



Copao, Rumpa, Tuna de Copao, Hormata

Eulychnia acida Phil.

Cactaceae

Descripción: Planta de crecimiento arborescente de hasta 4 m de altura, muy ramificado, habitualmente con tronco único. De 10-16 costillas, con areolas algo hundidas. Espinas aciculares, marrones cuando nuevas, grises con la edad, las marginales 12 aproximadamente, y las centrales 1-2. Las flores con tépalos blancos y nervio central rosado. Fruto esférico, 5-6 cm de diámetro, amarillo verdoso, recubierto de escamitas verdes y pelos.

Distribución: Regiones Atacama, Coquimbo.

Hábitat: Crece en cerros costeros e interiores de exposición norte, en ambientes áridos.

Usos comestibles: Los frutos del copao, a veces llamados tunas, se consumen al natural. Debido a su consistencia jugosa y agradable sabor ácido, los frutos también se emplean para elaborar una bebida refrescante a la que se agrega miel o azúcar. La pulpa del fruto es muy jugosa, ideal para calmar la sed en días calurosos. Usualmente también se utiliza para elaborar mermeladas y helados. Es rico en vitamina C, potasio y magnesio.

Propagación: Se reproducen por semillas en una mezcla de suelo que contenga una parte de arena, una de jardín, una de fertilizante, media de vermiculita y media de perlita. Las semillas se siembran superficialmente y se les agrega una capa de arena de 1 cm. Posteriormente se riega en una primera ocasión hasta saturar el sustrato y luego de manera moderada. También es posible propagar por segmentos de la planta, utilizando enraizante para acelerar el proceso.

Observaciones: Especie considerada casi amenazada, próxima a ser clasificada en categorías de conservación más críticas. Aunque la recolección de su fruto es una práctica tradicional, es necesario desarrollar estrategias para su aprovechamiento sustentable. Se debe privilegiar su cultivo por sobre la recolección.

