# Maracuyá (Passiflora edulis)

## DESCRIPCIÓN

La maracuyá es una baya globosa u ovoide de 4 -8 cm de diámetro, con una cáscara dura lisa y pulpa gelatinosa con alrededor de 300 semillas comestibles rodeadas de arilos jugosos y aromáticos.

#### **TAXONOMÍA**

Reino: Plantae Orden: Vitales

Familia: Passifloraceae Género: Passiflora Especie: Passiflora edulis

## DISTRIBUCIÓN GEOGRÁFICA



El origen del cultivo de las uvas se sitúa en Europa y el Asia, posteriormente se diseminaron por casi todo el mundo, en América se introduce con la colonización del descubrimiento del llamado nuevo mundo en la que se empieza también a desarrollar la actividad de la viticultura.

Alta disponibilidad: enero-marzo y julio-diciembre

Moderada disponibilidad: abril-junio

### **MORFOLOGÍA**







HÁBITAT

El maracuyá crece mejor entre 400 y 800 msnm, con temperaturas de 21 a 25 °C, lluvias entre 800 y 1 700 mm al año y humedad del 60 al 80 %. Requiere suelos bien drenados, franco arenosos o arcillosos, con pH de 5.5 a 7.5, y al menos 5 horas diarias de sol.



#### USOS

El maracuyá es rico en fibra, vitaminas C y A, y minerales como potasio, fósforo y magnesio. Favorece la digestión, fortalece el sistema inmune, mejora el sueño y ayuda a reducir el estrés, la inflamación y los cólicos.

## **VARIEDADES**

Existen dos variedades principales: la amarilla (*P. edulis f. flavicarpa*) y la morada (*P. edulis f. edulis*).







**ORIGEN** 

Su origen se remonta en el año 1569 por el médico

español Nicolás Monardes

quien la descubrió en Perú.

Cuarenta años después fue

introducida en Europa

como planta ornamental ya

que su ramaje y su

estructura floral fascinaba a

los botánicos de la época.

**DISPONIBILIDAD** 

**ESTACIONARIA**