

Originaria de Centroamérica y el Caribe, la pitahaya (o fruta dragón, por su forma escamosa) tiene una gran demanda puesto que es rica en agua (80%), fibra, fósforo, hierro, antioxidantes y vitaminas B y C. En Colombia, la variedad que más se cultiva y se exporta es la amarilla. Según Procolombia, a cierre de 2021 se exportó USD 3,09 millones y entre enero y septiembre del presente año las ventas han alcanzado USD 20,9 millones, un 11,9% menos frente a los mismos meses del año anterior.



Planta empacadora de pitahaya colombiana de Heaven's Fruits.

Esta fruta se adapta a un amplio ámbito de alturas y precipitaciones. Sin embargo, es propensa a sufrir problemas fitosanitarios y tener una menor producción en zonas de alta precipitación o con encharcamientos. Por ser una cactácea, es tolerante a elevadas temperaturas (máx. 38-40°C) y largos períodos de sequía, pero no a acumulaciones de agua. Durante la floración requiere lluvias, aunque una alta precipitación causa la caída de las flores, disminuyendo así su producción. En general, prosperan de 0 a 1850 msnm, con temperaturas entre los 18 y 27°C y precipitaciones de 650 a 1500 mm anuales. Aunque se desarrollan mejor en los climas cálidos subhúmedos, también se adaptan a los climas secos

pero no soportan las bajas temperaturas.

Estudios realizados en diferentes países como Holanda (Universidad de Wageningen), Nicaragua, México e Israel recomiendan precipitaciones del orden de los 600 a 1300 mm por año. Asimismo, para estimular la formación de yemas florales se requiere de un período seco mínimo de un mes y despuntar las ramas en donde se han de formar. Los mejores suelos para el cultivo son los francos a franco-arenosos, bien drenados, que eviten la acumulación de humedad en la raíz, con una pendiente máxima del 50%, un pH entre 5.5 y 6.5 y altos contenidos de materia orgánica.

Recomendaciones para el cultivo en Colombia

Según un estudio de Corpoica, actualmente Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria (Agrosavia), la pitahaya amarilla de Colombia se produce entre 1000 y 1850 msnm, con temperaturas entre 18 y 25°C y precipitaciones entre 1500 y 2000 mm de lluvia al año. Las condiciones óptimas para el cultivo de la pitahaya amarilla de Colombia se presentan entre los 1200 y 1600 msnm, lo que equivale a un rango de temperatura promedio de 16° a 25° C. Las recomendaciones tecnológicas establecen que es conveniente contar con condiciones de alta luminosidad, con un mínimo de 1500 horas de luz al año o de 8 a 10 horas al día. Sin embargo, la experiencia de varios agricultores, sumada a los resultados encontrados por ensayos realizados en Israel, ha demostrado que la pitahaya se ve favorecida por el uso de sombrío (40- 60%).

Poder cumplir con los requisitos climáticos de la fruta mencionados anteriormente le puede generar al productor entre 7 y 10 toneladas por cada hectárea sembrada, siempre y cuando sea un cultivo tecnificado. La planta puede dar tres cosechas anuales hasta por 20 años, aproximadamente. Las regiones colombianas donde se produce esta fruta son Boyacá, Quindío, Santander y Valle del Cauca y, con la asesoría de la Asociación Hortifrutícola de Colombia (ASOHOFRUCOL), se están preparando para que la ola invernal no afecte la cosecha. Dentro de las actividades de prevención están la implementación de drenajes para evacuación del agua, seguimiento y control de plagas y enfermedades, y recolección de frutos caídos. Se espera que esta ola invernal que afronta el país no siga afectando los cultivos, pues la pitahaya amarilla hace parte de las 10 frutas más exportadas del país; su pulpa blanca es más dulce que la de la pitahaya roja y esto la hace muy apetecible en el mercado extranjero.