



# COL REPICOTEAU

VARIEDAD TRADICIONAL  
DEL BAJO ARAGÓN-CASPE  
(ZARAGOZA)



Red de Semillas  
de Aragón

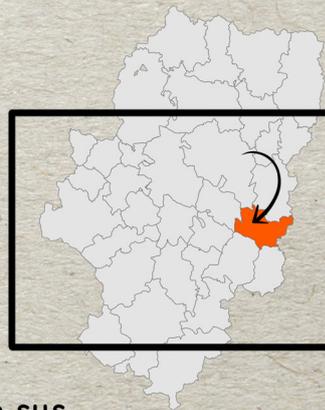
*Esta col tan pintoresca debe su nombre al aspecto de sus hojas, que parecen haber sido picoteadas por las aves.*



## ORÍGENES



En en la huerta caspolina se cultivaba la col de grumo gordo y el broquil amarillo para tardana y se sembraba de toda la vida una variedad de col muy peculiar, la col repicoteau; se llama así porque parece que las gallinas hayan estado picado sus hojas, en un descuido del hortelano.



Joaquín Borruey, agricultor de toda la vida, como sus padres, conserva muchas semillas heredadas y cuenta que esta col era la favorita de muchos por su sabor suave y dulce. Él la sigue cultivando y con su esfuerzo preserva una herencia que ha recibido y que merece ser conservada.

Caspe es una localidad zaragozana de la comarca del Bajo Aragón-Caspe, que se encuentra a 150m de altitud y cuya temperatura media es de 15,6°C.

## CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

En una col de tamaño mediano. Sus hojas y el cogollo tienen una forma muy llamativa.



## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Familia: Brassicaceae

Género: Brassica

Especie: Brassica olearacea

Nombre popular: Col Repicoteau

La planta es muy rústica y vigorosa, de porte muy grande. Es una col de ciclo un poco mas largo que las variedades comerciales.





## MANEJO DEL CULTIVO Y CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

**Siembra:** en semillero en julio

**Transplante:** a primeros de agosto, 8 ó 10 días antes de San Roque

**Recolección:** de noviembre a febrero

Hay que labrar, abonar y preparar los caballones antes de plantarla. Se riega cada seis o siete días el mes de agosto y septiembre. Después, según la climatología y la entrada del otoño.

La distancia entre caballones es de unos 70-80cm. Y de 60cm-70cm entre las plantas



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Es muy dulce, el sulfuroso es inapreciable lo que la hace muy interesante para cocinar y para comer los niños.



## ACEPTACIÓN EN EL MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN

Ha caído casi en el olvido, no por sus bondades sino por el desconocimiento de su valor organoléptico y por dar poca importancia a esta inédita variedad local.



## CULTURA GASTRONÓMICA

En la huerta de Caspe, los mayores guardan gran recuerdo de esta variedad, era muy sabrosa. Hervida con patata y acompañada de aceite crudo o salteada con un buen aceite y refrito de ajo y jamón son las dos variantes de mayor consumo entre la población.

La utilización del caldo de la cocción de la col para escaldar unas sopas de pan duro muestra una genialidad más de la cocina popular.





## COL REHOGADA CON TOCINO Y AJO

por Ismael Ferrer (alimentaciondelpresente.com)



Esta col merece todo el reconocimiento por diferentes motivos; su apariencia, su delicado sabor y su exclusividad.

### INGREDIENTES:

- 1 pieza de Col variedad “Repicoteau” de Caspe.
- 200gr. de Tocino entreverado salado.
- 3 dientes de ajo blanco de Binaced.
- 1 unid. Cebolla variedad “Dulce” de Caspe.
- 1/4 dl. Aceite virgen extra Verdeña de Bierge.
- Sal de Naval.

### ELABORACIÓN:

- 1- Limpiar la col, lavar y cortar.
- 2- Poner a cocer en un rondón con agua hirviendo sazonada. Alrededor de 16-20 min.
- 3- Refrescar, escurrir y reservar.
- 4- Pelar los ajos y laminar. Cortar el tocino en lardones.
- 5- Rehogar ajos y tocino en el aceite e incorporar la col. Saltear todo junto 1 minuto y poner a punto de sal.
- 6- Emplatar.

iiBuen provechoii

*Una variedad tradicional, despreciada por el interés económico pero que muestra un potencial inédito por todas las cualidades innatas para volver a tener el esplendor en las mesas que tuvo años atrás. La comodidad desplaza las variedades locales si no hay un conocimiento y compromiso certero por la biodiversidad.*

CONTENIDO DE LA GUIA: Ismael Ferrer

**NO JUZGUES TU DÍA POR CUANTA  
COSECHA PUDISTE RECOGER, SINO POR  
CUANTA SEMILLA LOGRASTE SEMBRAR**

[www.redsemillasdearagon.org](http://www.redsemillasdearagon.org)

"La Red de Semillas de Aragón es una asociación sin ánimo de lucro que tiene la finalidad de promover la producción, la conservación y el uso y disfrute de la biodiversidad agrícola de Aragón, a través de agricultores, hortelanos, divulgadores, técnicos, cocineros y cualquier persona interesada en su cultivo, fomentando el intercambio y el acceso a las semillas."

OCTUBRE 2019



Red de Semillas  
de Aragón