

DENOMINACIÓN ESPECÍFICA "ESPÁRRAGO DE HUÉTOR-TÁJAR"

En el sector hortofrutícola fue aprobado en 1996 el reglamento de la Denominación Específica Espárrago de Huétor-Tájar, en la provincia de Granada. Los municipios que ampara son Huétor-Tájar, Illora, Loja, Moraleda de Zafayona y Villanueva de Mesía, todos ellos en la Vega baja del Genil, al oeste de la provincia. La tradición de este cultivo en la zona se remonta a la época musulmana, siendo considerado un manjar en Al-Andalus.



Los espárragos de Huétor-Tájar son verdes morados, similares a los espárragos trigueros. Han sido obtenidos a partir de una selección tradicional de especies autóctonas. Se cultivan en pequeñas explotaciones familiares. Los turiones (tallos) se recolectan siempre a primera hora del día para evitar la insolación de la planta, que podría disminuir su calidad.

Se clasifican en categorías extra y primera, y pueden consumirse en fresco o en conserva. Los espárragos frescos deben ser sanos, limpios, exentos de daños externos y sin humedad exterior. Su color varía entre las tonalidades de verde al morado. Su diámetro oscila entre 4 y 12 mm y su longitud entre 20 y 30 cm. Su cabeza es aguda y más ancha que el tallo. Su textura es tierna y carnosa, son muy aromáticos y con un sabor agridulce. Se suelen presentar en manojos de medio, 1 ó 2 kg.



El consumo de espárragos es altamente recomendable por sus propiedades nutritivas y saludables. Tradicionalmente se ha empleado como diurético, tiene un alto contenido en fibra y es rico en vitaminas (A, C, E y varias vitaminas del grupo B).

Los espárragos certificados llevan consigo una contraetiqueta numerada expedida por el Consejo Regulador, que garantiza el origen y la calidad del producto. Existen dos modelos de contraetiquetas, según vayan destinados a consumo en fresco o en conserva. La producción calificada está en torno a 500.000 Kg., comercializados a través de una única cooperativa.

El Consejo Regulador, dependiente de la Junta de Andalucía, actúa como impulsor de la Denominación, al mismo tiempo que vela por el cumplimiento de las exigencias de calidad.