

Espárragos de Lanzarote

POR: ASAGA Canarias ASAJA

En el municipio de Tías (Lanzarote – Islas Canarias), el agricultor Manuel Peláez, propietario de la Finca Ecológica Tres Peñas, destina, desde hace nueve años una parcela de cerca de una hectárea al espárrago verde o triguero, como popularmente se le conoce, un cultivo al aire libre muy poco habitual en Canarias. Los 11.000 kilos que anualmente cosecha lo convierten en el principal productor de la isla. Asegura que este vegetal con multitud de propiedades nutritivas tiene un futuro prometedor porque “la frescura, la calidad y el sabor de este producto, potenciado por el mayor número de horas de luz y las características del suelo volcánico de la isla, marcan la diferencia con los que vienen de fuera”.

“Las labores de escardado, la poda y el riego, los factores a controlar durante su desarrollo”

Peláez divide su producción en dos estaciones: de febrero a junio y de septiembre a diciembre. De esta forma, se asegura que puede abastecer al mercado durante todo el año. Comercializa en diferentes puntos de venta de Lanzarote y Gran Canaria (mercados del agricultor de Teguise y Arrecife, tiendas especializadas y herbolarios) y asegura que la demanda va en aumento, aunque considera que “falta más conciencia en el consumidor para que opte por las producciones locales”.

La plantación del espárrago se realiza de forma manual, manteniendo una adecuada separación entre plantas para favorecer su crecimiento. Las labores de escardado o eliminación de malas hierbas junto con la poda y el riego son los aspectos que más hay que vigilar en este cultivo, según este agricultor.

Las escardas son necesarias para que las malas hierbas no compitan por el agua y los nutrientes del suelo durante la

fase de crecimiento del espárrago. La poda consiste en cortar toda la parte aérea de la planta a ras del suelo para facilitar el desarrollo y la acumulación de reservas y nutrientes en el fruto subterráneo. Se realiza cuando se va a recoger la primera cosecha y a los dos o tres días de llevar a cabo esta práctica es cuando emerge el tallo comestible.

El espárrago se reproduce mediante semillas que dan lugar a pequeñas plántulas y luego se trasplantan al suelo definitivo. Dados sus amplios conocimientos sobre este cultivo, Peláez fue el encargado de realizar los semilleros para la Granja de Experimentación del Cabildo de Lanzarote. Se ha decantado por la variedad verde porque es más fácil de cultivar aunque también ha probado con la blanca. Se han empezado a realizar algunos ensayos del cultivo sobre jable y los resultados han sido positivos.

En cuanto al riego, Peláez dice que debe ser más abundante en verano, cuando hace más calor y el desarrollo de la masa foliar es más considerable, que en invierno pero teniendo en cuenta que en Lanzarote la pluviometría es escasa. Durante la recolección, las necesidades de agua son moderadas y solo debe regarse para mantener la humedad del suelo. El espárrago suele soportar mejor la sequía que los excesos de agua.

La cosecha se realiza a partir de los 18 o 24 meses de siembra cuando el fruto alcanza de 25 a 30 centímetros de longitud. Cada espárrago se corta a mano con un cuchillo o una pequeña sierra y luego se preparan manojos de unos 300 gramos cada uno para su comercialización en fresco.

Un potente multivitamínico Un potente multivitamínico

Alimento rico en antioxidantes y ácido fólico por lo que resulta ideal para deportistas y embarazadas. Se le atribuyen propiedades anticancerígenas y contiene vitamina A, C y E y las del grupo B (B1, B2, B3 y B6), además de fibra. Participa en la creación de células nuevas y junto con el hierro en la

producción de glóbulos rojos. Interviene también en la formación de metionina, aminoácido necesario para la buena salud de las uñas, el pelo y la piel.