

JUGAR MOLA

apuestas · poker · casino

Mallorca - Zaragoza	1:	1.95	x:	3.40	2:	4.10
Valencia - Sevilla	1:	1.94	x:	3.45	2:	4.00
Barcelona - Getafe	1:	1.12	x:	8.50	2:	25.00

Apostando: € Cuota total: -

Puedes ganar: 0 €

¡APUESTA AHORA Y GANA! >

Identificate / Regístrate Viernes 18 de marzo de 2011 Contacte con farodevigo.es RSS | versión galego

[iberanuncio.es](#)
[pisos](#)
[ibercoches.es](#)

Decano de la prensa nacional

NOTICIAS

Sociedad y Cultura

HEMEROTECA >>

EN ESTA WEB

INICIO Y EDICIONES
SECCIONES
DEPORTES
OPINIONES
OCIO
SUPLEMENTOS
SERVICIOS
PARTICIPACIÓN

Galicia
España
Mundo
Sucesos
Economía
Bolsa y Mercados
Sociedad y cultura
Tecnología
Gráficos
Gente
Televisión

ÚLTIMA HORA Sigue hoy a las 12:00 horas el sorteo de Champions League y Europa League

farodevigo.es > Sociedad y Cultura

La Universidad de Santiago busca la mejor manzana gallega para una sidra ideal

El estudio analiza las cualidades de cada variedad y su comportamiento en la bebida para aconsejar a los agricultores la mejor mezcla

🕒 07:59 VOTE ESTANOTICIA ☆☆☆☆☆ Me gusta ✉ 📄 T+ T-

MAR MATO - VIGO "La sidra que se realiza en Asturias y País Vasco se nutre en gran parte de manzana gallega", explica Belén Díaz Hernández, profesora del Departamento de Producción Vegetal de la Universidade de Santiago. A pesar de ello, sólo una empresa en esta comunidad comercializa a gran escala su producción de sidra. Desde la Universidade de Santiago de Compostela, pretenden cambiar la situación. Un equipo coordinado por Díaz busca desde 2008 las mejores variedades para elaborar la sidra ideal y así relanzar el cultivo de este frutal en Galicia y animar a crear nuevas empresas que creen la bebida dulce. Si nada falla, en el mes de octubre tendrán la respuestas a la incógnita.



Recolección de manzana autóctona gallega. // USC

A unos pocos meses de finalizar el Proyecto pero con la perspectiva de seguir investigando en esta línea, el grupo de investigadores asegura que "es muy pronto para decir cuál es la manzana para la sidra perfecta. Hemos tenido buenos resultados preliminares con las variedades peros, jamaro y rabiosa de Calobre, negras y alguna más. En Galicia, hay seguramente cientos de variedades. Para este proyecto, hemos analizado las más representativas. Algunas no se probaron por falta de material". Aquí, matiza que han sido años de exigua producción y que para realizar los ensayos precisan entre 500 y mil kilos de cada variedad, que en el caso de alguna no se recolectaron.

Díaz, investigadora asturiana que lleva años trabajando en Galicia, defiende la "elevada calidad" de la manzana galaica, tanto por sus excelentes cualidades organolépticas y sensoriales como por los mostos de gran calidad que se pueden obtener; debido tanto a la genética de los cultivares gallegos como a la adecuada climatología, sobre todo, en zonas como Chantada, Mariña lucense, A Estrada, Ferrol o Betanzos.

La profesora universitaria lanza un mensaje a los consumidores: "Tienen que empezar a demandar en el mercado frutas cultivadas en Galicia, como peras y manzanas" cultivadas en agricultura ecológica o en agricultura tradicional sin excesos químicos. Sana y sin conservantes, en cuatro palabras.

Es por estas cualidades que la "manzana gallega se vende bien en el mercado de la sidra de Asturias cuyo boom allí empezó en los años 80 y, precisamente, es desde esa época desde cuando compran más manzana gallega", añade Belén Díaz.

Su equipo, para conocer cuál es la variedad perfecta para la sidra, primero ha realizado una caracterización de la manzana y del manzano a nivel morfológico, genético (trabajos dirigidos por Santiago Pereira) y agronómico para conocer aspectos como su sensibilidad a plagas o ciertas enfermedades.

También está trabajando para conseguir el perfil de cada una de las manzanas estudiadas y que aportan a ha sacado el perfil de la sidra. Esta bebida se realiza con una mezcla de distintas variedades de manzana (se estima que en Galicia hay más de mil variedades). "Queríamos saber cómo se comporta cada una de las variedades gallegas dentro de la sidra, saber cuál aporta amargor, astringencia, dulzura, cuál densidad, cuál color o acidez", explica Díaz. Además de esta, también trabajan en el proyecto las profesoras Lourdes Vazquez y Angeles Romero, entre otras.

Anuncios Google

Aldeastur. Coses d'astur
Productos Asturianos Alimentos de Asturias www.aldeastur.com

Sagardodenda
La tienda online de la sidra vasca Desde Astigarraga a todo el mundo www.sagardodenda.com

Tumor cerebral maligno
Info sobre nuevos estudios clínicos para el astrocitoma anaplásico. ClinLife.es/tumor_cerebral_maligno

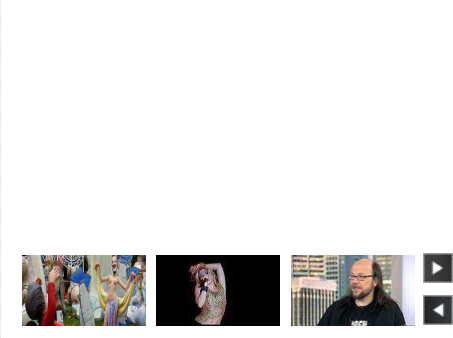
COMPARTIR

ENVIAR PÁGINA >
IMPRIMIR PÁGINA >

AUMENTAR TEXTO >
REDUCIR TEXTO >

¿qué es esto?

Videos de Cultura



Bote 126 Mill.€
Vendido Aquí

Este Viernes Euromillones 105 Mill. €

HEMEROTECA DE CATÁSTROFES NUCLEARES

GALERÍA: CARNAVAL, CARNAVAL...

HOGAR

Descubre los mejores consejos para hacer de tu casa un rincón único...

Diseño de interiores
Trucos de bricolaje, herramientas y técnicas, limpieza y organización...

Decora tu jardín
Los mejores consejos sobre el cuidado de las plantas de tu jardín

Feng-Shui
Distribución del mobiliario, los colores... Busca el equilibrio en tu casa

Para niños
Diseña el cuarto perfecto para el disfrute de los más pequeños