



Familia: Annonaceae

Sinónimos: *Annona tripetala* Aiton., *Annona pubescens* Salisb.

Nombre común: Chirimoyo.

Lugar de origen: Zonas andinas de Perú, Ecuador, Colombia y Bolivia.

Etimología: *Annona* procede de la versión latinizada del antiguo nombre antillano *Anon* o *Hanon* para la fruta de un guanábano. El epíteto específico *cherimola* procede de su nombre popular quechua *chirimuya*.

Descripción: Árbol siempreverde o semicaducifolio, dependiendo del clima, de 5-7 m de altura, con una copa densa e irregular y un tronco corto y recto, pronto ramificado, de corteza lisa y gruesa de color gris verdoso, que se torna gris oscuro y ligeramente fisurada con los años. Ramaje frondoso y con tendencia a colgar, pues emite brotes anuales largos, con ramillas grisáceas, pubescentes. Hojas alternas, simples, enteras, de forma oblongo-lanceolada u ovado-lanceolada, de 8-15 x 4-9 cm, con la base redondeada o cuneada, el margen entero y el ápice cortamente agudo u obtuso; son de textura membranácea, de color verde oscuro y algo pubescentes por el haz, y más claras y tomentosas por el envés. Nerviación más resaltada por el envés. Pecíolo pubescente, de 6-12 mm de largo. Flores solitarias o en grupos de 2-3 hacia la base de las ramillas, sobre pedicelos pubescentes de 8-12 mm de largo, colgantes, aromáticas, de unos 2,5 cm de largo, sin interés ornamental. Cáliz de tres sépalos triangulares, verdosos; corola de seis pétalos en dos verticilos, tres externos, verdosos, carnosos, oblongos, pubescentes por fuera, de 2,5-3 cm de largo, y 3 internos, rosados, más pequeños y rudimentarios. Estambres numerosos. El fruto es un sincarpo carnoso, de forma

que depende de la variedad, pero en general algo cónico-globoso, de unos 7-12 cm de longitud, de color verde o amarillo verdoso, con la superficie reticulada por zonas definidas que pueden tener protuberancias o no. Pulpa cremosa y jugosa, blanca, aromática y azucarada. Contiene numerosas semillas de color negro brillante, aplastadas, de 1-1,5 cm de longitud, venenosas si se ingieren. Los frutos que no han alcanzado el desarrollo al llegar los fríos, sufren una parada hasta el año siguiente, y si no se hielan llegan a madurar varios meses después.

Cultivo y usos: Especie que gusta de suelos profundos, sueltos y bien drenados, medianamente fértiles, con un pH de 6 a 7,5. Los fríos excesivos producen la caída de las hojas. El ramaje sufre muchas roturas por efecto de los vientos fuertes, por lo que deben estar protegidos de los mismos o aplicarles una poda de formación adecuada que atenúe estos inconvenientes. Especie de follaje algo ornamental pero delicado durante el invierno. Su interés reside en los frutos, que son ricos en azúcares y suelen consumirse en fresco. Las semillas del chirimoyo contienen sustancias con propiedades insecticidas, y es mejor que no sean ingeridas pues son tóxicas. La multiplicación se realiza por medio de semillas, obteniéndose así un patrón sobre el que se injerta la variedad deseada. Un método muy utilizado es el injerto de escudete, aunque pueden emplearse otros métodos. También es posible la multiplicación por estacas y por acodo empleando hormonas de enraizamiento. La carne blanca de la chirimoya madura es dulce, jugosa y muy fragante. Se consume en fresco cuando está bien maduro, teniendo alto contenido en sales minerales, azúcares y vitamina C.