

GUARANÁ

Antonio Pineda

Cultivado y consumido por las tribus indígenas del Amazonas desde hace siglos, el Guaraná es una fuente de energía 100% natural, con multitudes propiedades beneficiosas para el cuerpo y reconocidas virtudes estimulantes.

DESCRIPCIÓN

El Guaraná o "Paulinia Cupana" es una planta trepadora de la familia "Sapindaceae", especies nativas de países cálidos, que puede llegar a alcanzar los 10 metros de altura.

Crece en estado natural, en la selva tropical de la cuenca del Amazonas, en territorios como Paraguay, Argentina, Perú, Colombia y Venezuela, pero principalmente en Brasil.

Es cultivado de forma tradicional y ancestral por los indígenas del Amazonas desde la época precolombina y el mayor núcleo se concentra principalmente en Maués, municipio de Brasil, situado en la parte sur del Amazonas a unos 268 Km. de Manaus (Manaus), la capital del estado de Amazonas.

La ciudad de Maués es reconocida por tener una de las expectativas de vida más altas del planeta.

La planta produce unos manojos de frutos con cascara roja o anaranjada, que cuando alcanzan el estado de madurez, se abren mostrando unas semillas redondas de color negro brillante rodeadas de una película blanca, con la curiosa forma de "ojos abiertos". La semilla de este fruto, es rica en fitoquímicos (taninos, saponinas, flavonoles, teofilina y teobromina), proteínas, vitaminas y guaranina (alcaloide de la familia de la cafeína).

El nombre Guaraná proviene de la palabra "wara'ná", que en la cultura de los tupi-guaraní brasileños significa: "fruta como los ojos de las personas".

Estas tribus tienen la creencia de que este fruto es mágico, para la cura de enfermedades y como gran recuperador energético.

EXPANSIÓN Y LLEGADA A EUROPA

Aunque entre 1541 y 1542, Francisco de Orellana ya exploraba el Amazonas en representación de España, descubriendo y recorriendo en su totalidad el río más caudaloso del mundo, dando el nombre de "Rio Negro" a su mayor afluente y realizando la mayor aventura de la historia de los descubrimientos; fue Portugal quien ocupó y colonizó Brasil.

Tras un fallido intento en 1657, Portugal coloniza Manaus en 1669, construyendo el "Fuerte de São José da Barra do Rio Negro", una fortaleza de piedra y arcilla con cuatro cañones, para defenderse de la posible invasión holandesa.

En 1669, el jesuita nacido en Luxemburgo, João Felipe Bettendorf, realiza la primera referencia escrita del Guaraná, relatando como los nativos del Amazonas cultivan y recogen una fruta que consideran "mágica", de la que extraen unas curiosas semillas a las que confieren extraordinarias propiedades físicas, afrodisíacas y medicinales (diuréticas y analgésicas).

Describe como los ancianos de la tribu indígena Saterê-Mawé, elaboran una bebida tras tostar las semillas extraídas, que tras ser ingerida, proporciona una gran resistencia para realizar largas travesías, además de combatir fiebres y dolores.

En 1819, el médico, naturalista, botánico y antropólogo alemán, Carl Friedrich Philipp Von Martius, mientras se encontraba realizando en Brasil, unos estudios sobre botánica que se han convertido en un gran legado cultural hasta nuestros días, constató el creciente comercio existente de Guaraná hacia el sur del continente. Pero no fue hasta el Siglo XIX cuando el Guaraná llega a Europa, consumido como bebida estimulante.

CULTIVO Y ELABORACIÓN

Con el fin de optimizar la productividad de la recolección y la limpieza de las malas hierbas, las plantaciones de Guaraná, mantienen un sistema tradicional de sembrado, distribuyendo los arbustos con separaciones de unos 5 metros, simulando la polinización y siempre respetando la naturaleza que les rodea.

La planta del Guaraná florece de julio a septiembre y su recolección se realiza entre octubre y noviembre.

Tras recoger los manojos de Guaraná, se almacenan para que terminen de madurar y que los frutos se abran completamente. Entonces, proceden a separar las semillas junto a la película envolvente de las cascara, introduciéndolas en agua durante un día para que la película blanca que las envuelve se disuelva en el fluido.

Pasado este tiempo, son lavadas en el río y colocadas al sol, mientras que preparan un horno tradicional de arcilla para su correcto tostado.

Cuando el horno alcanza la temperatura óptima, se extienden cuidadosamente algunos kilos de semillas de manera uniforme sobre el horno caliente, generando una distribución homogénea del calor, mientras que son removidas regularmente para obtener el tueste deseado.

De esta forma se logra una torrefacción lenta de unas 4 a 5 horas, alcanzando un grado de humedad de 9% y conservando así todas las propiedades del Guaraná.

