

¡Acá en el Blog!

Eventos y Noticias

[NOTICIAS](#)[TURISMO](#)[DEPORTES](#)[ENTRETENIMIENTO](#)[CULTURA](#)[MÉXICO REAL](#)[Destacados](#)[Gastronomía](#)

10 frutas exóticas cultivadas en la Riviera Nayarit que debes saborear

Las frutas son ricas, saludables y nos ayudan a mantenernos en forma. ¿Conoces las frutas exóticas que se cultivan en la Riviera Nayarit?

Seguramente las has visto e incluso probado, y a algunas de ellas se les atribuye **propiedades medicinales**. Y tal vez no lo sabías, pero el estado de **Nayarit**, con su corredor turístico **Riviera Nayarit**, es una de las regiones más bondadosas para el cultivo de frutas: en los municipios de la costa hay alrededor de **500**

hectáreas y más de 250 productores dedicados a la siembra, cosecha y comercialización de las mismas.

Si no las has probado, ¿qué esperas? Te van a encantar.

Chicozapote y Zapote Negro



La chef Betty Vázquez, Embajadora de la Gastronomía de la Riviera Nayarit, ha calificado al Chicozapote como “El rey del sabor”, ya que su jugosa pulpa, de un sabor muy parecido al de la pera, es realmente deliciosa. En la época prehispánica, esta fruta era llamada “tzapotl” por los aztecas, quienes le atribuían grandes poderes curativos. Su nombre viene del náhuatl “chictli”, que quiere decir chicle.

El zapote negro es un fruto que cuando está maduro es de color verde con el interior marrón; tiene un sabor parecido al del chocolate; se recolecta entre los meses de agosto a enero.

Huaya o Mamoncillo



Este fruto proveniente de la República Dominicana es también conocido como **talpajocote, guayo, maco, limoncillo o quenepa**. Es una drupa pequeña, de color rosado o naranja pálido, con un sabor muy dulce. Se puede consumir fresca, enlatada o incluso en aguardiente, y se dice que **posee contenidos de vitaminas B1, B3, B6 y B12, así como minerales, aminoácidos y ácidos grasos insaturados**. Para encontrarlo hay que viajar al municipio de San Blas, al norte de la Riviera Nayarit.

Maracuyá o Fruta de la pasión



El maracuyá es uno de los frutos exóticos más reconocidos en el mundo.

Aunque el principal productor de maracuyá es **Brasil**, en Nayarit su cultivo ha **sido muy exitoso**. Su sabor es agridulce y refrescante, su exterior es redondo u ovalado y por dentro tiene un sinfín de pepitas o semillas cubiertas de una carnosidad que varía de color según la especie. **Esta fruta se puede encontrar desde el mes de octubre hasta abril.**

Mamey



Cuando viajamos por carretera en la **Riviera Nayarit**, entre pueblo y pueblo es común ver a los vendedores de esta fruta apostados a cada lado del camino. De color refulgente, similar al del salmón, el mamey tiene un sabor que nos recuerda a la miel con almendras. Su pulpa cremosa, suave y dulce lo hace ideal para consumirse en forma de helado, licuados y diversos postres. Es parte de la familia de los zapotes y se produce mayormente en los meses de enero a julio.

Mano de Buda



La Mano de Buda pertenece a la familia de los cítricos, cuyos frutos están fragmentados en secciones parecidas a los dedos o a tentáculos. En algunas culturas orientales se le venera porque recuerda a la mano de Buda en acto de oración, de ahí su curioso nombre. Su sabor es ligeramente dulce y el color

varía del verde al amarillo según su punto de maduración. También es muy aromático, por lo que en China y Japón se utiliza para perfumar habitaciones y armarios de ropa, y para elaborar licores y cocteles. **Actualmente se cultiva en pequeñas huertas de Aticama, en el municipio de San Blas.**

Mangostán



Un fruto rico y con alto poder curativo, según sus adeptos, pues durante siglos se ha utilizado en la medicina tradicional de diferentes países del mundo. **Es posible encontrarlo en el pueblo de Aticama, muy cerca del puerto de San Blas**, aunque es originario de los países más tropicales del sudeste asiático, como Indonesia, Tailandia y Malasia. **Se le conoce también como mangostino o jobo de la India** (*Garcinia mangostana*), y a pesar de su nombre, no está relacionado con el mango.

Yaca



Esta fruta llamada también “árbol del pan”, tiene la peculiaridad de despertar grandes pasiones: la puedes amar o la puedes odiar. Aunque su sabor es dulce, hasta cierto punto empalagoso, posee un olor no muy agradable para algunas personas. **La yaca llegó a América en el siglo XVIII, proveniente de Indonesia y Malasia, encontrando en la Riviera Nayarit las condiciones climáticas óptimas para su crecimiento.** Llama la atención por su gran tamaño, con un diámetro de entre 25 a 60 centímetros y puede llegar a pesar hasta 20 kilos; su sabor se asemeja a una combinación de plátano, melón y papaya. **También se le conoce por sus propiedades antiasmáticas y antidiarreicas, y por ser uno de los mayores afrodisíacos naturales.**

Guanábana



El estado de Nayarit ocupa el primer lugar de la producción de guanábana a nivel nacional, con 16 mil toneladas por año, según datos de la **Sagarpa**. Los principales municipios en donde se produce este fruto son: **Compostela, Xalisco, San Blas, Bahía de Banderas** y un poco en **Santiago Ixcuintla**; actualmente hay **mil familias que se dedican a este cultivo** y se tienen 2 mil hectáreas sembradas e incluso **se exporta a Estados Unidos de Norteamérica, Europa y Asia**. De sabor agrídulce y delicioso, ya sea en postres, helados, paletas, jugos, mermeladas, dulces, etc., **también se le atribuyen propiedades curativas** por lo que su consumo ha aumentado considerablemente en la última década.

Rambután



Una fruta originaria del archipiélago malayo, cuyo nombre significa “peluda” en ese idioma autóctono, dado su aspecto singular. Es de color rojo intenso y su sabor es una mezcla entre coco, piña, uva y litchi. Pese a que proviene de Asia, **el rambután se está volviendo tan popular que actualmente se cultiva en otros países, como México o Hawái**, e incluso en la **Riviera Nayarit** se han logrado establecer pequeñas huertas gracias a las condiciones de clima y suelo.

Litchi



De las frutas exóticas que se pueden encontrar en la **Riviera Nayarit** es quizás una de las más conocidas y apreciadas, sobre todo en el rubro de la gastronomía y en la preparación de cocteles. Se le conoce como lichi, lychee, leechep, leche, lin-chi o litchi, y su nombre asiático lee-chee, que significa “donador de la alegría de vivir”. Es un fruto dulce, pequeño, traslúcido y con un interior blanco, originario del sur de **Asia**, especialmente de **China**, **India** y **Bután**, donde es muy popular la sopa de litchi.

← Luis Miguel regresa a la música con el mariachi Vargas de Tecalitlán

La Feria de las Calacas celebra el Día de Muertos en el Cenart →

Share This Post:  0

👍 You May Also Like



Puerto Vallarta es sol y playa, ¡y también aventuras por la selva!



Puerto Vallarta y Riviera Nayarit sedes de 5 regatas internacionales



Nuevo Vallarta: destino de playa exclusivo en la tranquilidad del Pacífico

