



# CLASSIFICAÇÃO TAXONÓMICA

**Reino:** Plantae

**Divisão:** Magnoliophyta

**Classe:** Magnoliopsida

**Ordem:** Rosales

**Família:** Rosaceae

**Gênero:** Malus



A maçã (*Malus Domestica*) pertence à família Rosaceae e contém 27 espécies selvagens e pelo menos 20 espécies cultivadas que estão categorizadas. Mas a compatibilidade e facilidade de cruzamento geraram tantos híbridos que a categorização de todos eles é uma tarefa hercúlea.

O presumível antepassado da maçã, (*Malus Sylvestris*) pode-se encontrar ainda hoje nas florestas de Tien Shan, na fronteira da China Ocidental e do Cazaquistão.

Existem milhares de locais de cultivo de maçãs no mundo, cada um com as suas características próprias e desejadas.

O Homem criou e desenvolveu várias espécies adequadas a diferentes gostos e usos, desde a culinária ao consumo cru, passando pela produção de cidra e sumo. Na agricultura, as macieiras domésticas são normalmente enxertadas e a sua propensão a fungos, bactérias e pragas pode ser controlada por

vários meios orgânicos e não orgânicos.

Existem mais de 7500 variedades de maçã no mundo e, se comêssemos uma por dia, demoraríamos mais de 20 anos para provar todas. As principais variedades mais produzidas no mundo são:

## RED DELICIOUS

Uma maçã popular cujo aspeto é igual ao que a Rainha Má deu à Branca de Neve. Infelizmente, a sua popularidade cria um excesso de armazenamento e muitos supermercados vendem a Red Delicious fora de época, tornando-a menos crocante e insípida. Se for colhida na época certa e consumida crua e fresca é deliciosa, mas não é recomendada para assar ou fritar.

## GOLDEN DELICIOUS

Doce, suculenta e suave, esta é provavelmente a maçã mais produzida no mundo. É boa para comer crua, para fritar e fazer tartes e a polpa não escurece tão facilmente como a de outras maçãs.

## GRANNY SMITH

Originalmente da Austrália, esta maçã verde-clara possui uma polpa branca, firme e suculenta que é doce e gélida ao mesmo tempo. É boa para comer crua, saltear e assar.

## GALA

Nativa da Nova Zelândia, a Gala é agradavelmente doce e crocante com a pele dourada com um toque rosado. Pode-se comer crua, saltear ou assar lentamente.

## REINETA

Possui uma pele mais rústica e é um pilar da cozinha francesa. O seu sabor é picante, mais ácido e a consistência que mantém, quando cozida ou assada, é a escolha ideal para o "strudel" de maçã

## BRAVO DE ESMOLFE

(Portugal)

Designa-se por Maçã Bravo de Esmolfe DOP, o fruto da espécie *Malus domestica* Borkh na região delimitada. É uma maçã de calibre médio a pequeno, de forma oblongo-cónica. A sua epiderme esbranquiçada apresenta por vezes manchas avermelhadas. Caracteriza-se pelo seu aroma intenso e agradável e pela polpa branca macia, suculenta, doce e com boas qualidades gustativas.





## BOTÂNICA

25-125 mm (Médio)  
Formato: Oval/Globóide  
Epiderme: Fina e lisa  
Cor: Amarela, verde ou encarnada  
Cor da polpa: Branca  
Características organolépticas: Rija, firma, sumarenta e doce

A macieira pode atingir os 12 metros de altura, mas para facilidade comercial, a poda mantém a altura a 6 metros.

As folhas têm entre três a dez centímetros de comprimento e são alternadas, simples, com uma margem serrilhada. As flores juntam-se em corimbos e têm cinco pétalas, que podem ser brancas, cor-de-rosa ou vermelhas, com estames geralmente vermelhos que produzem pólen copioso e um ovário meio-inferior. A floração ocorre na primavera variando muito e dependendo da subespécie.

De uma forma geral, não se cultivam macieiras nos trópicos porque esta espécie requer temperaturas de 0°C a 10°C para crescer e se reproduzir. Uma exceção nestas zonas tropicais são regiões altas onde, com recurso a técnicas de tratamento especiais, se conseguem duas colheitas por ano.

As macieiras são podadas para limitar o crescimento e promover a floração. O corte de folhas cria stress na planta e permite a entrada de mais luz solar estimulando o nascimento de flores. Basta a sobrevivência de 5% a 10% das flores para se ter uma boa colheita de maçãs.

A macieira tem folha caduca, os brotos são vegetativos ou contêm órgãos vegetativos e florais e a maioria dos brotos florais são suportados em ramos ou esporas. As flores têm cinco sépalas de cinco pétalas, com aproximadamente 20 estames.

O crescimento dos frutos segue uma curva sigmoide e o tamanho pode variar entre os 2.5 centímetros de diâmetro até aos 12.5 centímetros, dependendo da variedade. A cor também depende deste fator, onde umas podem manter a cor verde mesmo na fase madura (Granny Smith), outras ficam amarelas (Golden Delicious) e outras ficam parcialmente ou completamente encarnadas (Red Delicious).

Apesar da luz solar direta causar alguma pigmentação amarelada, ela é essencial para o desenvolvimento do fruto. A cor final da casca vai então depender da exposição solar e da temperatura (zonas que têm noites frias produzem frutos com cores mais intensas).

A maçã deve ser colhida à mão. Apesar de se terem testado diversos métodos de automatização, nenhum deu resultado e a forma mais tecnológica utilizada são plataformas elétricas que permitem elevar pessoas para colherem o fruto manualmente. As frutas comerciais podem conter 10 ou mais sementes.

Parte do destino da produção destina-se ao consumo direto do fruto fresco. Este é armazenado em grandes armazéns com controlo de temperatura e atmosfera. Os frutos que não têm condições para serem vendidos ao público são, em muitos países, usados para produzir bebidas alcoólicas como sidra.