscas y que se hace soltando

las fibras de la parte basal del racimo, una vez cortadas todas las ramas. Los filamentos son suaves y muy resistentes, comparables a las de la cabuya (*Furcraea cabuya*), y podrían tener perspectivas interesantes en el mercado de las fibras naturales.

También se extrae savia del tronco para la producción de vino. En el municipio de Melgar, en el valle medio del río Magdalena, una palma de 8 m de alto produce, después de ser derribada, cerca de 1 litro de savia por día, de 20 a 30 días, con un contenido de sacarosa de 11,7 %. Esta práctica destructiva de talarlas debería evitarse a toda costa. El potencial de producción de azúcar y de etanol a partir de la savia es tan alto, que es urgente explorar la forma de extraerla a partir de las inflorescencias, sin derribarlas, como se hace tradicionalmente en Asia con otras especies de esta familia. La capacidad que tiene la palma de producir savia con sacarosa es significativa: se ha calculado que la extracción por medio del sangrado de las inflorescencias podría ser de 42,7 kg/palma/año, lo cual supondría un poco más de 5 toneladas de azúcar anuales en plan-

taciones. Estas cifras son muy promisorias para esta industria y para su utilización como biocombustible.

Concluyen las investigadoras que su cultivo y aprovechamiento podrían contribuir en gran medida a incrementar el desarrollo económico de vastas áreas en Colombia, especialmente en la región Caribe, el valle del Magdalena y la Orinoquia, integrándolos a sistemas silvopastoriles, como lo ha sugerido el botánico Rodrigo Bernal.

Es además una portentosa palma ornamental nativa mucho más pintoresca que la palma real (*Roystonea regia*) que fue importada de Cuba y que abunda en parques y avenidas de muchas ciudades colombianas. Ya es hora de querer lo nuestro.

Nota: Este artículo hace parte de una serie de documentos relacionados con los usos de las palmas nativas de Colombia, y del convenio interinstitucional 060/16 de 2020 entre Fedepalma, Cenipalma y el Jardín Botánico del Quindío, con el cual se está realizando un intercambio científico para el cuidado de las palmas en el país.



PAUTE EN NUESTRO CALENDARIO 2022

\$ 4.400.000 + IVA

OBTENGA DESCUENTOS POR PARTICIPAR EN NUESTROS EVENTOS 2022

10.000 ejemplares distribuidos en todo el país.

15% En calendario (1 mes) 2022 para Patrocinadores

10% En calendario (1 mes) 2022 para Expositores

Fecha de circulación - Primera semana de diciembre.

Contacto: Jairo Almonacid ● jalmonacid@fedepalma.org ● Celular: (+057) 310 2840511