

Passifloras Cultivadas en Gran Canaria

Por Manuel Torres, Las Palmas

Entre todas las plantas americanas, las pasifloras fueron las que mayor admiración causaron a los españoles que colonizaron América. Se le conoció al principio con el nombre de "granadilla", esto se cree que fue debido a tener cierto parecido su fruto al de la "granada" (*Punica granatum*).

La gente de aquel tiempo que tanto admiraban la belleza de su flor, creían ver representados algunos de los instrumentos de la Pasión de Cristo y esto fue precisamente lo que hizo que más tarde se le llamara por pasionaria, flor de la pasión, pasiflora, etc...

Poco a poco se fueron descubriendo en América numerosas variedades, algunas de diferentes formas, pero todas se distinguían por el atractivo de sus flores. Linneo en su *Systema Naturae* de 1735 parece ser el primero que clasificó el actual género *Passiflora*.

Para dar una ligera descripción sobre la familia de la Passifloraceae, empezaremos diciendo que se compone de unos 15 géneros y cerca de 500 especies, en su mayoría trepadoras. El género *Passiflora* que es uno de los principales de esta familia, aunque se encuentran también en Asia y África se puede decir que la mayoría de las especies son naturales de América, viven predominantemente en las zonas subtropicales, muy pocas especies llegan hasta las zonas templadas.

Las especies de *Passiflora* cultivadas en Gran Canaria que conocemos hasta el momento son quizás las más interesantes, no solamente desde el punto de vista ornamental, sino

también por las posibilidades comerciales de las frutas de algunas variedades. Aunque el suave clima sub-tropical de ésta favorece extraordinariamente su cultivo, cada especie tiene sus exigencias de altura, humedad, clima, etc.

Passiflora edulis Sims: “parchita morada”, “granadilla morada”, originaria del Brasil. Esta especie es posiblemente una de las primeras que se cultivaron en la isla, las semillas fueron traídas de la vecina Madeira donde se cultiva ampliamente con fines industriales. Muchas ejemplares de esta especie se encuentran como ornamentales en jardines de Las Palmas, Tafira, Santa Brígida y Teror, y es una variedad que resiste relativamente el frío y produce frutas en abundancia.

Passiflora edulis var. *flavicarpa* Degener. “Parchita amarilla”, Brasil. Esta especie es quizás la más interesante comercialmente, por el agradable sabor de su fruta y la facilidad de su cultivo. Actualmente se está divulgando mucho en diferentes zonas de la Isla como Tafira, Arucas, Guía, Gáldar, Agaete, Telde, Mogán, etc.

Passiflora ligularis Juss; nativa de la América del Sur y Central. “Parchita, Granadilla dulce”: Es una especie muy resistente, el fruto de agradable sabor dulce; se encuentra difundido en diferentes zonas tales como Telde, Maspalomas, Tauro, Arucas, Tafira Alta, etc.

Passiflora quadrangularis L. “Parchita Badea, granadilla real”, América tropical. Solamente se conocen varios ejemplares uno de ellos en la Granja Experimental del Cabildo en plan de ensayo y algunos en Tafira Alta. Se aclimata bien, y podría ser interesante por su fruto gigante.

Passiflora mollissima (H.B.K.) Bailey. “Curuba”; Colombia y Ecuador, donde se cultiva especialmente en las zonas andinas de 2.000 hasta 3.000 metros de altura. Esta especie, resistente al frío, es una de las más atractivas por la belleza extraordinaria de su flor. Solamente se conocen varios ejemplares en Tafira Alta, pero sería de interés divulgarlo en

otras zonas más altas, como Santa Brígida, El Madroñal, Terror. Su fruto es muy apreciado en América.

Passiflora coerulea L. llamada “flor de la pasión” y nativa de Brasil, Argentina y Paraguay. Es una especie que abunda muy poco, solamente se encuentran pocos ejemplares como adorno en algunos jardines, donde se la aprecia por la belleza de su flor.

Por ser la “parchita amarilla” (*Passiflora edulis* var. *flavicarpa*) la más valiosa y la que tiene mejores perspectivas tanto comerciales como industriales, consideramos lo suficientemente importante para una amplia información. Diciendo que es una planta trepadora vigorosa de crecimiento rápido con hojas trilobadas, y las guías trepan fácilmente por medio de largos zarcillos que llevan en cada axila foliar. Las flores muy bonitas, tienen muchos filamentos blancos-rojizos. Los frutos son ovalados, de cáscara un tanto dura correa, su tamaño es de 5 a 10 centímetros de largo, y al madurar cambian del color verde al amarillo. La pulpa, con mucho jugo es gelatinosa rodeando las pequeñas semillas, es muy aromática y refrescante, de sabor muy agradable. Es una excelente fuente de vitamina C., con la ventaja de que su fuerte sabor permite gran disolución. Se usa para hacer jugos, licores, helados, granizadas, jaleas, mermeladas, etc., pero su uso más popular es la preparación de refrescos, batiendo la pulpa con agua y añadiéndosele azúcar.

Esta magnífica especie prospera muy bien en muchas zonas de Gran Canaria. Su cultivo es fácil y económico; crece en una diversidad de suelos desde el nivel del mar hasta 300 a 400 metros de altura, siendo preferible en terrenos bien soleados. Se propaga fácilmente por medio de semillas, aunque también puede hacerse por medio de estacas. Las semillas deben obtenerse de frutas maduras de superior calidad, deben lavarse bien y ponerse a secar a la sombra. Se aconseja hacer los semilleros en bolsas pequeñas de polietileno y las plantitas se pueden trasplantar cuando alcancen unos 30 centímetros de altura.

Aunque en América se acostumbra hacer este cultivo en espalderas de alambre que da buenos resultados, sería aconsejable aprovecharlas para hacer las plantaciones en las orillas pegadas a las paredes y zocos que tanto abundan. Se puede plantar a una distancia de 3 a 4 metros. Como las plantas son todavía muy jóvenes, se le debe poner un tutor, por ejemplo una caña donde se amarra cada enredadera hasta que lleguen al sitio deseado para después extenderse.

La planta es muy rápida en producir. Se puede calcular de 1 año a 18 meses cuando empieza la frutificación, aunque la plenitud empieza a partir del tercer año, y sigue muchos años más dando buenas cosechas. Después de cada cosecha una ligera poda es recomendable. La cosecha empieza en el mes de Junio y la planta sigue frutificando continuamente hasta Noviembre. Esta fruta podía ser el complemento de una futura planta industrializadora en Gran Canaria.

Reseña

R. TELLES PALHINHA: *Catálogo das Plantas Vasculares dos Açores*. Ed. Soc. Estud. Açor. Afonso Chaves; 186 pág., Lisboa 1966.

El *Catálogo de las Plantas Vasculares de las Islas Azores*, en lenguaje portugués, es una obra del difunto prof. PALHINHA, que fue preparada para la publicación por el Eng. A.R. PINTO DA SILVA. Es la última enumeración de las plantas vasculares de este archipiélago, tratando casi 700 especies y variedades de fanerogamas y helechos, de las cuales aproximadamente 90 especies son plantas cultivadas que ocasionalmente escapan del cultivo, estableciéndose en estado semi-silvestre. Cada especie se cita con su nombre científico actualmente válido, su sinonimia, nombres vernaculares, y datos sobre colecciones y la distribución de las plantas. Es la obra más actual de la flora macaronésica y la más moderna en cuanto a la nomenclatura — por eso una obra ejemplo para la fitología en Canarias. Unas cuantas especies se menciona, por primera vez, con nuevas subdivisiones y en su descripción original.

Para nosotros es sorprendente que la riqueza endémica de ciertos géneros de plantas, tales como *Aeonium*, *Euphorbia*, *Sonchus*, *Senecio*, *Echium*, *Convolvulus*, *Limonium*, *Lotus*, *Cytisus*, *Micromeria*, *Siderites*, *Chrysanthemum* etc., todas tan numerosas y muy especializadas en Canarias no existen en el archipiélago de Azores. Sólo unas 85 especies o variedades son endémicas que, por parte, les hay también en Canarias.

G. KUNKEL