



HISTÓRIA

Durante milhares de anos, os alperces (*Prunus armeniaca*) cresceram nas encostas de montanhas na Ásia Central e China. Na Europa, existem registros de alperce com mais de 2000 anos. O alperceiro gosta de climas continentais e temperados, sendo o clima mediterrânico o seu preferido. Também pode crescer em climas subtropicais, mas requererá aí mais atenção dado estar mais suscetível a doenças e pestes. Existem povoamentos silvestres no Tibete, nas encostas de montanhas em altitudes entre 700 e 3000 metros.

O cultivo do alperce espalhou-se da China para a Pérsia (atual Irão) de onde Alexandre, o Grande, o trouxe para a Europa. Devido ao seu enorme desenvolvimento na Arménia, os Romanos chamaram-lhe *Armeniacum malum* ou Macã-da-Arménia. Apesar de ter sido cultivado pelos Gregos e Romanos, foi com os Árabes que o alperce se espalhou por toda a bacia mediterrânica.

Até ao século XV, o alperce não era muito popular na Europa. Foi nesta altura que conquistou os paladares e então se espalhou, ao longo dos séculos seguintes, para as Américas, África do Sul, Austrália e Nova Zelândia.

O alperce pode ser chamado de damasco, e, dependendo da região e país de língua oficial portuguesa, também é conhecido por abricó, abricô, apricó, abricoque, alberge, albricoque, alpece e alperche.

Esta é uma das árvores de fruto mais cultivadas nas regiões meridionais da Europa e os seus frutos podem ser consumidos frescos ou secos. No mundo ocidental, é utilizado para fazer compotas e, na China e outras regiões da Ásia, é salgado ou fumado. No Japão, o alperce é utilizado para fazer “brandy” de alperce, sendo também consumido em pickle para usos medicinais. O caroço também pode ser utilizado como ingrediente em bebidas alcoólicas e para fazer os famosos biscoitos de Amaretto (Itália).

Mais recentemente, o alperce tem sido utilizado para fazer sumo sendo largamente apreciado e consumido.