

FRUTA PAN BREADFRUIT

EL MANÁ DEL ARCHIPIÉLAGO

POR. CHEF LUIS ERNESTO MARTÍNEZ



FRUTA PAN - BREADFRUIT

EL MANÁ DEL ARCHIPIÉLAGO

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

También conocido como fruto del pan, es considerado de origen asiático, se presume que sus plantaciones se encontraron en el noroeste de Nueva Guinea y su extensión se ramificó hasta las islas Molucas de Indonesia, también se encuentran vestigios que aseguran su origen sobre la polinesia; sin embargo, su ubicación se establece sobre el océano pacífico. Su nombre científico es *Artocarpus altilis* y se estima que durante el periodo de la colonización fue introducida a las islas del caribe por medio de los africanos.

Sus árboles pueden alcanzar los 20 metros de altura y de ellos se aprovecha tanto la madera como las hojas, que son empleadas como repelente, el fruto de dicho árbol puede tener características diversas según la zona o clasificación de sus suelos. Existen diferencias en su estructura física al cambiar de territorio, en San Andrés el fruto es más grande y esto se debe a que los nutrientes de los suelos son diferentes debido a que San Andrés es de origen coralino, mientras que en Providencia el fruto es más pequeño por ser de origen volcánico.

Según Domingo Sánchez asesor técnico del territorio, se han identificado más de 100 variedades de fruta pan en el mundo, de las cuales más de treinta hacen presencia en el caribe y en lo que comprende a la zona geográfica de San Andrés se han identificado tres variedades de manera fenotípica, de acuerdo a sus características físicas de forma y color.

En providencia el fruto que se obtiene se conoce bajo el nombre de jackfruit, sus características estructurales son las mismas del breadfruit sanandresano, la única diferencia es el tamaño. Para su propagación se tienen en cuenta dos momentos de cultivo, el primero es la luna llena cuando la savia se encuentra en la copa del árbol, y la luna menguante cuando la savia desciende y se encuentra en la raíz, momento adecuado para retirar los brotes para su nueva plantación.

Dentro de sus múltiples ventajas se encuentra la longevidad de sus árboles y la inexistencia de plagas que lo ataquen, durante los últimos años se han realizado análisis con el propósito de implementar medidas que prolonguen su vida útil, ya que su maduración es muy rápida. Otro factor que altera rápidamente el fruto es la oxidación que se acelera con el golpe cuando se deja caer de manera natural de los árboles, por lo que se ha recurrido a la adición de parafina como método eficaz en su comercialización.

La fruta pan se considera un elemento imprescindible de la cocina isleña, su bajo costo y versatilidad permite que se pueda implementar con gran facilidad. Posee una cantidad importante de almidón lo que genera que su desarrollo en cocina sea amplio, dentro de la cocina habitual existe la costumbre de cortarlo en tajadas y freírlo para servir como acompañamiento de cualquier proteína, también se elaboran masas que pueden ser panificables gracias a que en el mercado se comercializa la harina de breadfruit, y de acuerdo al grado de maduración del fruto se pueden elaborar tortas, mazamorras y sorbetes.

Durante la muestra gastronómica del Caribe Insular 2023 Fih Wih Ties, se realizaron propuestas novedosas con ingredientes locales, un espacio en el que la participación de la fruta pan fue importante, con diversas técnicas se presentaron opciones de nueva cocina colombiana alternas a las convencionales, respetando la tradición y resaltando la importancia de la fruta pan, considerada el maná de los isleños.