



# Altos Pirineos

## Productos Locales



**La temporada del Espárrago blanco y verde (*Asparagus officinalis. L*) en la Comarca de la Jacetania se desarrolla desde mediados de Abril a Junio.**



El cultivo del espárrago durante muchas décadas en la Comarca de la Jacetania fue fuente de ingresos para las familias agrícolas, que llevaban sus producciones a la Fábrica Conservas Bomba, situada en Jaca, para ser enlatados. Con la llegada de las importaciones desde otros países, como China y Perú, el cultivo del espárrago en la Canal de Berdún y alrededores empezó a declinar, dejó de ser fuente de ingresos y se fue perdiendo lentamente, hasta su desaparición a final de la

década de los 90.

Desde el año 2010 diferentes iniciativas familiares comenzaron a recuperar e introducir de nuevo este cultivo en sus explotaciones por sentimentalismo y autoconsumo. Poco a poco, por la calidad del producto y la aceptación de la población del territorio, han impulsado de nuevo el cultivo del espárrago como forma de diversificación a los cultivos existentes.

**Actualmente, Joaquín Giménez y Carlos Arto, productores de Arrés y Santa Cilia, comercializan sus producciones en fresco en el territorio, bajo la marca "Altos Pirineos. Productos Locales".**

**Establecimientos en los que se pueden encontrar: Supermercados IFA-Alto Aragón y restaurantes de la Jacetania, como El Granero del Conde, en Arrés; El Molino de Larué o La Cadiera, en Jaca.**



Las características de los suelos sueltos de la zona de la ribera del Río Aragón hacen que nuestras tierras sean óptimas para el cultivo del espárrago, ni arenosas ni arcillosas y bien drenadas. También las temperaturas más benignas de la Canal de Berdun favorecen su desarrollo, ya que necesita un clima cálido y humedad, pero sin excesivo calor. Su sabor tan particular

y su textura crujiente son una maravilla en la mesa. Cocidos, a la plancha, en crema o en revuelto los espárragos dan mucho juego en la cocina y hay infinidad de recetas para consumirlos.



# Altos Pirineos

## Productos Locales

### JOAQUIN GIMÉNEZ ARAGUÁS

**Joaquín Giménez Araguás** trabaja con su hijo Joaquín Giménez. Son una familia dedicada desde hace generaciones a la agricultura de secano y la ganadería. Joaquín padre aún recuerda cómo en su juventud “cogía espárragos en el pueblo, Arrés, que posteriormente eran enlatados en Conservas Bomba en Jaca”. Hace unos años cultivaron quinientas plantas de espárragos para consumo familiar y “dado el buen sabor y la aceptación que tenían, nos decidimos a ampliar la plantación y comercializarlos, con la idea de recuperar y volver a disfrutar de los espárragos de antaño, criados de manera natural y directos de la huerta a la cocina”.



La apuesta de la familia Giménez por el cultivo del espárrago se debe, además de a la tradición ya existente en Arrés, a la idoneidad de las tierras de la Canal de Berdún para su cultivo. “Es una tierra arcillosa y fértil que favorece su crecimiento, además es suelta, lo que beneficia la salida de los turiones al exterior en el caso del espárrago triguero y permite una fácil extracción del espárrago blanco de dentro de la tierra. Se trata de un cultivo subterráneo del cual recogemos la

parte aérea en caso de los espárragos trigueros y la parte más alta enterrada en el caso de los blancos. La zarpa, que es lo que produce los espárragos, está enterrada, por lo que necesita humedad dentro de la tierra pero no con demasiada agua porque se ahoga la planta”.

Con esas características en las tierras de Arrés, Joaquín Giménez explica que lo que prima en su explotación no es una gran producción, “es la calidad de los espárragos, criarlos de la manera más natural posible y sin forzarlos”. Además, explica que la producción depende de las condiciones climatológicas, “a mayor temperatura mayor producción”.



**Joaquín Giménez 636902586**



# Altos Pirineos

## Productos Locales

### CARLOS ARTO



**Carlos Arto** cultiva en Santa Cilia junto a Pepa Vinacua Claver, su mujer. Proviene de una familia de agricultores, que también cultivaban espárragos. Carlos recuerda que, “hace 30 años había espárragos en esta casa”. Y ahora su apuesta es una manera de continuar con esa tradición y buscar una alternativa al cultivo del cereal.

Carlos explica que las tierras de Santa Cilia son muy suaves, lo que favorece el crecimiento del espárrago, y que el clima de la Canal de Berdún beneficia su desarrollo: “Temperaturas más benignas que en otras zonas de La Jacetania, cálido y con humedad, pero sin excesivo calor”. Condiciones que se dan especialmente en la temporada del espárrago, que va del 15 de abril

al 15 de junio.

En su explotación, Carlos Arto busca la calidad, mimar el producto y que mantenga el sabor de toda la vida. Por ello, sus espárragos se comercializan bajo el distintivo de “ecológicos”. De momento la venta de sus productos es a particulares y también los distribuye entre diversos restaurantes de la comarca, en formatos de ¼ de Kilo, ½ y 1 Kilo.



**Carlos Arto 669757675**



Unión Europea  
Fondo Europeo Agrícola  
de Desarrollo Rural  
Europa invierte en las zonas rurales

