



## Papa cimarrona, Papa de zorro, Malla, Malle, Maglia

*Solanum maglia* Schlttdl.

Solanaceae

**Descripción:** Hierba perenne, de 40-60 cm de altura. Posee estolones y tubérculos. Tallos prismáticos, alados. Hojas divididas. Flores hermafroditas, en inflorescencias dicótomo-paniculadas. Cáliz 5-dentado, corola 5-dividida, estambres 5 con las anteras unidas, estigma bilobulado. El fruto es una baya.

**Distribución:** Regiones Coquimbo, Valparaíso, Maule, Ñuble, Biobío, Araucanía, Los Lagos.

**Hábitat:** Habita faldas de cerros próximos a la costa. Laderas de exposición norte.

**Usos comestibles:** Los tubérculos de la papa cimarrona son comestibles cocidos de igual forma que la papa dulce (*Solanum tuberosum*). Son de sabor ligeramente amargo o un tanto insípido, dependiendo del estado fenológico en que se cosechen. Además, son ricos en almidón, vitamina y minerales, especialmente potasio, y pueden consumirse de distintas formas, acompañando guisos, sopas u otras diversas preparaciones.

**Propagación:** La manera más sencilla de propagarla es mediante tubérculos, los que se plantan al final del invierno, de la misma forma que las papas dulces. Si se desea conservar los tubérculos se recomienda mantenerlos en lugares frescos y bien ventilados para evitar que se deshidraten. También se propaga mediante estolones.

**Observaciones:** Los tubérculos son pequeños a medianos en comparación con la papa dulce, sin embargo, su tamaño puede mejorarse mediante cultivo.

