

De pulpa jugosa y dulce, con notas que recuerdan a frutos rojos y un ligero toque floral, la pitaya se ha ganado un lugar especial entre los sabores que identifican al verano sinaloense.

La llegada de la pitaya marca una de las temporadas más esperadas en las comunidades rurales de Sinaloa. Su cosecha ocurre entre mayo y julio y, debido a que su temporada es breve, cada año se convierte en un ingrediente apreciado por productores, cocineros y familias que aprovechan estos meses para disfrutarla en distintas preparaciones tradicionales.

Aunque suele confundirse con la popular dragon fruit, la pitaya sinaloense proviene de especies distintas de cactus y posee características propias que la convierten en uno de los frutos más representativos del noroeste mexicano.



Parte de su singularidad radica también en su origen. La pitaya revela la estrecha relación entre el territorio y quienes lo habitan. Gran parte de la producción que se consume en la entidad proviene de cactus que crecen de manera natural en zonas semidesérticas y en las laderas de la sierra, donde resisten altas temperaturas y largos periodos de sequía. Estas condiciones favorecen una mayor concentración natural de azúcares, dando como resultado frutos particularmente dulces y aromáticos, considerados un auténtico sabor del desierto sinaloense.

Durante la temporada, es común encontrarla en nieves artesanales, aguas frescas, mermeladas, dulces típicos y postres elaborados a partir de recetas familiares.

Además de su apreciado sabor, aporta vitamina C, fibra dietética, minerales como calcio y magnesio, así como antioxidantes, especialmente en las variedades de pulpa roja y morada.



Su relevancia cultural y gastronómica es tal que cada año el Pueblo Señorial de Choix dedica una celebración especial a este fruto. El Festival de la Pitaya reúne a productores, cocineros, locales y visitantes en torno a una de las cosechas más esperadas del año.

El evento reúne gastronomía, arte, tradición y actividades para toda la familia. La creatividad local se expresa en las muestras gastronómicas del festival a través de preparaciones como trufas, dulces, roles de canela, mermeladas, pay de queso, mousse y panqués elaborados con pitaya, además de propuestas innovadoras como empanadas, cantaritos e incluso boneless en salsa de pitaya.

La celebración incluye concursos de fotografía y pintura inspirados en este fruto, así como el tradicional concurso de la pitaya más grande.

Más que un fruto de temporada, la pitaya silvestre representa una expresión de la riqueza natural, gastronómica y cultural de Sinaloa. Cada verano, su aparición vuelve a conectar a las comunidades con sus tradiciones y sabores locales.