

XXXIII Festival de la Manzana de Villaviciosa

Jornada Técnica sobre el sector de la manzana

M^º DEL PILAR ORO GARCÍA. Área de Transferencia y Formación. pilaroro@serida.org

ENRIQUE DAPENA DE LA FUENTE. Área de Cultivos Hortofrutícolas y Forestales. Responsable del Programa de Fruticultura. edapena@serida.org



Villaviciosa celebró el XXXIII Festival de la Manzana del 8 al 12 de octubre. La presentación se llevó a cabo en una de las fincas experimentales de manzano del SERIDA en Villaviciosa, y en la misma participaron la directora gerente del SERIDA y el alcalde de Villaviciosa, acompañados por representantes de las entidades colaboradoras, miembros de la corporación municipal, la jefa de Investigación del SERIDA y el responsable del Programa de Fruticultura del SERIDA.

El Festival comenzó con la Jornada técnica sobre el Sector de la Manzana celebrada el viernes, 8 de octubre en el Teatro Riera.

Fue inaugurada por Mamen Oliván, directora gerente del SERIDA y Alejandro Vega, alcalde de Villaviciosa y en ella participaron investigadores del Servicio Regional de Investigación y Desarrollo Agroalimentario (SERIDA) y del Instituto de Productos Lácteos (IPLA).

Las primeras intervenciones de la jornada corrieron a cargo de Abelardo Margolles y Lorena Ruíz, investigadores del IPLA, que hablaron de *la pectina de la magaya dentro de los componentes bioactivos de subproductos de la manzana*, en las que destacaron algunas de las nuevas aplicaciones en medicina, alimentación y cosmética



Presentación de la Jornada Técnica. Por la izquierda, Enrique Dapena, responsable del Programa de Fruticultura del SERIDA, Alejandro Vega, alcalde de Villaviciosa, y Mamen Oliván, directora gerente del SERIDA.



Mesa redonda del Sector de la Manzana.



de las pectinas y las principales propiedades de las mismas, mostrando el potencial que conlleva la magaya más allá de su uso tradicional como alimento del ganado. En sus intervenciones también pusieron de relieve los principales resultados sobre la composición de las pectinas extraídas de la magaya de nueve variedades de manzana acogidas a la DOP "Sidra de Asturias", en el marco de un trabajo realizado por el IPLA en colaboración con el Programa de Fruticultura del SERIDA, destacando algunas cualidades particulares de las pectinas de las variedades 'Solarina', 'Regona' y 'Perico'.

A continuación, las investigadoras Anna Picinelli y Belén Suárez, del Área de Tecnología de los Alimentos del SERIDA hablaron de los antioxidantes naturales de la magaya, resaltando la importancia de este subproducto de la industria de la sidra por su alto contenido en polifenoles, ácidos triterpénicos y fibra, y su potencial aprovechamiento para la obtención de productos de alto valor. En Asturias se procesan unas 45.000 toneladas anuales de manzana, de las cuales un 30% se transforma en magaya.

Seguidamente, los investigadores del Programa de Fruticultura del SERIDA Álvaro Delgado y Enrique Dapena presentaron la ponencia *Necesidades del frío invernal y análisis de las repercusiones del cambio climático en la floración de las variedades de manzano*. Destacaron que el incremento de la temperatura media de la atmós-

fera en los últimos 40 años a causa del calentamiento global, a razón de 0,30°C por década, no ha provocado grandes cambios en la floración, debido a que se produjo un retraso en el inicio de la acumulación de frío invernal que compensó el incremento de acumulación de calor al inicio de la primavera, aunque si hubo algunas variaciones de comportamiento entre cultivares. Así, los cultivares de floración temprana mostraron una ligera tendencia hacia un retraso en la floración, mientras que se observaron avances en la fecha de floración en cultivares de floración intermedia y tardía. También comentaron los resultados obtenidos sobre las proyecciones a lo largo del siglo XXI en el descenso de la acumulación de frío invernal como consecuencia del impacto del cambio climático y las posibles repercusiones negativas que podrían producirse en las variedades con exigencias más elevadas en requerimientos de frío invernal.

Por último, Enrique Dapena en colaboración con las investigadoras María José Antón y Mercedes Fernández, destacó las cualidades agronómicas y tecnológicas de las nuevas obtenciones del SERIDA, incluidas en la DOP "Sidra de Asturias", entre las que se encuentran variedades con resistencia al pulgón ceniciento y una mayor resistencia a enfermedades como el moteado, la disponibilidad de variedades de producción regular, así como otras de elevado contenido en fenoles y maduración tardía. Además, estas nuevas variedades presentan un mayor potencial productivo.



La jornada finalizó con una visita guiada a una finca colaboradora en El Cierrín, Villaverde, para conocer *in situ* algunas de las nuevas obtenciones del SERIDA, en la que los asistentes pudieron ver el buen estado sanitario de los árboles y la rápida entrada en producción de la mayor parte de las variedades.

Esta jornada fue retransmitida a través del canal de Youtube y redes sociales del SERIDA y del Ayuntamiento de Villaviciosa.

Exposición “Variedades de Manzana incluidas en la DOP Sidra de Asturias”

El SERIDA presentó una exposición sobre las 76 variedades de manzana incluidas en la DOP “Sidra de Asturias” en la Casa de los Hevia, durante los días 9 al 12 de octubre en el marco del Festival de la Manzana, en la que se mostró cada una de las variedades con un resumen de la descripción agronómica y tecnológica de cada una de ellas, así como los trabajos de investigación desarrollados para la mejora y obtención de nuevas variedades.

La exposición fue inaugurada por Begoña López, directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación y Alejandro Vega, alcalde de Villaviciosa, acompañados por Rocío Vega, concejal de Cultura de Villaviciosa y Enrique Dapena, responsable del Programa de Fruticultura del SERIDA.

Otras actividades

Dentro del programa del XXXIII Festival de la Manzana organizado por el Ayuntamiento de Villaviciosa, el SERIDA tuvo una amplia



participación, así, las investigadoras María José Antón y Mercedes Fernández del Programa de Fruticultura impartieron el taller dirigido al público infantil “Caracterización morfológica de manzanas”, también se celebró una Cata Sensorial “Sidra vs Manzanas, La DOP, el SERIDA y su ¿por qué?” dirigido por el sumiller Iñaki Busto, en la que participaron Enrique Dapena, responsable del Programa de Fruticultura del SERIDA, Daniel Ruiz, gerente del Consejo Regulador de la DOP “Sidra de Asturias” y Tano Collada, enólogo de El Gaitero.

Asimismo, la entidad, contó con un espacio de información en la XXXV Exposición de Manzana de Mesa y de Sidra de Asturias.

Por otra parte, técnicos del SERIDA participaron como miembros del jurado en el XV Concurso de las Mejores Plantaciones de Manzano de Asturias y en el XXXV Concurso-Exposición de Manzana de Mesa y de Sidra de Asturias. ■

↑
Visita guiada a la finca colaboradora del Cierrín, Villaverde.

↑
Inauguración de la exposición “Variedades de Manzana de la DOP “Sidra de Asturias”. Desde la izquierda, Rocío Vega, concejal de Cultura de Villaviciosa, Enrique Dapena, responsable del Programa de Fruticultura del SERIDA, Alejandro Vega, alcalde de Villaviciosa y Begoña López, directora general de Desarrollo Rural y Agroalimentación.