



MINISTERIO DE COMERCIO,
INDUSTRIA Y TURISMO

LA CHOLUPA DEL HUILA

POR. CHEF LUIS ALBERTO MARTÍNEZ



LA CHOLUPA DE HUILA

Por el Chef: Luis Ernesto Martínez

El 24 de mayo de 1.753 el naturalista Carl Von Linneo de origen sueco y considerado el padre de la botánica moderna, publicó el primer volumen de su libro *Species plantarum*. Dentro de la extensa lista de las especies descritas se encuentra por primera vez el registro de la *Passiflora maliformis* L, con lugar de origen en la isla Dominica de las Antillas. Posterior a esto, se encontraron evidencias de existencia de la planta en Ecuador, Venezuela y Colombia, con especies que se desarrollaban entre los 1.500 y 2.200 metros sobre el nivel del mar.

En Colombia el cultivo de la *Passiflora maliformis* L, se ha dado a conocer por medio de la producción y comercialización de su fruto denominado "cholupa", con arraigo en el departamento del Huila. Dentro de los municipios productores más representativos se encuentran: Rivera, Campoalegre, Neiva, Algeciras, Baraya, Colombia y Palermo, siendo Rivera el lugar con mayor productividad.

La cholupa es considerada una fruta exótica de la familia de la *passifloraceae*, a la que pertenecen frutos como la badea, granadilla, maracuyá, curuba y gulupa. Su forma es ovalada y en su cáscara se pueden encontrar tonalidades verdes, rojas, amarillas, y violetas. Su pulpa está conformada por semillas recubiertas de un mucilago gelatinoso con aromas levemente dulces, que al degustarse trascienden hacia la acidez.

Se pueden obtener dos cosechas de abundancia, la primera de ellas entre los meses de octubre y enero, y la segunda hacia los meses de abril y mayo. El cultivo de cholupa cuenta con Denominación de Origen desde el mes de diciembre del año 2007.

Actualmente se considera un producto de consumo interno, centrando su distribución en el departamento del Huila y en un porcentaje menor el abastecimiento a mercados de otras regiones. Entidades como la Cooperativa Multiactiva de Productores de Cholupa del Huila, Asociación de Agricultores del Huila y demás, buscan dar a conocer la cholupa en diversos lugares del país con el propósito de masificar su distribución para desarrollar productos industriales como pulpas, helados, vinos, entre otros, o preparaciones elaboradas en cocina, pastelería, coctelería y toda la cadena de desarrollo alimenticio.

El periódico La Nación en su artículo denominado, Panacota con salsa de cholupa, fusión "italohuilense" resalta las propiedades del fruto como un valor agregado a la clásica preparación italiana.

La cholupa logra mayor visibilidad al hacer presencia en eventos representativos de la región como el Festival Folclórico del Bambuco que tuvo su más reciente versión en el año 2022 en la ciudad de Neiva, en donde se comercializó en diversas presentaciones. Una de ellas, los granizados bajo el nombre de Cholupa Ice.

Adicional a estos certámenes, se han difundido por las plataformas digitales emprendimientos como el CholupaFest; arte y cultura para la Paz, promoviendo la Cholupa como patrimonio y manjar de los huilenses, exponiendo su versatilidad en el desarrollo de nuevas propuestas gastronómicas.