



## FICHAS TECNICAS

NOMBRE COMÚN: Espárrago

NOMBRE CIENTIFICO: *Asparagus officinalis L.*

FAMILIA: Liliáceas

### ORIGEN :

El origen de los espárragos parece situarse en la cuenca mediterránea, hace más de 5.000 años, concretamente en Egipto. También los romanos mostraron sus preferencias por este alimento en la dieta.

### Variedades

Existen dos tipos de espárragos:

- Espárrago blanco: Crece bajo tierra, por tanto, no desarrolla la clorofila( pigmento que le da el color verde).
- Espárrago verde: También se conoce como: espárrago negro, amargo o triguero, crece en contacto con la luz del sol, la clorofila se desarrolla aportando el color verde a esta variedad.

**Entre las variedades cultivas en España pueden citarse:**

1. Blanco de Aranjuez.
2. Blanco de Zaragoza.
3. Espárrago morado y largo de navarra.

**FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE****CALENDARIO DE TEMPORADA**

E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
	S	S									

S: siembra. R: recolección: A los 18-24 meses de plantado.

**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO PARA EL CONSUMIDOR**

Este vegetal se puede consumir fresco o en conserva, siendo la primera forma la que aporta mejores propiedades nutritivas, es un alimento rico en antioxidantes, que ayuda a combatir el cáncer y otras enfermedades, probablemente es uno de los vegetales con mayor contenido ácido fólico, el cual participa en la creación de células nuevas y junto con el hierro en la producción de glóbulos rojos, interviniendo además en la formación de metionina, aminoácido necesario para una buena salud de las uñas, el pelo y la piel, destaca además la presencia de otras vitaminas como la Vit. A, C y E y las del grupo B( B1,B2,B3 y B6), así como su contenido en fibra.

**DESCRIPCIÓN BOTÁNICA**

Es un cultivo perenne, con tallos erectos, hojas finas y puntiagudas en forma de escamas, las flores son pequeñas, el fruto es una baya del tamaño de un guisante y de color rojo cuando madura, las semillas son negras y triangulares, posee un sistema rizomático subterráneo en forma de plataforma, del que surgen las raíces y posteriormente los tallos carnosos o "turiones" que constituye la parte comestible, la planta de espárrago es dioica, es decir, hay plantas que solamente dan flores femeninas y otras que sólo dan flores masculinas, la duración media de una plantación comercial es de 10-15 años.



## CLIMA

Es una planta muy rústica que normalmente se adapta a todos los climas por tener órganos de reserva.

## SUELO

Se adapta a diferentes tipos de suelo, prefiriendo para su óptimo desarrollo suelos fértiles, sueltos, profundos, bien drenados y provistos de materia orgánica, es importante evitar encharcamientos del terreno ya que es un cultivo muy sensible a la asfixia radicular, su pH óptimo de crecimiento oscila entre 7,7-7,8, es bastante resistente a la salinidad aunque ésta puede afectar la longevidad del cultivo.

## PROPAGACIÓN

El espárrago se reproduce mediante semillas, obteniéndose pequeñas plántulas que posterior son trasplantadas al suelo definitivo. Para preparar los semilleros se suele utilizar a una mezcla de suelo y turba como sustrato.

## PLANTACIÓN

La plantación se realiza manual con ayuda del plantón, manteniendo una adecuada separación entre plantas para favorecer el crecimiento.

### Marcos de plantación:

Según la experiencia que se tiene en la isla en la producción ecológica de esta planta se suele utilizar un marco de plantación de 0,70x 1,20 en el cultivo en enarenados con sistema de riego por goteo.

### **Manejo del cultivo.**

#### Preparación del suelo:

Esta labor se realiza de forma que el suelo quede mullido para que los turiones ( tallo



comestible) emerjan con menos dificultad , se utiliza estiércol o compost como abonado de fondo.

### Propagación

El espárrago se reproduce mediante semillas, obteniéndose pequeñas plántulas que posterior son trasplantadas al suelo definitivo. Para preparar los semilleros en la producción ecológica se emplea una mezcla de suelo y turba como sustrato.

### Trasplante:

Las plántulas son trasplantadas a los 5 meses de establecido el semillero, se verifica que la raíz este bien desarrollada.

### Plantación

La plantación se realiza manual con ayuda del plantón, manteniendo una adecuada separación entre plantas para favorecer su óptimo crecimiento.

### Marcos de plantación:

En Lanzarote según la experiencia que se tiene en la producción ecológica se suele utilizar un marco de plantación de 0,70x 1,20 metros para el cultivo en arenado y sistema de riego por goteo.

## **LABORES CULTURALES**

### Poda o siega

Consiste en cortar toda la parte aérea del cultivo a ras del suelo para facilitar el desarrollo y acumulación de reservas y nutrientes en el fruto subterráneo. Se realiza cuando se va a recoger la primera cosecha, a los dos o tres días de esta práctica emerge el tallo comestible. En Lanzarote la cosecha se realiza diariamente. El fruto se corta cuando el turión (tallo comestible ) alcanza de 25-30 cm de longitud.



Escardas o eliminación de malas hierbas:

Su eliminación es fundamental para que no compitan por el agua y los nutrientes del suelo. Esta labor se puede realizar de forma manual con ayuda de una escardilla.

Riegos:

Las mayores necesidades de agua las tiene durante el verano, cuando hace más calor y el desarrollo de la masa foliar es considerable. Durante la recolección, las necesidades de agua son moderadas y sólo debe regarse para mantener la humedad del suelo.

El espárrago resiste mejor la sequía que el exceso de agua ya que es muy sensible a la asfixia radicular.

Fertilización:

En el cultivo ecológico del espárrago en Lanzarote es frecuente el uso de fertilizantes orgánicos ( estiércol, compost, té de compost...). El compost y estiércol se pueden aplicar al suelo como fertilizantes de fondo cada dos o tres años , previamente se retira el picón.

En el caso del té de compost es común su uso una vez al mes en el sistema de riego.

Una vez al mes se usa abono líquido al año serían 12 aplicaciones, , compost cada dos años una vez, el estiércol dura tres años , previamente el estiércol se solariza durante un mes, o 20 días y luego se cubre con picón

**PRINCIPALES PLAGAS y ENFERMEDADES:**

Es un cultivo muy resistente a plagas y enfermedades debido a su rusticidad. En ocasiones aparecen pulgones , pero no ocasionan daño al fruto porque este se recoge diariamente.



CABILDO DE LANZAROTE

**Agrolanzarote**  
SERVICIO INSULAR AGRARIO

Enero 2012

## FICHAS TÉCNICAS DE CULTIVOS DE LANZAROTE

### RECOLECCIÓN y PRODUCCIÓN.

#### Recolección:

La cosecha se realiza a partir de los 18-24 meses, con ayuda de un cuchillo especial (esparraguero ) se van cortando los tallos a ras del suelo.

Como referencia del rendimiento, en Lanzarote se obtiene como promedio una producción diaria de 21 gramos por plantas.