

# Berros

## Water-cress

*Nasturtium officinale*

Los berros son los brotes tiernos y las hojas de la planta del berro, herbácea de tallos rastreros de la familia de las crucíferas.

Son de las pocas hortalizas que crecen de forma espontánea en el medio acuático. Crecen de forma silvestre en aguas estancadas o con poca corriente, en manantiales, arroyos y orillas de los ríos. Tienen un aroma característico y un sabor ligeramente picante pero con un punto de dulzura que recuerda en parte al sabor de la mostaza; aunque si los berros se recogen cuando están muy crecidos, sus hojas resultan demasiado picantes. Éstas son de color verde con limbo ancho. Las flores son pequeñas y blancas y se reúnen en racimos o panículas terminales.

Originario de Europa y apreciado por los romanos y cultivado en Francia desde el siglo XVII, el berro tuvo un gran desarrollo en el siglo XIX, especialmente en la región parisense y en Normandía. Antiguamente se consideraba una mala hierba, y sin embargo, hoy en día es una planta que goza de fama internacional en la alta cocina.

Su nombre científico, *Nasturtium* viene del latín *nasus* = «nariz» y *tortus* = «torcido» debido al olor picante de la planta que irritaba la nariz. Oficial, indica que la planta se utilizaba en farmacia.



## Estacionalidad

Los berros se cultivan en pequeñas balsas. En el mercado los podemos encontrar durante todo el año.

## Porción comestible

62 gramos por cada 100 gramos de producto fresco.

## Fuente de nutrientes y sustancias no nutritivas

Fibra, folatos, vitamina C, vitamina A, calcio y hierro.

## Valoración nutricional

El berro aporta una gran cantidad de vitamina A, folatos, vitamina C (con 100 g de berros se cubre el 38% de las ingestas diarias recomendadas de esta vitamina para hombres y mujeres de 20 a 39 años con actividad física moderada), y en menor proporción tiamina y vitamina E. También aporta minerales como calcio, hierro, y en menor cantidad, potasio y fósforo.

Además contiene cantidades sustanciales de gluconasturtiína, un precursor del fenetil isotiocianato (fitoquímico del grupo de los glucosinolatos/isotiocianatos/indoles),

fuerte inhibidor de la carcinogénesis en diversos modelos animales, que podría resultar efectivo como agente preventivo de los cánceres de pulmón y esófago.

Utilizado como estimulante y diurético, ha sido usado en la medicina popular para aliviar la bronquitis y ciertas afecciones cutáneas.

## Composición nutricional

	Por 100 g de porción comestible	Por ración ensalada (60 g)	Recomendaciones día-hombres	Recomendaciones día-mujeres
<b>Energía (Kcal)</b>	29	11	3.000	2.300
<b>Proteínas (g)</b>	3	1,1	54	41
<b>Lípidos totales (g)</b>	1	0,4	100-117	77-89
AG saturados (g)	0,3	0,11	23-27	18-20
AG monoinsaturados (g)	0,1	0,04	67	51
AG poliinsaturados (g)	0,4	0,15	17	13
ω-3 (g)*	—	—	3,3-6,6	2,6-5,1
C18:2 Linoleico (ω-6) (g)	—	—	10	8
Colesterol (mg/1000 kcal)	0	0	<300	<230
<b>Hidratos de carbono (g)</b>	0,4	0,1	375-413	288-316
<b>Fibra (g)</b>	3	1,1	>35	>25
<b>Agua (g)</b>	92,6	160	2.500	2.000
<b>Calcio (mg)</b>	170	63,2	1.000	1.000
<b>Hierro (mg)</b>	2,2	0,8	10	18
<b>Yodo (µg)</b>	—	—	140	110
<b>Magnesio (mg)</b>	15	5,6	350	330
<b>Zinc (mg)</b>	0,7	0,3	15	15
<b>Sodio (mg)</b>	49	18,2	<2.000	<2.000
<b>Potasio (mg)</b>	230	85,6	3.500	3.500
<b>Fósforo (mg)</b>	52	19,3	700	700
<b>Selenio (µg)</b>	0,9	0,3	70	55
<b>Tiamina (mg)</b>	0,16	0,06	1,2	0,9
<b>Riboflavina (mg)</b>	0,06	0,02	1,8	1,4
<b>Equivalentes niacina (mg)</b>	0,3	0,1	20	15
<b>Vitamina B<sub>6</sub> (mg)</b>	0,23	0,09	1,8	1,6
<b>Folatos (µg)</b>	214	79,6	400	400
<b>Vitamina B<sub>12</sub> (µg)</b>	0	0	2	2
<b>Vitamina C (mg)</b>	62	23,1	60	60
<b>Vitamina A: Eq. Retinol (µg)</b>	420	156	1.000	800
<b>Vitamina D (µg)</b>	0	0	15	15
<b>Vitamina E (mg)</b>	1,46	0,5	12	12

Tablas de Composición de Alimentos. Moreiras y col., 2013. (BERROS). Recomendaciones: ■ Ingestas Recomendadas/día para hombres y mujeres de 20 a 39 años con una actividad física moderada. Recomendaciones: ■ Objetivos nutricionales/día. Consenso de la Sociedad Española de Nutrición Comunitaria, 2011. Recomendaciones: ■ Ingestas Dietéticas de Referencia (EFSA, 2010). 0: Virtualmente ausente en el alimento. —: Dato no disponible.\* Datos incompletos