



# Prunus persica

*Prunus persica*, originalmente *Amygdalus persica* L., **melocotonero** (del latín *malus cotonus*, «manzana algodónosa» en alusión a la piel del fruto) es una especie de árbol del género *Prunus* de la familia Rosaceae. También se suele denominar **duraznero** (del latín *durus acinus*, «que tiene la piel dura» - aludiendo a la piel del fruto-) y a su fruto, **durazno** en países americanos.



## Melocotonero o duraznero



*Prunus persica* in Otto Wilhelm Thomé, *Flora von Deutschland, Österreich und der Schweiz*, 1885

### Taxonomía

Reino: Plantae  
 División: Magnoliophyta  
 Clase: Magnoliopsida  
 Orden: Rosales  
 Familia: Rosaceae  
 Subfamilia: Amygdaloideae  
 Tribu: Amygdaleae  
 Género: *Prunus*  
 Especie: ***Prunus persica***  
 (L.) STOKES, 1812 NON BATSCH, 1801

## Origen

Es un árbol originario de Afganistán, China e Irán. Fue llevado a Occidente por los romanos que lo tomaron como originario de Persia y así lo denominaron. Esta denominación, «persica» -usada en sus antiguas denominaciones genéricas o específicas (*Prunus persica*, *Amygdalus persicus*, *Persica vulgaris*, ...)

POSICIÓN EN EL ARBORETUM:

REIRIZ



persiste en numerosos nombres populares ibéricos -y de otros países- como, por ejemplo, alberchigo (el pérsico) o bresquilla/fresquilla (por metátesis de «persquilla»).

## Descripción

Árbol de hasta 6-8 m de altura, caducifolio e inerte. Las hojas son oblongas-lanceoladas o elípticas, acuminadas, cuneadas en la base, aserradas con dientes glandulíferos, glabrescentes, con estípulas caducas denticuladas. Las flores son solitarias o geminadas y con numerosas brácteas. Los sépalos son erectos enteros y los pétalos denticulados en el ápice, de color rosado fuerte. El ovario puede ser pubescente o glabro y el fruto derivado, de 4-8 cm de diámetro, es una drupa comestible subglobosa con mesocarpo muy carnoso y endocarpo (hueso) profundamente surcado y alveolado con una sola semilla almendroide no comestible, debido a la presencia, aunque en pequeña cantidad, de un precursor del cianuro, la amigdalina: un compuesto de glucosa, benzaldehído y cianuro que, bajo la acción de un fermento (emulsina) se descompone, produciendo ácido cianhídrico, potencialmente mortal. Por tal motivo, su semilla es tóxica.

## Fruto

Su fruto, el **melocotón** o **durazno**, contiene una única semilla encerrada en una cáscara dura, el «hueso». Esta fruta, normalmente de piel aterciopelada, posee una carne amarilla o blanquecina de sabor dulce y aroma delicado. A la variedad que no tiene la piel aterciopelada se la llama **nectarina**, **pelón** o **pavía** (en Aragón y Navarra).

Los melocotones, junto con albaricoques, cerezas y ciruelas, son frutas de hueso o carozo (que aísla la semilla (tóxica) de la carne), botánicamente llamadas drupas. Se dividen en variedades cuya carne se separa fácilmente del hueso («prescos/priscos/piescos») y en otras que se adhieren firmemente a él, como la variedad llamada «pavía». Las variedades de carne blanca (Presquillas en Aragón, diminutivo de presco) son típicamente muy dulces, con escaso gusto ácido y las más populares de países como China, Japón y sus vecinos asiáticos; mientras que las de carne amarilla, predilectas de los países europeos y norteamericanos, poseen un fondo ácido, que se paladea junto al dulzor. La piel de ambas variedades tiene tonos rojizos.



Valor nutricional por cada 100 g

Energía 42 kcal 175 kJ

<b>Carbohidratos</b>	9.54 g
• Azúcares	8.39 g
• Fibra alimentaria	1.5 g
<b>Grasas</b>	0.25 g
<b>Proteínas</b>	0.91 g
<b>Agua</b>	88.87 g
<b>Retinol (vit. A)</b>	16 µg (2%)
<b>Tiamina (vit. B<sub>1</sub>)</b>	0.024 mg (2%)
<b>Riboflavina (vit. B<sub>2</sub>)</b>	0.031 mg (2%)
<b>Niacina (vit. B<sub>3</sub>)</b>	0.806 mg (5%)
<b>Vitamina B<sub>6</sub></b>	0.025 mg (2%)
<b>Vitamina C</b>	6.6 mg (11%)
<b>Vitamina E</b>	0.73 mg (5%)
<b>Vitamina K</b>	2.6 µg (2%)
<b>Calcio</b>	6 mg (1%)
<b>Hierro</b>	0.25 mg (2%)
<b>Magnesio</b>	9 mg (2%)
<b>Fósforo</b>	20 mg (3%)
<b>Potasio</b>	190 mg (4%)
<b>Sodio</b>	0 mg (0%)
<b>Zinc</b>	0.17 mg (2%)

% de la cantidad diaria recomendada para adultos.

Fuente: Melocotón, crudo (<http://ndb.nal.usda.gov/ndb/search/list?qlookup=09236&format=Full>) en la base de datos de nutrientes de USDA.



Las variedades cuyos frutos tienen forma achatada se suelen denominar en España 'paraguayas', 'paraguayos' o 'chatos' (son vellosas pero, recientemente, están disponibles en el mercado variedades sin pelo llamadas 'platerinas'). Son una variedad de melocotonero (*Prunus persica* var. *platycarpa*), considerada hoy día como un mero sinónimo del taxón nominal.

El mejoramiento genético de las especies del género *Prunus* incluye el logro de un fruto de alta calidad con una larga vida de almacenamiento.

Se suele consumir de diversas formas: como fruta fresca o en conserva, ya sea cocida en almíbar o bien desecada. En este último caso cuando se deseca troceada se llama *orejones de melocotón/durazno* y también se deseca entera sin extraer el carozo (en cuyo caso se conoce como *huesillo* en Chile y se emplea en este país para elaborar el llamado mote con huesillos).

## Fases del crecimiento del fruto

Al igual que otros frutos de hueso o de carozo, los melocotones poseen un patrón de crecimiento que se describe como dos curvas sigmoideas sucesivas. Este tipo de patrón se caracteriza por dos etapas de rápido crecimiento separadas por una fase intermedia en la cual el crecimiento del fruto es muy escaso. Durante la primera etapa de rápido crecimiento (fase I o etapa de crecimiento exponencial), el ovario y su contenido crecen de forma exponencial, salvo el embrión y el endosperma, principalmente como resultado de la división celular. Este período, inmediatamente posterior a la floración, es crítico para el tamaño final del fruto. Cualquier estrés ambiental (calor, frío, deficiencias hídricas o de nutrientes) tiende a acortar esta fase y a afectar su tamaño. La segunda etapa (fase II), que semeja una meseta, se caracteriza por el crecimiento del embrión y el endosperma, la esclerificación (“endurecimiento”) del endocarpo, y un escaso crecimiento de la pared del ovario. En esta etapa, el fruto incrementa su tamaño lentamente, pero el embrión crece rápidamente dentro del carozo en vías de esclerificación. En la tercera etapa (fase III) tiene lugar un crecimiento rápido del mesocarpo, que produce un rápido incremento del tamaño y el peso del fruto. Le sigue una cuarta etapa (fase IV) en que se produce la maduración del fruto.

## Cultivo

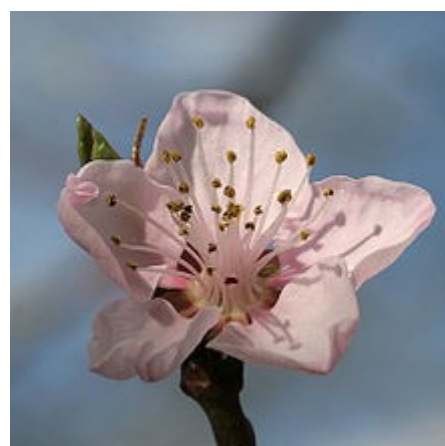
*Prunus persica* prospera en áreas geográficas acotadas, ya que requiere condiciones de frío invernal. Los requerimientos de frío varían entre cultivares y en general no son satisfechos en condiciones de clima subtropical. Sin embargo, existen en la actualidad variedades de muy bajo requerimiento de frío. El duraznero es resistente a las heladas invernales,



Vista subgeneral en antesis



Inflorescencia



Detalle de la flor



pero no es tolerante a las heladas primaverales tardías. En verano, el duraznero requiere temperaturas que faciliten el crecimiento de los brotes como así también el crecimiento y la maduración de los frutos (ambos con rango óptimo de 20-25 °C).

Las regiones productoras de melocotones más importantes son: en el hemisferio Norte: Estados Unidos (California, Carolina del Sur, Colorado, Georgia) y regiones limítrofes de Canadá; norte de México, Venezuela, Puerto Rico, algunas zonas de China, los países de la cuenca mediterránea, como por ejemplo España, donde destacan por su calidad los originarios de Murcia y Teruel, concretamente el melocotón de Cieza y el melocotón con denominación de origen, "Melocotón de Calanda"; en Navarra se cultivan las variedades 'Romea', 'Catherine', 'Andros' y 'Baby Gold 9'. En el hemisferio sur: Argentina, Brasil, Uruguay, Sudáfrica y Nueva Zelanda.

La mayoría de los melocotoneros que se venden son variedades injertadas sobre un portainjerto.

## Plagas y enfermedades

Son propensos a distintas enfermedades fúngicas tal como *Taphrina deformans*, denominada vulgarmente como enrollamiento, lepra, abolladura o de otros modos. Normalmente no afecta directamente a la fruta, aunque reduce la cosecha, ya que provoca una defoliación parcial del árbol.

También es susceptible a la enfermedad fúngica causada por el Ascomycetes *Monilinia fructicola*.

Dentro de los insectos una de las principales plagas de este cultivo en España es la mosca de la fruta *Ceratitis capitata*, cuyas larvas producen grandes daños a los frutos próximos a madurar.

## Plantación

La exposición de esta especie debe ser a pleno sol y con buena ventilación. Esto permite que el aire frío circule durante las noches frías y mantenga la zona fresca en verano. La mejor época para plantarlos es a comienzos de invierno; de esta forma las raíces tienen tiempo de asentarse para poder alimentar la brotación primaveral.

## Riego

Se les debe proporcionar un aporte constante de agua, que se incrementará un poco antes del momento de la cosecha. Las frutas con el mejor sabor se consiguen cuando los árboles son regados durante toda la estación. El riego por goteo es la forma ideal.

## Fertilización



Vista general de un melocotonero en fructificación en el Valle de Ararat (Armenia)



Vista parcial de un duraznero con sus frutos *in situ*, Arequipa (Perú)



Etapas sucesivas de crecimiento de las nectarinas a lo largo de unos 7 meses



El duraznero o melocotonero tiene grandes necesidades de nutrientes, y requiere más nitrógeno que la mayoría de los frutales. Se puede aplicar un abono alto en nitrógeno, fósforo y potasio con regularidad y un aporte extra de estiércol de corral en otoño, tras la cosecha.

## Consejos para una buena cosecha

Si se dejan todos los frutos en el árbol, éstos serán de poco tamaño y carentes de dulzor y sabor. Para evitarlo, se realiza una labor que en muchos sitios se denomina "aclareo" o "raleo", consiste en quitar un gran porcentaje de los frutos cuajados cuando han alcanzado 3 cm de diámetro aproximadamente. Hay agricultores que realizan el aclareo en plena floración, eliminando flores en vez de frutos cuajados. Cuantos más frutos o flores se eliminen, mayor será el tamaño que adquirirán los frutos que queden. Es importante también aportar riegos extras en condiciones secas.

## Nectarinas, pelones o pavías

La **nectarina**, **brión/briñon**, **berisco**, **pelón**, o **peladillo**; también en algunos lugares **pavía**, **pavío** o **ratón**, es una variante del durazno con piel no vellosa.<sup>8</sup> En muchas ocasiones esta variante nace del propio árbol del durazno como un brote mutado que se suele injertar para preservar la nueva variedad. Puede ocurrir que los árboles durazneros produzcan de vez en cuando unas cuantas nectarinas a partir del mismo brote mutado. Éstas, al igual que los duraznos, pueden ser de carne blanca o amarilla y adherida al hueso o suelta.

Los peladillos son una variedad del pérsico, cuyo fruto tiene la piel lustrosa y la carne dura y pegada al hueso.

Las pavías son también una variedad del pérsico, cuyo fruto tiene la piel lisa y la carne jugosa y pegada al hueso. Por contra en muchas zonas se identifica la pavía como cualquier melocotón en el que la carne no se adhiere al hueso.

La primera referencia registrada de las nectarinas se remonta a 1616 en Inglaterra, pero con toda probabilidad habrían sido cultivadas mucho antes en Asia central.

## Paraguayos y platerinas

Los paraguayos (también llamadas 'chatos', por la forma de sus frutos) y las platerinas son variedades con frutos achatados. Los paraguayos presentan frutos pubescentes (con vellosidad en el epicarpio) mientras que las platerinas producen frutos glabros (sin pubescencia).

## Duraznos o melocotones en el folclore asiático



Melocotón amarillo: hueso abierto con su semilla almendroide



Nectarina



Nectarina: hueso, vistas lateral y ecuatorial.



Momotarô, uno de los más nobles y semihistóricos héroes del Japón, nació del interior de un enorme melocotón que iba flotando corriente abajo en un río. Momotarô o "el niño melocotón" luchó con el diablo oni y afrontó muchas aventuras.

En China se decía que el durazno era consumido por los inmortales debido a sus místicas virtudes de conferir longevidad a todos los que lo comieran.

Yu Huang o el Emperador de Jade tenía una esposa llamada Xi Wangmu, también conocida como la Reina madre del oeste, que aseguraba la vida eterna de los inmortales alimentándoles con los duraznos de la inmortalidad. Se dice que los inmortales que residían en el palacio de Xi Wangmu celebraban un excéntrico banquete llamado *Pantao Hui* o "El festival de los duraznos". Esta grandiosa celebración se llevaba a cabo cada seis mil años, ya que el duraznero echaba hojas una vez cada tres mil años y su cosecha tardaba otros tres mil en madurar. Las estatuas de marfil que representan a los siervos de Xi Wangmu sostienen a menudo tres duraznos.

El melocotón o durazno tiene un importante papel en la tradición china y es el símbolo de la larga vida. Un ejemplo de ello se da en la historia de la recolección del durazno de Zhang Daoling, fundador del Taoísmo religioso. Zhang Guo el Mayor, uno de Los ocho inmortales chinos, es a menudo representado portando un «Durazno de la Inmortalidad».

Debido a su delicioso sabor y su delicada textura, la palabra "durazno" o "melocotón" fue empleada en la antigua China para referirse a una "joven prometida" y ha permanecido en muchas culturas como una forma de definir a las jóvenes de buen parecer.

## Taxonomía

El género fue descrito primero por Carlos Linneo como *Amygdalus persicus* y publicado en *Species Plantarum*, vol. 1, p. 472 en 1753 y atribuido posteriormente al género *Prunus* por Jonathan S. Stokes y publicado en *A Botanical Materia Medica*, vol. 3, p. 100 en 1812.

### Etimología

- **Prunus**: nombre genérico que proviene de un antiguo nombre griego *προύνη*, y luego latino *prūnus*, *i* del ciruelo. Ya empleado por, entre otros, Virgilio (*Geórgicas*, 2, 34) y Plinio el Viejo (*Historia naturalis*, 13, XIX, 64)
- **persica**: epíteto geográfico que alude a su origen en Persia.

### Sinonimia

- *Amygdalus persica* L. - basiónimo
- *Amygdalus persica* var. *aganonucipersica* (Schübl. & G.Martens) T.T.Yu & L.T.Lu
- *Amygdalus persica* var. *compressa* (Loudon) T.T.Yu & L.T.Lu
- *Amygdalus persica* [b] *duracina* Rchb.
- *Amygdalus persica* var. *duracina* (Rchb.) Dierb. ex Schübl. & G.Martens



Melocotón de Calanda (Aragón, España), embolsado en el árbol con bolsas de papel que protegen los frutos para que alcancen una mayor calidad final.



Paraguayas, también llamadas *chatos* por su forma aplanada



*Prunus persica* variedad "bonfire" en la época del aclareo



- *Amygdalus persica* var. *laevis* (DC.) Steud.
- *Amygdalus persica* var. *nectarina* Aiton
- *Amygdalus persica* var. *scleronucipersica* (Schübl. & G. Martens) T.T. Yu & L.T. Lu
- *Amygdalus persica* var. *scleropersica* (Rchb.) T.T. Yu & L.T. Lu
- *Persica laevis* DC. in Lam. & DC.
- *Persica nucipersica* L. ex Borkh.
- *Persica platycarpa* Decne.
- *Persica vulgaris* Mill.
- *Persica vulgaris* raza *laevis* (DC.) Rouy & E.G. Camus
- *Persica vulgaris* subsp. *laevis* (DC.) Bonnier & Layens
- *Persica vulgaris* var. *compressa* Loudon
- *Persica vulgaris* var. *laevis* (DC.) Lej. & Courtois
- *Persica vulgaris* var. *nectarina* (Aiton)
- *Persica vulgaris* var. *nucipersica* (L. ex Borkh.) Buia
- *Persica vulgaris* [B] *scleropersica* Dierb.
- *Prunus persica* f. *aganonucipersica* (Schübl. & G. Martens) Rehder
- *Prunus persica* subsp. *nucipersica* (L. ex Borkh.) Dippel
- *Prunus persica* var. *compressa* (Loudon) Bean
- *Prunus persica* f. *compressa* (Loudon) Rehder
- *Prunus persica* var. *laevis* (DC.) Focke
- *Prunus persica* var. *nectarina* (Aiton) Maxim.
- *Prunus persica* var. *nucipersica* (L. ex Borkh.) C.K. Schneid.
- *Prunus persica* subsp. *platycarpa* (Decne.) D. Rivera *et al.*
- *Prunus persica* var. *platycarpa* (Decne.) L.H. Bailey'

## Nombres vernáculos

Paraguay, abridero, abridor, abridor blanco, abridor de Madrid, abridor de San Juan, abridor encarnado, abrior (2), abrior blanco, abriores, alberchiguero, albierta, albérchiga, albérchigo (4), albérchigos, albereches, alberges, alpérsico, arcipiescu, blanquillo, bresco-pavía, bresquilla (2), bresquillero (2), briñón (2), bruñón, chabacano, chato, damasquilla, dorasnal, dorasnilla, doraznilla, duraznero, duraznilla (2), durazno (3), durazno real, durazno sevillano, fresquilla (2), fresquillas, fresquillero, fresquillo, gabacho, gilbergo, griñón, malacatonera, malacatonero (2), malacatón (6), maracatonero (2), maracatón (2), martacón, melocotón, melocotonal (2), melocotonero (11), melocotones, melocotón (9), melocotón abierto, melocotón abridor, melocotón amarillo, melocotón anteadado, melocotón blanco, melocotón castellano, melocotón cerrado, melocotón de Valencia, melocotón de chapa, melocotón moreno, melocotón pajizo, melocotón real, molocotón, mortocón, mullerero, natera (2), nectarina, niñeruelo, paraguay, paragüero, pasibo, pavial (3), pavisio, pavía (3), pavía abridera, pavía blanca, pavía dulce, pavía duracina, pavía imperial, pavía rosa, pavía teta de Venus, pavía ácida, pavío (2), peladilla, pelete, persec, peréxigo, pescal (2), pesco, piescal (2), piesco (3), piesgo, piesquero, piezcal, piezco, preixenera, presco, presegura, presiega, presieguera, presquero (2), presquilla, presquillera, presquillero, presé, preziego, prisco (3), priscos, prisiego, prisquilla, présic, présigo (2), pérsico (3), pérsigo (2), pérsigo borracho, pérsigo verde, pérsigo. Las cifras entre paréntesis indican la frecuencia de las citaciones del vocablo en España.

