

## Los dulces boniatos

por JOSEP ROSELLÓ OLTRA

**E**l boniato forma parte de los cultivos que salvaron del hambre a muchos valencianos en la posguerra. Muchas personas mayores lo recuerdan directamente asado al horno o en el puchero de boniato. También ha sido y es empleado aún en repostería, como en los pastelitos de Navidad, en el arnadí y otros dulces. Se considera un alimento bastante completo, más rico en almidón que la patata, con buenas cantidades de minerales, proteínas, vitaminas y antioxidantes –especialmente las variedades de color rojo– pocas grasas y mucha fibra.

*Moniato* es el nombre que le damos nosotros, y también *pataca*, *batata* o *papa dulce*, al tubérculo, o *pataquera*, a la mata. Sin embargo *camote* es el nombre más conocido para esta planta y raíz en toda América. El boniato se cultiva por todo el mundo, especialmente en zonas tropicales o subtropicales, por su raíz tuberosa comestible. Para nosotros es un cultivo marginal, pero a escala mundial es una planta de gran importancia alimentaria. Actualmente el mayor productor del mundo es China.

El nombre científico es *Ipomoea batatas* (L.) Lam, y pertenece a la familia de las convolvuláceas como la correhuela y otras enredaderas de flor. El boniato es una planta conocida y querida por sus usos variados; se aprovechan incluso los brotes y las hojas tiernas en ensaladas y el ganado se come el ramaje. Además de los usos alimentarios, el boniato también es una planta decorativa: mucha gente pone una raíz en una jarra de agua para que se grille, saque brotes con numerosas hojas verdes y finalmente presente unas flores bastante bonitas.

Es una mata herbácea, rastrera y trepadora. Los tallos, de color verde o morado, pueden llegar a los seis metros de longitud. Necesita climas suaves y tierras profundas y bien drenadas. Los labradores mayores dicen que prefiere tierras fuertes, ya que en las arenosas no engordan las raíces. También pide muchas horas de sol; en el Mediterráneo solo se dan en verano y necesitan riego, lo que no pasa en sus países de origen. En otoño se arrancan las plantas para sacar las raíces y guardarlas, ya que se conservan bastante bien, e ir consumiéndolas cuando convenga, siempre dejando alguna raíz para el cultivo siguiente.

En el huerto se multiplica por esquejes. Pondremos en el suelo o en agua, allá a finales de febrero o primeros de marzo, la raíz que hemos guardado. Cuando brota da brazos que se trocean en tramos de



Jesus M. Rodriguez

**«El punto bueno de cosecha del boniato se nota cuando las hojas de la mata empiezan a amarillear»**

un palmo o poco más, se conservan tres o cuatro hojas y, antes de mustiarse, se entierran un par de nudos directamente en el suelo para dar las nuevas plantas. Normalmente se planta encima de los caballones, separados a un metro de distancia, entre abril y junio, y la distancia entre plantas es de palmo y medio. Hay que atender bien el riego hasta que los esquejes arraiguen. Después basta con regarlas cada quince días. Poco a poco veremos como las matas cubren toda la parcela.

Hay que escardar las hierbas presentes hasta que las boniateras cubran la tierra, y si hay un crecimiento excesivo conviene despuntar los brazos, lo que favorece que las raíces acumulen reservas.

Los boniatos son cosecha de buenos rendimientos sin demasiadas complicaciones de cultivo. Las raíces pueden pesar entre 200 gramos y algunos kilogramos, dependiendo de las variedades, y por todo el mundo son abundantes, pero en nuestras tierras las más conocidas son el boniato blanco y el llamado rojo, que realmente es anaranjado. Como último consejo diremos que antes de sacar las raíces del suelo es conveniente segar las ramas para trabajar mejor, y que el punto bueno de cosecha se nota cuando las hojas de la mata empiezan a amarillear. 🔄

Josep Roselló Oltra. Técnico agrícola. Estación Experimental Agrícola de Carcaixent.