



En Extremadura se ha conseguido cultivar en invernadero. E. D.



Antonio Casado hace balance positivo tras tres años de experimentación con maracuyá en Don Benito. E. D.

sobrevive la planta, pero en el interior del invernadero se adapta perfectamente y en Extremadura se puede hacer», explica Antonio sobre este cultivo que tampoco requiere de excesivos cuidados y que necesita temperaturas de entre 20 y 30 grados. «Son además plantas duras, por lo que no requiere de muchísimo cuidado en el aspecto de tratamientos ecológicos», dice, aunque sí reconoce que su consumo de agua es ligeramente superior al de otras plantas tropicales como la pitaya.

### Sabor intenso

En cuanto a producción, estima que es de entre 3 y 4 kilos por planta, con un cálculo estimado de plantación de 1.000 a 1.500 ejemplares por cada hectárea, «dependiendo del marco de plantación que cada uno quiera mantener». De esta manera, según sus cálculos, la producción puede llegar a superar las 30 toneladas por hectárea a partir del segundo año, ya que en el primero apenas da fruto.

Su nombre científico es Pas-

siflora edulis, mientras que el nombre de maracuyá llegó a Europa a través del portugués en su adaptación de lenguas indígenas. Su traducción sería el de un fruto que se consume con la calabaza, que ya indica que se puede comer directamente tras partir en dos la pieza, que pesa en torno a 30 gramos.

Con un aroma exótico y sabor intenso, pero descartadas ya sus propiedades afrodisíacas, el maracuyá sí destaca por otros beneficios. Así, es rica en vitamina C, que fortalece el sistema inmunológico y actúa como antioxidante; además, puede ayudar a regular el flujo gastrointestinal gracias a su alto contenido en fibra. Por otra parte, contiene alcaloides, lo que reduciría el estrés y la ansiedad.

### Un 'superalimento'

Un perfil nutricional que se completa con potasio, magnesio y fósforo, considerados útiles para la función muscular y ósea. Cualidades que hacen que el maracuyá se considere como uno de los llamados 'superalimentos'.

Si bien, es una fruta bastante desconocida y poco habitual en los frigoríficos de los extremeños. «Está en muchos zumos tropicales, pero es una fruta más desconocida al natural, es muy difícil verla en un supermercado y mucha gente no sabe lo que es», lamenta Antonio Casado sobre la salida comercial de este maracuyá con sello extremeño. «En la región al menos cuesta mucho, porque no es muy conocido, pero si te vas fuera sí», añade sobre una fruta que en su in-

«Está en muchos zumos, pero es una fruta desconocida al natural»

«En España no somos actualmente grandes productores de maracuyá»

terior tiene numerosas semillas, que son comestibles.

Así, su producción, al ser pequeña, se queda en fruterías locales de la zona, donde pese a esas dificultades se termina vendiendo. «En Extremadura cuesta, pero al final se vende; poco a poco la gente lo conoce y el que lo prueba suele repetir, porque gusta».

En lo relativo a los precios de venta, la cifra varía. No obstante, en el caso de Eco Vega, se trata de maracuyá ecológico. «Ahora mismo, entre 5 y 6 euros el kilo, que no lo considero excesivo en comparación con otros precios; si te vas a otros países donde valoran lo ecológico en la producción de esta fruta, como Alemania o Reino Unido, la cifra se puede duplicar o triplicar», argumenta Antonio.

Sin embargo, actualmente no se plantea una exportación internacional, tampoco ampliar la superficie de cultivo en este campo de experimentación en el que lo más valioso quizás no es el fruto, sino los datos que ha obtenido en estos años sobre el cul-

tivo de maracuyá: «Elaboro informes que están a disposición de cualquier persona que me pida información, pero siempre desde mi experiencia concreta en estas instalaciones».

La de Don Benito no es la única explotación de maracuyá en España, si bien Antonio reconoce que actualmente la producción nacional es mínima. «Sé que hay algo también en la zona sur, pero no somos grandes productores de maracuyá ahora mismo», explica.

### Floración en primavera

En cuanto a los ciclos de cultivo, la floración se produce en primavera y a finales de agosto se empieza a recoger el fruto, hasta mediados de septiembre. «Tiene un único ciclo normalmente, y aunque hay gente que consigue sacar dos, yo aquí solo tengo uno; aunque con las condiciones que se dan aquí en el invernadero florece de nuevo en octubre, pero no me llega a madurar la fruta», desarrolla sobre su propia experiencia.

Aunque el maracuyá no es la única fruta tropical que crece en este invernadero ubicado en la zona de Las Arenas. Con una superficie mayor y perspectivas de ampliarla, Antonio cultiva también pitaya, cuya venta resulta más sencilla. Además, su ciclo de producción es más largo, ya que empieza en julio con la floración y se puede prolongar hasta febrero para la recogida.

«Es difícil comparar entre la pitaya y el maracuyá, son frutas totalmente diferentes», reconoce, ya que en el caso de la primera es una planta cactácea, mientras que la segunda es de hoja caduca. «Más allá de que ambas son frutas tropicales, pero de sabor totalmente diferente, forma... No tienen nada que ver», prosigue sobre esta comparativa con la pitaya que alcanza en su caso una superficie de media hectárea. «Es una fruta que aquí funciona también perfectamente, aunque tarda más en producir que el maracuyá, pero el mercado la conoce bien como fruta y además está considerada muy buena para la salud».

Por eso, Antonio sí se plantea ampliar la superficie de producción para tres variedades de pitaya: la amarilla con la pulpa blanca, la roja con la pulpa del mismo color, y la pitaya roja con la pulpa blanca. «En este caso sí estamos exportando; además, tiene una campaña muy potente en Navidad al ser una fruta muy demandada por su belleza y colorido», concluye sobre este otro cultivo.

Lo que sí tienen en común pitaya y maracuyá es que sus exóticas semillas llegaron al Viejo Continente gracias a los conquistadores. Ciertamente es que, pese a su nombre, todavía no desata pasiones, pero siglos después esa fruta de la pasión consigue germinar en rincones tan inesperados como Extremadura.