

Nectarina

Prunus persica var *nectarina*



Descripción

La nectarina es una variedad del durazno. Se diferencia en la textura de la piel, el aroma y el sabor, pero se parece mucho en el color, tamaño y forma de la semilla. Se come como fruta fresca, principalmente. Algunas variedades de pulpa muy firme, con un alto contenido de carbohidratos, se comen como fruta seca o se usan para hacer mermeladas, ates y jugos. También pueden obtenerse licores de nectarina a través de un proceso industrial.

Nectarinas y duraznos

El árbol también recibe el nombre de nectarina. Es una variedad del duraznero común. A veces, las semillas de durazno dan lugar a plantas que forman nectarinas, y las de nectarina en ocasiones producen árboles que forman duraznos. Como es imposible saber el tipo de fruto que se obtendrá a partir de las semillas de nectarina, la práctica habitual consiste en injertar en un duraznero yemas tomadas de ramas donde crecen nectarinas. Las nectarinas, conocidas también como priscos, son frutales propios de zonas de poca altitud, desde el nivel del mar hasta trescientos metros por arriba. Estos árboles no necesitan un largo reposo invernal, como ciertas variedades de duraznos. Prefieren climas de inviernos cortos y templados, así como veranos largos y secos. La humedad los afecta, pues en exceso favorece el desarrollo de enfermedades y el agrietamiento del fruto. En el invierno, puede soportar temperaturas inferiores a los 7°C bajo cero. Los frutos recién formados soportan temperaturas de 1 o 2°C bajo cero. Con más frío, se pierde la cosecha.

Forma de cosechar

La siembra se realiza con injertos o sembrando directamente el hueso. Antes de sembrar se trazan las filas y se marca la posición de los árboles en el terreno. Cuando la nectarina está amarilla pero sazónada, se cosecha manualmente o con el auxilio de unos ganchos; cuando empieza a madurar, se recolecta en canastitas o botes de cinco o seis kilos de capacidad. Se juntan en canastos a orillas de la huerta o se

empacan por tamaño, en cajas de madera de diversas medidas. Las cajas más chicas son de cinco kilos y las más grandes pueden acomodar hasta treinta kilos de fruta. En todo el proceso, las nectarinas deben manejarse con mucho cuidado para evitar magulladuras.