

El espárrago de Villena busca lograr una marca propia

La Cooperativa Agrícola aumenta la producción, que destaca por su calidad y su característico sabor

Inma Alcaraz | 22.03.2019 | 22:32

El espárrago verde de Villena busca lograr una marca propia dentro de la agricultura local. Su sabor intenso y tierna textura, son cualidades que lo distinguen de los cultivados en otras zonas de España.

El cultivo de esta verdura en el Alto Vinalopó es reciente. La Cooperativa Agrícola Villena introdujo el espárrago verde en el campo villenense en 2011. Tras ocho años, actualmente son seis los productores que cultivan esta verdura en una extensión de 20 hectáreas y producen 180.000 kilos anuales de este manjar. Es un cultivo incipiente, que se abre camino entre los tradicionales como la zanahoria, la vid o el olivar. No obstante, las previsiones son de crecimiento. De hecho, desde la Cooperativa Agrícola tiene previsto incrementar las hectáreas de producción a través de un plan de cultivo en la zona de la huerta local, según comenta el técnico de la entidad, José Sanjuán.



El gran tamaño es una de las peculiaridades del espárrago villenense.

Es un producto principalmente de proximidad, es decir, se corta y en 24 horas ya se puede degustar en la mesa. No obstante, también se exporta a países de Europa como Francia e Inglaterra.

Este año se ha adelantado la temporada de recolección del espárrago debido a las buenas temperaturas con un invierno suave, sin apenas heladas, por lo que su distribución y consumo se inició a finales de febrero y se prolongará hasta el mes de junio. Es un producto que necesita mucha agua para crecer y una temperatura que oscile entre los 15 y 30 grados. El frío merma el crecimiento y el calor en exceso seca la planta.

El producto local se diferencia del que se cultiva en otras regiones por su sabor, su mayor calibre y su firmeza. «La sal característica de la tierra villenense proporciona al espárrago un sabor especial. Una de sus características importantes es su tamaño ya que alcanza los 18 cm en el momento del corte», según

comenta Rafael Pardo, uno de los productores. Otro de los valores añadidos del producto es que pasa del campo a la mesa, «y, además, se puede comer crudo».

El objetivo es que el espárrago verde cultivado en Villena tenga una marca propia, se convierta en una de las señas de identidad de la población y sea reconocido en los mercados por ser un producto ecológico muy saludable, puesto que tiene un alto contenido en vitaminas y antioxidantes que ayuda a combatir enfermedades, prevenir el envejecimiento y contiene pocas calorías y carbohidratos. «Soñamos con conseguir la Denominación de Origen. No obstante, vamos a trabajar para que el espárrago de Villena tenga una distinción para que el consumidor lo reconozca», afirma la concejala de Desarrollo Económico, Esther Esquembre.

Para dar a conocer el espárrago verde entre los villenenses la concejalía de Desarrollo Económico ha organizado unas jornadas que se desarrollarán los días 5 y 6 de abril en el Mercado, con actividades lúdicas y degustación del producto.