

La pitaya

[Narrador: Ramiro Lobo, asesor agrícola de Extensión Cooperativa de la Universidad de California:] Estos dos son híbridos que son cruces entre variedades de pulpa roja o incluso guatemalteca con una blanca y este es el resultado del trabajo que hizo Mr. Paul Thomson que se le considera el padre del cultivo de la pitahaya aquí en California.

[Lobo:] La pitahaya como se le conoce en América Latina o *Dragon Fruit* como se le conoce acá en el mercado americano, es un cactus nativo de la América tropical desde la parte central de México hasta la parte norte de Sudamérica. Es un cactus trepador que se encuentra en muchos hábitats y ecosistemas en su hábitat natural desde el nivel del mar hasta montañas con cierta elevación como se encuentra en Guatemala en la zona del Altiplano.

[Lobo:] Estas son pitahayas de diferentes variedades como puede notar, cada una tiene características diferentes, tenemos los diferentes colores desde una color rosa claro, un rosa más oscuro a un fucsia y luego hasta un rojo sangre y el mercado ha evolucionado, desde bueno blanco fueron las primeras variedades que se cultivaron y de ahí ha evolucionado y hemos introducido otras variedades de diferentes colores.

[Lobo:] Las variedades en el rango intermedio son generalmente más dulces y por ende la gente considera que tienen mejor sabor. Las variedades de pulpa roja tienen un sabor más complejo un poco más de acidez y comenzamos un programa de investigación con la pitaya tratando de encontrar alternativas de cultivo que fueran tolerantes a la sequía dadas las condiciones de sequía que enfrentamos aquí en el Sur de California.

[Lobo:] Nuestro proyecto de investigación comenzó en el 2004, en el 2005 organizamos nuestro primer día de campo y festival sobre el cultivo de la pitaya ya en la estación experimental de la Universidad de California en el condado de Irvine, en el condado de Orange County desde entonces este evento se ha organizado en forma anual en el último fin de semana completo de agosto que es donde las mayorías de las variedades coinciden. Este año hay un seminario que ocurre en el condado de San Diego en la Ciudad de Escondido, en el salón de conferencias de *San Diego County Farm Bureau* y luego el día 20 de agosto tenemos el día de campo y festival en la estación experimental en Irvine y de ahí hay varias fincas que abren sus puertas al público el día 21 y estas están localizadas en Fallbrook en Orange County y también en Ventura.

[Lobo:] Así que invitamos, el evento en si está enfocado para productores pero el día del campo y el festival es un día festivo y pueden participar familias o personas que no necesariamente tengan un interés en el cultivo pero que si quieran degustar diferentes variedades de pitahaya y diferentes productos que se elaboran con la pitahaya como ingrediente principal.

[Cierre:] Para más información sobre la pitaya vaya a este sitio: <http://espanol.ucanr.org>