



## Melocotón, Durazno, Nectarinas, Paraguayos

### DESCRIPCIÓN

El duraznero, (término más usado en Canarias), es un árbol frutal originario de China, de tendencia arbustiva y en general de climas templados que se sitúa entre los más importantes del mundo desde el punto de vista productivo.

### ORIGEN

Originario de China, destacando así como principales países China, Italia y EE.UU, siendo España el tercero de Europa antecedido por Grecia. Destacamos en nuestro país como provincias con mayor superficie: Murcia (10.796 ha.), Lleida (9.607 ha.), Huesca (5.804 ha.) y Zaragoza (4.380 ha.)\*.

### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias es un cultivo que en su mayoría se localiza de forma marginal, es decir, como ejemplares aislados. La superficie que se le dedica a este cultivo en nuestra región es de 125 ha, 66 ha para la provincia de S/C de Tenerife y 59 ha para la provincia de Las Palmas.

En nuestra provincia destacamos los municipios de Frontera (9,5 ha.), Valverde (6,5 Ha), Icod de los Vinos y La Laguna (4,0 ha.)\*\*.

Entre ellos existen un gran número de árboles pertenecientes a variedades del "país" y sin seleccionar, que como en el caso del "Ramblero" y el "Negro" son poco exigentes en horas frías y por tanto adecuadas para muchas de nuestras zonas, no obstante tienen el inconveniente de su lenta maduración. De cara a nuestras condiciones se recomienda el uso de variedades, que con bajos requerimientos de frío den cosechas tempranas, como las americanas de Florida, de frutos con carne amarilla y piel ampliamente coloreada.

Los **melocotones** se les suele clasificar según las características de su carne o pulpa en:

- **Carne dura:** Con el hueso bien adherido a la pulpa, y generalmente de piel con predominio del color amarillo. De este grupo son los **Baby Gold, Catherina, Calanda** (muy apreciado, con D.O), **Sudanell** y **Jerónimos**.
- **Carne blanda,** y jugosa no adherida al hueso, distinguiendo en ellos los de **Carne Amarilla** y de piel roja en casi toda su superficie, como los **Spring Crest, Queen Crest, May Crest, Royal Glory, Merryl** y por otro lado los de **Carne Blanca**, la mayoría de tipo americano (Florida) de colores vistosos rosa intensos como los **Alexandra, Spring White, María Blanca**.

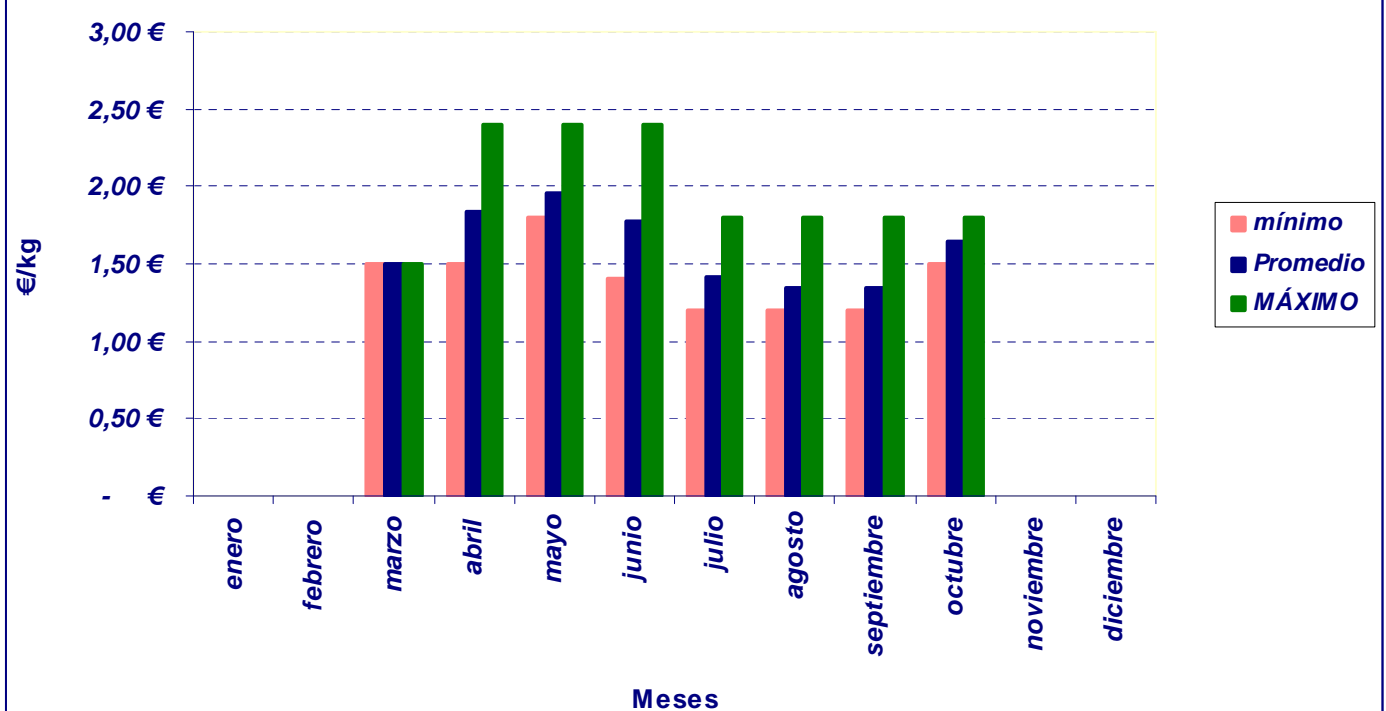
Según sus mayores exigencias en horas de frío tenemos primero a las europeas, luego a las californianas y por último a las de Florida. Las menos exigentes en horas frío al localizarse en emplazamiento más cálidos son las que dan las cosechas más tempranas.

Las **nectarinas** (de piel más fina y sin vello y carne firme), al igual que los **paraguayos** (forma aplastada, epidermis verde-rojiza y carne blanca y jugosa), aunque son tratados como productos diferentes, son en realidad el resultado de una mutación del melocotonero. En el caso de las nectarinas también se las clasifica por el color de su carne en amarilla y blancas.

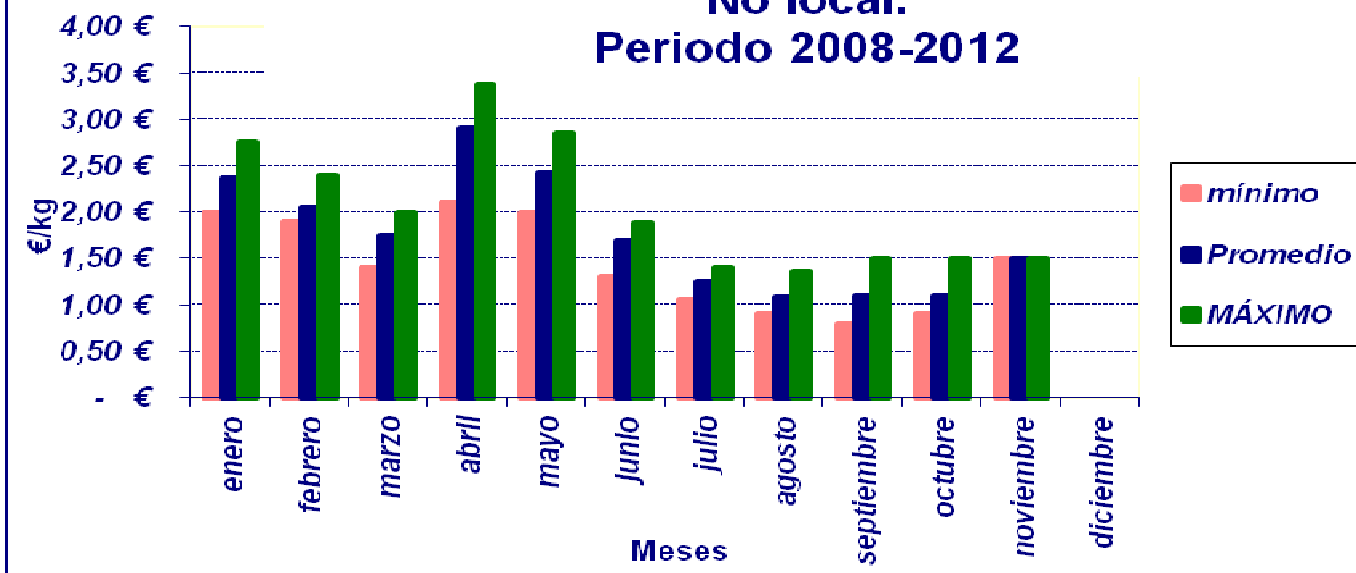
### PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

En MERCATENERIFE la cantidad de esta fruta que entra anualmente es de unas 2.279 toneladas, de éstas apenas un 0,57% es de origen local, lo cual denota un enorme retroceso de este cultivo. En cuanto a precios éstos oscilan entre los 1,20 y los 2,40 €/kg, para los productos locales, con mínimos en el mes de julio y máximos en el mes de abril. Para la fruta importada encontramos variaciones de precios entre 0,79 y 3,38 €/kg, correspondiendo los máximos al mes de abril, (principio de temporada) y enero, debido a la fruta importada de Chile.

**Gráfica Evolución Precios. Duraznos Grandes local. Periodo 2008-2012**



## Gráfica Evolución Precios. Melocotones Rojo No local. Periodo 2008-2012



### PROPIEDADES NUTRITIVAS

El melocotón contiene importantes concentraciones de vitamina A, una considerable cantidad de vitamina C y potasio, y es de las frutas que menos grasas aportan.

Para comerlos con todas sus propiedades, en especial su contenido en fibra, se recomienda su consumo en fresco, mientras que para saborearlo en su punto, se aconseja que éste haya perdido completamente su coloración verdosa y que ceda ligeramente en la zona del pedúnculo ante la presión de los dedos.

<b>Calorías</b>	<b>39 Kcal</b>	<b>Agua</b>	<b>87,5 g</b>
Proteínas	0,7 g	Potasio	144 mg
Fibras	1,4 g	Vitam. C	10 mg
Hidratos de Carbono	8,7 g	Vitam. A	73 ug
Grasas	0,1 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

\*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

\*\*Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011