



Sagardo Forum / El viaje de la manzana: del origen a la protección varietal

📅 Ene 24, 2020 📍 Eventos, Manzana 💬 0 Comentarios



III Sagardo Forum volvió a reunir a expertos locales e internacionales del ámbito de la manzana, la sidra y su cultura para analizar el panorama actual. La manzana es la clave para una buena sidra, por lo que fue el punto de partida de las jornadas técnicas dirigidas a productores y profesionales del sector.

¿De dónde viene la manzana? La respuesta la tiene **Catherine Peix** responsable de la asociación francesa ALMA, quien desentrañó la historia de la fruta prohibida y situó el Edén en los bosques salvajes de Kazajistán. La realizadora del documental El origen de la manzana mostró un video sobre el viaje de la *malus sieversii*, antecesora de todas las manzanas, a través de la Ruta de la Seda. También destacó el peligro que amenaza esa vegetación por la falta de protección por parte de las autoridades kazajas.

Dentro de las manzanas, el investigador del Centro de Investigación Laimburg **Josef Telfser** se centró en el cultivo ecológico en el mundo. De acuerdo con las estimaciones, la producción de manzana ecológica en Europa en 2019 ha sido de en torno a 71.400 toneladas, la mitad de la producción total. Esta rama de la agricultura ecológica fue la última en desarrollarse, a partir de 1970, y su regulación varía tanto entre países como entre marcas. Telfser apuntó que Europa y Norteamérica son los principales mercados



para este tipo de fruta y sus derivados, debido a una mayor concienciación por parte de los consumidores.

Ecológica o no, la manzana tiene un impacto organoléptico en sus productos fermentados, es decir, los componentes químicos generados en ese proceso afectan al color, el sabor y el aroma. Así lo explicó el responsable de transformación del Instituto Frances de Producto Sidrícolas (IFPC) **Rémi Bauduin**. Se centró en las variedades francesas para mostrar el efecto de la oxidación de los polifenoles en el color, la acidez y la astringencia en el sabor, o el de los volátiles en el aroma. Entendiendo el papel de cada elemento se puede potenciar o contrarrestar para lograr el resultado deseado.

Los últimos dos ponentes acercaron el tema al Territorio de la Sidra. **Carlos Mirada** profesor del departamento de Agronomía, Biotecnología y Alimentación de UPNA habló sobre dos proyectos en los que trabaja. Uno es Toki-pommes que tiene como objetivo identificar y seleccionar variedades autóctonas de manzana adaptadas a la Euroregión para fomentar el desarrollo de productos específicos que contribuyan al desarrollo sostenible de la fruticultura. Mostró que “el panorama actual es monótono”, por lo que la iniciativa quiere introducir “variedades con mayor potencial”.

En cambio, el segundo proyecto estudia la polinización del manzano de sidra en Gipuzkoa. El objetivo es superar los problemas de cultivo, entre otros, determinado la compatibilidad y el grado de autofertilidad de las variedades, así como la viabilidad del polen. Recientemente, la Diputación Foral de Gipuzkoa ha firmado un acuerdo con UPNA para hacer ensayos experimentales con las variedades que se emplean en las sagardotegis de la provincia.

Por su parte, su colega en el grupo de Fruticultura y Viticultura Avanzada **Jorge Urrestarazu** trató la diversidad genética del manzano en Europa. “Las variedades son reducidas y relacionadas entre sí”, son 20-30 importantes y el resto no se cultivan prácticamente; por lo que advirtió sobre la importancia de la conservación del germoplasma. Una huella dactilar con la caracterización fenotípica, la evolución agronómica, la identificación genética y determinación de su estructura genética.

Fuente: Anuario 2019 de Sagardoaren Lurralde

Búsqueda

Categorías

Agenda

Concursos

Cultura

Privacidad - Condiciones

- Eventos
- Experiencias
- Exposiciones
- Ferías
- Formación
- Gastronomía
- Historia
- Manzana
- Manzanal
- Museos
- Prensa
- Publicaciones
- Recetas
- Sidra
- Sidrerías
- Sin categorizar
- Turismo

Archivos

Elegir mes

VEN Y DESCUBRE

**SAGARDOAREN
LURRALDEA**
el territorio de la sidra

Kale Nagusia, 48

20115

Astigarraga

Gipuzkoa

¿NECESITAS AYUDA?

📞 943 550 575

SÍGUENOS EN...



Privacidad - Condiciones

EXPERIENCIAS

Reservar tu plan
Otras propuestas cerca de aquí
Rutas seleccionadas
Cómo moverse
Donde dormir
Guías e información práctica

SIDRERÍAS

Reservar sidrería
Elige tu sidrería
Transporte a sidrerías
Consejos útiles para ir de sidrería

MUSEO DE LA SIDRA

Sagardoetxea – el museo
Exposición y espacios
Tipos de visita
Cómo llegar y accesos
Tarifas y horarios
Reservar visitas
Visita virtual
Centro de documentación

SAGARDO FORUM

Sagardo Forum
Jornadas técnicas
Concurso de Sidra Internacional
Resultados
Feria Internacional de Sidra
Inscripción
Equipo técnico, ponentes y jueces
Gabinete de prensa
Ediciones anteriores

AGENDA

BLOG

DIFUSIÓN

Boletín
Suscripción newsletter
Social media



EUSKADI
BASQUE COUNTRY



© 2020 Consorcio público privado Sagardun
INFORMACIÓN LEGAL

QUIENES SOMOS

PROYECTOS

ALIANZAS

PERFIL DEL CONTRATANTE

Privacidad - Condiciones