



MELOCOTÓN, DURAZNO, NECTARINA Y PARAGUAYO

DESCRIPCIÓN

El melocotonero o duraznero (*Prunus persica*) es un árbol frutal perteneciente a la familia de las rosáceas. Es, en general, una especie adaptada a climas templados. Desde el punto de vista productivo, el duraznero se encuentra entre los cultivos más importantes del mundo.

ORIGEN

Es originario de China, destacando su cultivo en este último país, Italia y EE.UU. España es el tercer país Europeo productor de esta fruta, antecedido por Grecia.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **86.506 ha**, destacando la comunidad de Aragón (**13.340 ha**) y seguida por Cataluña (**13.204 ha**) en cuanto a superficie destinada (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **119 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**70,6 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**48,7 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **1.695 t: 802 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **893 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: Frontera (**9,5 ha**), Valverde (**6,5 ha**) y La Laguna (**4 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **11.400 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

Existe 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 suelen clasificarse según las características de su carne o pulpa:

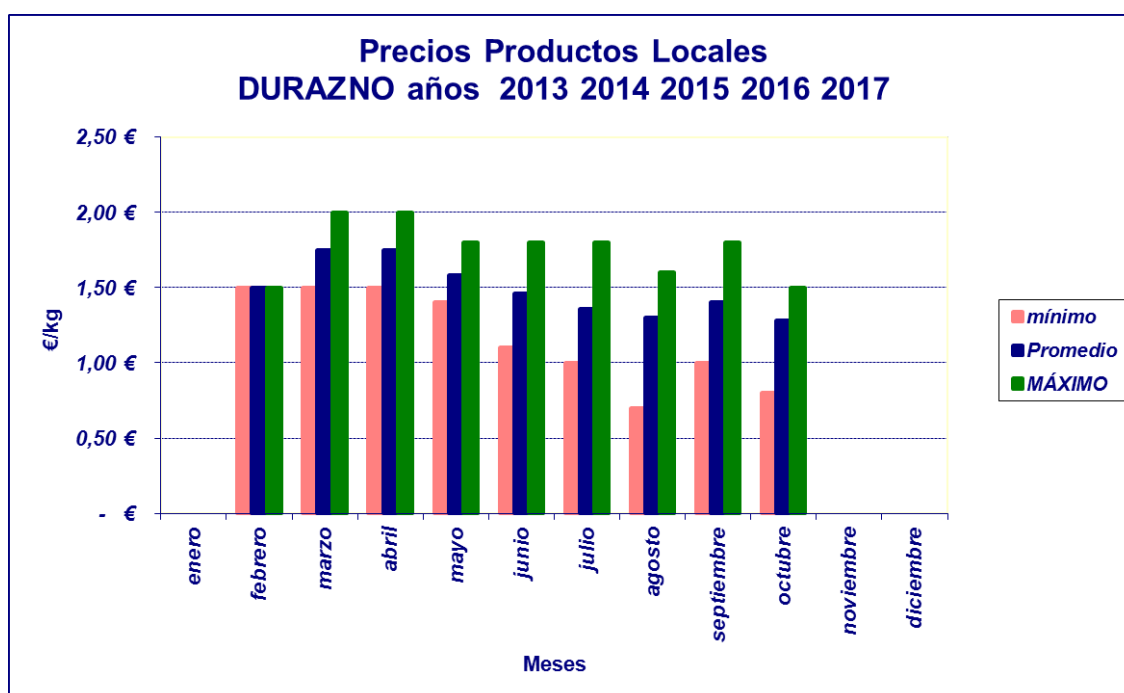
- **Carne dura:** hueso bien adherido a la pulpa y piel con predominio del color amarillo. De este grupo son los **Baby Gold, Catherina, Calanda, Sudanell y Jerónimos**.
- **Carne blanda:** la pulpa no se adhiere al hueso. Se distinguen los de carne amarilla y piel roja en casi toda su superficie (**Spring Crest, Queen Crest, May Crest, Royal Glory, Merryl...**) y, por otro lado, los de carne blanca, siendo la mayoría de tipo americano (Florida), con colores rosa intenso (**Alexandra, Spring White, María Blanca...**).

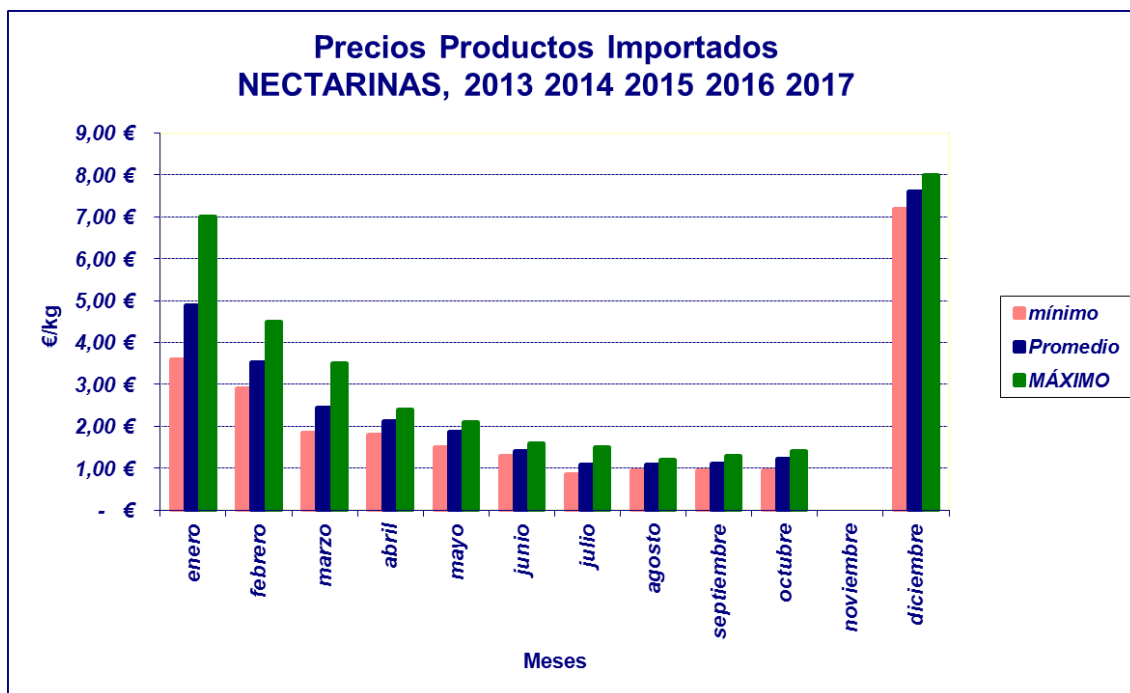
Según exigencias en horas de frío, tenemos primero a las europeas, luego las californianas y por último las de Florida. Las menos exigentes en horas frío, al localizarse en emplazamientos más cálidos, son las que dan cosechas más tempranas.

Las **nectarinas** (de piel más fina, sin vello y carne firme), al igual que los **paraguayos** (forma aplastada discal, epidermis amarillo-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 **2.670 toneladas**, de las cuales apenas un **0,7%** es de origen local. En cuanto a precios, éstos oscilan entre **0,70 y 2,00 €/kg** para los productos locales, con falta de oferta en enero, noviembre y diciembre. Para la fruta importada encontramos fluctuaciones enormes, comprendiendo oscilaciones que van desde **0,90** hasta **8,00€/kg**, en función de la procedencia del producto (si procede de Chile su precio aumenta considerablemente). Se dan máximos a principios y finales de año (fuera de temporada) y mínimos de julio a octubre.





PROPIEDADES NUTRITIVAS

El melocotón contiene importantes concentraciones de vitamina A, una considerable cantidad de vitamina C y potasio. 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 este haya perdido completamente su coloración verdosa y que ceda ligeramente en la zona del pedúnculo ante la presión de los dedos.

Calorías	39 Kcal	Agua	87,5 g
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 2016

(**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016