

Finalizan las campañas de la alcachofa y el espárrago

www.diariodenavarra.es /4 julio 2012

Las campañas de dos de las verduras estrella de la huerta navarra, el espárrago y la alcachofa, ya han terminado, por lo que tendremos que esperar hasta la próxima primavera, en el caso del espárrago, y hasta el otoño, en el de la alcachofa, para poder degustar estas deliciosas verduras de nuevo en fresco.

El balance de la campaña del espárrago es muy positivo, teniendo en cuenta que se ha producido un incremento del producto en fresco certificado de casi un 58%, al registrarse alrededor de 190.000 kilos este año, frente a los 120.000 del pasado. En esta campaña se ha hecho un gran esfuerzo en promocionar un producto de la tierra tan de temporada y ha habido productores que han comenzado a comercializar vía on line.

En el caso de la alcachofa, este año se ha producido un aumento de superficie inscrita en el Consejo Regulador, alrededor del un 15% más respecto a 2011. Sin embargo los datos de la temporada no se corresponden con este incremento ya que, como cualquier producto criado en el campo, su desarrollo depende en gran medida de la climatología, que en esta campaña no ha sido especialmente favorecedora, sobre todo porque se inició muy tarde debido a las heladas. La consecuencia es que se ha certificado un 63% menos de alcachofa que el año pasado, aunque la calidad no se ha visto mermada.

La conserva, una opción todo el año

Pero no hace falta esperar tanto para consumir estos productos ya que la conserva es una muy buena opción. Este año se han elaborado alrededor de 2 millones de kilos de espárrago en conserva, algo menos que la pasada campaña y unos 340.000 kilos de alcachofa, cantidad similar a la del 2011.

Tenemos que destacar que las conservas de verduras cultivadas al amparo de las indicaciones geográficas navarras son de extraordinaria calidad y muy naturales. Se controla desde el origen del producto en el campo, hasta su almacenaje y proceso de transformación. En la elaboración de conserva de Alcachofa de Tudela no se utilizan correctores de acidez, por lo que su sabor dista de la mayoría del resto de conservas de este producto. En el Espárrago de Navarra, le distingue su suavidad, su textura suave y sobre todo su frescura y escasa o nula fibrosidad por esa rápida elaboración desde que se recolecta hasta que se envasa.

Estos productos están protegidos y garantizados por la Indicación Geográfica Protegida cuyos sendos Consejos Reguladores se encargan de controlar y vigilar que cumplen con el reglamento establecido, con el fin de mantener la calidad que les diferencia de otros de su misma índole.