



TOAMNA HORTICOLĂ BUCUREȘTEANĂ 2026

Ce m-a învățat China despre piersic

de la origini la livezi

Asist. Univ. drd. Alexandru Bucur
Facultatea de Horticultură, USAMV București



Lângă Marele Zid, iulie 2026

Patru țări, aceeași specie



Grecia · 2022

piersica de compot



Italia · 2024

livada sub plasă



Spania · 2025

exportul de nectarine



China · 2026

acolo unde a început

Eu am mers spre est. Piersicul a făcut drumul invers: din China, pe Drumul Mătăsii, în Persia și apoi în Grecia și Roma — de aici numele *Prunus persica*.

Naoussa: piersica pentru compot

- **Al doilea mare producător de compot de piersici din lume**, după SUA; cea mai mare parte a suprafeței e în Imathia.
- **~300 000 t de piersici conservate** într-un singur an (2016); exporturi de ordinul a 400 milioane € pe an.
- **Soiuri cu pulpa aderentă la sâmbure, care nu se înmoaie** (ex. 'Andross') — rezistă la fierbere.
- **Problema nouă: ploile de vară.** Trei zile umede la rând înainte de recoltare dau căderi și pete pe fructe.



Imathia, iunie 2022

Livada ca o fabrică — dar gustul?

- **Noi forme de coroana „pereți vegetali” 2D**, plase antigrindină multifuncționale, mecanizare.
- **Costul muncii și venitul mic** au scăzut producția în marile țări producătoare.
- **8 ani de analize în supermarketurile italiene:** zahărul (SSC) e adesea sub 12% — sub acest prag aroma abia se simte; peste 14%, preferința e clară.
- **Concluzie:** standardele comerciale măsoară mărimea și culoarea, nu gustul.



Pereți fructiferi sub plasă



Pepinieră, GF 677



Calibrare

Livada pe pământ uscat

- **Pomul în vas jos** a fost multă vreme standardul livezii spaniole: se lucrează mult de la sol.
- **Puțină ploaie:** în Valea Ebrului cad doar 300–400 mm pe an — fără picurare nu există livadă.
- **Nectarina roșie, fermă și dulce** e fructul pe care îl cere comerțul european.



Pom în vas jos



Rândurile livezii



Nectarine



Piersică galbenă

Aceeași specie, patru strategii



Pentru cine



Ce fruct



Livada



Grija mare



 **Grecia**

fabrica de compot

galbenă, aderentă

vas clasic

ploile de vară



 **Italia**

raftul din UE

piersici + nectarine

pereți 2D sub plasă

gust slab în raft



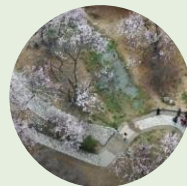
 **Spania**

export

nectarine, plate

ax central, dens

costul muncii



 **China**

piața internă uriașă

honey, plate, galbene

vas larg, pungă, seră

azot în exces

Comun peste tot: munca manuală e costul cel mai mare, iar toți caută un fruct mare care să fie și dulce.

Un fruct cu milioane de ani de istorie



1

2,5 milioane de ani

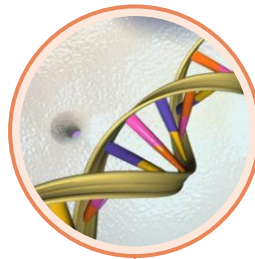
Specia apare în sud-vestul Chinei, ferită de glaciațiuni la poalele Platoului Tibetan.

Yu et al., 2018

2

8 000 de ani

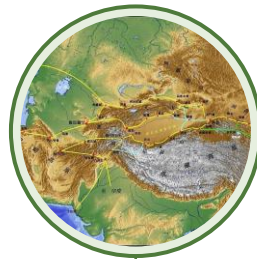
Primii sâmburi lângă vetrele oamenilor, în valea fluviului Yangtze.

Zheng et al., 2014

3

6 000 și 2 000 de ani

Două etape de domesticire, din două linii materne diferite.

Kong et al., 2026

4

≈ 2 000 de ani

Pe Drumul Mătăsii spre Persia, apoi Grecia și Roma.

Li et al., 2013

timpul →



Surpriza genomului: și estul, și vestul au ales piersici tot mai dulci, dar chinezii au ales fructe mai puțin acide, iar europenii și americanii — mai acidulate.

Piersica, fructul longevității



„Piersicile nemuririi”

În miturile din dinastia Han, fructul zeiței Xi Wangmu, care dădea viață veșnică.



Regele Maimuță le fură

În „Călătoria spre Apus”, una dintre cele mai cunoscute povești chinezești.



Piersica de ziua ta

la aniversări se dăruiesc piersici sau chifle în formă de piersică — urare de viață lungă.



„Izvorul florilor de piersic”

satul ascuns din povestea lui Tao Yuanming (sec. V) a devenit sinonim cu paradisul.

De aceea piersica e un cadou: în plasă, în cutie, cu preț de cadou — exact ce vedem pe raft.



Tapiserie Ming



Chifle „shoutao”



Piersici plate, Hebei 2026

Ce cere cumpărătorul — și cât plătește

- **Zahărul** este motorul principal al plăcerii la piersici și nectarine.
- **Tipul de fruct contează cel mai mult:** nectarină sau piersică, dulce sau acidulată.
- **Originea vinde:** aproape jumătate dintre germani preferă piersica italiană și nu se uită la preț.

Ce am văzut la raft în China (iulie 2026)

≈ 4 €/kg

piersica honey: 15,88 ¥ pe jin (½ kg)

până la 5×

prețul piersicii din seră, recoltată cu până la 90 de zile mai devreme



Piersici honey, China: 15,88 ¥ / jin



CHINA • 2026

De la origini la livezi

Cel mai mare producător de piersici din lume — și țara în care trăiesc încă rudele sălbatice ale piersicului.

Livadă în Shunping, provincia Hebei

Migdalul: fratele plecat spre vest

- **Rude apropiate, despărțite acum ~8 milioane de ani**, odată cu ridicarea Platoului Tibetan.
- **Domesticite separat, acum ~5 000 de ani**: piersicul în estul Asiei, migdalul în vest.
- **Migdalul are de ~7 ori mai multă diversitate genetică** decât piersicul.
- **Se încrucișează între ele** — de aici portaltoiul GF 677, hibrid piersic × migdal, folosit și în livezile noastre.



Migdal în floare, Spania,
februarie 2025



GF 677 = piersic × migdal

Şase feluri de piersic chinezesc

- **Crocante, honey, „shui-mi” (zemoase), plate, nectarine și galbene** — clasificarea tradițională.
- **‘Chinese Cling’**, o piersică veche chinezească, se află în pedigriul majorității soiurilor din lume.
- **208 soiuri noi după 2001**; 77% cu pulpă albă, 96% create de institute publice.
- **Piersica plată, odinioară o raritate**, e acum una dintre țintele principale ale amelioratorilor.



Plate (Pan-Tao)



Plate galbene



Galbene, în plasă



Honey

Shunping: piersica devenită marcă

- **Din anii '80:** „munți cu livezi, piețe la poalele lor”.
- **2002:** numit „Patria piersicului din China”; aprox. 9 300 ha de piersic în 2006.
- **2010:** „Piersica Shunping” primește indicație geografică protejată.
- **25 de festivaluri ale florii de piersic;** aproximativ 500 000 de turiști pe an.



Panoul cu istoria piersicii Shunping



Cutia de marcă

Fiecare fruct în punga lui



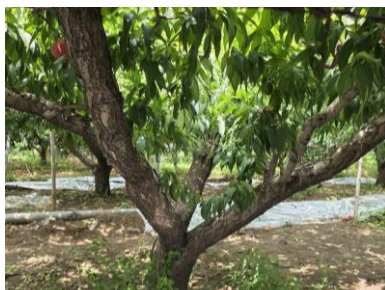
Pungi de hârtie



Pungile, la recoltare



Dispenser de confuzie



Folie reflectorizantă

Molia orientală (*Grapholita molesta*) în 6 pași — panou al Academiei Hebei

- 1 Monitorizare** capcane cu feromoni
- 2 Reducerea sursei** curățenie în livadă iarna și primăvara
- 3 Confuzie sexuală** dispensere agățate în pom
- 4 Dușmani naturali** lansări de *Trichogramma*
- 5 Pungi** barieră fizică pe fiecare fruct
- 6 Tratament țintit** doar insecticide biologice, slab toxice

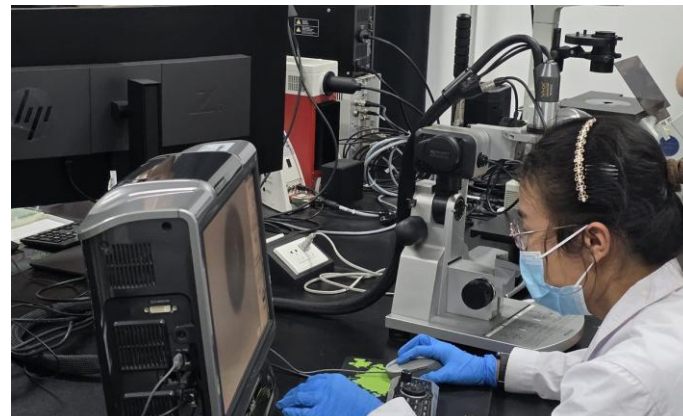
Piersica din seră și din laborator

> 16 000 ha + 90 zile

de piersic în sere solare simple

recoltare mai devreme în sera solară

- În seră, bondarii polenizează mai bine decât albinele — legare de fructe mai mare.
- Fiecare soi din câmpul de testare are panou cu cod QR și descrierea lui.
- Fertilizarea e încă excesivă: ~520 kg N/ha în livezile convenționale; cu dozare corectă, +10% recoltă și mai puțină poluare.



Laborator de cercetare



Soi nou, cu cod QR



Plantație tânără, mulciță

Punctul de colectare: cântar, plasă, cutie



Fermierul predă recolta



Fruct cu fruct, în plasă



Cutie de marcă



Ambalaj de cadou

Fermierul nu vinde „la grămadă”: fructul e cântărit, sortat și ambalat bucată cu bucată, în cutia care poartă numele zonei.

DE LA LIVADĂ LA MASĂ

Fabrica de compot: a doua piață



Ca în Grecia: fructul care nu ajunge în cutia de cadou merge la fabrică. Nimic nu se pierde, iar fermierul are două piețe.

Cinci lecții pentru piersicul românesc

1 Numele vinde

O indicație geografică și o poveste locală, ca la Shunping.

2 Gustul, nu doar mărimea

Să recoltăm la peste 12% zahăr și să-l măsurăm.

3 Mai multe tipuri de fructe

Plate, galbene, nectarine — nișe neocupate.

4 Protecție fără chimic în exces

Confuzie sexuală, pungi la soiurile valoroase.

5 Agroturism

Festivalul florii de piersic aduce oameni în livadă.

Ce NU copiem

Azotul în exces și munca manuală nelimitată — la noi nu sunt nici ieftine, nici sustenabile.

Mulțumesc!

Piersicul a plecat din China acum 2 000 de ani. Ce aducem înapoi depinde de noi.

Asist. Univ. drd. Alexandru Bucur
Facultatea de Horticultură, USAMV București

