

La producción de la exótica fruta del dragón echa raíces en la Vega Baja TONY SEVILLA

## La producción de la exótica fruta del dragón echa raíces en la Vega Baja

**El principal comercializador de pitaya de la comarca da el salto y amplía la superficie a seis hectáreas - El cultivo exige solo un tercio del agua al año del que consumen los cítricos - El precio en primera venta a los mayoristas es de cinco euros el kilo**

---

3

D. Pamies

ORIHUELA | 15·01·22 | 21:00 | Actualizado a las 20:55

---

La producción de **pitaya o fruta del dragón** ya no es una aventura incierta en la **Vega Baja**. Es rentable para unos pocos agricultores que arriesgaron, y va a ir a más en los próximos años. La familia Ríos, de Torrevieja, lleva trabajando la tierra en la Vega Baja desde finales de los años ochenta. «En 2014 -explica **Rogelio Ríos**- nos dimos cuenta de que el modelo productivo se estaba agotando. El mundo se ha hecho muy pequeño, tenemos competencia en

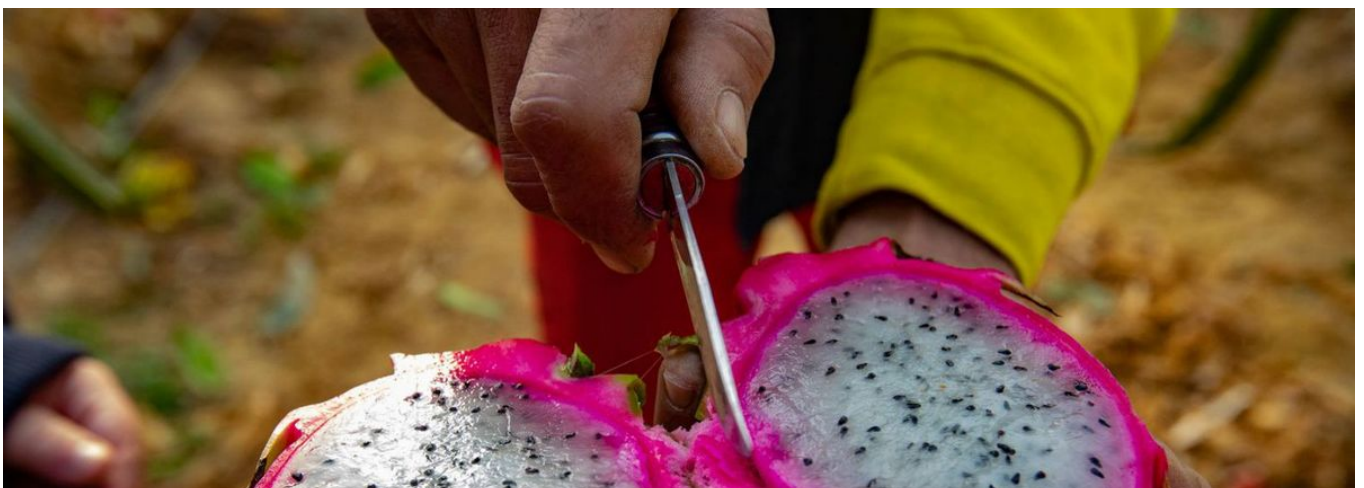
todos los países y todos producen lo mismo. Decidimos buscar alternativas y lo hicimos con un fruto que requería menos recursos hídricos».

## RELACIONADAS

El campo busca cultivos alternativos frente al cambio climático y el déficit hídrico

Tomaron decisiones y optaron por una producción de cítricos -limón, naranja, mandarina- ecológica y por explorar nuevos cultivos que vinieran del trópico. Experimentaron durante un par de años y en 2017 «dejamos de estudiar y comenzamos a plantar pitaya», la fruta del dragón. Aunque necesita suelos húmedos -en su medio natural crece bajo los árboles-, solo consume una tercera parte del agua que requieren naranjos y limoneros, unos 1.500 metros cúbicos de agua por hectárea y año.

Pero es un fruto exótico en todo. No solo por su tamaño y aspecto exterior e interior. Su singularidad llega también a unos procesos de producción especiales. El más llamativo, «el más limitante», reconoce Ríos, y el que más cuidados exige, es la polinización. La floración de estos cactus -la planta pertenece a esa familia- se produce por oleadas entre mayo y octubre, cinco días después de cada luna llena. Y hay que estar atentos porque esas flores solo se abren al anochecer y mueren al amanecer. Han de polinizarse una a una, por eso, dicen, «los que trabajan la pitaya tienen vocación de panaderos. Es agotador durante cinco meses», bromea Ríos. **Así lo confirma Issame Rossafi**, el encargado del bancal, que muestra orgulloso los últimos frutos de esta campaña -todavía se conservan porque el frío retrasa la maduración-. «En un día se pueden llegar a polinizar a mano 3.000 flores», explica. En su medio natural, en Sudamérica, ese trabajo lo hacen murciélagos y polillas.





Aspecto de la pitaya de la variedad Costa Rica de pulpa blanca. | TONY SEVILLA

La fruta tiene buena distribución en **Mercalicante, Mercamurcia y la lonja de Orihuela**. Llegó a alcanzar un precio de 8 euros el kilo en primera venta. Ahora se ha estabilizado en 5 y al consumidor llega entre 10 y 12 euros el kilo. Los principales productores son canarios y malagueños. Y en la Vega Baja ha tenido que adaptarse algo más al frío, aunque no es un obstáculo importante.

Las plantas recuerdan en su porte a las paleras de higos chumbos y a las piteras, y en la formación del fruto a las alcachofas. Tiene mucho éxito entre los más pequeños que le dan vueltas al color, la forma, a la pulpa suave pero firme y blanca, o de un rojo intenso, según la variedad. Su consumo es muy fácil al desprenderse de una pieza cuando se parte. «Tú le das una pitaya a un crío y se la come, en un momento se ha consumido 400 gramos o medio kilo de fruta y no se queja», señala Rogelio Ríos, impulsor de este cultivo junto a su hermano Pepe.

«Tiene muchas propiedades. Es digestiva, absorbe el hierro y controla el azúcar, son todo ventajas», añade. La experiencia de estos últimos cinco años ha hecho que estos agricultores, conocidos empresarios en la Vega Baja por sus tiendas de productos cárnicos, vayan a dar el salto poniendo en producción seis hectáreas de pitaya. Lo que supone la plantación de 50.000 esquejes de este cactus y al menos quince trabajadores de confianza. Fruta nueva para nuevos mercados.

## **Un fruto que ha llegado para quedarse**

Rogelio Ríos recuerda los comienzos del cultivo de la pitaya. «Lo complicado fue encontrar plantas y documentación para saber qué es lo que se necesitaba. Al principio nos engañaron mucho», señala, «sobre todo los que ya producían, hacían lo que daba la gana», recuerda con una sonrisa. Ahora todas las producciones son pequeñas «probando, como nosotros, pero la pitaya va a dar el salto, se va a quedar» y alcanzará precios asequibles para todos los bolsillos.