

CHABACANO

Es un árbol frutal de vegetación vigorosa y raíces penetrantes. Debido a que sus flores aparecen pronto en el año, puede sufrir por las heladas tardías. En el verano necesita calor para que la fruta madure completamente.

Crece y se produce mucho en tierras profundas. En malas tierras, como las laderas secas, los árboles se desarrollan menos pero los frutos son más perfumados.

Se cultivan más de veinte variedades en las que cambia tanto el sabor como el tamaño, la resistencia y la forma de cultivo.



Producto

Los chabacanos son semiesféricos, aterciopelados, amarillentos, con rasgos rojizos, de pulpa amarilla y sabor delicado. Deben cosecharse cuando aún están firmes debido a que cuando se ablandan son muy susceptibles a magullarse y a la pudrición subsecuente. Los frutos se venden frescos, disecados y enlatados.



Establecimiento de la plantación

Se propaga principalmente por injerto, vegeta bien en suelos poco fértiles y cálidos, y resiste medianamente la caliza. Tiene vegetación vigorosa y sistema radicular penetrante. La afinidad con el albaricoquero es muy elevada.



Condiciones edáficas y clima

Árbol rústico, propio de climas templados, aunque resiste bien los fríos invernales. Debido a lo temprano de su floración, puede sufrir por las heladas tardías en las localidades frías. Además, exige calor estival para la completa madurez de la fruta y es resistente a la sequía.

Se da mejor en exposiciones aireadas y soleadas de las mesetas y colinas que en las llanuras. La mejor altitud para su cultivo es la de 200 a 500 m.



Usos

El fruto es de sabor delicado; se comercializa fresco, disecado y enlatado para consumo en crudo, en almíbar y en mermeladas, por ejemplo. Además, es rico en betacaroteno, un pigmento que intensifica el bronceado, protege la piel y aumenta el nivel de hidratación de la dermis.



Nombre Científico
Prunus armeniaca L.

Fuente: SIAP



AGRICULTURA
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL



SIAP
SERVICIO DE INFORMACIÓN
AGROALIMENTARIA
Y PESQUERA