



MANZANA

DESCRIPCIÓN

El manzano común es un árbol frutal que puede alcanzar los 7 metros de altura, de hojas caducas y brotes cortos. De esta especie proviene la mayoría de las variedades de manzana cultivadas para fruto. Resiste bien el frío invernal, pero no las excesivas temperaturas en épocas de maduración, ni la acusada insolación. Se desarrolla mejor con la presencia de 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.

SUPERFICIE Y PRODUCCIÓN

A nivel nacional se cultivan unas **22.144 ha**, destacando la comunidad de Cataluña (**9.855 ha**) y seguida por Galicia (**6.166 ha**) en cuanto a superficie destinada (*).

En Canarias se cultiva una superficie total de unas **324,1 ha**, repartidas entre las provincias de Santa Cruz de Tenerife (**191,1 ha**) y Las Palmas de Gran Canaria (**133 ha**) (**). La producción anual de nuestra comunidad autónoma ronda las **2.655 t: 1.654 t** en la provincia de Santa Cruz de Tenerife y **1.001 t** en Las Palmas de Gran Canaria (*). A nivel municipal destacan: La Orotava (**23,3 ha**), Valverde (**23 ha**) y El Sauzal (**17,5 ha**) (**). Los rendimientos se sitúan en torno a los **8.700 kg/ha**.

LOCALIZACIÓN Y VARIEDADES

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, 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:

"Golden Delicious": la más popular es de origen americano, de forma regular y buen tamaño. Su piel es de color de amarillo intenso a verdoso o dorado. Pulpa crujiente de sabor dulce algo acidulado y de buen aroma.

"Red Chief": de origen estadounidense y tamaño medio-grande. Presenta forma globosa, con piel rojiza brillante y color homogéneo. La pulpa es amarillenta, dulce y poco ácida.

"Gala": de origen neozelandés, tamaño medio, y forma redonda. La piel se caracteriza por presentar tonos rayados rojos sobre fondo amarillo. Su pulpa es blanca, jugosa, y dulce.

"Fuji": de origen japonés, presenta un tamaño grande y uniforme. La piel alterna entre rayas de color rojo sobre tonos verde-amarillentos. La carne es muy jugosa y al no tener un sabor muy ácido se resalta su agradable dulzor.

"Granny Smith": de origen australiano, tamaño grande y piel de color verde brillante. Carne blanca, muy crujiente y jugosa, de notable acidez.

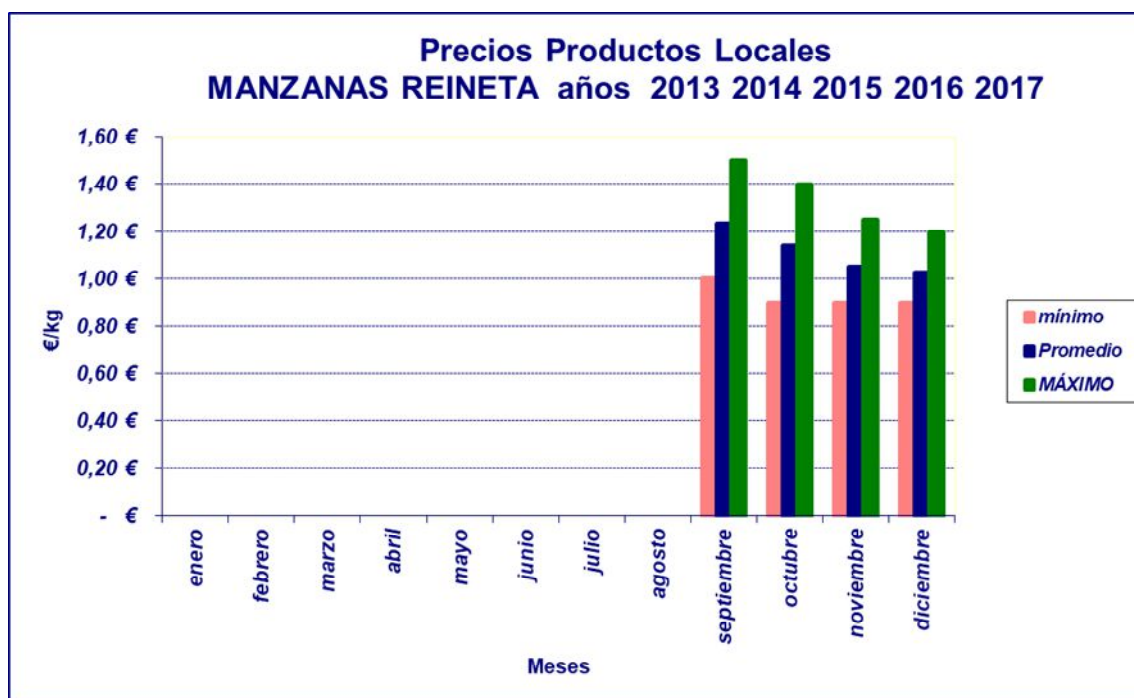
"Starking": mutante de la "Red Delicias". Tamaño medio-grande, piel de color rojo con la parte superior estriada sobre fondo amarillo. Pulpa amarilla, firme y dulce.

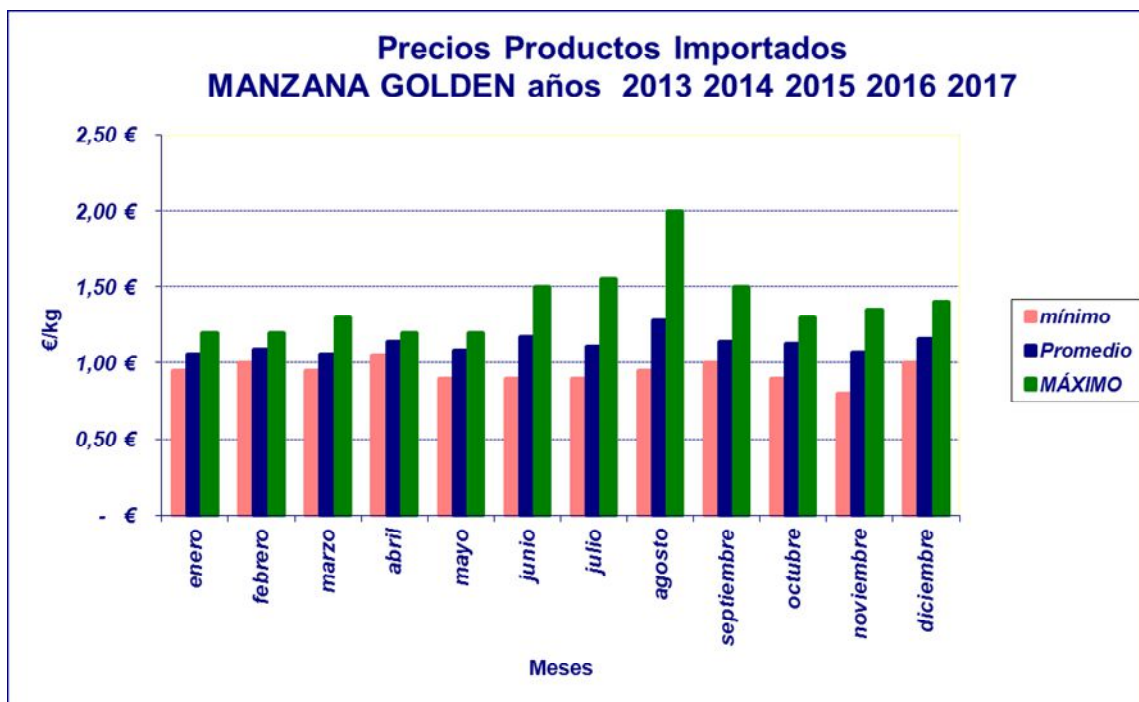
"Pink Lady": de origen australiano, gran tamaño y piel en tonos rosados sobre un fono amarillo apagado. Pulpa color crema, muy jugosa y con ligera acidez.

"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 **21 toneladas anuales**, apenas un **0,4%** del total del producto que se comercializa (**5.520 toneladas**). Respecto a precios, éstos oscilan entre **1,00 y 1,50€/kg** para las manzanas locales, habiendo un intervalo desde febrero a julio en el cual no obtenemos producción (todo el producto que encontramos procede de importación). Las manzanas de importación oscilan su valor entre **0,80 y 2,00€/kg**, con una oferta y precio prácticamente estables.





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.

Calorías	50 Kcal	Agua	84,4 g
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 2016

(**) Estadísticas de la Consejería de Agricultura del Gobierno de Canarias, año 2016

(***) Variedades Agrícolas tradicionales de Tenerife y La Palma. Edita: ASAGA-CANARIAS-AGRICOMAC. Año 2012