



ALQUEJENJE/ALQUEQUENJE/PHYSALIS* (*Physalis peruviana*. Familia: Solanáceas)

► **CARACTERÍSTICAS**

- *Physalis peruviana*, especie herbácea y rústica de hasta aproximadamente 1,5 m de altura, en muchos lugares llegó a considerarse como maleza.
- Familia: Solanáceas (relacionada con el tomate y el pimiento).
- Fruto diminuto, entre 2 y 3 cm de diámetro, parecido a una cereza o tomate cherry, encerrado dentro de un cáliz membranoso diminuto y nervado, con aspecto de papel, en forma de vejiga de unos 4 cm de longitud, que pasa del verde a color pajizo cuando va madurando. También conocido como “vejiga de perro”, es una baya redonda de pequeño tamaño, piel suave y brillante, color amarillento o anaranjado, según variedades, cuan-

do madura y una pulpa jugosa, con numerosas semillas, de sabor agradable, refrescante y agrídulce que recuerda al tomate. Así, popularmente se le llega a conocer con el nombre “tomatón” o “tomatillo”. Antiguamente, se empleaba como elemento decorativo y jardinería.

- Origen: zonas cálidas de Sudamérica, especialmente Perú y América Central. Conocida e introducida en Europa en la época del descubrimiento de América, la planta, de forma silvestre, se puede llegar a encontrar en momentos muy puntuales en buena parte de los países mediterráneos, incluyendo regiones como Cataluña, Aragón o el norte peninsular. Actualmente, se cultiva en áreas subtropicales y tropicales altas, entre las que se encuentra España.

► **PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES**

Colombia, Sudáfrica, Perú y España, en la provincia de Huelva. Francia y el sur de Italia son otras zonas de cultivo para el aprovechamiento de sus frutos.

► **VARIETADES**

El género *Physalis* incluye más de cien especies, algunas no comestibles. Entre las de consumo y más comerciales destaca **Golden Berry**, de color dorado y sabor dulce.

Otras variedades:

- **Alquequenje amarillo enano:** baya amarilla y redondeada de unos 2 cm de diámetro de sabor ligeramente agrídulce. Para fresco, cocinado, en

Estacionalidad de las ventas (Red de Mercas)

Porcentaje sobre total del año

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
—	—	—	—	—	—	—	5	20	60	15	—

Observaciones y curiosidades: aunque se encuentran disponibles todo el año tienen mayor presencia durante los meses de agosto a noviembre.

*El origen de su nombre parece residir en una palabra antigua “Phisan”, que significa vejiga, de ahí su denominación por la curiosa envoltura del fruto que, además, le sirve de protección contra los depredadores. En Perú, supuestamente su país de origen, cultivado por los incas que poblaban las laderas de los Andes, era también conocido por el nombre de “capulí”, de donde proviene otro de sus epítetos “capulina”. En Colombia y otros países se le conoce como “uvilla” o “uchuva”, muy apreciado para elaborar dulces y postres típicos. Eficaz antioxidante, contribuye a reducir el riesgo de enfermedades cardiovasculares, degenerativas e incluso algunos tipos de cáncer. Buen aporte en betacaroteno o provitamina A, así como en ácido cítrico (acción desinfectante y alcalinizadora) que ayuda a reducir el riesgo de cálculos renales y es beneficioso en caso de gota. Muy adecuado su consumo para deportistas, momentos de fatiga, estrés, etc.



salsas, etc., y también para la elaboración de conservas, son algunas de sus aplicaciones. Origen América del Norte.

- **Tomatillo:** fruto grande de color cereza o púrpuro y piel amarillenta. Sabor bastante inocuo y soso, más orientado para salsas y conservas que para el consumo en fresco.

► PROPIEDADES

- Su mayor componente es el agua.
- **Rico en vitaminas:** A, C y, en menor proporción, del grupo B y E.
- **Minerales:** fósforo.
- **Ácidos orgánicos:** cítrico y málico.
- Bajo valor calórico al contener poca cantidad de lípidos y proteínas.
- Notable contenido en pectina (fibra soluble) de propiedades laxantes, también tiene funciones diuréticas.
- **Consumo:** las bayas, una vez extraídas del cáliz, pueden tomarse frescas al natural, tanto en ensaladas como en aperitivo. Como guarnición, sirve para acompañar platos de marisco, pescado, carnes, etc., una vez cocidas. También se suele utilizar en repostería (pelado porque su piel es ligeramente amarga) y, como postre,

resultan exquisitos con chocolate caliente. Normalmente se comercializan envueltas en su membrana, por lo que a la hora de elegir conviene



comprobar el grado de madurez retirando la envoltura de una de las frutas. En casa, se recomienda conservarlos dentro de la cápsula seca hasta su consumo para evitar que se estropeen. En el frigorífico a una temperatura en torno a unos 4 °C.

► COMERCIALIZACIÓN

- Calibre: único, en torno a 1,5-2 cm de diámetro.
- Categorías: I.
- Formatos: caja de cartón con 12 unidades de "cestillos de plástico" de unos 100 g envueltos en celofán.
- Conservación: en cámara frigorífica entre 0 y 4 °C.
- Rotación: en Merca, semanal.
- **Las ventas:** mercado poco representativo y de baja comercialización dirigido especialmente a tiendas especializadas Horeca. En Red de Mercas las cantidades registradas corresponden a Mercamadrid y reflejan unos volúmenes de venta de unos 1.500-2000 kilos en el año 2006.