

SOMONTANO

# ESPÁRRAGO FINO DE SOMONTANO

VARIEDAD TRADICIONAL  
DEL SOMONTANO

(HUESCA)



Red de Semillas  
de Aragón

*“La principal es el vino, también se cosechan en bastante cantidad para el consumo granos, aceite, toda clase de legumbres, y hortalizas, entre estas es muy preferido el espárrago, el mejor sin disputa de la provincia y el que más temprano se coge.”* Pascual Madoz en referencia a la producción agrícola de Castillazuelo. (1)

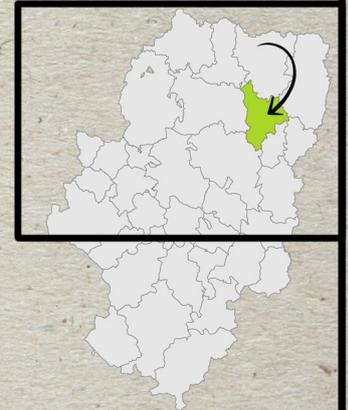


## ORÍGENES

Esta variedad de espárrago era reconocida en el siglo XVII por sus atributos en la vega del río Vero. En la localidad de Castillazuelo, los “cerros” (nombre que reciben las esparragueras en la cuenca del río Vero) se tenían en las casas. Por tradición, los cerros se heredaban ó se daban, como dote, pues había esparragueras que tenían hasta 200 años de vida.



Ireneo Sampietro, uno de los pocos hortelanos que todavía conservaba esta variedad en Castillazuelo, muere a la edad de 95 años en el mismo momento de redactar esta guía. En Salas Altas, José Vicente de 65 años recogió la semilla cultivada por su abuelo en Pozán del Vero. Marina Marañé y Antonio Belloc, también conservan esparragueras en sus huertas de Enate. En Estada, bañadas también por aguas del río Ésera, seguimos encontrando hermosos esparragales que se llegan a extender por las colindantes comarcas de Ribagorza Baja y Sobrarbe.





## CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS

Se cultiva a partir de la siembra de semillas, no se planta a base de peines, por eso la vida de una esparraguera puede alcanzar más de 100 años.



## CARACTERÍSTICAS AGRONÓMICAS

Familia Asparagaceae

Género Asparagus

Especie *Asparagus officinalis*

Nombre popular: Esparrago fino

La mata mide unos 70cm y la flor es amarilla. Los cerros donde se cultiva la mata son caballones trapezoidales de 150cm de ancho y entre 70-90cm de altura, con longitud variable. Para aprovechar el agua de riego en profundidad con poco trabajo, están dispuestos en un lateral de las huertas, casi siempre en paralelo a las acequias o en la parte baja de huertas aterrazadas.





## MANEJO DEL CULTIVO Y CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

**Siembra:** se reproducen solas.

**Recolección:** diaria desde finales de marzo hasta mediados de mayo, San Isidro.

Los caballones se rellenaban los primeros años tras la siembra con “argila”, sedimentos de tierra limosa muy fina extraída de determinados yacimientos en el monte.

Esta técnica resulta clave para obtener tallos de espárrago rectos, largos y tiernos porque el tallo crece recto sin obstáculos (piedras o terrones) y alcanza más longitud antes de verdear la yema.

A la salida del invierno se limpian las plantas secas, se añade estiércol curado y se “pica el cerro”, una labor profunda para sacar las piedras y dejar la tierra suave, realizada con azada porque la geometría trapezoidal del cerro dificulta la mecanización. En verano se arrancan las hierbas que nacen hasta que las esparrageras sombrean. Algunos “ortolanos” locales competían por la perfección de su cerro y pasaban una caña para refinar la parte superior y mejorar la estética.



## CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

La reproducción por semilla lo dota de un sabor único y textura diferente. Se desconoce otro espárrago con un sabor parecido y tan especial, que destaca por un sabor herbáceo y a tierra, y en el que no se aprecian notas sulfurosas tan intensas como en otras variedades.





## ACEPTACIÓN EN EL MERCADO Y COMERCIALIZACIÓN

En temporada de cosecha, lo podemos encontrar en alguna tienda de verduras o en el mercado de hortelanos los sábados en Barbastro. Habitualmente se consume en fresco y la venta es en paquetes de medio y un kilo de peso.

Las familias siguen manteniendo la tradición, fruto de la cultura gastronómica heredada en torno a este producto, pero los hortelanos que los cultivan se jubilan sin relevo generacional, ocasionando el abandono de los “cerros” y la pérdida de producción. El mantenimiento del cultivo está en una difícil situación a pesar de la fama que ostenta y del reconocido sabor y fuerza gastronómica.



## CULTURA GASTRONÓMICA

Esta variedad de espárrago no se pela, se limpia retirando la parte dura del tallo sometiéndola a torsión.

Es un esperado producto en la primavera y contribuye durante dos meses a alimentar y crear un buen número de platos de la cocina popular. Muy valorado por sus atributos organolépticos y la tradición que ha tenido en el territorio.

Es muy versátil en la cocina, una vez hervidos y fríos para entremés o ensalada, acompañados de jamón, aceitunas, huevo duro y salsa vinagreta, en tortilla o salteados para acompañar la conserva de cerdo. En temporada, se encuentra acompañando a diversos platos tradicionales del territorio.





## ENSALADA DE ESPÁRRAGOS FINOS DE SOMONTANO

Por Ismael Ferrer ([alimentaciondelpresente.com](http://alimentaciondelpresente.com))

Esta receta, la preparaba mi abuela en las tardes de merienda en el huerto de Comallecinas bajo la sombra de un sauce llorón. Recuerdos de infancia que traspasan el tiempo y te permiten activar tu memoria gusta-olfativa. Podía cambiar el jamón por atún o sardinas en aceite e incluso unos trozos de costilla y/o longaniza adobada. Aquello era merendar con nombre y apellidos, productos humildes y a la vez nobles que hacían las delicias del paladar más exquisito.



### INGREDIENTES:

- 6 Huevos de gallina raza Sobrarbe de Oros Bajo.
- 1 Manojó de Espárrago fino de Somontano.
- 8 Lonchas de Jamón de Teruel
- 50gr de Aceituna de Aragón arrugada de "Encurtidos Molina" de Caspe.
- 1/2 dl Aceite de oliva virgen extra Maestro de Bierge variedades "Verdeña, negral y Alquezarana" de Bierge.
- Flor de Sal de Naval.

### ELABORACIÓN:

1- Lavar, cortar en trozos regulares los espárragos y ponerlos a cocer en agua con sal. En olla expres 2-3 minutos o en cazuela 40-50 minutos aproximadamente. Refrescar y escurrir.

2- Disponer los espárragos en una fuente, acompañar con los huevos duros, el jamón, aliñar con el aceite y sazonar al gusto.

iiBuen provechoii

*Volver a deleitar los paladares, como hizo tiempo atrás, con las bondades de esta inédita variedad, es una singularidad exclusiva de este territorio. Un bien del patrimonio alimentario Altoaragonés con un potencial fuera de toda duda. Salvaguardar esta reliquia vegetal, permitirá fomentar el cultivo y consolidar el consumo. Un producto con un gran potencial gastronómico a pesar de su estacionalidad. Una muestra más donde el sabor no tiene precio. Ismael Ferrer (2)*

CONTENIDO DE LA GUIA: Ismael Ferrer, Concha Ruiz y Esther Ciria.

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- (1) “Diccionario Geográfico-Estadístico-Histórico de España y sus Posesiones de Ultramar”, (1850) PASCUAL MADOZ
- (2) “Monumentos del reino vegetal del Pirineo Central”, (2019) 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