



Isora vende a cinco euros el kilo la pitaya a Mercadona.

REPORTAJES

La pitaya, la fruta de moda en Lidl y Mercadona: Isora la vende a 5 euros el kilo

Esta canaria introdujo esta variedad en Europa desde sus fincas en Canarias, y el murciano Miguel Ángel Morales ha creado una mermelada gourmet.

7 marzo, 2021 - 02:03

Gonzalo tenía tanta habilidad para hacer morder el polvo a sus rivales que llegó a ser campeón de lucha canaria. El dinero que ganó en los combates lo ahorró y en los años cincuenta emprendió en la agricultura plantando tomates. **Ese espíritu**

emprendedor lo mantuvieron intacto su hijo -Bernardo- y su nieta -Isora- que introdujeron nuevos cultivos en la explotación familiar: plátano, papaya, maracuyá, viñedos... Nunca se cerraron a nada que pudiese crecer en tierra fértil y eso les llevó en 2010 a ser los únicos que aceptaron la propuesta del [Cabildo de Tenerife](#) para realizar un estudio sobre la [pitaya](#). “Era un producto desconocido y **fuimos los primeros en cultivarlo en Europa**”, subraya orgullosa Isora García, gerente de Pitaber Canarias.

Noticias relacionadas

- [Fruta del dragón: beneficios y propiedades del exótico bocado tropical que 'rejuvenece'](#)

Ningún agricultor del municipio de Arico se atrevió a probar suerte con **la ‘fruta del dragón’**, llamada así por su peculiar fisonomía de forma ovalada, con escamas, espinas y cuya piel y pulpa pueden ser de varios colores en función de la variedad: roja, amarilla, blanca.... “La producción no es rentable hasta el cuarto año porque la plantación se realiza mediante esquejes y **la polinización se hace manualmente porque es la única planta cuya flor sólo se abre de noche**”, expone Isora como los hándicaps de este cultivo, pero que no le impidieron apostar por la pitaya.

“**Nos gusta adelantarnos a las tendencias del mercado** porque los precios caen cuando todos los agricultores se centran en una misma variedad de productos y vimos que era una alternativa”. Y acertó de pleno, ya que once años después de apostar por esta fruta de Centro América, **entre su clientela se encuentra Mercadona, Lidl, Grupo Dinosol o Comercial Jesuman**. Este producto se ha ganado un hueco en las estanterías de los supermercados por su fama de superalimento, lo que le ha valido terminar en la diana de la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) que ha hecho una valoración sobre sus propiedades nutricionales.

Historias exclusivas, los mejores reportajes y opiniones libres.

Cada día para nuestros suscriptores

SUSCRÍBETE

Este fruto tiene trazas en común con el kiwi, al contener una gran cantidad de agua. La OCU destaca **su aporte en vitamina C, fenoles y ácido ascórbico**, así como su capacidad antioxidante y su utilidad para la absorción de hierro. También aporta vitaminas, fibra y minerales como el calcio, el fósforo y el hierro. “Todos nuestros clientes son mayoristas: **el kilo de pitaya lo comercializamos a cinco euros** en Canarias y a siete euros en la Península por los gastos de transporte en avión”.



1 truco para el dolor

Este es un gran avance en el manejo del dolor. Te librarás del dolor para siempre

>

Kolklík

La pitaya se caracteriza por una fisonomía muy atractiva y un gran sabor. Miguel Closa

El valor al que cotiza el kilo de este producto destaca dentro del mercado agrícola que casi siempre, y para desgracia de los productores, está marcado por los bajos precios en origen. En España, según estimaciones de Coag, hay menos de cien hectáreas dedicadas a la ‘fruta del dragón’ y eso ayuda a que **se llegue a pagar 20 euros el kilo en fruterías de Chueca y del Mercado de San Miguel en Madrid.**

“Cuando la gente la prueba se hace fan”, zanja con rotundidad Isora García, de 32 años, **tercera generación de una familia de agricultores**, cuyos terrenos son un vergel en medio del paisaje desértico que reina en la zona de Las Eras Altas en Arico (Santa Cruz de Tenerife). Allí, poco a poco, los invernaderos de pitaya van ganando terreno a otras variedades porque la demanda es constante: **“Mercadona nos hace pedidos diarios de dos palés, cada uno con 400 kilos”**.

Chips o cerveza

En 2010 comenzaron con 7.000 metros cuadrados de invernaderos de pitaya y en 2021 van por 50.000 metros: la producción de Pitaber Canarias ha crecido exponencialmente pasando de 2.000 kilos anuales a 150.000. **El objetivo es llegar a 270.000 kilos**.

“Es un producto muy versátil porque el 90% es agua y el 10% fibra, al margen de consumirlo como fruta para postre, también **sirve para hacer batidos, sirope, salsa, helado, se puede deshidratar para comercializarla como chips** o como ingrediente de ensaladas, ornamento floral...”. La pitaya ha llegado hasta al negocio de la cerveza artesana y en locales de copas de Alicante se estila trocear su fruto para congelarlo, en forma de bolitas, **como elemento que adereza algún cóctel**.

Tantas son las posibilidades que ofrece esta planta exótica que la familia de Isora García apostó por crear Pitaber Canarias para **comercializar la ‘fruta del dragón’ sin intermediarios**. “Pusimos un margen de beneficio alto para cubrir los gastos porque, aunque la pitaya **es un cactus que necesita poca agua**, sí que hace falta mano de obra para polinizar la flor de una en una: se muere si no la polinizas una vez, cuando se abre de diez de la noche a diez de la mañana”, explica la empresaria. “Además, el empaquetado lo hacemos manualmente porque es una fruta muy delicada”.

Otro rasgo característico es su sabor: “No es muy fuerte como ocurre con algunas variedades tropicales, tipo mango, pero **al mezclarla con otras frutas las potencia**”. El maridaje es tan bueno que en Pitaber Canarias **también comercializan Ínsula Dragonaria Tayda: un vino** resultante de la fermentación con uva blanca, pitaya y maracuyá. Cada botella cuesta de 10 a 12 euros en la tienda.

“La pitaya es un cultivo alternativo que está triunfando en Canarias”, tal y como confirman desde la Consejería de Agricultura. Prueba de ello es que un agricultor se ha lanzado **a producir de una tacada 30.000 metros cuadrados en Atogo**. Manuel Redondo, secretario técnico de Coag en Santa Cruz Tenerife, corrobora que “en 2010 hubo un ‘boom’ y se lanzaron cursos para formar a la gente para producir pitaya, **el volumen de mercado es pequeño, pero los precios altos: 5 a 6 euros el kilo**”.

Esos cursos fueron una de las claves que ha llevado a las islas a situarse a la cabeza de la producción nacional de pitaya con 25 hectáreas. **“El producto ahora es cuando se ha posicionado en el mercado** y la gente está empezando a cultivarlo”, reflexiona la gerente de Pitaber, que inauguró un nicho de mercado con posibilidades tan numerosas como variedades que existen de la ‘fruta del dragón’.

“Nosotros sólo trabajamos con cinco tipos porque **hay una cifra infinita de hibridaciones** de esta fruta, ya que cada flor hay que polinizarla a mano con el polen de otra”. Es un bucle: de la semilla de cada planta surge otra nueva variedad.

En la Costa Tropical

Esta fruta subtropical no sólo está captando nuevos productores en las Islas Canarias, sino también en la Península. En concreto, entre **los agricultores del sureste español** porque los altos costes de producción que tiene, se combaten con el elevado precio que alcanza la pitaya en el mercado y con el hecho de que el calor favorece su crecimiento. Además, **no precisa mucha agua y las oleadas de producción son mensuales**: la floración coincide con la luna llena desde mayo a noviembre.

“Es un producto al que le favorece el calor y la humedad”, corrobora Andrés Góngora, secretario provincial de Coag en Almería. “Es algo novedoso, no hay muchos trabajos realizados sobre la pitaya, ni datos de producción, nosotros estimamos que en Andalucía no habrán ni veinte hectáreas dedicadas a este cultivo”.

Las explotaciones más grandes se distribuyen por **el entorno de la bautizada como Costa Tropical (Almuñecar o Motril), en Almería (Níjar y El Ejido) y Sevilla.**

Pionero en suelo murciano

“Las plantas de pitaya tardan mucho tiempo en producir, sin embargo, es verdad que tienen buenos precios, es un producto que **se trabaja en la restauración y tiene una gran capacidad de transformación del azúcar**”, analiza Andrés Góngora.

Esos factores fueron algunos de los que convencieron a **Miguel Ángel Morales para convertirse hace seis años en el primer productor de pitaya de la Región de Murcia**. “Fui más pionero que las empresas de viveros”, apunta con tono jocoso este empresario de Mazarrón. En 2015 se desplazó a El Ejido para conocer ‘in situ’ las bondades de la papaya que se cultivaba en la **Estación Experimental Cajamar**: un centro tecnológico de agricultura intensiva mediterránea.



Miguel Ángel Morales posando en sus invernaderos de pitaya en Mazarrón. MaryVera

El objetivo de aquel viaje era buscar **una alternativa a la poca rentabilidad de su explotación agrícola**. “Fui a ver la papaya porque el tomate y el pepino estaban quemados en el mercado, pero la pitaya me gustó y puse un invernadero con 130 plantas”. En la actualidad cuenta con 5.000 ejemplares. “Mi producción oscila de 30.000 a 50.000 kilos al año y **en marzo ampliaré poniendo 2.400 plantas**”.

Este experimentado empresario que **en los 80 y 90 triunfó con locales de copas en Mazarrón**, una de las joyas del litoral murciano, apuesta por ampliar su explotación agrícola porque en cada recolección confirma el potencial de la ‘fruta del dragón’: **“Me están pagando de 5 a 10 euros el kilo porque no hay mucha producción en España y es un producto valorado en el mercado”**.

Interés científico del Imida

En una comunidad como Murcia, que es la huerta de Europa con más de 100 variedades de cultivos a lo largo y ancho de sus explotaciones agrícolas, Miguel Ángel apenas tiene competencia: **la Consejería de Agricultura confirma que sólo hay ocho hectáreas cultivadas** entre Mazarrón, Águilas, Cartagena y San Javier. El nicho de la pitaya en territorio murciano está por explotar y este empresario mazarronero acumula seis años de ventaja. **“Tengo clientes en Murcia, Cartagena, Alicante y Madrid y exporto a Italia y Alemania mediante corredores comerciales”**.



La actividad pionera de estos invernaderos de Mazarrón donde el tomate que plantó el padre de Miguel Ángel, ha sido sustituido por cactus y flores de apariencia exótica, despertó el interés del Instituto Murciano de Investigación y Desarrollo Agrario y Alimentario. **“El Imida vino a mi finca a coger plantas para hacer ensayos”**, resalta este empresario, de 49 años, que también permitió a un alumno de la Universidad Politécnica de Cartagena visitar su finca para hacer su **trabajo fin de estudios del Grado en Ingeniería Agroalimentaria y Sistemas Biológicos**.

Con el paso de los años, Miguel Ángel se ha convertido en un experto sobre esta fruta subtropical, a base de empollar libros: **“Tiene vitaminas y antioxidantes**, entre otras propiedades, y de todas las variedades existentes, que son cientos, nosotros **hemos apostado por plantar más de 1.400 ejemplares de la JC-01**, conocida popularmente como la ‘reina’, por su pulpa de color fucsia, con semillitas”. El aspecto que presenta al partirla por la mitad es espectacular. **“Es muy sabrosa”**.

Cada caja la empaqueta con mimo, depositando entre cuatro y ocho piezas, en función del calibre. En 2020 Miguel Ángel tuvo un excedente de ventas y pensó en aprovecharlo para **producir la primera mermelada murciana elaborada con pitaya**. **“La pulpa pelada, de fruta roja y blanca, la llevé a una empresa de confituras para que allí hiciesen pruebas de sabor y textura: no quería que fuese empalagosa”**.

En 2021 alumbró la mermelada de pitaya MaryVera: un producto con aires gourmet. “El setenta por ciento es fruta, el resto jugo de limón y azúcar de caña porque es la más saludable”.



Tarros de la mermelada gourmet Maryvera que comercializa desde Mazarrón. Maryvera

En el mercado ya ha puesto a circular 500 kilos de mermelada de pitaya con sello murciano. “Es un producto saludable que combina muy bien con el foie en una tosta: ya tengo siete puntos de venta entre clientes de tiendas gourmet y supermercados locales”. Otra nueva vuelta de tuerca al negocio de la ‘fruta del dragón’.