

PITAYA

A pitaya é uma planta originária da América, sendo a amarela (*Selenicereus*) possivelmente da Colômbia ou Equador, mas a vermelha (*Hylocereus*) é encontrada no México e Guatemala, Costa Rica e El Salvador. As pitayas pertencem à família Cactaceae, e as espécies comerciais são principalmente duas: a de casca vermelha-*Hylocereus undatus* (Haw) Britton & Rose e a de casca amarela-*Selenicereus megalanthus* (Schum ex. Vaupel, Moran). O primeiro gênero tem outras 25 espécies, algumas muito parecidas com *H. undatus*. Esta é conhecida como pitaya de casca vermelha e tem polpa branca, enquanto a amarela é de casca dessa cor e polpa branco translúcida e sementes maiores. A vermelha de polpa vermelha é a *H. lemairei* (Hook.) Britton & Rose. A descrição básica de *H. undatus* (vermelho de polpa branca) é a seguinte: planta epífita, rupícula ou terrestre ramificada, com ramos trigonos, ou trialados, com pouco mais de 20 cm em média de comprimento e 5 a 7 cm de diâmetro, com asas de 2,3 cm de altura, de cor verde, ou grisácea, com o envelhecer, devido à cera que a recobre, com bordos agudos, crenados e córneos. Nos talos, há aréolas, de 2 a 3 cm de diâmetro, distantes de 3 a 5 cm entre si, com espinhos de 3 a 6 cada uma, com 1 a 4 mm, subaladas com base dilatada em um bulbo.

As flores são laterais, noturnas, com 20 a 35 cm de comprimento, brancas, completas, perfumadas ao abrir a noite, quando são polinizadas por insetos. Contêm numerosos estames, tendo sido contados acima de 800 em uma só flor, arranjados em duas fileiras, ao redor do pistilo formado por 14 a 28 estiletos de cor creme. As sépalas são de cor verde-clara. O pólen é abundante e de cor amarela.

Para que ocorra a polinização cruzada ou autopolinização, é necessário que a flor se abra, o que ocorre à noite, mas sua abertura é precedida de várias etapas, ou seja: a partir das 12 horas, há um inchamento do bulbo floral e o início da deiscência das anteras. No início da noite (após as 19 h), dá-se a abertura floral, com separação do perianto e das brácteas, estágio no qual as anteras já estão com sua máxima deiscência. Os lóbulos do estigma estendem-se, mas como há uma separação dos estames do estigma e como pode haver diferença de altura desses órgãos, isso dificulta a autopolinização. Nesse estágio, a umidade relativa baixa e a insolação podem influir na senescência da flor, o que ocorre no início da manhã seguinte. O fruto de pitaya, vermelho, desenvolve-se rapidamente, e entre 30 e 40 dias após a fecundação já está pronto para ser colhido. Como o florescimento ocorre entre dezembro e abril em nossas condições, pode haver colheita de frutos nesse período, decorrente dos sucessivos períodos de florescimento. A amarela demora até 6 meses para atingir a maturidade. A pitaya adapta-se a certas condições, tais como em regiões de temperaturas entre 18 e 26 °C, altitude entre 0 até 1.850 m sobre o nível do mar, e chuvas entre 1.200 e 1.500 mm anuais, prefere climas subúmidos, meia sombra, livres de geadas, com solos bem drenados. Entretanto, a pitaya pode adaptar-se a climas de tipos diversos, desde os tropicais aos subtropicais até aos áridos.

A colheita é feita periodicamente com os frutos no estágio de vez, pois amadurecem após a colheita e conservam-se mais. Deve ser feita pelo corte com tesoura do pedúnculo do fruto e com cuidado. Após a colheita, os frutos são lavados para limpar e classificar, o que se faz com pano e com corte dos restos florais e das escamas mais secas. A utilização da pitaya pode ser como fruta fresca, ou suco, polpa, sorvete ou musse, ou como corante de doces. Também é citado ter valor medicinal pela presença no fruto de capina, que é considerado um tônico cardíaco, bem como seu óleo tem efeito laxante, o que é eficaz no controle de gastrite e infecções dos rins. Serve também para preparo de xampu e tem efeito contra dor de cabeça.

Luiz Carlos Donadio
Engenheiro Agrônomo, Professor,
Unesp/FCAV, Jaboticabal-SP