

# QUÈ ÉS LA COPRA?

POR VÍCTOR B.

Los españoles y portugueses identificaron el fruto como **COCO**, supuestamente porque los tres orificios que posee el cascarón interior de la nuez corresponden a la ubicación aproximada de los ojos y de la boca de una cara. El navegante García fue más explícito, al decir que le hemos dado el nombre de **COCO** porque se asemeja a la cara de un mono o de algún animal.

Las raíces y otros rasgos característicos del cocotero son consecuencia de los climas en los que crece este árbol. Los huracanes y tifones obligan al cocotero a desarrollar los medios para poder resistir el embate de fuertes tempestades.

El mejor momento de cosechar la nuez de **COCO** es cuando cuenta la misma poco más de un año desde la polinización. Para rendir frutos, el cocotero necesita mucha agua y un clima

netamente tropical. Aunque el árbol se desarrolla también en latitudes superiores a los 20° al norte y al sur del Ecuador, generalmente la nuez procedente de esas regiones tiene poco valor comercial. Cuanto más cerca está el cocotero del Ecuador, más rápido es el desarrollo de la nuez y más alto su rendimiento, no extrañando entonces que los cultivos de explotación comercial se encuentren en las regiones ecuatorianas del globo terrestre. Aunque, como hemos dicho ya, la nuez de coco llega a su punto culminante a los trece meses, el espesor de la pulpa en su interior ya habrá adquirido su punto máximo a los nueve meses.

El vocablo **COPRA** es conocido por la gran mayoría de las personas del mundo civilizado, a través de las películas cinematográficas y de las novelas localizadas en las románti-

cas tierras del Pacífico Sur. No obstante, un elevado porcentaje de las mismas ignora lo que realmente representa. La **COPRA** es simplemente pulpa de coco procesada hasta un punto en que se encuentra en condiciones de ser manipulada, sin dificultad para ser empleada como la materia prima de la cual se extrae el aceite de coco.

Cuando la estación del año es seca y propicia, se deshidrata la **COPRA** al sol; pero, en las regiones donde llueve con mayor frecuencia, la pulpa debe ser curada artificialmente. Los elementos secadores varían desde los hornos de alta eficacia calentados por vapor o aire, hasta los primitivos pozos rectangulares donde se usa como combustible la fibra y cáscara del fruto. En este procedimiento primitivo, la pulpa fresca es desparmada sobre rejollas y secada al fuego y humo.

A través de la historia ha quedado cabalmente demostrada la suprema utilidad del cocotero y de su nuez.

Del árbol en sí, vemos cómo sus ramas y hojas sirven de techo para las chozas de los isleños, y es infinito el número de piraguas que han nacido de su tronco ahuecado. En cuanto al fruto mismo, su corteza fibrosa exterior sirve de combustible; su cascarón duro interior es empleado para la extracción de aceite de coco; el agua o leche, como se ha dado en llamar comúnmente, ha refrescado muchos paladares y gargantas; y, finalmente, su carne blanca y suave ha llegado a ser uno de los manjares codiciados por el ser humano, ya sea en su forma fresca como succulenta golosina, o en su forma deshidratada como ingrediente de comidas, pasteles, postres y dulces o para uso cosmético o medicinal.

novedades

# ISABEL



C/.Dr. Boix Moliner, 8  
Tel. 964 466 135  
Les Coves de Vinromá

BAR - RESTAURANTE

# El Mesón del Reino



C/ SANT ANTONI, 12 • TEL. 964 426 187  
12185 LES COVES