Palma Naidí o Asaí

Por: Alberto Gómez Mejía
Presidente y Fundador del Jardín Botánico del Quindío

Naidizales en Cimitarra, Santander.
Foto: Héctor F. Manrique

Uno de los productos de las palmas nativas más consumidos en Colombia es sin duda el palmito, aunque paradójicamente muchos de quienes lo comen en ensalada no tienen ni idea de qué planta proviene. El palmito se extrae del cogollo o parte más tierna del tallo de la palma Naidí o Asaí, llamada también en otras partes palma triste.

De acuerdo con Marta Isabel Vallejo (*Cosechar sin destruir*, 2013, pág. 144) se han documentado más de 22 usos de esta planta, y uno de ellos, muy popular entre las comunidades de la región Pacífica colombiana, en especial hacia el sur, es el llamado pepiao, que lo preparan macerando los frutos de la palma y añadiéndole azúcar; a su turno, el cernido de Naidí es el mismo jugo, sin las pepas, también consumido habitualmente por estos grupos étnicos.

Según los expertos, los frutos de la palma Naidí contienen proteínas, carbohidratos, grasas, calcio, hierro, vitaminas A y C, ácidos aspártico y glutámico, antioxidantes y además, se le atribuyen propiedades anticancerígenas. Son muy apetecidos por la fauna silvestre y de ella se exportan, especialmente a Europa, los palmitos y los frutos. Es una especie ornamentalmente muy bella.

La palma crece por debajo de los 200 metros de altitud en el Neotrópico desde Brasil hasta el oriente de Panamá. En Colombia se da en las zonas estuarinas de la región Pacífica, en los territorios inundables del Atrato, en las cuencas bajas de los ríos Cauca y Magdalena, en la región Caribe, y ha sido muy cultivada en varios sitios de la Amazonia.

Es una planta monoica, pues produce flores masculinas y femeninas. Tarda cerca de 25 años en estar en plena producción. Como es cespitosa, forma una macolla que puede contener hasta 18 tallos, lo cual facilita su aprovechamiento sin destruir la planta, como lamentablemente se ha reportado que lo han hecho en algunas localidades del Pacífico.

La palabra Naidí tiene su origen en la comunidad indígena Embera, pero no se pudo precisar su alcance. A su turno, dentro de la cultura Tupí, propia de la región amazónica, la palabra Asaí significa fruta que llora, pero no está muy clara su razón de ser, aunque sí se debe recordar, como se dijo antes, que en algunos sitios de Colombia la llaman palma triste. Su nombre comercial más reconocido es *Açai*, en portugués.

La denominación científica del género *Euterpe* proviene de la mitología griega porque así se designaba a la musa de la música, formado de ***εὐ*** (eu, bien) y ***τέρπω***, (terpo, de manera agradable). El autor de la descripción original del género fue el abogado, médico, micólogo y botánico alemán Joseph Gaertner, quien dirigió el Jardín Botánico de San Petersburgo, en su obra *Sobre los frutos y semillas de las plantas*, publicada en 1788; posteriormente Karl Friedrich Philipp von Martius, un botánico, médico y antropólogo, también alemán, quien hizo muy notables trabajos sobre la flora brasilera, hizo la descripción definitiva del género en su libro *Historia natural de las palmas*, publicado en 1823; por ello los dos científicos aparecen como autores: *Euterpe* Mart. (Gaertn.). El ejemplar tipo para la descripción del género fue precisamente la especie *Euterpe oleracea.* Es muy curioso que le hayan impuesto el epíteto específico *oleracea*, porque este vocablo significa “perteneciente o relativo a las legumbres” (Font Quer), y esta palma no es propiamente una de tales.

Todos los beneficios de esta palma ameritan el esfuerzo de establecer y proteger naidizales, por su importancia ecológica como por su potencial socioeconómico.

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.