



**MAX FERNÁNDEZ** es un productor agrícola de la Región de Ñuble dedicado a este fruto.

## Los secretos que esconde la papaya austral en Cobquecura

Rico en vitaminas y minerales, es un alimento semitropical que se aprovecha en diversas preparaciones.

IVÁN SILVA I.

Viajar a Cobquecura, a 101 km al noroeste de Chillán, es ir al lugar más austral del mundo donde se cultivan papayas. Basta caminar por sus calles para ver que, en casi todos los patios de las casas, hay al menos un árbol de *Carica vasconcellos* (nombre científico del papayo de la zona), que es un alimento semitropical que se consume de diferentes formas.

“Es un fruto climatérico que va madurando con el paso de los días. Se puede cosechar semimaduro, pero se espera que madure para lavarlo y quitarle la piel. A diferencia de las zonas centrales donde se pela con químico, acá se pela a mano. Se le saca la cáscara y también se le hace un corte para quitarle una pepa llamada mucílago, que se extrae y sirve para elaborar la miel de papaya. La pulpa que queda se usa en postres, tragos y otras preparaciones”, dice Max Fernández, productor que tiene sus plantaciones protegidas del frío bajo invernaderos de cubierta plástica.

Esta papaya cuenta con una particularidad que le da un aroma, color y sabor distinto al

ejemplar de La Serena. “La de acá es más aromática y posee más pulpa. La diferencia más importante es que tiene tres veces más enzimas que la papaya serenense”, añade.

Alrededor de \$6.000 puede costar cada conserva de papaya austral, rica en vitaminas (del grupo A, B, C y D) y minerales (calcio, potasio y sodio). Quienes conocen este alimento recomiendan usarlo en coctelería, repostería y en un sinfín de platos dulces y salados.

“El papaya *sour* es nuestro producto estrella. Pero también hacemos ponche, jugo, *mousse*, *kuchen* y *pie*. Ahora estamos tratando de innovar para hacer algún plato agrídulce, como es el ceviche de papaya”, cuenta Erick Fernández, dueño del restaurante El Puerto.

Su alta concentración de papaina trae beneficios a la salud. “Es muy buena contra las enfermedades estomacales y la diabetes”, asegura Álvaro Guajardo, jefe técnico del programa Prodesal de la comuna. Advierte que su duración es corta en estado natural, y por eso se hacen conservas, que duran tres o cuatro años; se deshidratan, o se preparan jugos.