

EL CAYOTE

NO SE PUEDE VISITAR EL NOROESTE ARGENTINO SIN PROBAR
LOS POSTRES CON EL TRADICIONAL DULCE DE CAYOTE



El cayote, cuyo nombre científico es *Cucurbita ficifolia* Bouché es una planta de la familia de las cucurbitáceas, pariente del zapallo, la calabaza, la sandía y el melón. Se cultiva para su uso en gastronomía, fundamentalmente para preparar un exquisito dulce a partir de su fruto. En nuestro país, su producción y consumo se limita a pequeñas huertas familiares en el Noroeste, en tanto que en Brasil, México y en otros países latinoamericanos constituye un alimento habitual que se aprovecha de formas muy variadas, incluso se consume en Norteamérica y Europa.

El origen exacto del cayote no se conoce, pero varios indicios apuntan a la región de México o la región andina. Esta planta era cultivada por los aztecas hace más de 4.000 años, quienes la denominaban "tzilicayotli". Con la llegada de los españoles, el nombre derivó a chilacayota, alcayota o simplemente cayote, como se la conoce en la Argentina. En los últimos siglos fue introducida a distin-

tas regiones del mundo, aunque su cultivo no se ha masificado, siendo aún un fruto más limitado a América Latina. A pesar de que su producción es menor que la de otras especies del género *Cucurbita*, su distribución geográfica es más amplia que la de sus parientes, ya que se encuentra en forma natural desde México hasta Chile, casi siempre en lugares altos y de clima temperado.

- Reemplaza el engrasado de bandejas.
- Ahorra mano de obra en preparación y limpieza.
- Evita desperdicios y optimiza la producción.
- Vida útil 2500 usos.



La solución antiadherente definitiva

Láminas, moldes y tratamientos antiadherentes en tela siliconada para todo tipo de panificados y gastronomía. Aptos para cualquier horno, bandeja y freezer.

Desarrollos a medida.



www.cuisil.com.ar • info@cuisil.com.ar • 0800 - 444 - CUISIL (284745)



El fruto es de color verde con rayas amarillas y puede llegar a pesar 2,5 a 3 kilos, posee una pulpa sumamente fibrosa, con semillas muy grandes y oscuras, y tiene un alto contenido de agua. No se come fresco porque su sabor no es agradable. Su principal consumo es como producto procesado, ya sea como dulce o en almíbar. En algunos países se conoce a este dulce como “cabellos de ángel” porque las fibras del chayote cocidas en almíbar toman un atractivo color dorado. El dulce de chayote puede ser casi transparente o color caramelo y en este último caso, el color caramelo puede ser desde muy suave a muy fuerte. La diferencia se debe a la forma de elaboración según cómo se distribuya la proporción del azúcar que se incorpora a la pulpa y la que se coloca en la cacerola, mientras más azúcar se coloque en la pulpa, más claro sale el dulce, y viceversa.

El dulce de chayote es típico de las provincias del Noroeste, especialmente Salta, aunque también puede encontrarse en Jujuy y Catamarca y en otras zonas de clima seco como San Juan (también es un producto tradicional de la gastronomía chilena). Se lo come acompañado de nueces o con quesillos hilados. Asimismo sirve de relleno para las clásicas “empanadillas” dulces, blanqueadas con batido de clara de huevo y azúcar. Con el dulce de chayote se preparan además bombones y pasteles, aunque sus aplicaciones más innovadoras incluyen helados y hasta comidas saladas.

A nivel regional del NOA se observa una intensa promoción del chayote, ya que en varias provincias (Tucumán, Catamarca, Jujuy y Salta, entre otras) se organizan ferias y festivales en los cuales se distribuyen sus semillas para promocionar su cultivo en huertas familiares, se comercializan sus dulces y se intenta revalorizar la producción de este cultivo andino junto con la promoción de su consumo y difusión de sus cualidades nutricionales.



INDUSTRIAS
Zunino

FÁBRICA DE HORNOY E IMPLEMENTOS PARA PANADERÍA
Oven and baking device manufacturers

FITHEP
NORDESTE
EXPOALIMENTARIA 2016
Stand 40

HORNOS CERTIFICADOS

Estampadora

Medialunera

Hornos Rotativos

Representante oficial en Argentina de **ETAGLIAVINI**

www.industriaszunino.com

Alejandro Izaguirre 4876 - Parque Industrial Gral. Belgrano - Paraná (3100) Entre Ríos - Argentina
(54) 0343-4301026/4301027/4301019 - info@industriaszunino.com