

Día Internacional de la Manzana

INÉS GAGO MENÉNDEZ. Área de Transferencia y Formación. inesgm@serida.org

ROSA PANDO BEDRIÑANA. Área de Tecnología de los Alimentos. rpando@serida.org

MERCEDES FERNÁNDEZ RAMOS. Área de Cultivos Hortofrutícolas y Forestales. Programa de Fruticultura. mercedfr@serida.org

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

→

Inauguración. De izda. a dcha. Mamen Oliván, directora gerente del SERIDA, Rocío Vega, segunda teniente de alcalde del Ayuntamiento de Villaviciosa, Enrique Dapena, investigador del SERIDA y Daniel Ruiz, gerente de la DOP "Sidra de Asturias".



El SERIDA celebró, a finales del mes de octubre, el Día Internacional de la Manzana, ya que el estudio de este fruto es de gran relevancia para la investigación. Se hizo con dos actividades: por un lado, el responsable del programa de Fruticultura Enrique Dapena impartió una ponencia sobre la "Innovación sobre las variedades de manzana y su cultivo en Asturias" en las Jornadas Formativas organizadas por Sidraturismo Asturias y el Ayuntamiento de Villaviciosa, y, por otro, también en el marco del programa del Día Internacional de la manzana organizado por el Ayuntamiento de Villaviciosa, las investigadoras Mercedes Fernández del Área de Cultivos Hortofrutícolas y Forestales y Rosa Pando y Raquel Lorenzo (técnico de laboratorio), del Área de Tecnología de los Alimentos organizaron una

cata sensorial de mosto y manzanas para los alumnos de 6º de Primaria de los Colegios Rurales Asociados de La Marina, y el colegio San Rafael.

"Innovación sobre las variedades de manzana y su cultivo"

En la primera parte de la presentación Enrique Dapena expuso las principales investigaciones llevadas a cabo sobre conservación, evaluación, mejora y selección de variedades de manzano, abordando en mayor profundidad las líneas del programa de mejora de variedades locales, desarrollado desde el año 1989, y los principales logros en la obtención

de variedades de manzana de sidra de elevada resistencia a hongos a pulgón ceniciento y baja sensibilidad al fuego bacteriano; la obtención de variedades de producción regular y con baja sensibilidad a hongos; la obtención de nuevas variedades amargas de maduración tardía y la obtención de algunas variedades de manzana de mesa resistentes y de producción regular.

En la segunda parte de su intervención mostró algunos de las investigaciones llevadas a cabo sobre mejora del sistema de cultivo del manzano, en particular sobre: sistemas de formación eficaces que permitan una producción suficientemente precoz; los resultados obtenidos en cuanto a la evolución del crecimiento y la producción en ensayos en los que se estudia la combinación de dos variedades con portainjertos de diferente vigor, en ensayos en el que se compararon dos tipos de mantenimiento de la línea y tres tipos de fertilización. Por último, mostró una panorámica de las investigaciones destinadas al control de algunas plagas y enfermedades del manzano y mencionó la importancia de los trabajos llevados a cabo sobre servicios ecosistémicos relacionados con el control biológico y la polinización.

Cata sensorial de manzana y mosto

La cata sensorial de manzana y mosto, organizada por las investigadoras Mercedes Fernández del Área de Cultivos Hortofrutícolas y Forestales y Rosa Pando y Raquel Lorenzo (técnico de laboratorio), del Área de Tecnología de los Alimentos, se realizó en dos sesiones.

La primera, con los alumnos de 6° de Primaria de los Colegios Rurales Asociados de La Marina tuvo lugar a las 10 h. En ella, tras una breve exposición de las investigadoras sobre la importancia de los paneles de cata, los estudiantes pudieron oler y probar distintos sabores. Primero, hubo un pequeño entrenamiento de los sentidos. Y a continuación, degustaron la manzana y el mosto y le hicieron una pequeña valoración, como si estuvieran en una sala de catas profesional.



La segunda sesión, con los alumnos del colegio San Rafael, comenzó a las 12 horas y tuvo la misma dinámica de la anterior: primero una explicación, luego un pequeño entrenamiento de los sentidos y finalmente la cata y valoración, como si fueran catadores y jueces de manzanas y mostos.

Al finalizar, hubo valoración por parte de los alumnos: lo que más les gustó fueron los mostos más dulces. Entre las manzanas, el criterio fue más dispar. Solo hubo un consenso: no les gusta la manzana amarga. ■

↑
Cata de mostos.

↓
Cata sensorial de manzana y mosto.

