

La manzana, un bocado de salud respetuoso con el medio ambiente, según Val Venosta

Golden Delicious, Ambrosia, Fuji, Red Delicious, Granny Smith, Pinova o Gala son las manzanas más conocidas por los españoles. Rojas, verdes o amarillas, una fruta deliciosa y saludable. Es la tercera fruta más comprada en España por unos consumidores que cada vez más están preocupados por consumir alimentos frescos que cuiden su salud, asegurándose además de que éstos que se cultiven con técnicas respetuosas con el medio ambiente

Solo la Asociación de Productores Hortofrutícolas de Val Venosta produce anualmente de un modo natural y sostenible unas 250.000 toneladas -de ellas 32.500 orgánicas- gran parte destinadas al mercado español. Alimento saludable donde los haya, sus propiedades ayudan a prevenir enfermedades cardiovasculares, digestivas y favorecen la regeneración de neuronas ¿Cómo es el proceso de esta sabrosa y saludable fruta hasta llegar a las tiendas y supermercados?

En el Valle Venosta, situado en los Alpes Italianos, conocen muy bien este método porque su Asociación de Productores, es una de las mayores productoras europeas. Los más de 1.700 agricultores de esta zona trabajan para ser una de las áreas de cultivo más sostenibles de Europa, promueven unas técnicas de cultivo y de tratamiento de los frutos una vez abandonan el árbol que hacen de las manzanas de Val Venosta unas auténticas privilegiadas.

Cultivos que respetan la naturaleza

Las sinergias entre los distintos elementos del ecosistema son la base de la filosofía de la agricultura, que lleva a los árboles y la tierra a dar lo mejor de sí mismos. Una manera de trabajar que requiere de la alianza de tres elementos fundamentales: el clima, el ecosistema y el suelo. Desde el invierno, pasando por la cosecha a finales de verano, hasta su embalaje y conservación para llegar lo más frescas posible a la despensa de los españoles. La Asociación de Productores de Val Venosta explica el proceso que siguen sus manzanas. Cada ciclo de una manzana arranca justo al acabar la cosecha de la temporada anterior.

Poda para preparar la cosecha. En los meses invierno, los agricultores cuidan con pasión a los árboles, retirando los maderos que han quedado viejos para dejar espacio a los nuevos, que traerán fruta joven. Se reducen los brotes y se recortan las ramas a fin de prepararlos bien para cuando llegue el momento de la floración.

La floración en primavera. Esta estación es el momento perfecto para plantar nuevos ejemplares de variedades especialmente adecuadas para arraigar en ese momento de año. En esta estación produce uno de los momentos más hermosos. Las más de 5.500 hectáreas de cultivo de Val Venosta, situadas entre 500 y 1000 metros de altura, se convierten en un manto de flores rosáceas, con más de 20 millones de manzanos en plena floración. Un panorama que atrae a innumerables abejas obreras. Durante los días cálidos, ellas son las encargadas de fertilizar las flores para que el proceso avance y, con el tiempo, de ellas nazcan deliciosas manzanas.

Técnicas para salvar de las heladas. Como entre los meses de marzo y mayo todavía hay noches en

que las temperaturas bajan considerablemente en los Alpes Italianos, los agricultores venostanos ponen en práctica algunas técnicas como la del riego helado que cristaliza rápidamente, creando una fina capa de hielo que actúa como barrera protectora para las flores, evitando que las grandes heladas puedan dañarlas.

Riego con agua de los glaciares alpinos. Una vez ha pasado el peligro, conforme las frutas comienzan a emerger, los agricultores realizan una poda a mano en la que retiran los excesos, descargando el árbol para que se dedique a madurar solo a las mejores. Y continúan el riego, por goteo y sobre la copa de los árboles, aprovechando el agua que viene directamente canalizada desde los glaciares de los macizos alpinos que rodean a los campos.

Selección de las mejores manzanas. Antes de empezar la cosecha, hacia finales de verano, las piezas se analizan periódicamente en el laboratorio para verificar que la degradación del almidón, la firmeza de la pulpa y el contenido azúcar sean correctos. Y sólo cuando se obtiene el visto bueno de los expertos, empieza una cosecha a mano. La recolección se organiza en varias fases, para retirar del árbol sólo aquellas piezas que estén en su momento óptimo.

Tratadas con mimo hasta llegar a la frutería. Transportadas en agua para evitar golpes que puedan afeárselas y acelerar su maduración, van pasando por distintos canales. En la clasificación, cada pieza es fotografiada unas 60 veces en cuestión de segundos para estimar su coloración, tamaño, etc. Es la manera de agruparlas las que son de igual clase para que vayan todas juntas al mismo canal de lavado. Una vez pasan por esa fase, se las reúne en cajas y llegan a la zona de almacenamiento intermedio. Embaladas y listas para ser transportadas, aún les queda un último control de calidad para confirmar que están en condiciones de representar a las manzanas de alta montaña de Val Venosta antes de llegar a los puntos de venta y, de ahí a las despensas de cerca de 50 países en todo el mundo.

Datos de contacto:

Val Venosta

659906743

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Jardín/Terraza](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>