

## Manzana

### DESCRIPCIÓN

El manzano común o silvestre, es un árbol o arbusto frutal de hasta 7 metros de altura, de hojas caducas y brotes cortos, procediendo de esta especie, la mayoría de las variedades de manzana cultivadas para fruto. Resiste bien el frío invernal, y no le favorece, ni las excesivas temperaturas en épocas de maduración, ni la acusada insolación, resultándole adecuada una cierta humedad ambiental

### ORIGEN

La manzana pudo ser la primera especie frutal cultivada por el hombre. Su origen prehistórico se sitúa desde el mar Caspio y el Cáucaso a Europa Central y Meridional, extendiéndose posteriormente por Oriente próximo y Asia Central.

En España eran famosas, desde tiempo de los romanos, las manzanas del Valle del Ebro. Actualmente se cultivan unas 29.509 ha de manzana para consumo en fresco, destacando las provincias de Lérida (6.749 ha), Zaragoza (2.548 ha.) y Girona (2.235 ha), mientras que en manzana para sidra la superficie cultivada es de 8.741 ha, con Asturias (4.520 ha), Gipúzcoa (1.206 ha) y A Coruña (1.174 ha) como principales provincias productoras\*.

### LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

En Canarias la superficie destinada a este frutal ronda las 345,3 ha, correspondiendo 190,3 ha a nuestra provincia y el resto a la de Las Palmas, no observándose una evolución positiva durante estos últimos diez años. Destacamos como municipios con mayor superficie en nuestra provincia: El Sauzal (27,5 ha.), La Orotava (23,3 Ha.), Valverde (23 ha.), y Tacoronte (12 ha)\*\*.

Respecto a variedades, predominan principalmente las tradicionales como la **Reineta** blanca, y en mucha menor medida, **Golden**, **Starking** etc. La **Reineta** es una variedad que cuenta con amplia tradición en Canarias, en las zonas de medianías de la vertiente norte y en secano, destacando como características, su jugosidad, su textura crujiente y su buena conservación. La **manzana pajarita** es otra variedad que aún se encuentra en nuestros mercados tradicionales, es de color verde amarillento en su madurez y posee abundante jugo, aunque algo ácido. Es típica del municipio de la Orotava\*\*\*.

En cuanto a la fruta no local destacamos las siguientes variedades:

#### **Manzana "Golden Delicious"**

La más popular, es de origen americano, de forma regular y buen tamaño, piel de color de amarillo intenso a verdoso o dorado, con lenticelas. Carne crujiente de sabor dulce algo acidulado y de buen aroma.

#### **Manzana "Red Chief"**

De origen estadounidense, tamaño medio-grande, forma globosa, color de la piel rojo brillante e intenso y uniforme, carne color amarillenta firme, dulce y poco ácida.

#### **Manzana Royal "Gala"**

De origen Neozelandés, tamaño medio, y forma redonda, piel de tonos rayados rojos sobre fondo amarillo, carne blanca jugosa, crujiente, dulce y aromática.

#### **Manzana "Fuji"**

De origen japonés, de tamaño grande y uniforme, piel de color rojo rayado sobre tonos verde-amarillentos, de poca acidez muy jugosa y agradable dulzor.

#### **Manzana "Granny Smith"**

De origen Australiano, tamaño grande y piel de color verde brillante característico con lenticelas. Carne blanca, muy crujiente y jugosa con notable acidez.

#### **Manzana Starking.**

Mutante de la Red Delicias, tamaño medio-grande, piel de color rojo con la parte superior estriado sobre fondo amarillo. Carne amarilla, firme y dulce.

#### **Manzana Pink Lady.**

De origen australiano, gran tamaño, piel en tonos rosados sobre un fondo amarillo apagado, pulpa color cremosa, firme, muy jugosa y con ligera acidez.

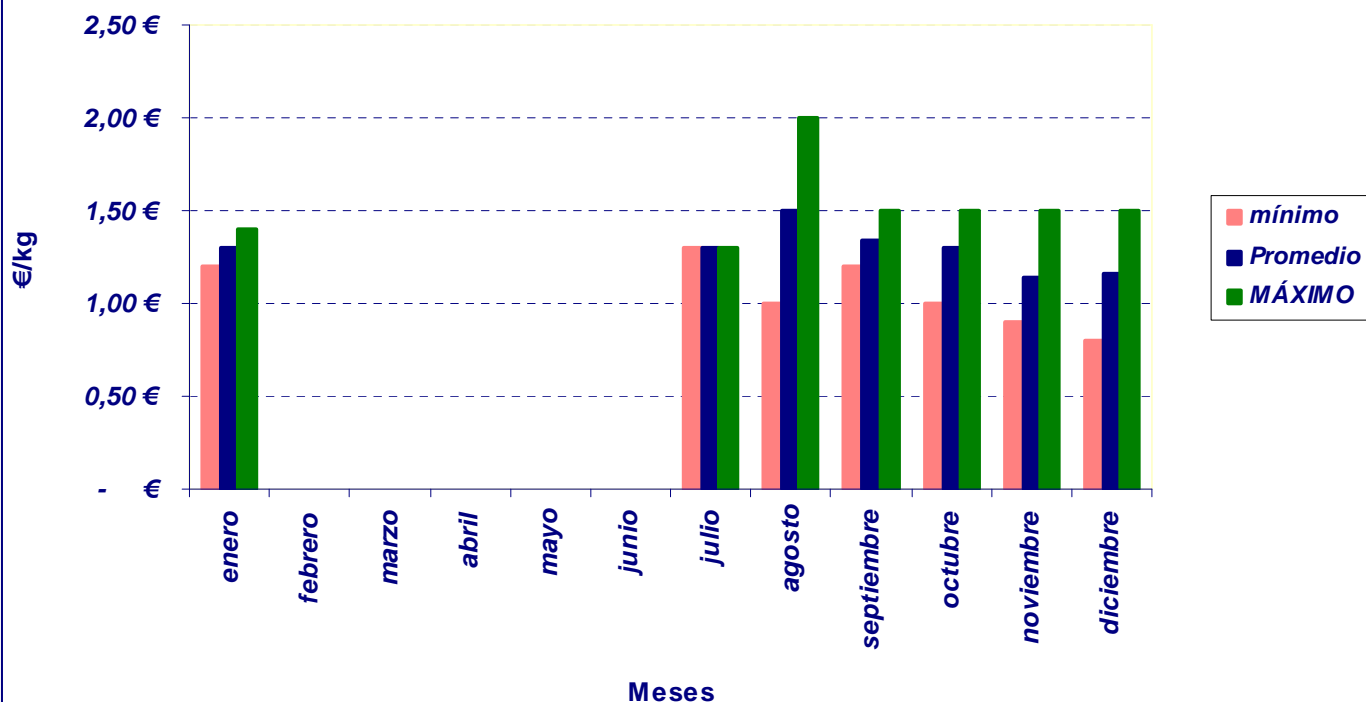
**Kanzi.** Es una variedad que ha irrumpido recientemente en nuestro mercado, su piel es de color rojo brillante con tonos amarillentos, resulta crujiente y jugosa y dulce al paladar, con atractivo matiz ácido.

### PRECIOS Y ESTACIONALIDAD

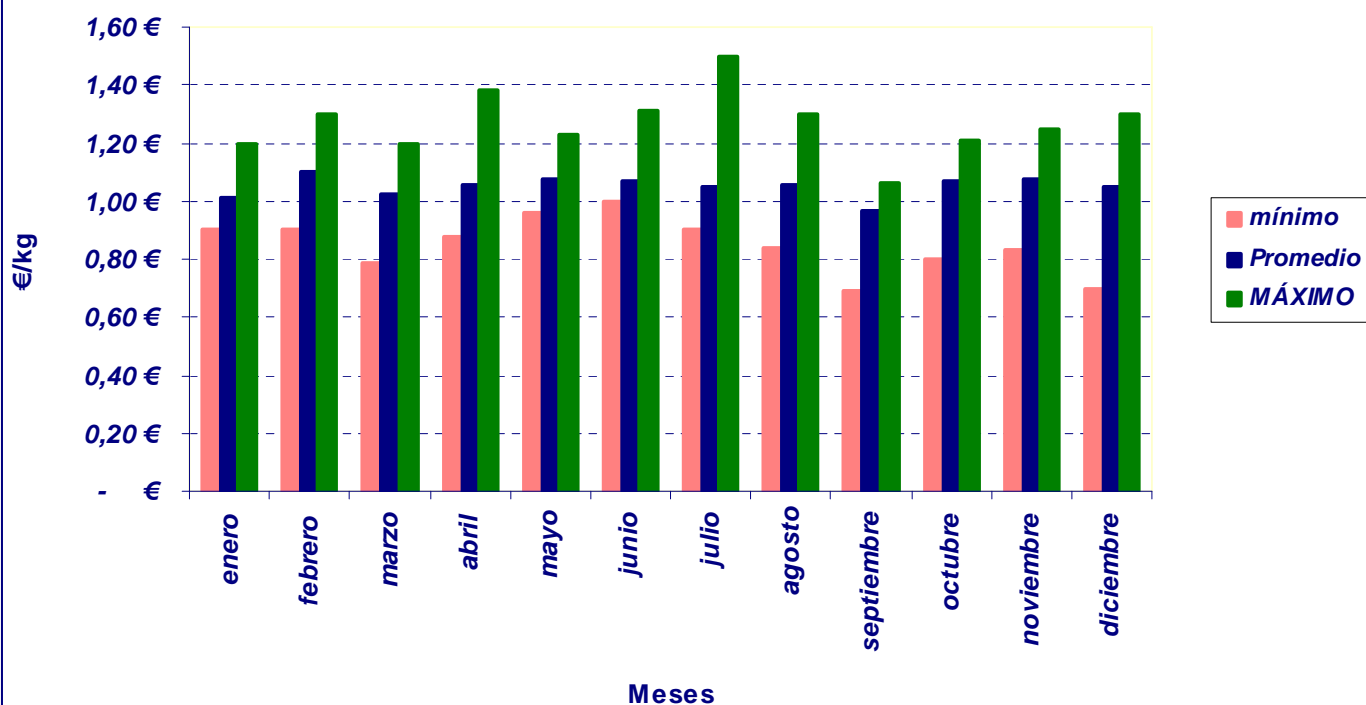
En MERCATENERIFE la entrada de manzana local supone unas 14,89 toneladas anuales, apenas un 0,19 % del total de manzanas entradas al mercado (8 millones de kg) y 0,12 % del total de la fruta local. Respecto a precios éstos oscilan entre las 0,80 y 2,00 €/kg, para la reineta, localizándose los máximos al principio y fin de la temporada, (agosto-enero).

Respecto a las manzanas no locales, en el caso de la Golden, los precios varían normalmente entre 0,70 y 1,50 €/kg, sin una clara estacionalidad a lo largo del año.

### Gráfica Evolución Precios. Manzanas Reineta local. Periodo 2008-2012



### Gráfica Evolución Precios. Manzanas Golden No local. Periodo 2008-2012



#### PROPIEDADES NUTRITIVAS

La manzana es rica en vitamina C, fibra, potasio y flavonoides, (sustancias antioxidantes que evitan la formación de coágulos sanguíneos, y previenen enfermedades cardiovasculares), por su pectina, ayuda a combatir el colesterol y regula los niveles de azúcares (muy indicada en los diabéticos). Contiene también otros agentes anticancerígenos y es eficaz para problemas de estreñimientos, diarreas, y bronquitis.

<b>Calorías</b>	<b>50 Kcal</b>	<b>Agua</b>	<b>84,4 g</b>
Proteínas	0,2 g	Hierro	0,3 mg
Fibras	3,0 g	Potasio	144 mg
Hidratos de Carbono	10,9 g	Vitam. C	12 mg
Grasas	0,6 g		

Fuente: La Gran Guía de la Composición de los Alimentos. Equipo de Alimentación de la Universidad J. Liebig de Giessen (Alemania). Ed. Integral. Julio 1996

\*Anuario de Estadística Ministerio de Medioambiente y Medio Rural y Marino 2011

\*\*Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2011

\*\*\* Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2013