



Papa cuchi, Culchao

Hoffmannseggia glauca (Ortega) Eifert

Fabaceae

Descripción: Planta perenne de hasta 30 cm de altura, con raíces gemíferas, tuberosas y rizomas. Hojas arrosetadas o alternas, imparibipinnadas, largamente pecioladas, folíolos de 4-7,5 mm de largo, oblongos, obtusos. Flores pentámeras, cigomorfas, en racimos. Vaina subcoriácea o papirácea, lineal oblonga, glabra, subrecta o falcada, comprimida, de 2,5-3,5 cm de largo por unos 7,5 mm de ancho.

Distribución: Regiones Atacama, Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana de Santiago.

Hábitat: Orillas de caminos, estepas y ocasionalmente en huertas y pastizales.

Usos comestibles: Las raíces tuberosas de la papa cuchi se consumen crudas, son de sabor dulce y textura agradable. También se pueden consumir cocidas agregados a sopas, guisados u otras diversas preparaciones.

Propagación: La forma más sencilla de propagarla es de manera vegetativa mediante la separación de las raíces, idealmente en primavera.

Observaciones: Usualmente la extracción de los órganos subterráneos comestibles significa la muerte de las plantas, sin embargo, existen diversos reportes que indican que las comunidades que hacen uso de este recurso realizan la recolección de tal forma en que no dañan de manera importante las plantas. Su cultivo puede mejorar considerablemente el tamaño de sus raíces tuberosas si se proveen las condiciones ideales, por lo que se recomienda su cultivo por sobre su recolección.

