

Carya illinoensis

El pacano



El *Carya illinoensis* es una especie de jicoria nativo de Norteamérica reconocida por las nutritivas nueces comestibles que produce. *Carya illinoensis*, comúnmente llamado el pacano, es el árbol más grande de la familia de jicorias. El pacano suele crecer entre 75 y 100 pies de altura, con una gran y distintiva copa extendida. La longevidad de estos gigantes puede ser de hasta 300 años. El género *Carya* incluye casi 20 especies. La mayoría son nativas de Norteamérica, incluyendo todas las de las colecciones vivas del Arboretum. Algunas de las especies de *Carya* más apreciadas son el jicoria ovado (*Carya ovata*), el jicoria lacinoso (*C. laciniosa*), el nogal blanco (*C. tomentosa*) y el nogal pignut de la costa (*Carya glabra*). En otoño, las coronas de color amarillo intenso son un espectáculo inolvidable.

Además de la belleza que proporcionan, las flores femeninas de estos árboles producen nueces dulces y comestibles. Cada nuez está envuelta en una fina cáscara que se abre en cuatro secciones cuando madura en otoño. Las ardillas, los ciervos, los mapaches, los zorros, los pavos salvajes, los cuervos, los arrendajos azules, una variedad de otras especies de aves, y los humanos disfrutaban de estas nueces. Las pacanas fueron las primeras nueces que se llevaron a la luna. Las empacaron a bordo del Apolo II porque se pueden conservar sin refrigeración, son nutritivas, tienen muchas calorías y vitaminas, y son ligeras y deliciosas. Ahora puedes entender por qué las ardillas y las ardillas listadas almacenan nueces para usar durante los largos meses de invierno.



Las pacanas se consideraban una fuente importante de alimento para muchas tribus indígenas y ellas también fermentaban las nueces para crear una bebida llamada Powcohicora. Es de este nombre que procede la palabra “jicoria”. El nombre “pacana” es una palabra de origen algonquino que significa “todas las nueces que requieren una piedra para romperse”. Se dice que el pacano tiene las nueces más dulces de todas las especies de jicoria. Aunque se le llama una nuez, la pacana es botánicamente y técnicamente una drupa, es decir un fruto con una sola semilla o hueso, rodeado por una cáscara. La cáscara exterior comienza verdosa y se vuelve marrón en la madurez. Las ciruelas y los melocotones también se consideran drupas.

Las pacanas son un importante cultivo comercial en los Estados Unidos, donde se produce el 80% de las pacanas mundiales. La mayoría de las plantaciones de pacanos se encuentran en el sur de los Estados Unidos, porque las nueces maduran con más consistencia en regiones cálidas. Las pacanas son comestibles, con un sabor dulce y cremoso. Se pueden comer crudas o incorporadas en postres como en el helado, y en la deliciosa tarta de pacana. Esta es una receta maravillosa de Melissa Clark y el New York Times: <https://cooking.nytimes.com/recipes/1022734-maple-honey-pecan-pie>

