

EL PHISALIS



Francisco, Rodríguez Rodríguez

El Phisalis o Alquequenje como también es conocida, tiene su origen en China, es planta perteneciente a la familia de la **Solanáceas**, esto es a la misma familia que el tomate, papa, etc...; es poco conocida en España, mientras en los restantes mercados europeos se le ve con cierta frecuencia.

En inglés se le conoce con el nombre de **Husk-tomato**, que traducido literalmente viene a significar tomate cáscara, ya que el fruto, en baya, se encuentra dentro de su cáliz en forma de vejiga con 5 - 10 costillas muy marcadas, que recuerda a la flor de la bouganvilla o a una farola china y que al madurar toma color apergaminado marrón, mientras el fruto tiene un color amarillo anaranjado en su madurez y es de tamaño variable según la especie cultivada.

Las especies más comunes en su cultivo son la *Phisalis pruinosa*, *P. ixocarpa* (en Méjico conocido como tomatillo) y la *P. peruviana* que es con la que hemos trabajado hasta el presente.

P. peruviana produce un fruto con un tamaño algo inferior al tomate cherry, con un sabor agradable, algo acidulado; tiene vitaminas A y C, destacando por sus propiedades laxantes y diuréticas.

El cultivo de esta planta es anual y puede alcanzar una altura de 1'80 m., por lo que se debe entutorar; su tratamiento es análogo al que se hace el tomate, aunque a una densidad mitad que este. Prefiere suelos pobres ya que en los muy fértiles produce mucha hoja.

Como ciclo medio de la duración entre estado de botón floral y recolección es de 80-90 días.

El consumo se hace en fresco, macedonia de frutas o en repostería como compota o mermelada.

Bibliografía consultada:
Atlas de frutas y hortalizas: Julián Díaz Robledo.
Horticultura: D. Tamaro.
Tratado de Horticultura: Antonio E. Sarli.