



• OBSERVATORIO GRANJERO •

# CULTIVO DEL ESPÁRRAGO



**OCTUBRE 2017**

**El objetivo de este informe es presentar las características botánicas, productivas y comerciales del espárrago y sus usos.**

## **CARACTERÍSTICAS GENERALES**

El espárrago (*Asparagus officinalis* L.) es originario de la Región Oriental del Mediterráneo y Asia menor, aunque en la actualidad se cultiva en diversas regiones templadas del mundo como ser Italia, Francia, y Alemania siendo estos los mayores productores en Europa, en América del Sur el mayor productor es Perú .

Es un cultivo que requiere climas templados y subtropicales. Es una planta herbácea perenne de follaje muy ramificado y aspecto plumoso perteneciente a la familia Asparagaceae donde puede llegar a alcanzar hasta un metro y medio de altura. Presenta una porción subterránea conocida como “araña” o “garra” (Figura 1) que consiste en un rizoma expandido lateralmente y poco profundo donde posee yemas en su extremo apical. El crecimiento de la araña ocurre cuando las yemas periféricas originan nuevos grupos de gemación para la próxima generación de la planta. Es un cultivo que dura bastante tiempo en el suelo del orden de 8 a 10 años, desde el punto de vista de vida económica rentable. En condiciones climáticas característicos de la primavera, se produce la brotación y crecimiento del brote desde el suelo, donde las hojas están reducidas a escamas. La porción consumida es el tallo joven conocido como brote o turión.

## TIPOS DE ESPÁRRAGOS

Hay diferentes tipos de espárragos diferenciándose principalmente en el color del brote. En este sentido se pueden encontrar espárragos verdes, blancos y morados (Figura 2).

- El espárrago verde es el más común, es cultivado en condiciones normales expuesto a la luz.
- El espárrago blanco se obtiene al evitar la exposición a la luz de las plantas mientras crecen, formando camellones altos sobre la mismas de manera de que los brotes no reciban luz y no formen clorofila.
- El espárrago morado es diferente a las variedades verdes o blancas, se caracteriza principalmente por un alto contenido en azúcar y bajos niveles de fibra. Este tipo de espárrago no es producido ni comercializando en el Uruguay.

Los productores de espárrago tienen que importar directamente las semillas porque no se encuentran a la venta en el país.

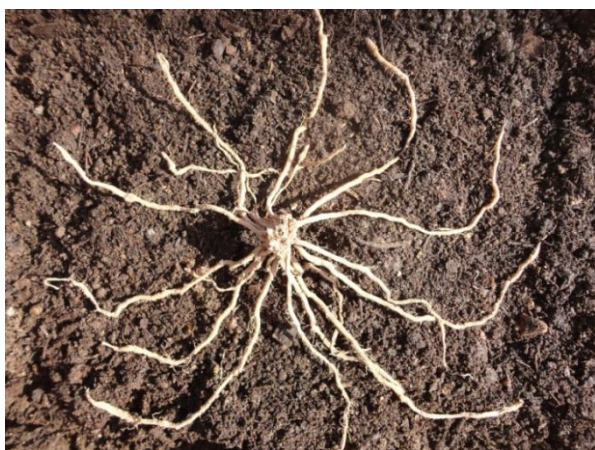


Figura 1 : Garra \*



Figura 2: Tipos de Espárrago \*\*

\* Fuente: <http://elterrao-dosurbanitasenelcampo.blogspot.com.uy/2014/01/plantar-garras-de-esparragos.html>

\*\* Fuente: <http://alimentos.cc/esparragos>

## SITUACIÓN EN EL URUGUAY

El espárrago en el Uruguay se cultiva en Rincón del Cerro y Punta Espinillo. La temporada de venta es desde agosto hasta diciembre, teniendo los máximos de venta en los meses de setiembre y octubre.

Según entrevistas realizadas a operadores del Mercado Modelo que comercializan éste producto, indican que en el momento de **máxima venta** se comercializan entre **96 y 120 atados por día**, de aproximadamente 350 gramos.

En el comienzo de la zafra, periodo de **menor venta**, se comercializan entre **24 a 40 atados por semana** dependiente del clima.

Los espárragos verdes son los que se comercializan mayormente representando el 60% de la oferta, el 40% restante corresponde a espárragos blancos.

Los principales compradores de este producto son centros gastronómicos de Montevideo y Maldonado.

Los operadores informan que no existen descartes del producto ya que se vende el 100% debido a que el ingreso al Mercado Modelo es en concentrado en pocos operadores y el volumen manejado es bajo.

El espárrago verde se comercializa en dos tipos de atado según su grosor como se muestra en la figura 3. El precio es diferente según la presentación, siendo el grueso de mayor cotización alrededor de 100-120\$ el atado, y el fino entre 70 -90 \$/atado (precios en el año actual 2017).

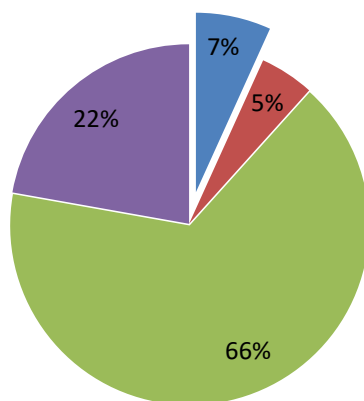


Figura 3: Cultivo



Figura 4: Espárrago Fino y Grueso

La oferta de espárrago en el Uruguay se compone en su mayoría de producto importado, únicamente 7 % es de origen nacional y se comercializa en fresco. En el 2016 la importación de espárrago fue de aproximadamente 80.000kg, esto corresponde a un 93 % de la oferta total de este producto, un 22 % fue de espárrago fresco de procedencia peruana, un 66 % de espárrago en conservas de origen chino, peruano, y una pequeña proporción Español, y un 5% de espárrago Congelado de procedencia china.



## PROPIEDADES NUTRICIONALES

Los espárragos frescos tienen un alto porcentaje de agua. Su contenido en azúcares y en grasas es muy bajo, mientras que son una de las hortalizas más ricas en proteínas. Además, contienen un alto contenido en fibra. En relación con su contenido vitamínico, destaca la presencia de folatos, provitamina A (beta-caroteno) y las vitaminas C y E. A excepción de los folatos, el resto cumplen una importante acción antioxidante. También están presentes otras vitaminas del grupo B como la B1, B2, B3 y B6.

Desde la antigüedad, el espárrago ha sido utilizado como verdura culinaria y también como una alternativa medicinal. Algunas de ellas:

-Diurética: Por ser rico en potasio y pobre en sodio.

-Hipocolesterolemia: ayuda a reducir los niveles de colesterol presentes en la sangre ya que contienen fibras que captan y eliminan las grasas consumidas a través de los alimentos. Esto trae aparejado que se sintetice menos colesterol LDL a nivel hepático y por ende, se reduce su concentración en sangre.

-Antioxidante: tienen una gran cantidad de sustancias antioxidantes, como ser el beta-caroteno y la vitamina C por lo que sirve para prevenir la aparición de algunas enfermedades degenerativas, como por ejemplo, las cataratas y algunos tipos de cáncer. Además, ayuda a reducir los síntomas del envejecimiento.

-Digestiva: Contienen celulosa, la cual es imposible de digerir y actúa como activador del intestino, por lo tanto acelera el trabajo del mismo, lo que beneficia a las personas con obesidad y con problemas de estreñimiento.

### FORMAS DE CONSUMO

El espárrago es incluido en múltiples preparaciones culinarias, tanto al natural con salsas frías o calientes como en tartas, puré tortillas etc.

Existen también en diferentes presentaciones: en conservas, al natural, enteros o en trozos.

### *PASTA CON ESPÁRRAÇOS*



1. Cortar los espárragos en trozos de 3 cm aprox.
2. Hervir o cocinar al vapor, hasta que estén tiernos, alrededor de 5 minutos.
3. Saltar ajo y perejil con aceite de oliva y agregar los espárragos cocidos.
4. Incorporar la preparación sobre pasta
5. Condimentar a gusto



• OBSERVATORIO GRANJERO •