



SALICORNIA

Amerocornia magellanica

Reconocimiento, recolección y
cultivo

Recopiladora: Técnica Susana Quinteros

quinteros.susana@inta.gob.ar

Agencia de Extensión Rural INTA Río Grande

Pautas de manejo y utilización en la Provincia de Tierra del Fuego A.I.A.S.

Salicornia Amerocornia magellanica es una planta terrestre, tolerante a altas salinidades (halófita), perteneciente a la familia Chenopodiaceae o Quenopodiaceas (al igual que remolacha, acelga, espinaca y quinoa entre otras), que se desarrolla en las marismas costeras - humedales costeros aledaños al mar - como también en lagunas interiores salinas, del norte de la Isla Grande de Tierra del Fuego (de Argentina y Chile), y el sur de la provincia de Santa Cruz. Es la primera “Hortaliza Fueguina y Patagónica” definida de esta forma en los trabajos de desarrollo de cultivo, realizados por Bianciotto y Col. (2014; 2021). Tiene un ciclo de vida perenne con hábito de crecimiento anual, ya que durante el invierno desaparecen sus brotes verdes y suculentos, para transformarse en leñosos, y de esa forma pasar el período de congelamiento del suelo.

Presenta tallos que poseen numerosas ramas, suculentas, de color verde intenso y de una longitud de 4-12 cm, ascendentes, erectas, articuladas y algo leñosas en la base. Posee hojas opuestas balanceadas, muy pequeñas y pegadas al tallo. Florece de diciembre a febrero. Es una especie pionera colonizadora de suelos salinos, que se ubica en las zonas de contacto entre la tierra firme y el agua salada del mar o de lagunas salinas. En el mundo, existen más de cien especies diferentes de *Salicornia*, algunas anuales y otras perennes, con forma de Sub arbusto de 10 a 100 cm en climas templado cálidos, y más herbáceo con base leñosa en zonas frías como la nuestra, en la Estepa Magallánica Fueguina, en comunidades vegetales muy densas llamadas “alfombras de salicornia”, que cubren la totalidad del suelo. En zonas alejadas de la costa (marisma alta), con salinidades más altas, forma rodales casi circulares más aislados donde cubre el 50% del suelo.

Es importante aclarar que es una especie que asimila sales complejas como la del agua de mar, y también contaminantes vertidos en las marismas por las ciudades vecinas, tanto cloacales como industriales. Varios trabajos de investigación advierten sobre esta problemática recomendando junto con INTA, el cultivo de esta especie en predios costeros o en macetas en las huertas familiares, regándolas con agua de mar dos veces a la semana y con desarrollos similares a las comunidades naturales.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ministerio de
Desarrollo Social



Argentina

Alternativas de utilización de salicornia

En diversas partes del mundo, las marismas son utilizadas tradicionalmente para el pastoreo del ganado, para cultivo de peces y mariscos, y como ya dijéramos, como vertedero de residuos cloacales, industriales y urbanizaciones mediante el relleno con basura y escombros de la construcción. En Tierra del Fuego, debido a su alta productividad forrajera, en comparación con la zona de estepa o murtillares que las rodean, es importante la actividad ganadera al finalizar el verano y como alternativa forrajera, y además como fuente de sales. Los animales consumen salicornia en forma natural asociada con otras gramíneas. Las comunidades de salicornia cumplen diversas funciones en el ecosistema de marismas:

Como colonizadora de suelos: el proceso de colonización se inicia con pequeños círculos o manchones de plantas “pioneras”, nacidas de semillas, segmentos de tallos aéreos o tallos subterráneos, en el borde de contacto con el agua salinizada y luego las plantas se van expandiendo por el sedimento, tierra dentro.

Como mejoradora de suelo: una vez instalada esta especie en las áreas de marismas (o en cultivos), las plantas actúan en forma constructiva, formando una fina carpeta que aglutina y retiene los granos de sedimento. Comunidades densas, aguas más calmas, van fijando el suelo y facilitando el arraigo de otras especies.

Como indicador de rayos UV-B: la salicornia se comporta como indicadora del aumento de radiación solar UV-B. La planta se autoprotege con incrementos en el contenido de pigmentos protectores, aumentando el espesor de cutículas. La radiación provoca además disminución en el número de brotes verdes de la planta.

Para la alimentación humana: En sus diversas especies, son plantas que fueron consumidas desde la antigüedad por numerosos pueblos que realizaban la recolección artesanal en forma estacional, desde la antigua Roma hasta Napoleón. En la actualidad, la salicornia es el primer producto alimenticio cultivado enteramente en suelo irrigado con agua de mar; y se vende en los supermercados estadounidenses y europeos de alimentos orgánicos es consumido preferentemente como brote verde fresco en Europa y Sur de Estados Unidos, y de manera incipiente en Tierra del Fuego a partir de ensayos realizados por el CADIC, las Universidades Nacionales Patagónicas y el equipo del Ing. Oscar Bianciotto. Se consume



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ministerio de
Desarrollo Social



Argentina

como brotes verdes ricos en omega 3 y omega 6, desecado como snack, o como sustituto de sal y en algunas especies anuales de México, como aceite vegetal de las semillas.

En nuestra zona particularmente recomendamos recolectarla de **marismas costeras libres de contaminación**, preferentemente en los meses de noviembre, diciembre, enero, cortando los brotes superficiales sin arrancar plantas ni raíces para de esa manera preservar el recurso y también para poder hacer una recolección limpia. La mejor opción es cultivarlas en forma artesanal en los predios familiares, recolectando agua de mar en bidones de tres litros, para regarlas dos veces por semana.

Luego lavaremos muy bien como cualquier verdura y desinfectamos con un litro de agua con 4 gotas de cloro activo (55g x litro). Y ya está lista para ser consumida como brote fresco o cocido, salteado, etc.

A continuación, les proponemos formas de consumo de salicornia con algunas recetas.

Sin destacar que se pueden realizar múltiples preparaciones con este maravilloso alimento lleno de propiedades tales como proteínas, calcio, potasio, magnesio y también sodio, ácidos grasos esenciales de los complejos omega 6 y omega 3, necesarios para el funcionamiento apropiado del cuerpo humano, y vitales en la prevención de enfermedades no transmisibles como: diabetes, artritis, enfermedades cardiovasculares. Estos ácidos grasos esenciales no son fabricados por el ser humano, razón por la que se deben incorporar diariamente a través de la dieta.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ministerio de
Desarrollo Social



Argentina

RECETAS:

Salicornia salteada en sartén o al wok, con aceite de oliva o girasol, o manteca, ajo perejil, y pimienta (sin sal porque conserva la sal que contiene); buenas para acompañar carnes o sobre rodajas de pan tostado; también como salsa para acompañar los tallarines o risottos.

Ensalada con salicornia: Los brotes crudos o escaldados brevemente durante un minuto, pueden prepararse en ensaladas combinando diferentes verduras como tomate cortado, cebolla morada, zanahoria rallada, morrón rojo, ajo, perejil, huevos duros, aderezado con aceite de oliva, limón, o vinagre.

A la vinagreta con carne de cordero o lengüitas: previamente cocinar la carne o las lengüitas con especias de su agrado (tomillo, estragón, orégano, etc.) a parte se prepara una vinagreta con ajo, perejil, pimienta, aceite y vinagre agregando en el último minuto de cocción los brotes de salicornia y la carne cortada en rodajas. Servir frío o caliente. Conservar en heladera.

Como complemento de pizzas, paellas, pastas: previamente salteada, combinada con morrones y tomates o con brotes naturales frescos, integrados a la preparación al final de la cocción.

En masas de pan o pizzas: picar la salicornia fresca y agregar a la masa de pan o pizza con levadura, en proporciones de 50% de harina y 50% de salicornia fresca picada.



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ministerio de
Desarrollo Social



Argentina

Bibliografía consultada:

Oscar A. Bianciotto. Alicia Y, Blessio. Gustavo L. Vater. Sección agricultura con agua de mar. El cultivo de halófitas nativas. Salicornia (*Sarcocornia magellanica* (Phil.) M.A. Alonso & M.B. Crespo, ex *Salicornia ambigua* Michx.) y algunas hortalizas (2014)

Bianciotto O.; Aras F; Selzer L.; Gea P; Rueda E. Farming With sea water irrigation for Salicornia production in Tierra del Fuego - Argentina. (Horticultura con riego de agua de mar para la producción de Salicornia en Tierra del Fuego). Biotecnia, Universidad de Sonora - México. (2021)



Ministerio de Agricultura,
Ganadería y Pesca

Ministerio de
Desarrollo Social



Argentina