



Renealmia alpinia: un pariente neotropical del jengibre, la cúrcuma y el cardamomo

Diego Aguilar Sandí

Rev. Biol. Trop. \ Blog \ Serie 4 \

La familia Zingiberaceae incluye plantas pantropicales, herbáceas y **rizomatosas**, con hojas simples, alternas, dísticas y aromáticas que forman un pseudotallo erguido sobre el suelo. Las hojas presentan vainas abiertas y en forma de lengua.

El **sudeste asiático** es el centro de origen y dispersión de las zingiberáceas, así como la región que presenta la mayor diversidad en el mundo, con cerca de 50 géneros y 1 300 especies. Sin embargo, existe un género nativo del neotrópico y de África tropical: *Renealmia*¹. La familia además pertenece al orden **Zingiberales**, junto con Musaceae, Heliconiaceae, Strelitziaceae, Lowiaceae, Cannaceae, Marantaceae y Costaceae.

Al igual que sus parientes asiáticos, R. alpinia posee cualidades ornamentales y propiedades culinarias

Las zingiberáceas han sido introducidas como plantas ornamentales en países de todo el mundo, llegando incluso a naturalizarse en algunas regiones. Ejemplo de esto son: *Alpinia zerumbet* (perlas de oriente), *Hedychium coronarium* (heliotropo), *Etilingera elatior* (bastón de emperador) y *Zingiber spectabile* (maracas). Otras especies tienen importancia medicinal y culinaria, siendo utilizadas como **especies** desde tiempos antiguos, por ejemplo, *Zingiber officinale* (jengibre), *Curcuma longa* (cúrcuma) y *Elettaria cardamomum* (cardamomo).

En Costa Rica, el género *Renealmia* está representado por 14 especies. *Renealmia alpinia* se encuentra de forma natural en los bosques húmedos de la vertiente Caribe y de la vertiente pacífica desde los 0 hasta los 1 200 msnm. El pseudotallo puede alcanzar 6 m de alto y las hojas 1 m de largo. Los frutos son cápsulas rojizas que al madurar se tornan púrpura oscuro y se abren para liberar las semillas. Las semillas son negras y están recubiertas por un arilo anaranjado¹.

Al igual que sus parientes asiáticos, *R. alpinia* posee cualidades ornamentales y propiedades culinarias. Los frutos son comestibles y de sabor picante. De las semillas se extrae aceite para freír.

Además, con los arilos se prepara una pasta que se puede consumir con tortillas². En Costa Rica su uso es ornamental, pero en México y Suramérica forma parte de la dieta de varios grupos aborígenes.



Diego Aguilar Sandí
Universidad de Costa Rica
San José, Costa Rica

Imágenes

Renealmia alpinia (Zingiberaceae), hojas y frutos. Fuente: **Dick Culbert (CC BY 2.0)**
Infrutescencia de *Renealmia alpinia*. Fuente: **T. Croat**, Tropicos.org - Missouri Botanical Garden (CC BY-NC-SA 3.0)

Referencias

¹Hammel, B. E., et al. (2003). *Manual de Plantas de Costa Rica, Volumen III: Monocotiledóneas (Orchidaceae-Zingiberaceae)*. St. Louis, MO: Missouri Botanical Garden Press.
²Marcía, M. J. (2003). *Renealmia alpinia* (Rottb.) Maas (Zingiberaceae): planta comestible de la Sierra Norte de Puebla (México). *Anales del Jardín Botánico de Madrid*, **60(1)**, 183-187.

Publicado: 19 de agosto, 2019. Serie 4.