



HOJA INFORMATIVA DE LA PLANTA
TRITICUM SPELTA





Espiga

Taxonomía

<u>Reino:</u>	<u>Plantae</u>
<u>División:</u>	<u>Magnoliophyta</u>
<u>Clase:</u>	<u>Liliopsida</u>
<u>Orden:</u>	<u>Poales</u>
<u>Familia:</u>	<u>Poaceae</u>
<u>Subfamilia:</u>	<u>Pooideae</u>
<u>Tribu:</u>	<u>Triticeae</u>
<u>Género:</u>	<u><i>Triticum</i></u>
<u>Especie:</u>	<u><i>T. spelta</i></u> <u>L.</u>

[editar datos en Wikidata]



Imagen de alta resolución de un grano de trigo espelta.

La **espelta** o **trigo espelta** (*Triticum spelta*), también conocida como **escaña mayor** o **escanda mayor**, es un [trigo](#) vestido [hexaploide](#), al tener seis juegos de siete [cromosomas](#) haciendo un total de 42. Es un [cereal](#) adaptado a climas duros, húmedos y fríos.



Índice

- [1Historia](#)
- [2Confusión terminológica con otros cereales similares al trigo con cubierta](#)
- [3Características del cultivo](#)
- [4Contenido nutritivo](#)
- [5Véase también](#)
- [6Referencias](#)
- [7Enlaces externos](#)

Historia[\[editar\]](#)

La espelta proviene de la [escanda silvestre](#) (*Triticum dicoccoides* Kór.): [híbrido](#) natural entre *Triticum boeoticum* Boiss y, posiblemente, *Aegilops speltoides* Tausch, presente en el próximo Oriente y documentado desde hace siete milenios en yacimientos arqueológicos de [Irak](#), [Israel](#) y [Turquía](#).¹ Su extensión por el Mediterráneo fue rápida y en la península ibérica fue explotada desde los mismos inicios de la agricultura, hace unos cinco milenios.²

Las pruebas genéticas demuestran que el trigo espelta también puede surgir como resultado de la hibridación del trigo panificable y el trigo esmeralda, aunque sólo en una fecha posterior a la hibridación inicial del trigo Aegilops-tetraploide. Así pues, la aparición mucho más tardía de la espelta en Europa podría ser el resultado de una segunda hibridación posterior entre el trigo esmeralda y el trigo panificable. Recientes pruebas de ADN apoyan un origen independiente de la espelta europea a través de esta hibridación.³⁴

Actualmente no se ha resuelto si la espelta tiene dos orígenes separados en Asia y Europa, o un único origen en Oriente Próximo⁵

Desde la [Edad Media](#) se cultiva en [Asturias](#) y [Galicia](#) ([España](#)), [Suiza](#), [Tirol](#) ([Austria](#)) y el sur de [Alemania](#). La famosa abadesa [Hildegarda de Bingen](#) (1098-1179) escribió sobre la espelta en su libro *Liber simplicis Medicinae*: «La espelta es el mejor grano. Es nutritivo y mejor tolerado que cualquier otro grano. No importa cómo se tome, ya sea como pan o en otra manera, porque es bueno y fácil de digerir».⁶

Confusión terminológica con otros cereales similares al trigo con cubierta[[editar](#)]

Especialmente en el contexto de las descripciones de culturas antiguas, hay muchos documentos que utilizan la palabra inglesa *spelt* para referirse a granos que, según otras fuentes, no eran hexaploides *T. spelta*, sino otras especies de trigo mondado como el tetraploide *T. dicoccum* (trigo emmer). Esta confusión puede deberse a una traducción errónea de palabras que se encuentran en otras lenguas y que pueden referirse al trigo descascarillado en general sin distinguir entre estas especies (como el farro italiano), o a opiniones cambiantes sobre qué especies reales de trigo se describen en los textos escritos en lenguas antiguas.

El significado de la palabra griega ζειά ([zeiá]) o ζέα es incierto o vago y se ha argumentado que se refiere a *T. dicoccum* o *T. monococcum*⁷ y no a *T. spelta*.⁸ Del mismo modo, el grano de la antigua Roma designado por la palabra latina *far*, aunque a menudo se traduce como 'espelta', era en realidad emmer (*T. dicoccum*).⁹

Del mismo modo, las referencias al cultivo del trigo espelta en tiempos bíblicos (véase matzo), en el antiguo Egipto y en Mesopotamia son incorrectas y se deben a una confusión con el trigo emmer.¹⁰

Características del cultivo[[editar](#)]

La cosecha por [hectárea](#) es inferior a la del [trigo](#) y el procesamiento es más difícil, pero la espelta soporta un clima más rudo y es más resistente contra enfermedades.^{[[cita requerida](#)]} Aun así, en el siglo XX disminuyó el cultivo, porque conllevó un bajo rendimiento. En el sur de Alemania se cosecha parte de la producción de espelta en forma cruda para luego tostarla. Se usa para la preparación de pan, panecillos, cerveza, vodka, etc.

Existen numerosas variedades de espelta.¹¹¹²

En los últimos tiempos, la espelta ha generado mucho interés, entre otras razones porque en algunas prácticas de la llamada [medicina alternativa](#) se ha propuesto su consumo para el tratamiento de varios problemas de salud.¹³

Algunas personas que son [alérgicas al trigo](#) se preguntan si pueden comer alimentos que contienen espelta, pero esta resulta tan similar que no puede recomendarse como alternativa.¹¹ Ya que también contiene [gluten](#), de ninguna manera es apta para [celíacos](#).¹¹ Todas las variedades de trigo resultan tóxicas para las personas con [trastornos relacionados con el gluten](#), que no deben consumirlas.¹⁴¹⁵

Contenido nutritivo[[editar](#)]

En general, el valor nutritivo de la espelta es muy similar al del trigo común, pero contiene mayor proporción de [riboflavina](#) y [niacina](#) que este.¹¹

Véase también[[editar](#)]

- [Kamut](#)

