



el huerto 

Loche:

Un zapallo precolombino cultivado en la costa norte del Perú

(resultados preliminares)

Thomas C. Andres¹, Roberto Ugás², Fiorela Bustamante²

¹ The Cucurbit Network, Bronx, Nueva York, USA

² Programa de Hortalizas, Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima,
Perú



zapallo macre

zapallo camanejo



zapallos avinca, loche



Loche: *Cucurbita moschata* Duchesne



- Poco conocimiento del zapallo Loche
- "Verdadero Loche"
- Restos arqueologicos Moche
- *Cucurbita moschata*

Loche: zapallo pre colombino

- Siembra: Herencia cultural exclusiva de la costa norte (Chiclayo) donde hay mayor evidencia arqueológica de cerámica Moche.
- Clima cálido con poca presencia de lluvia.



Loche: cultura norteaña

- Ingrediente principal en platos típicos norteaños.
- Precios altos.
- Ahora utilizado en el boom de la gastronomía peruana.



Loche: Metodología

- Trabajo preliminar para la investigación en base a:
 - Visitas a mercados en Lima y el norte del Perú.
 - Entrevistas a agricultores y visitas a los campos de Loche.
 - Visitas a museos arqueológicos nacionales y regionales.







Loche: Resultados y discusión

- Características botánicas (hojas, pedunculo, flores y semillas) lo incluyen como especie de *C. moschata*.



Loche: Resultados y discusión

- Cáscara que no lignifica - verrugas
- Ausencia de semillas en los frutos



Loche: Resultados y discusión

- Propagación por esquejes



Loche: Resultados y discusión

- Contenido nutricional



Loche: Resultados y Discusion



- Gran variabilidad en:
 - * Forma frutos
 - * Color frutos
 - * Presencia de verrugas

Conclusiones

- Evidencia de que esta siendo desplazado por cultivos industriales o de exportación.
- Se requieren estudios etnobotánicos, taxonómicos y hortícolas para promover la conservación de este recurso.
- Promover consumo del zapallo Loche para incrementar su demanda y accesibilidad.
- Evaluar su potencial como un eventual producto nutracéutico.