



FRUTA DE LA PASIÓN (*Passiflora edulis*. Familia: Passifloraceae)

► CARACTERÍSTICAS

- *Passiflora edulis*. Planta trepadora y enredadera de gran belleza. Con amplio interés ornamental y decorativo.
- Familia: Passifloraceae.
- Baya esférica ovoide con tamaño y forma de huevo (4-10 cm), piel lisa y brillante de color amarillo, rojizo o morado púrpura según grado de maduración y tipo. Pulpa con sustancia gelatinosa amarilla y jugosa que rodea a numerosas semillas de color negro. Carnoso, de sabor ácido en las variedades amarillas y dulce en las purpúreas. De 35 a 80 mm de diámetro y un peso de unos 40-60 g. La amarilla, más larga, puede llegar a alcanzar los 100 g.
- La apariencia de la flor, similar a una corona de espinas, indujo a los colonizadores españoles a denominarla

“fruto de la pasión”; con una interpretación teológica.*

- Origen: Centroamérica (Brasil, Colombia, Venezuela, etc.).

► PRINCIPALES PAÍSES PRODUCTORES

Brasil, Colombia, Kenia, Costa de Marfil, Sudáfrica y Australia.

► VARIEDADES

- **Morada** (*P. Edulis edulis*) (70%): la variedad más pequeña de este género, de color púrpura o morado, casi negro. Pulpa compuesta por una sustancia gelatinosa de color naranja que rodea numerosas semillas. Afrutada y refrescante. También conocida como “granadilla purpúrea”, “fruta

de la pasión púrpura” o incluso, en algunos mercados como “maracuyá”.

Otros afines de la familia:

- **Granadilla o granadilla dulce** (*P. Edulis ligularis*) (10%): conocida también como granada por su parecido en el color de la piel. Fruto naranja con manchas claras al madurar, con cáscara muy dura y pulpa blanca de sabor delicioso, refrescante, poco ácido, con pequeñas semillas negruzcas. Alcanza hasta 10 cm de diámetro. Se recomienda consumir cuando desprende un delicioso perfume dulzón. Procedente de Brasil, Perú, México, Venezuela, Colombia, Ecuador y Kenia. También muy orientada para elaborar zumos.
- **Maracuyá o Fruta de la pasión amarilla** (*P. Edulis flavicarpa*) (20%): color verde que al madurar tiende a

Estacionalidad de las ventas (Red de Mercas)

Porcentaje sobre total del año

Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Septiembre	Octubre	Noviembre	Diciembre
10	5	3	5	10	10	10	5	7	15	10	10

Observaciones y curiosidades: aunque se comercializa y consume todo el año, algunos especialistas señalan como las de más calidad en invierno. Uso medicinal: la pulpa, el zumo, las flores y la infusión de las hojas tienen un efecto relajante, más pronunciado en el caso de la infusión, se emplea como sedante ligero o calmante para dolores musculares o cefaleas. Muy recomendada para los dolores menstruales.

* La flor, blanca con tintes que van desde el rojo intenso hasta el azul pálido, presenta una estructura pentarradial, con 5 pétalos (color morado como un hábito nazareno) y 5 sépalos simbolizando a los diez apóstoles (doce, menos Judas Iscariote y Pedro) y cinco estambres representando los cinco estigmas. Finalmente, los tres pistilos que posee corresponderían a los clavos de la cruz.



aclararse hacia el amarillo, momento óptimo para su consumo. Tiene una pulpa translúcida, con pepitas marrones, de textura gelatinosa y desprende un olor más aromático que la granadilla. Fruto más voluminoso y ácido, especial para jugos.

Algunos híbridos comercializados:

- Brasil: **Muico, peroba, hawaina.**
- Australia: **Redland triangular.**

► PROPIEDADES

- **Vitaminas:** A, B₁, B₂, B₁₂ y C.
- **Minerales:** potasio, fósforo y magnesio.
- Bajo contenido en grasa.
- Poco valor calórico.
- Gran aporte de fibra, con efectos laxantes.
- **Consumo:** la fruta de la pasión se puede consumir al natural (cortada por la mitad y con cuchara) o mezclada con otros frutos. Se encuentra en su punto de consumo cuando la piel está arrugada. También la flor es utilizada en ensaladas al ser comestible y sabrosa, aunque según la variedad puede tener un ligero

efecto sedante. Muy apreciada por los grandes maestros de la cocina internacional para elaboración de

salsas, helados y como aromatizante de batidos y sorbetes. Dejar madurar a temperatura ambiente. Madurar en frigorífico durante una semana. En congelador, en piezas enteras o extrayendo pulpa, durante meses.

► COMERCIALIZACIÓN

- Los más comercializados:
Fruta de la pasión: 40-60 g/ud.
Granadilla y maracuyá: 80-100 g/ud.
- Categorías: I.
- Formatos:
Fruta de la pasión: caja de cartón de 2 kg, con bolsa de plástico envolvente para todos los frutos o bien protegidas en "nido de abeja".
Granadilla y maracuyá: caja abierta de cartón 2,5 kg, unas 25 ó 30 piezas en alveolo o "tipo huevera".
- Conservación: en cámara, 5-10 °C.
- Rotación: en Merca, unos 7 días.
- **Las ventas:** en Red de Mercas del orden de unas 500 toneladas en 2006 (datos relativos a la comercialización de Mercamadrid y Mercabarna).

