



Cosecha

Los frutos no maduran fuera de la planta, y se desprenden cuando están maduros, por lo que puede agitarse la planta ligeramente y recoger los frutos que caigan. La época de recolección comienza en agosto y continúa hasta invierno e incluso primavera; la máxima producción es entre septiembre y noviembre.

Si el fruto se conserva en frío (5 °C) y con elevada humedad relativa (80_90 %), puede mantenerse en buen estado durante 4_5 semanas. Al cabo de pocos días de almacenamiento a temperatura ambiente, el maracuyá se arruga debido a la pérdida de humedad.

La pulpa y el zumo de maracuyá se conservan mucho más tiempo. Se extraen del fruto, se esterilizan y se congelan a -18 °C.

Bibliografía

- * Javier Navarro. 'Guía de las frutas cultivadas. Identificación y cultivo'. Ediciones Mundi-Prensa, 2001.
- * John Vanderplank. 'Passion Flowers'. John Vanderplank 1991, 1996.
- * M.C.Saliner, J.L.Fernández Lorenzo. 'El Maracuyá'. Revista Albariza, nº 3, 199p, p 15-17.
- * M.C. Salinero, J.L. Fernández Lorenzo, J. Pedro Mansilla Vázquez. 'El Maracuyá'. Revista Horto Fruticultura, nº 4, 1993, p 64-69.



Flor de *Passiflora mollissima*

Passiflora edulis

Maracuyá

Las flores de la pasión (familia *Passifloraceae*) son originarias de Sudamérica, y fueron introducidas en Norteamérica, el oeste de India, África, Australia, Islas Galápagos y Filipinas. En el siglo XIX se introdujo en Europa la primera planta perteneciente a este género. Actualmente, las principales plantaciones están en Hawaii (USA), Brasil, Australia, Nueva Zelanda, Sudáfrica, Santo Domingo, y se está introduciendo en algunos países mediterráneos.



Fruto de maracuyá

El gran interés despertado por las flores de la pasión ayudó en gran medida a su hibridación natural. Actualmente existen cerca de 500 especies del género *Passiflora*, extendidas por todo el mundo.

Las condiciones climáticas existentes en nuestra área geográfica son adecuadas para el cultivo de numerosas especies de este género, sobre todo del maracuyá púrpura, *Passiflora edulis* var. *edulis* Sims., por lo que la producción industrial de maracuyá se basa en su cultivo. Es conocida con distintos nombres, como granadilla, fruta de la pasión, maracuyá, o pasionaria. En menor medida se cultiva el maracuyá amarillo, *Passiflora edulis* var. *flavicarpa* Deg.. Se cree que el maracuyá púrpura procede de Brasil, y que el amarillo se originó en Australia por mutación del maracuyá púrpura.

Las plantas son lianas perennes, sarmentosas y trepadoras que con el tiempo se vuelven semileñosas, con largos zarcillos. Las hojas son de color verde intenso, alternas, glabras, trilobuladas en forma de palmera y grandes, de unos 10-20 cm de diámetro.

Las flores son muy vistosas, grandes y solitarias, pueden medir entre 5 y 10 cm, nacen en las axilas de las hojas, insertas en un pedúnculo con tres brácteas. Tienen 5 sépalos alternados con 5 pétalos en forma de corona de color blanco y violeta pálido, sobre los que aparecen unos filamentos estériles de diversos colores (azul, blanco, morado). En el centro de la flor hay 5 estambres muy desarrollados y un gran estilo tripartito. El androceo con el polen está situado por debajo del estigma, son flores autoestériles, por lo que es necesaria la intervención de los insectos para el transporte del polen de una flor a otra.



Flor del maracuyá

El **fruto** es una baya redonda a ovalada, de entre 5 y 7 cm de diámetro, con una corteza coriácea que se agrieta fácilmente. Es de color verde y se vuelve púrpura al madurar. La pulpa es naranja y jugosa, con semillas negras comestibles, rodeadas de un arillo gelatinoso, muy aromática y con sabor ligeramente ácido, pero agradable.

El **maracuyá amarillo** es muy similar al púrpura, pero con hojas, flores y frutos más grandes. Las hojas son de color verde más apagado y menos dentadas. El fruto es verde oscuro brillante al principio, y amarillo cuando está maduro, con la pulpa naranja oscura, más ácida y aromática que el maracuyá púrpura, y con semillas marrones.

CULTIVO

Condiciones edafoclimáticas

No es una planta muy estricta en cuanto a condiciones del suelo, ya que se desarrolla bien en suelos arenosos, limosos, rocosos y arcillas calcáreas, pero prefiere suelos profundos (más de 60 cm), ricos en materia orgánica y con un pH entre 5.5 y 6.5. La condición indispensable para el desarrollo de la planta es que tengan un buen drenaje y aireación.

Necesita condiciones húmedo templadas para desarrollarse, crece bien en climas calurosos y lluviosos; puede sobrevivir en condiciones de sequía, pero no crece ni da frutos. Las plantas jóvenes son muy sensibles al frío, y sólo toleran breves heladas de -1 a -2 °C. Además, las temperaturas excesivamente altas inhiben la formación de flores, y la lluvia durante la época de floración hace que el polen pierda sus propiedades funcionales.

Cultivo

Unos dos meses antes de plantar debe ararse profundamente el terreno y abonar con un fertilizante completo y abono animal bien descompuesto. Es recomendable realizar un análisis del suelo para que el abonado se realice en la proporción adecuada.

La mejor época para plantar es desde mediados de abril a julio. La distancia recomendada entre plantas es de 2.5 a 5 m entre plantas de la misma fila y 2,4 m entre filas. Al ser una planta trepadora, el maracuyá se desarrolla mejor sobre soportes y a lo largo de alambres. Es muy sensible a los daños provocados por el viento, por lo que es importante que se plante en zonas protegidas.



Fruto del maracuyá en la planta

Poda

No es necesaria ninguna poda hasta la segunda primavera tras su plantación, a partir de entonces se realiza una poda anual a finales de marzo o primeros de abril. Mediante la poda de formación se deja un tallo único con ramificaciones a partir de los 70_80 cm. Se cortan las ramificaciones secundarias a 1_2 yemas y se eliminan todos los crecimientos muertos, débiles o enfermos. La planta del maracuyá porta el fruto sobre el crecimiento del año.

Riego y abonado

En las zonas de cultivo habitual del maracuyá no suele necesitarse irrigación, pero en el caso de que sea necesaria, el sistema más común de riego es la microaspersión. Es importante que las plantas no sufran estrés hídrico en ningún estado del desarrollo, ya que reduce el crecimiento vegetativo y la floración y provoca la caída prematura de los frutos.

Se deben hacer aportes fraccionados de abono al principio de primavera y verano. El nivel de fertilización depende de la densidad de cultivo, cultivar, clima y tipo de suelo, por lo que debe realizarse un análisis del suelo para ver las necesidades de cada plantación concreta.

Propagación

Semillas: deben extraerse de frutos sanos bien maduros, procedentes de plantas de buena calidad. Se lavan las semillas y se dejan secar al aire en un lugar seco y sombreado. Pueden conservarse en nevera en frascos cerrados durante varios meses, pero su poder germinativo es mayor si se siembran inmediatamente. Se siembran en otoño, preferiblemente en invernadero, y cuando tienen 40_50 mm pueden trasplantarse a macetas. En primavera están listas para trasplantarlas al campo. También pueden plantarse en camas y trasplantarse cuando miden 15_20 cm (entre 2_4 semanas).

Estaquillado: el material puede obtenerse durante el verano, a partir de plantas no infectadas por virus. Se cortan estaquillas de 10_15 cm con una hoja en su parte posterior, se tratan con hormona de enraizamiento (AIB 4.000 ppm) y se plantan sobre el sustrato (por ejemplo perlita:turba en proporción 2:1). Se mantienen en invernadero con calor de fondo y riego por mist, y al mes comienzan a tener raíces.

Injerto: puede utilizarse para propagar variedades seleccionadas o si se cultiva en suelos infectados de nematodos, *Fusarium* o *Thielaviopsis*.

Plagas y enfermedades

Los problemas fitosanitarios están vinculados principalmente a hongos (*Septoria passiflorae*, *Altyernaria passiflorae*, *Fusarium oxysporum*, *Phytophthora nicotianae*, *P. Cinnamomi*), bacterias (*Pseudomonas passiflorae*, *P syringae*), y virus. También se han detectado problemas relacionados con la presencia de nematodos, moscas de la fruta, cochinillas, arañas rojas y caracoles.



Fruto del maracuyá en la planta