

S1-P13

## Caracterización de accesiones locales de manzano en dos zonas edafo-climáticas (Pirineo y Valle del Ebro)

**PALABRAS CLAVE:** floración, época recolección, interacción genotipo ambiente, *Malus domestica* L. Borkh, parámetros fisicoquímicos

**AUTORES:** **Francisco Javier Bielsa Gonzalez** -Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

**Patricia Irisarri Sarto** -Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

**Lourdes Castel Duaso** - Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

**Ana Pina Sobrino** -Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

**Pilar Errea Abad** -Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

El cultivo de manzano se realizaba tradicionalmente en zonas de montaña donde la selección por parte de los agricultores originó una importante diversidad varietal dentro de la especie. A lo largo del siglo pasado, este cultivo se trasladó a zonas de valle, especialmente en el Valle del Ebro, donde la calidad y productividad de las variedades comerciales seleccionadas está manifestando problemas de productividad y calidad de fruto. Esta situación impone la necesidad de introducir cambios tanto en los sistemas de producción como en la diversidad genética del material cultivado que subsane la falta de competitividad del mercado español. El objetivo de este trabajo fue evaluar caracteres fenológicos y la calidad básica de fruto (firmeza, sólidos solubles y acidez) de 3 de accesiones locales de manzano y dos variedades comerciales ('Fuji' y 'Gala Must') presentes en dos tipos de ambientes diferentes: montaña (Finca experimental de la Garcipollera, Huesca) y valle del Ebro (CITA, Zaragoza) durante dos años consecutivos 2020-2021.

El análisis de los caracteres fenológicos y los parámetros fisicoquímicos de las accesiones presentes en dos ambientes ha demostrado que la variación en la floración, época de recolección y los niveles de acidez, pH, firmeza y °Brix tiene un componente tanto genético como ambiental. Para los parámetros fisicoquímicos evaluados se ha observado una mayor firmeza, y °Brix en las accesiones cultivadas en zonas de montaña en comparación con las cultivadas en el CITA de Aragón. Sin embargo, los valores de acidez total, ácido málico, ácido tartárico y ácido cítrico dependieron del genotipo estudiado y del año.

El estudio de variedades tradicionalmente cultivadas en zonas de montaña ofrece una fuente de variabilidad genética que puede suponer una alternativa en el estudio de otros retos como la resistencia a plagas o el cambio climático. •