

MANZANA: CATSHEAD

De origen inglés, es una de las variedades culinarias más antiguas (7). En la literatura se cita por primera vez en el año 1629, aunque se supone que su origen es anterior a 1600 (8). En Inglaterra fue muy apreciada hasta el 1700; evidencia de esto es que se menciona en algunas obras de William Shakespeare (2).

Otros nombres que ha recibido son *Tete du Chat* (en Francia), *Katzenkopf* (en Alemania) y *Catshead Greening* (en Inglaterra).

El árbol es vigoroso, de producción moderada y regular. En la región del Alto Valle se cosecha entre finales de enero y principios de febrero.

La floración se produce en la segunda semana de octubre. Las flores son grandes y sus pétalos de color blanco con rosado se encuentran solapados.

El fruto es cónico redondeado, asimétrico, de tamaño mediano a grande (200-230 gr). Según la literatura, su forma recuerda a la cabeza de un gato visto de perfil, por eso su nombre (8). El pedúnculo es corto y de grosor intermedio. Los sépalos son contiguos, erguidos y convergentes. Respecto al color del fruto, el fondo es amarillo y está cubierto en su mayor parte por un rojo estriado. Las lenticelas sobre la piel son claras, pequeñas y de distribución uniforme. Su pulpa blanca es jugosa, ácida y ligeramente perfumada. Esta manzana es recomendada para la cocina, ideal para salsas y también para el secado (7, 3, 8).

