

LA PIANGUA

MARAVILLA DE LOS MANGLARES

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



LA PIANGUA

MARAVILLA DE LOS MANGLARES

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

Los manglares son ecosistemas que se encuentran en regiones tropicales y subtropicales, que tienen diversas características que los hacen propicios para la formación y conservación de especies que no podrían sobrevivir en condiciones geográficas y climáticas diferentes. En las zonas de manglar confluyen aguas dulces y saladas, lo que genera una biodiversidad única y un sistema natural diferente; los árboles tienen robustas y múltiples raíces resistentes a la elevada salinidad de las aguas y a las mareas que varían su potencial y su fuerza al llegar a las zonas costeras.

Estos ecosistemas ayudan a mitigar los fuertes efectos del calentamiento global, absorbiendo carbono y previniendo la erosión de la zona. Son espacios geográficos que se consideran un hábitat con gran abundancia de especies como aves acuáticas, reptiles, pescados, mariscos, moluscos y crustáceos.

Dentro de la riqueza manglar se encuentra la piangua, un molusco bivalvo que se ha destacado como un elemento importante dentro de las tradiciones alimentarias de las comunidades de la región pacífica, presentándose en versiones de platos como tamales, guisados, encocados, ceviches, entre otros; su versatilidad ha despertado gran interés y actualmente se implementa en los formatos de nueva cocina colombiana.

La piangua se encuentra enterrada en suelos inestables conocidos como fangosos, y su extracción se considera una labor ardua de conocimiento ancestral, ejecutada principalmente por mujeres a las que se les denomina piangueras, que asumen diversos riesgos en el desarrollo de este ejercicio. El gobierno nacional por medio de la Resolución 539 del año 2000, reglamentó las condiciones de captura de estos moluscos bivalvos con el propósito de evitar su sobre explotación y eventual extinción.

El pianguómetro es el instrumento que se ha implementado como herramienta para corroborar la talla mínima de captura y extracción permitida cuando la especie alcanza un tamaño mínimo de 5 centímetros, lo que asegura su correcto ciclo de reproducción.

La "almeja del manglar" ha sido otra manera de identificarse a nivel internacional, tal vez por el manejo previo que se debe realizar para la apertura de sus conchas, en donde se debe pasar por agua hirviendo durante varios minutos para que puedan abrirse por sí mismas, un proceso que de manera coloquial se conoce como "sacar el moñisco o frío", posterior a esto se retira el ombligo y se lavan para limpiar cualquier desecho.

El primer festival de la piangua se realizó en el municipio de San Andrés de Tumaco durante el mes de julio del 2022, considerado un evento de encuentros culturales con enfoque ambiental y una gran muestra gastronómica que visibiliza la piangua como eje primordial de su sistema de alimentación representado en arroces, sopas, encocados, sudados, entre otras opciones que enorgullecen a sus habitantes con un producto que identifica las cocinas tradicionales de la costa pacífica colombiana; e invita a los turistas a recorrer sus territorios para conocer las rutas de las piangueras, entrando en contacto de manera responsable con los ecosistemas, involucrándose en los procedimientos de extracción y procesos de elaboración, finalizando con la degustación de la multiplicidad de platos elaborados con “la piangua, maravilla de los manglares”. posterior a esto se retira el ombligo y se lavan para limpiar cualquier desecho.