



Espinaca *Spinacia oleracea* L.

Antecedentes históricos de siembra:

La espinaca es una hortaliza de hoja comestible de origen persa. Los árabes la introdujeron en España en el siglo XI, se extendió por Europa hacia el siglo XV y en el XVI llegó al nuevo mundo. Desde entonces se incluyó en la dieta de los pueblos originarios de México. En Xochimilco su cultivo se adaptó rápidamente al tipo de suelo de las chinampas y es de los pocos productos que cuenta con dos formas de cultivarse en ese hábitat.



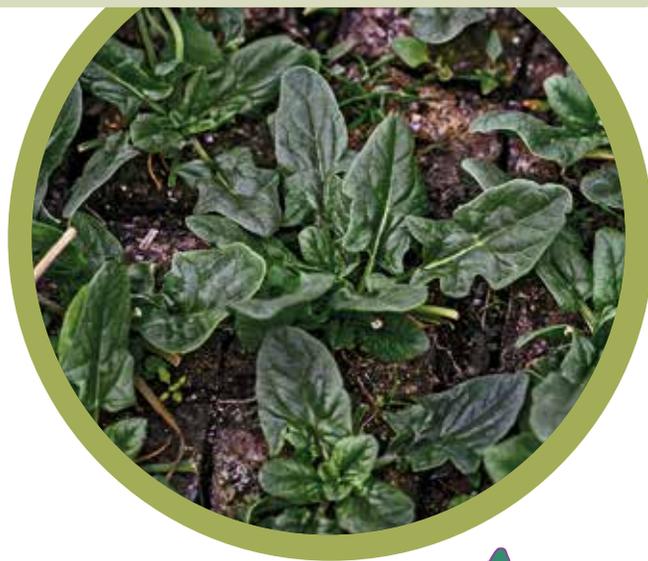
Anecdótico:

“Mi mamá las guisaba nada más a vapor. En una cazuelita ponía la cebolla, a que se dorara un poquito, y le ponía las espinacas; nada de agua y las tapaba. Con su propio jugo se cocían”.

Juana Castro Cabello

Uso tradicional:

Las espinacas no trascendieron el uso meramente alimentario. No están integradas a una comida ritual específica y, al igual que las verdolagas, por su abundancia en el mercado, se han incorporado en la preparación de tamales. Por su versatilidad las espinacas se consumen de diferentes maneras, tanto en guisados, ensaladas, al vapor e incluso en bebidas.



MÁS
INFORMACIÓN



BIBLIOGRAFÍA

- Aguirre Ponce, Jesús David. Tesis para obtener el título de Ingeniero en Alimentos, UNAM. México, 2011.
- Gómez Romero, Galo. El ocaso de un paraíso. Historia reciente de Xochimilco. DGCORENADR, México, 2019.





La etiqueta chinampera como promotora del fortalecimiento económico, alimenticio y la restauración integral de la zona lacustre de Xochimilco a través del Modelo chinampa-refugio.

Perfil sensorial de espinacas:

Las espinacas cultivadas en chinampa son mejores porque tienen hojas más firmes, brillantes, tersas, íntegras y crocantes. Son menos ácidas, con menor olor a hierro y humedad.



A partir de la elaboración del perfil descriptivo de espinacas frescas provenientes de la región chinampera por un panel de personas entrenadas, conformado por 29 profesionales de la gastronomía de la Universidad del Claustro de Sor Juana, se obtuvieron 21 descriptores para la apariencia, el olor, la textura y el sabor del producto, los cuales fueron evaluados y comparados con espinacas adquiridas en cadenas comerciales. De esta manera, se encontraron diferencias apreciables en atributos importantes para los consumidores, como: *la firmeza e integridad de las hojas, su brillo, tersura y crocancia* para los cuales las espinacas provenientes de la chinampa obtuvieron valores mayores, reflejando su excelente calidad sensorial. Se destaca, asimismo, la *menor intensidad de los atributos de acidez y olor a hierro y humedad*, lo que se considera un aspecto positivo en la valoración de calidad del producto. Finalmente, los descriptores de *presencia de bordes y olor característico* fueron valorados de manera muy similar en ambos productos.

