

SAGARRA-MANZANA

Landatutako sagarrondoaren jatorriak.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 16/10/2015 · 15:04

Sin comentarios



El manzano es hoy día uno de los frutales más extendidos por el mundo y con mayor importancia económica y cultural.

Pertenece a un grupo de especies (el género *Malus*, "manzana" en latín), en el que hay más de 20 especies silvestres distribuidas por toda Europa, Asia y Norteamérica. Los manzanos de estas especies silvestres dan frutos en su mayoría pequeños y amargos, insulsos y poco agradables al paladar, mientras que los del manzano que cultivamos (*Malus domestica*) son mucho mayores y mucho más dulces. ¿Dónde y cuándo surgieron entonces estos manzanos?

Sus orígenes son muy antiguos y complejos, y hasta hace pocos años todavía planteaban muchos interrogantes. Para resolver este puzzle ha sido necesaria la colaboración de arqueólogos, botánicos y agrónomos con un empeño casi detectivesco.

Los ancestros de nuestros manzanos cultivados aparecieron hace unos 9.000 años en Asia Central, en la región de Almaty en Kazajistán (de hecho, Almaty significa "padre de las manzanas"). Aún hoy día pueden encontrarse en los bosques de la región manzanos silvestres (*Malus sieversii*) cuyos frutos recuerdan mucho a las manzanas actuales. Los comerciantes de la Ruta de la Seda que, desde China, pasaban por la región camino del Mediterráneo, se llevaban aquellas manzanas y, poco a poco, al cabo de siglos, terminaron llegando a Oriente Medio, donde se hicieron muy populares y desplazaron a los manzanos silvestres locales, que para ser apetitosas debían prepararse en rodajas y desecarse para quitarles el amargor.

Para cuando los manzanos dulces llegaron a Oriente medio, hace más de 4.000 años, los agricultores de la región cultivaban desde hacía siglos vides, olivos, higueras, datileras o granados de formas que nos serían reconocibles hoy día. Esos fueron los primeros frutales domesticados porque pueden propagarse fácilmente usando estaquillas, algo que los primeros agricultores descubrieron relativamente pronto. Sin embargo, las estaquillas de manzano no enraízan bien, con lo que cada árbol era único, para frustración de quienes disfrutaban de los frutos de una variedad sabrosa ya que al tratar de perpetuarla, sólo podían germinar sus semillas y se encontraban con que de ellas la mayoría de veces "[...] nace una manzana de clase inferior que es ácida y no dulce", como se lamentaba Teofrasto de Éfeso (s. V a.C.) en su tratado de botánica, el primero conocido de la historia. Así que, en aquella época, cada huerto de manzanos era un auténtico vergel, en el que cada árbol ofrecía frutos con formas, colores y aromas distintos, pero siempre cambiante, pues conforme aquellos árboles morían, tenían que ser reemplazados por otros distintos, surgidos de sus semillas. Aunque la mayoría de ellas dieran árboles con frutas de calidad inferior, si se hacía germinar muchas, alguna de ellas terminaba afortunadamente por dar un árbol de frutos sabrosos.

La domesticación del manzano, que permitió llegar al manzano moderno, se produjo en Persia, en lo que hoy día son Irán e Irak, cuando los agricultores de la región aprendieron a hacer injertos, lo que sucedió hacia el 2.000 a.C., siendo esta la última de las "Artes frutícolas" descubiertas, tras las de la plantación, poda y formación de los árboles, el uso de polinizadores, el riego o, incluso, el aclareo. Así, Teofrasto también decía que "[...] la más rápida y eficaz multiplicación en aquellos árboles en los que hay varios métodos, es la que se hace a partir de un trozo separado del árbol. Y todos los árboles originados así o de plantones producen un fruto similar al del que proceden", con lo que ya se podía perpetuar las variedades interesantes y tener más de un árbol de ellas. Y así, de esta forma el manzano de frutos dulces llegó al Mediterráneo hace unos 3.000 años. A Europa occidental no llegarían hasta aproximadamente el 100 a.C., llevada por los romanos. Éstos, para aquella época ya dominaban la poda, injerto y la selección de variedades de interés adaptadas a cada zona de cultivo. Incluso en conocían y empleaban en sus huertos y jardines patrones de bajo vigor y fácil enraizamiento, a los que llamaron Paradisos, empleando la palabra con la que los persas decían "jardín".

Durante el largo viaje desde las montañas del Asia central, *Malus sieversii* fue cruzando con las especies silvestres locales, sobre todo *Malus baccata* en Asia y *Malus orientalis* en Oriente medio. Al llegar a Europa, se cruzó también con los manzanos silvestres locales, *Malus sylvestris*, que como las otras daban también frutos pequeños y astringentes. Pero fue este último cruce el que permitió obtener un nuevo tipo de manzanas, pues sus descendientes son las que conocemos como manzanas de sidra.

Todos estos cruces, a lo largo de los siglos, han dado lugar a miles de variedades, que en muchos casos han llegado hasta nosotros. Aunque el cultivo moderno del manzano se concentre en unas pocas variedades, sigue siendo posible encontrar muchas de esas variedades antiguas en huertos y caseríos, conservadas con mimo, así

Sagardoaren Lurraldea



Kale Nagusia 48
20115 Astigarraga
t: 00 34 943 550 575
f: 00 34 943 559 575
info@sagardoarenlurraldea.com
www.sagardoarenlurraldea.com

RSS Feed
Twitter
Facebook

Buscar / Bilatu

Categorías

Agenda-Agenda
Azokak-Ferías
Ekitaldiak-Eventos
Errezetak-Recetas
Espesientziak-Experiencias
Formazioa-Formación
Gastronomia-Gastronomía
Historia-Historia
Kultura-Cultura
Lehiaketak-Concursos
Museos-Museoak
Prentsa-Prensa
Sagarra-Manzana
Sagastia-Manzanal
Sidra-Sagardoa
Sidrerías-Sagardotegiak
Sin categoría
Turismoa-Turismo

Post Recientes



Sagardoetxeako
Dokumentazio Zentroa:
sagarra eta sagarrondoei
buruzko liburu eta artikulak
zaharrak.



Sagardoaren kulturaren
inguruko bideoak,
tweet-ak, bisitak...



Sagardoaren Hiztegia:
"Sagardoa".

como rescatar del olvido árboles abandonados que un día fueron cultivados. Gracias a los esfuerzos y la colaboración entre agricultores, grupos de conservación, Redes de Semillas, técnicos, Bancos de Germoplasma e investigadores se está consiguiendo no sólo asegurar la supervivencia de este material único e irremplazable, sino conocerlo en profundidad para que, con el tiempo, ellas o sus descendientes vuelvan a los campos ofreciéndonos sabores, texturas y aromas que teníamos ya olvidadas.

Artikulua: Carlos Miranda (Grupo de Fruticultura y Viticultura, Dpto de Producción Agraria, Universidad Pública de Navarra)

Iturrua: **Sagardoaren Lurraldea 40. zkia Boletina**
Sagardoaren Lurraldea Boletinean harpidetu

Tags: jatorria, manzano, origen, sagarrondo

Anterior post

Calendario práctico de actividades en el manzanal: octubre, noviembre y diciembre. Sagastietako jardueren egutegi praktikoa: urria, azaroa eta abendua.

Siguiente post

Cuenta de explotación de un manzanal en el País Vasco en 1906. 1906ko Euskal Herriako sagasti baten ustiatetaren kontuak.

Tu comentario / Zure komentarioa

Nombre *requerido*

Email *requerido*

Web

Enviar



Sagarra oliba olioaren dastaketan.



Sagarrondoaren desagertzea etareprodukzioa XIX. mendean Aguirre-Miramón-en arabera.

Comentarios recientes

Edna Reyna en **Astigarragako 40. Sagardo Egunaren ospakizun arrakastatsua.**

Sagardoaren Lurraldea en Sagardoaren munduko bitxikeriak: lizar adarra, kalitate oneko sagardoaren erakusle.

Jarras también en las antiguas sagardotegis | pitxTapitch en Sagardoaren munduko bitxikeriak: lizar adarra, kalitate oneko sagardoaren erakusle.

Sagardoaren Lurraldea en “Sagastiak loretan” ospakizuna Sagardoaren Lurraldean.

Marisa en **“Sagastiak loretan” ospakizuna Sagardoaren Lurraldean.**