

Nopales

Producción e innovación



A los nopales que han sido domesticados con mayor intensidad se les llama mansos. Las tendencias principales de selección en la domesticación tienen que ver con criterios de utilidad y gustos de los campesinos. Así para el consumo de nopalitos se buscan pencas jóvenes y delgadas, de poca baba, fibra y espina, y que se oxiden lentamente al ser cortadas.

En las tunas se seleccionan las grandes y dulces, con abundante y jugosa pulpa, semillas pequeñas y no numerosas, cáscara delgada sin espinas y pocos ahuates; el rojo predomina pero hay otros colores.

Iniciadas en la década de 1950, las plantaciones comerciales para nopalitos y tunas llegaron a cubrir 80 000 hectáreas, pero en los años ochenta sufrieron una drástica reducción debido a plagas, susceptibilidad por excesiva homogeneidad genética y mala elección de suelos, así

como a factores climáticos externos. Hoy existen cerca de 56 000 hectáreas cultivadas, de las cuales 78% se dedican a la producción de tuna, cerca de 20% a la de nopalito y menos de 2% a la de xoconostle. La oferta y la demanda del nopal aumenta día a día. Tanto en el aprovechamiento de poblaciones silvestres como en los cultivos intensivos se requieren calendarios y prácticas de propagación, plantación, poda, fertilización, manejo de plagas y cosecha que optimicen la producción con métodos que no dañen al producto fresco y que garanticen la madurez adecuada del mismo.

Las nopaleras silvestres actualmente cubren cerca de un millón y medio de hectáreas, principalmente en el Altiplano y el Bajío. En ellas se recolectan nopalitos, tunas y xoconostles, tanto para autoconsumo como para venta en fresco o procesados.