

LA PALMA DE NAIDÍ

TESORO VERDE DEL
PACÍFICO COLOMBIANO

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ

#ColombiaDestinoDePaz

LA PALMA DE NAIDÍ

TESORO VERDE DEL PACÍFICO COLOMBIANO

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

El pacífico colombiano es biodiverso por excelencia, un espacio geográfico en donde confluyen ecosistemas únicos con presencia de manglares, zonas costeras y selváticas. Sus pobladores pertenecen a grupos afrodescendientes y resguardos indígenas, quienes conviven con diversas especies que soportan las condiciones de vida de uno de los lugares más húmedos del mundo.

La palma de Naidí (*Euterpe oleracea*), es una especie que ha sido una fuente vital en la alimentación del territorio, además juega un papel importante en la subsistencia y el sistema económico de sus habitantes. En la costa pacífica solo hace presencia en Colombia y en el norte de Ecuador. Sus plantaciones son conocidas como naidizales y quienes se internan en estos lugares son llamados "corteros", su labor consiste en ubicar los cogollos de la planta, caracterizados por ser la parte más suave de la palma en donde se desarrollan sus hojas.

Cada palma posee varios tallos y cada tallo tiene un cogollo, para la recolección de los cogollos es necesario derribar la palma, sin embargo, los corteros evitan cortar todos los tallos de una misma planta con el propósito de que la palma siga viva y se regenere. Los cogollos son transportados por las cogolleras, que son embarcaciones que se encargan de trasladarlos hacia los centros de acopio.

El proceso sigue su curso cuando se retira la corteza del cogollo que es una capa fibrosa que protege lo que se considera comestible, y de esta manera extraer su núcleo o interior conocido como palmito. Un producto que inició su explotación comercial durante la década de los años 70, y que tiene sus centros de proceso cercanos al río guapi, de igual manera en estos lugares se ha implementado el sistema de envasado y enlatado, con la adición de una solución salina que permite conservar el palmito en condiciones óptimas de frescura. El continente europeo es el principal objetivo para su comercialización ya que es apetecido por los desarrollos de establecimientos de alta cocina.

De las palmas de naidí, también se obtiene un fruto que se reproduce formando racimos que hacen presencia en dos temporadas al año, y que son apetecidos por su versatilidad en el desarrollo de bebidas de la región, por lo tanto, se constituye en un elemento vital para la alimentación de sus pobladores y como medio de sustento económico.

De estas plantaciones se crea un sistema de economía circular que comercializa sus frutos en temporadas de cosecha y la extracción de los palmitos en los periodos restantes, convirtiéndose de esta manera en una base de subsistencia para toda la comunidad. Estos productos hacen parte de la identidad cultural del pacífico colombiano y se encuentran presentes en los platos que constituyen su cocina tradicional y que hace presencia en los principales festivales que se realizan a lo largo de la costa pacífica durante las diversas épocas del año.

La palma de naidí, se constituye como otro de los tesoros de las zonas de difícil acceso del pacífico colombiano, que cautiva a locales y foráneos cuando se internan en sus territorios, o consumen sus productos nativos en cualquier parte del mundo.