

Fecha: 24-05-2026
 Medio: La Estrella de Iquique
 Supl.: La Estrella de Iquique - Edición Especial
 Tipo: Noticia general
 Título: **Innovación agrícola en el desierto: cultivan pitahaya con agua de la camanchaca de Tarapacá**

Pág.: 12
 Cm2: 706,9
 VPE: \$ 1.179.838

Tiraje: 9.500
 Lectoría: 28.500
 Favorabilidad: ☐ No Definida



TRS StartUp

Innovación agrícola en el desierto: cultivan pitahaya con agua de la camanchaca de Tarapacá

Con captación de agua desde la neblina costera y cultivos de bajo requerimiento hídrico, Agrícola Pampa Matilla impulsa en la región uno de los primeros proyectos de pitahaya del país, apostando por innovación agrícola en pleno desierto.



Francia Romero Virla

En medio de uno de los territorios más áridos del planeta, donde históricamente la falta de agua ha limitado el desarrollo agrícola, una fruta tropical comienza a abrirse paso entre la arena y la camanchaca. Se trata de la pitahaya, conocida mundialmente como la "fruta del dragón", un cultivo que hoy encuentra en la costa de Tarapacá condiciones ideales para crecer gracias a innovación, tecnología y captación de agua desde la niebla. Hugo Molina, dueño de Agrícola Pampa Matilla e impulsor de este innovador cultivo en la región, asegura que la pitahaya representa una oportunidad para diversificar la agricultura del norte y aprovechar terrenos que hoy permanecen improductivos.

-¿Cómo nace la idea de cultivar pitahaya en pleno desierto de Tarapacá?

-La pitahaya es una fruta subtropical que recién está entrando a Chile hace pocos años. Nosotros vimos que las condiciones climáticas de la costa de Tarapacá podían favorecer mucho su desarrollo

llo y comenzamos hace aproximadamente dos años con un prototipo de cuatro variedades. Los resultados han sido muy positivos en sus primeras producciones.

-¿Qué características tiene esta fruta?

-Es una cactácea cuyo fruto pesa entre 400 y 700 gramos. Tiene una forma similar a la papaya, con una especie de escamas exteriores que le dan el nombre de "fruta del dragón". Es muy jugosa y, aunque su sabor es suave, destaca principalmente por sus propiedades nutricionales. Está considerada un superalimento y existen estudios que asocian su consumo al control del colesterol, tri-

"La pitahaya requiere poca agua porque es una cactácea, lo que hace mucho más eficiente el sistema productivo".



glicéridos y otros beneficios para la salud. Puede consumirse fresca, en jugos, ensaladas, postres, helados o preparaciones gourmet. En Centroamérica incluso se utiliza mucho como elemento decorativo por sus colores y apariencia.

-Cultivar en Tarapacá implica convivir con la escasez hídrica. ¿Cómo enfrentan ese desafío?

-Nosotros estamos utilizando un sistema de captación de agua mediante atrapanieblas en la costa. La idea es captar agua durante ocho o nueve meses al año aprovechando la neblina costera. Además, la pitahaya requiere poca agua porque es una cactácea, lo que hace mucho más eficiente el sistema productivo.

-¿Qué potencial productivo tiene este cultivo?

-Creemos que tiene un potencial enorme. Un cultivo de alta densidad podría alcanzar entre 120 mil y 150 mil kilos por hectárea. Además, estamos hablando de terrenos que actualmente no desarrollan agricultura precisamente por la falta de agua.

-Hoy gran parte de la pitahaya que se consume en Chile es importada. ¿Qué buscan cambiar con este proyecto?

-Mucha de la fruta viene desde Ecuador e incluso ingresa por contrabando. En Santiago puede costar entre 15 mil y 18 mil pesos el kilo. Nosotros queremos masificar su acceso y ofrecer un producto más económico, fresco y además 100% orgánico.

-¿En qué etapa se encuentra hoy el proyecto?

-Actualmente tenemos un prototipo de mil metros cuadrados y ya estamos obteniendo los primeros frutos. Estos dos años han sido de aprendizaje, de entender el comportamiento de la planta, corregir errores y mejorar las estructuras productivas. Hoy ya estamos estableciendo la primera hectárea.

-¿Existe interés del mercado por este tipo de productos?

-Sí, creemos que la demanda crecerá rápidamente. Ya hemos visto interés desde restaurantes, hoteles y consumidores que buscan alimentos saludables y distintos. Nosotros esperamos primero abastecer el mercado local y, de aquí a diciembre de 2026, proyectamos hacia la Región Metropolitana y otras zonas del país.

-¿Han recibido apoyo para desarrollar esta innovación agrícola?

-Hemos buscado apoyo a través de FIA y Corfo junto a la Seremi de Agricultura. No ha sido fácil, porque los fondos son limitados, pero creemos que hoy contamos con un proyecto mucho más sólido y viable.

-Ha mencionado el problema del ingreso ilegal de frutas al país. ¿Qué riesgos existen?

-El principal riesgo es fitosanitario. El contrabando puede introducir plagas muy complejas, como la mosca de la fruta. Nosotros queremos evitar ese tipo de problemas mediante cultivos protegidos con mallas antiáfidos y controles adecuados para asegurar una producción sana y segura.