

Chabacano

Armeniaca vulgaris



Descripción

El chabacano es un fruto más pequeño que el durazno. El árbol del mismo nombre es originario de Asia Menor. En Armenia se cultiva desde hace muchos siglos y por eso su nombre científico, armeniaca vulgaris, hace mención a esa nación. En otros países de habla hispana se le conoce como albaricoque. Este rosado fruto se consume en estado natural, en almíbar o en postres, como tartas y pasteles. En la industria se aprovecha principalmente para elaborar mermeladas y orejones, en estado deshidratado.

Rústico chabacano

Los chabacanos son más o menos esféricos, aterciopelados, amarillentos y a veces con una zona rojiza. Su pulpa es amarilla y de sabor delicado. Se cultivan más de veinte variedades, en las que cambia tanto el sabor como el tamaño, la resistencia y la forma de cultivo. Es un árbol muy rústico, es decir, no requiere nutrientes adicionales a los del lugar donde crece, ni de grandes cuidados especiales. Es propio de climas templados, aunque resiste bien los fríos invernales. Se desarrolla bien en lugares aireados y soleados de mesetas y colinas. Es resistente a la sequía. Tiene una 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. La mejor altitud para su cultivo es de doscientos a quinientos metros sobre el nivel del mar.

De verde a amarillo

El chabacano 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 propaga principalmente por injerto. El momento de la cosecha se sabe porque el fruto cambia de color, de verde a amarillo. El tono exacto entre el verde y el amarillo depende del cultivo. Los chabacanos 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.