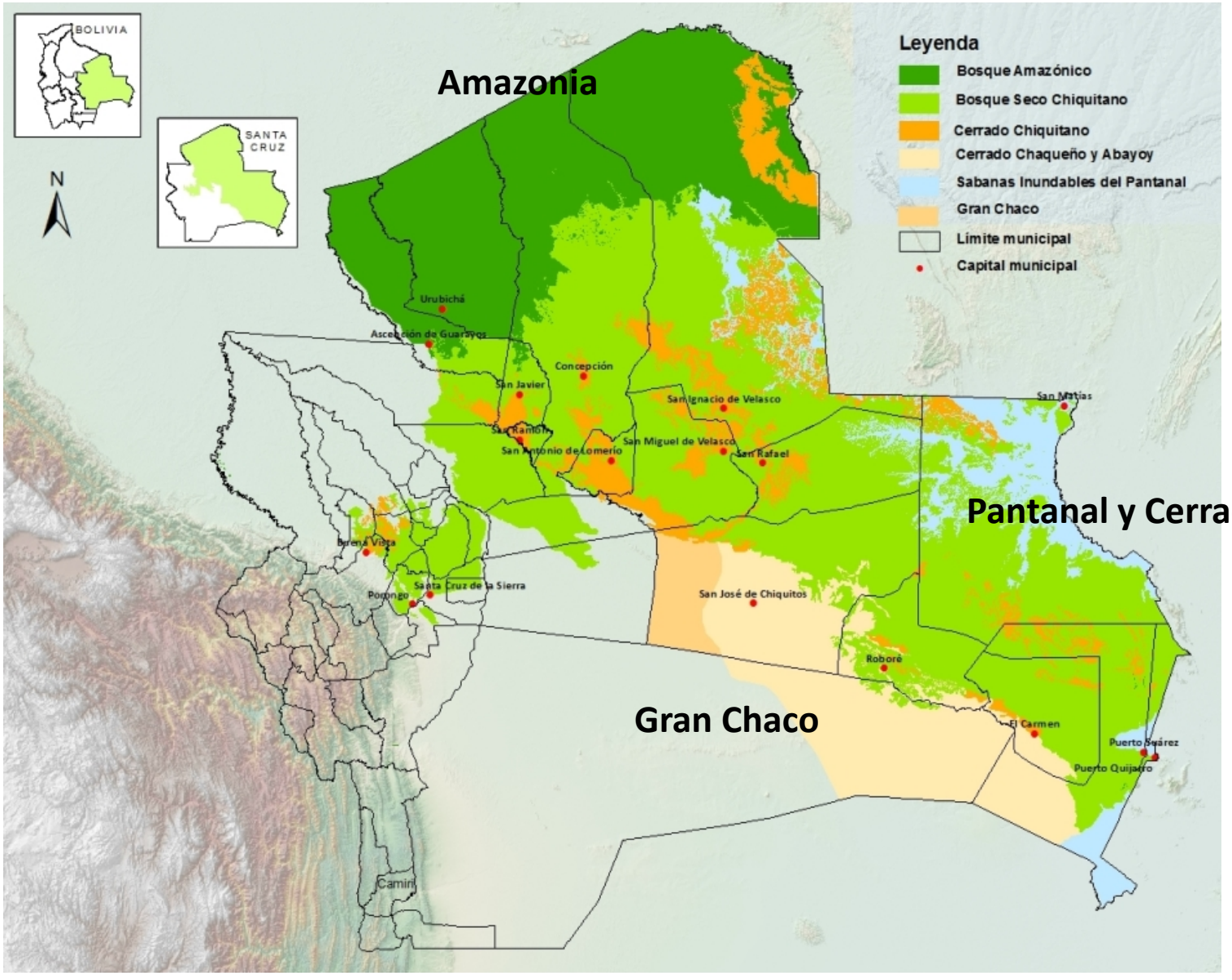
Los frutos silvestres en la gastronomía de los chiquitanos

Diego Javier Coimbra Molina

2016

FCBC
FUNDACION
PARA LA CONSERVACION
DEL BOSQUE CHIQUITANO

La Chiquitania es un territorio biogeográfico y cultural, enclavado entre las principales ecorregiones de Sudamérica: el gran Chaco Sudamericano, el Pantanal y el Cerrado, la Amazonia y los Andes



Esto determina una amplia diversidad de frutos silvestres comestibles,
que formaron y forman parte aún de la gastronomía natural de los chiquitanos.
Más de 100 especies, variedad de colores, sabores, aromas, texturas....















Algunos de ellos se consumen cocidos



Motacú – Attalea phalerata

Se raspa la pulpa y se mezcla con miel, con cuajada



Totaí – Acrocomia aculeata

Cocido en agua o al horno. Se consume directo.
A veces venden por la calle



Cusi – Attalea speciosa

Pasoca de cusi: Frutos tiernos se cuecen, se pelan y se raspa el almidón. Luego se quebran, se sacan las semillas, se las muele junto con el almidón y se hace secar



Otros que se comen cocidos (por que son resinosos)







Mururé de monte
Batocarpus amazonicus



Aguaí chico– *Chrysophyllum gonocarpum*



Coquino – *Pouteria nemorosa*

Unos cuantos como condimento...





Aribibi - *Capsicum* spp



Urucú
(Achiote)
Bixa orellana



Urucucillo
Bixa sp



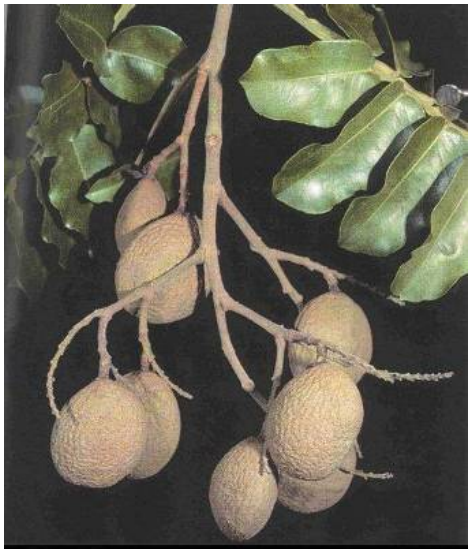
Piraquina – *Xilopia aromática*

Pimenta de macaco

Semillas tostadas...

Almendra Chiquitana - *Dipteryx alata*





















Otras semillas tostadas....





Sujo, manicillo

Sterculia spp



Chocolate

Vatairea macrocarpa

Las frutas para chichas...



Conservilla – *Cordiera sessilis*



Paquió – *Hymenaea courbaril*



Cupesí, algarrobo – *Prosopis chilensis*

Las frutas para dulces





Motojobobo
Lycianthes asarifolia



Guapurú
Plinia cauliflora



Guayaba
Psidium guajava

Continuará....