



## Papita de monte, Papa cimarrona

*Dioscorea bridgesii* Griseb. ex Kunth

Dioscoreaceae

**Descripción:** Plantas herbáceas, volubles, rastreras o erectas, glabras. Raíces y rizomas tuberosos. Hojas membranáceas, lanceoladas, con la base acorazonada, con 5-9 nervios. Inflorescencias en panoja simple. Flores pequeñas, actinomorfas, dioicas, pequeñas, blancas a verdosas, con 6 tépalos. Fruto una cápsula ovoide, elíptica a triangular, coriácea, con 3 alas. Semillas 2 por lóbulo, planas.

**Distribución:** Regiones Coquimbo, Valparaíso, Metropolitana de Santiago, O'Higgins, Maule, Ñuble, Biobío.

**Hábitat:** Crece en laderas semi asoleadas de la cordillera de La Costa.

**Usos comestibles:** Los pequeños tubérculos de la papita de monte son comestibles cocidos. También pueden secarse y machacarse para elaborar una especie de harina. Se ha reportado que cada 100 g de tubérculo seco hay 8,5 g de agua, 6,0 g de proteína cruda, 0,6 g de lípidos crudos, 16,0 g de fibra cruda, 6,3 g de cenizas y 71,1 g de compuestos no-nitrogenados (carbohidratos).

**Propagación:** Las semillas se siembran en primavera, idealmente en invernadero. La germinación tiene lugar al cabo de un par de semanas. Durante su cultivo se debe procurar no exponer a sol directo, cuidando orientarla bajo el dosel de algún árbol.

**Observaciones:** El género *Dioscorea* comprende diversas especies comestibles, de las cuales varias conformaron parte de la dieta de algunos pueblos indígenas de Chile y otras son aún consumidas en otros lugares del mundo. Algunas especies del género son cultivadas por sus tubérculos, a las que comúnmente se les llama ñames.

