

## EL PRESSEGUER (\*)

Per M<sup>a</sup> DEL PILAR APARICIO AZNAR  
(Treball realitzat l'any 1984)

### 1. EL PRESSEGUER

És un arbre de la família de les *rosàcies* (1).  
Pertany al gènere: *Prunus*, i a l'espècie: *persica*.

Presseguer: *Prunus persica*.

Les fulles són lanceolades de 8-15 cm, de color verd clar; les flors comunament solitàries, assentades i rosades de 1 1/2 - 4 cm. de diàmetre i el fruit carnós (drupa), amb el pinyol solcat d'arrugues. L'arbre és caducifoli i la grandària pot arribar als 6 m, no obstant això sol ser de grandària petita.

El presseguer és un arbre de creixement ràpid i producció primerenca, d'una vida curta, que sovint només aplega als 12 ó 15 anys.

Originari de la Xina, el seu cultiu s'ha introduït en les zones càlides. A Espanya la producció està localitzada a Múrcia, València, Tarragona, Lleida, Saragossa i Barcelona.

El fruit (préssec) es menja fresc, s'usa per a fer conserves o fermentat per a vi i licors.

Les flors s'utilitzaven antigament per les seues propietats laxants i vermífugues.

L'os posseeix un heteròxid productori de cianhídric, que pot arribar a ser tòxic si es menja l'ametla, la qual proporciona un oli que pot ser dolç o amarg i que s'usa en perfumeria.

### 2. CARACTERÍSTIQUES DELS PRESSEGUERS EN EL TERME D'ULLDECONA:

Fa Aproximadament 25 anys que el presseguer es cultiva a Ulldecona. Els actuals camps de presseguers abans eren vinyes i finques de sembrats (hortalisses...). A la partida Miliana i als Valentins s'han fet algunes transformacions d'oliveres a presseguers.

Actualment, al terme d'Ulldecona se'n trobaran plantades unes 500 hectàries.

A Ulldecona, si considerem l'agricultura que existeix i per ordre d'extensió podem dir que el que més abunda és l'olivera, seguit dels presseguers i d'altres fruiters per a acabar amb els diversos sembrats d'ordi i blat.

El fruit del presseguer (el préssec) presenta nombroses varietats aquí al terme d'Ulldecona.

#### VARIETATS:

##### A) D'AIGUA

- *Springtime*: es cull a primers de juny. És, per tant, un préssec primerenc que es destina a l'exportació. És menut i té prou bon sabor.

- *Springcrest*: ve a continuació de l'anterior. La pell és d'un roig fort, quasi negra. No té tan bon sabor com l'*springtime*, però és de calibre més gros, per la qual cosa es paga molt bé.

- *Armgold*: És també un préssec primerenc que es cull al mateix temps que l'*springcrest*. És acidós i de mida regular.

- *Favorita*: Es cull al mateix temps que "l'*Armgold*". El calibre és menut i el sabor molt deficient.

- *Earlired*: Ve una mica abans que els dos posteriors (*merrinll* i *cardinal*). Com quasi tot el pinyol s'obre, té problemes de comercialització, per això ja no se sol plantar.

- *Merrinll gen free*: Es cull del 15 al 20 juny. Té una bona mida i molt d'aguant i per això es destina a l'exportació. El sabor és acidós.

- *Cardinal*: Ve al mateix temps que *merrinll*. Té

millor sabor, però no és tan bo per a l'exportació, perquè el pinyol es clavilla.

- *Dixired*: La collita aplega del 20 al 25 juny. El seu color és roig-negre i té molt bona mida i sabor.

- *Red gloven*: L'època de collita és del 12-15 juliol. És la varietat més grossa, ja que una unitat pot arribar a pesar 400 grs. En un principi, aquesta era la varietat que més extensió ocupava dins del terme i se'n traien molts diners, però a causa d'això, els pagesos començaren a plantar-ne en abundància i el seu valor va minvar. Actualment, continua estant de baixa.

- *Merrinll -Franciscà*: Es cull a continuació del *red gloven*. La pell és negra, la mida regular i és més acceptable que el *red gloven*, perquè té mes bon sabor.

- *Blake*: Ve a les primeries d'agost. El color de la pell és d'un roig clar i el del pinyol roig. La carn es desenganxa del pinyol fàcilment i el seu sabor el podríem considerar regular.

- *Ortiz*: Ve al mateix temps que el *blake*. El color de la pell i de la carn és blanc i el seu sabor és el de la bresquilla antiga.

- *Baby gold 5-6-7*: Són varietats del mateix sabor, però canvia l'època de maduració. Primer madura el *baby gold 5*, després el 6 i a continuació el 7. El període de maduració va des d'últims de juliol fins a principis d'agost. La mida és regular, ni molt gros ni molt prim, i el sabor bastant acceptable.

**B) SEMI**, enmig dels préssecs d'aigua i els durs.

- *Brasil*: Arriba del 15-20 juliol. És groc amb una galleta roja. Té un sabor molt acceptable, ja que es tracta d'un préssec primerenc groc.

### **C) DURS**

- *Benvingut*: Préssec primerenc groc que ve del 20-25 juny. De calibre menut, té un sabor exquisit.

- *Sant Llorenç*: Es cull a primers d'agost (del 8 al 10). Pel seu calibre i bon tall de carn pot anar

per a consum directe i per a conserva. És groc i roig, meitat i meitat. Té molt bon sabor.

- *Groc d'agost o Sudanell*: Ve a meitat d'agost. És tot groc i de molt bon calibre. No és tant bo com el *Sant Llorenç*, però té molt bona presència per la mida.

- *Roig de Gallur*: La seua producció arriba a últims d'agost. És de color totalment roig i molt bo.

### **3. EXTENSIÓ DE LES VARIETATS A ULLDECONA:**

**D'aigua**, de més a menys:

1. *Springcrest*.
2. *Merrinll gen free*.
3. *Red gloven*: Ara ja no se'n planta, perquè al mateix temps hi han varietats que el superen en sabor. Això fa que tinga problemes de venda.
4. *Dixired*.
5. *Merrinll-franciscà*.
6. *Blake*.

**Durs**:

1. *Sant Llorenç*.
2. *Sudanell*.

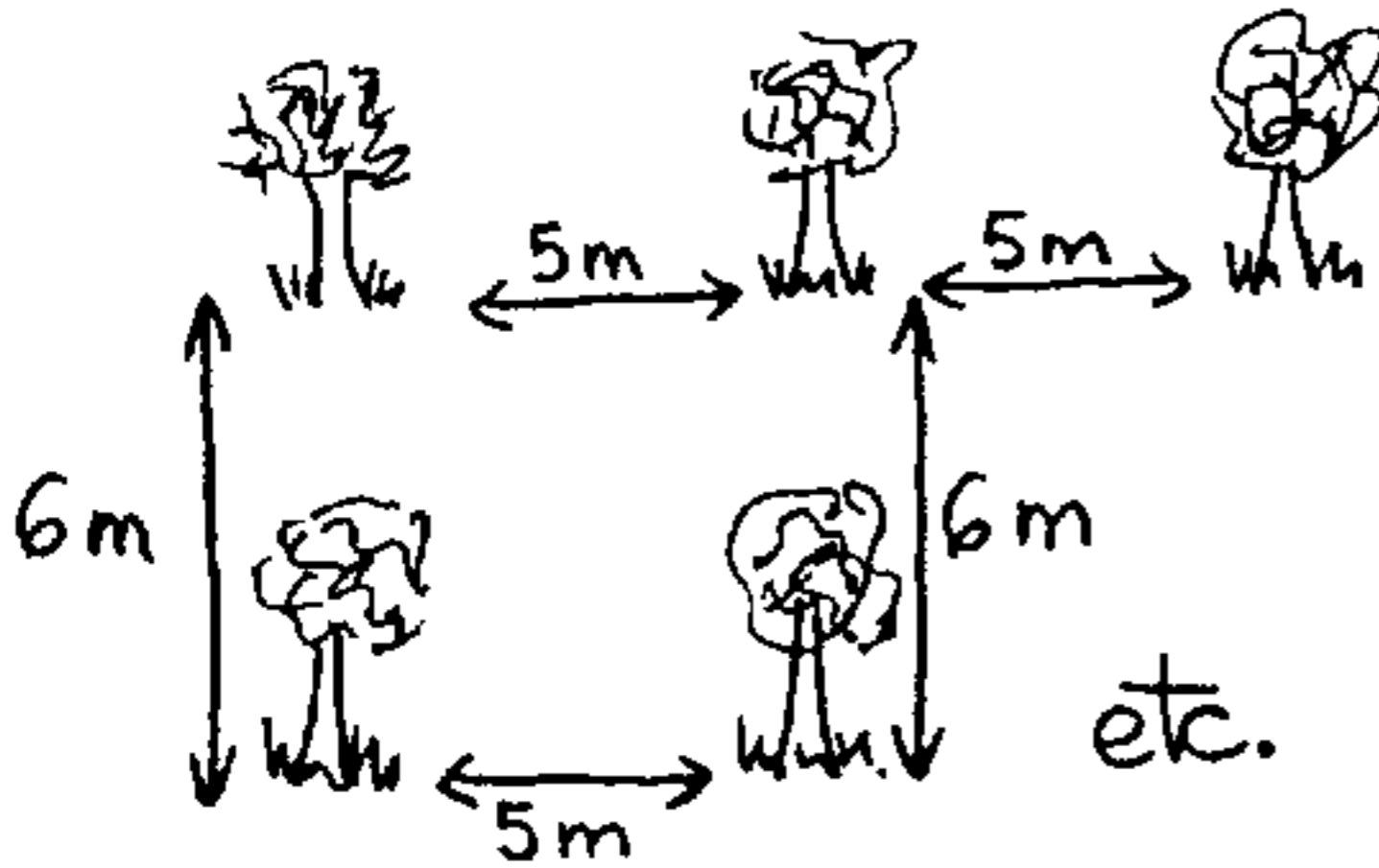
Hi ha una varietat de préssec que es diu *Groc de Calanda*, que a Ulldecona no es pot cultivar (ja ho explicarem després) i que és el rei dels préssecs. És totalment groc, de bona mida, de molt bon sabor (boníssim) i d'aguant. La manera de collir-lo és curiosa: en cada zona de l'arbre on hi ha un préssec es posa una bossa. Quan el fruit és madur, se solta del penjoll i cau dins la bossa. Sempre té un rendiment econòmic superior als altres (aproximadament es ven de 25 a 30 ptes. més per quilo que tota la resta).

Hi ha diverses varietats que duren des de setembre fins a finals d'octubre.

Aquí a Ulldecona no es pot plantar, perquè aquest arbre necessita molt de fred hivernal. Necessita descansar a l'hivern amb temperatures sota zero durant bastant de temps. Així després la flor pot ser fecundada pel pol·len. Aquí com no tenim aquestes condicions, ja ho hem dit abans, no tenim producció.

#### 4. PLANTACIONS:

Normalment es fan de 6 x 5 m.



#### 5. TIPUS DE PEUS PER FER UNA PLANTACIÓ:

El temps de plantament dels arbres oscil·la des de desembre fins a meitat de febrer.

1. Peu franc (peu de presseguer bord)
2. Peu francès
3. D'ametler
4. De prunera

Per tenir una plantació uniforme i un desenvolupament més normal els peus que millor van són el franc i el francès. El franc quan l'arbre fa 2 ó 3 anys de producció, si el terreny té massa calç per a evitar-ho s'ha d'alimentar la raïl amb Secrestene. El Secrestene no és necessari en peus de prunera ni d'ametler, perquè les raïls d'aquests arbres ja porten la recompensació que li fa falta al terreny.

#### 6. PODA:

Els presseguers es poden podar des de novembre fins a febrer.

El sistema de poda que aquí utilitzen consisteix a orientar l'arbre perquè faça 3 ramificacions i després segons la potència que l'arbre tinga es deixen més o menys rames.

#### 7. TRACTAMENT DE L'ARBRE.

Abans de la brotada de l'arbre.

- Entre octubre i novembre: època de descans hivernal i caiguda de la fulla, s'aplica l'oxiclòrid de coure a l'1%. Això és per evitar l'abonyegadura o "garrof" de l'arbre.

- Entre gener i febrer: tractament per mitjà de l'oli mineral per tal d'evitar el poll de Sant Josep, que asseca l'arbre.

Després de la brotada.

- S'ha de vigilar el pugó. Per al tractament del pugó hi ha un compost que és verinós (Ortene).

- També s'han de tractar contra la mosca, tots els presseguers tardans (del red gloven cap avant). Es tracta amb Gardona i això fa que el préssec no tinga cucs. El tractament s'ha de posar 20 ó 25 dies abans de collir els préssecs.

- Els presseguers s'aclareixen entre abril i maig (més bé durant el mes de maig).

#### 8. TIPUS D'ABONAMENT.

- Orgànics:

1. Fem de porc.
2. Fem de bestiar: cabra o ovella.

- Nitrògens:

Es fa una barreja amb: - Súper, potassa, amoníac i sulfat de ferro.

- Abonaments preparats:

Ja porten la barreja anterior i reben el nom de: 8-8-8; 15-15-15; 12-18-24.

En la maduració es tira Urea (abonament) perquè el préssec obtinga la seua mida òptima.

#### Tipus de sòl:

Les varietats que maduren dins del juny es poden plantar en terra de secà.

Totes les que maduren al juliol, és convenient que es puguen regar.

#### Rendibilitat econòmica:

És el cultiu que dona més rendiment econòmic a l'agricultor. Porta implícita molta feina i molt de cost, però si hi ha sort i l'any és bo creixen prou els diners.

Alguns agricultors del poble prescindeixen dels intermediaris i s'ho vénen ells mateixos. Van periòdicament als mercats de Vinaròs i Benicarló.

#### NOTES:

(1) Rosàcies: Les flors tenen en general 5 pètals caracteritzats per posseir una simetria radial, nombrosos estams i un gineceu.

Són plantes quasi sempre llenyoses que

s'utilitzen fonamentalment pels seus fruits, i a vegades per les fustes que produeixen. Es cultiven però, nombroses espècies pels fruits que produeixen (maduixerar, ametler, cirerer, albercoquer, presseguer, pomera i perera).

### **BIBLIOGRAFIA:**

1. Informació donada pel Sr. Poy, pagès d'Uldecona.
2. *Guía de campo de las flores de Europa*. Oleg Polunin.
3. *Enciclopèdia Larousse*. Tom 13.
4. *Ciències Naturals*. 3r BUP. Fernández-Ramírez. Ed. Anaya.