



El Cabildo publica un libro sobre el cultivo de la pitaya en Tenerife

Águeda Coello y Clemente Méndez son los autores de esta investigación sobre este fruto tropical de gran interés para los agricultores

Tenerife – 12/05/2017. El Cabildo ha editado un libro sobre el cultivo de la pitaya, un fruto exótico procedente de las selvas tropicales de Centroamérica que puede ser de interés para los agricultores de Tenerife por su bajo consumo en agua y abonos. De los 1.000 metros cuadrados iniciales de superficie cultivada en la Isla se ha pasado en unos años a los 60.000 metros cuadrados de cultivo.

El vicepresidente y consejero insular de Agricultura, Ganadería y Pesca, Jesús Morales, ha incidido en el acto de presentación de libro en las posibilidades de este cultivo alternativo “que puede ser una opción viable y complementaria para nuestros agricultores”. En esta línea, ha confirmado la apuesta del Cabildo por la investigación, la innovación y la transferencia de conocimiento.

El Instituto Canario de Investigaciones Agrarias (ICIA) trajo a la Isla en su día ocho variedades- clones de pitaya desde Guatemala e Isla Reunión, que fueron cedidas posteriormente al Cabildo para estudiar su adaptación a las condiciones isleñas en una finca de Arico.

El libro que se ha presentado hoy en el Cabildo, obra de Clemente Méndez y Águeda Coello, pretende llenar el vacío documental existente en la actualidad en relación con este cultivo ya que los autores comparten a lo largo de sus 90 páginas los conocimientos adquiridos durante sus investigaciones.

La pitaya

El término pitaya o *pitahaya* proviene de las Antillas Mayores, del idioma taíno, y significa “fruta escamosa”. Sin embargo, por analogía de sus frutos se aplica a otros géneros de menor importancia y que son radicalmente distintos. Se trata de un cultivo que no resiste la insolación directa ni las temperaturas superiores a los 40 grados. El fruto es una baya de forma ovoide, alargada y en algunos casos redonda, que llega a pesar en algunas ocasiones más de 600 gramos.

La cáscara está compuesta por formaciones salientes llamadas brácteas, cuyo tamaño y cantidad varían dependiendo de la especie o clon que se trate. Cuando madura el fruto es rojo por fuera (de ahí su nombre de pitaya roja). Internamente, la pulpa puede ser blanca, violácea o de distintos tonos de rojo, dependiendo de la especie o clon. Además, el fruto es climatérico, es decir, madura en la planta y si se recolecta sin que esté maduro quedará verde y ácido, por lo que no será comercial.

En su lugar de origen, la pitaya crece trepando en los árboles a la sombra de éstos. Por este motivo, si se dejase plantada sobre el suelo sin un tutor, tendería a expandirse sobre el terreno ocupando la totalidad del mismo con sus raíces ya que se comporta como una mala hierba.



ÁREA DE AGRICULTURA, GANADERÍA Y PESCA

Desde Centroamérica, su lugar de origen, se ha extendido su cultivo hacia distintos países. Uno de los primeros de los que se tiene noticia es Vietnam, donde fue llevado por los franceses hace más de cien años y desde ahí fue trasladado a la isla Reunión (Francia). Sin embargo, su interés como cultivo no llega hasta la década de los 80, cuando se extiende por varios países.