

# EL PLÁTANO

## INSIGNIA DEL URABÁ ANTIOQUEÑO

EL FRUTO QUE REVOLUCIONÓ LA ALIMENTACIÓN DE AMÉRICA

**POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ**



# EL PLÁTANO, INSIGNIA DEL URABÁ ANTIOQUEÑO

## EL FRUTO QUE REVOLUCIONÓ LA ALIMENTACIÓN EN AMÉRICA

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Tomás Berlanga, fue un misionero dominico al que se le atribuye en el año 1.516, el ingreso del plátano desde las Islas Canarias situadas en el océano Atlántico al noroeste de África, hasta La Española, territorio insular que actualmente comprende los Estados de Haití y República Dominicana. Uno de los principales acontecimientos que influiría en la revolución de la alimentación del continente, durante el siglo XVI.

Se registra su ingreso al Caribe Continental por “Santa María de la Antigua del Darién” en el golfo de Urabá, la primera ciudad fundada por los españoles en <Tierra Firme> de América; como lo describe Gustavo Arango en su artículo para la BBC News Mundo durante el mes de enero de 2019.

Las variedades de plátano en el país han sido clasificadas en dos grupos por el botánico Enrique Pérez Arbeláez. El primer grupo denominado como *Musa paradisiaca*, que hace referencia al plátano que se cocina, y con la implementación de algunas técnicas culinarias se integra como elemento básico de la alimentación caribeña; el segundo grupo identificado como *Musa sapientum*, incluye a todas las variedades que se consumen en crudo como el banano.

Enrique Morales bedoya en su libro Fogón Caribe, describe que los principales cronistas y licenciados del siglo XVI confluyeron en sus apreciaciones sobre las características propicias de clima tropical, para la fácil adaptación del plátano en el golfo de Urabá y su posterior propagación por el caribe continental colombiano.

Durante la fase de desarrollo de la planta y sus frutos, se han establecido diversos procesos para un control eficiente y productivo. Se realiza un deshoje también conocido como cirugía en donde se eliminan las hojas quemadas o deterioradas por la Sigatoka, un hongo que es considerado como una de las principales enfermedades de la planta, posterior a esto se implementan procesos de fertilización, amarre, embolse, desmanche, control de maleza, recolección, selección, lavado y empaçado para su distribución; en mayor proporción con fines de exportación.

El Urabá antioqueño como zona bananera y platanera involucra estos productos dentro de su cocina básica en múltiples presentaciones, que hacen parte de la cocina dulce y salada. El plátano ha permeado las costumbres gastronómicas haciendo presencia por medio de frituras, hervidos, horneados y demás, en preparaciones clásicas como patacones, sancochos, cabeza de gato, tortas y dulces.

Finalizando el mes de noviembre se realiza la Feria del Banano en el municipio de Apartadó, una celebración que cumple dos décadas de antigüedad con el propósito de generar espacios lúdicos en torno a su principal producto.

Iniciando el mes de septiembre del 2023 se realizó la primera versión del Festival gastronómico de Urabá “Delicias del golfo” en el municipio de Turbo, con el fin de fortalecer la implementación del producto local, los saberes y técnicas cotidianas de los portadores de tradición, visibilizando sus preparaciones y promoviendo su sostenibilidad. Durante la muestra gastronómica el plátano fue uno de los ingredientes con mayor participación, demostrando a través de cada degustación que hace parte del arraigo gastronómico y cultural de un territorio de gente cálida que se enorgullece de su producto insignia.