

## **Denominación de Origen: “Espárragos de Médano de Oro”, una experiencia conjunta que revaloriza un cultivo característico y emblemático de la región**

El espárrago pertenece a la familia de las Liliáceas, originaria de Europa. Fue traída a nuestro continente, América por los franceses junto con las primeras vides. Se trata de una planta herbácea perenne, de follaje muy ramificado y aspecto plumoso.

El área donde se trabaja esta DO se localiza en el departamento de Rawson, a unos 10 km del aglomerado urbano de la provincia de San Juan, Argentina. Los criterios de delimitación geográfica: se extiende hacia el norte Ruta 155 y calle Gral. Acha; al oeste con Calle 13; al este con Departamento 9 de Julio y hacia el sur con Cerrillo Barbosa. Esta zona delimitada posee características distintivas desde el punto de vista sociocultural, de usos y costumbre del saber cultivar el espárrago, como así también características distintivas ambientales, como la presencia de dos complejos de suelos únicos: Médano de Oro y Ramón Franco.

Para lograr el sello, en primer lugar se acordaron pautas referidas al método de obtención del producto, por lo cual se elaboró un manual de cultivo que incluyó: preparación del terreno, transplante, densidad de plantación, corte, abonado, control fitosanitario, riego, recolección y tratamiento poscosecha. A su vez, para la Descripción de Prueba de Origen se tuvieron en cuenta requerimientos generales y específicos que debían cumplir el espárrago obtenido.

Sobre la base de las características citadas, se definieron los atributos sensoriales que otorgan tipicidad al Espárrago de Médano de Oro, las cuales son:

- Olor y sabor suaves, típicos pero definidos. El olor y el aroma presentan notas típicas de turba, humedad y pasto. También se destaca un gusto dulce de intensidad baja.
- Textura blanda, cremosa y suave, baja fibrosidad.

Se infiere que los atributos propios que se destacan en espárragos de MO en cuanto a su olor y aroma suaves se corresponden a las condiciones y características de antiguos humedales y altos contenido de Nitrogeno de la Zona delimitada y definida como territorio de DO. Además de la marcada profundidad de suelo de los dos complejos edafológicos presentes (mayor expresión vegetativa de la planta). Su sabor dulce se atribuye a las temperaturas medias que oscilan entre 22,2 - 26 C° para el mes de enero. En cuanto a su textura, es producto de usos y costumbres del anejo y cosecha de cultivo, destacando su cosecha artesanal (manual).

Así mismo, los usos y costumbres de los productores/as esparragueros/as transmitidas de generación en generación desde sus colonos, es lo que más prevalece y hace que el manejo del cultivo se adapte a los requerimientos para la obtención de un producto típico y con cualidades únicas, consensuadas colectivamente y que están presentes en el inconsciente de ellos mismos. A



Origine  
Diversité  
Territoires

[María Paula, Fabani  
Comisión Evaluadora del uso del sello de  
valorización “Denominación de Origen Espárragos  
del Médano de Oro”, Argentina  
Foro Origine, Diversité et Territoires  
Taller n° 1, Sesión n°3



modo de conclusión, se infiere que el conjunto de las características del ambiente, la genética de las variedades utilizadas, las prácticas culturales y los saberes populares detallados del Médano de Oro aportan y definen a los atributos sensoriales que destacan al espárrago de esta región.

Este trabajo se llevo en conjunto con organismos de investigación y el consenso explícito y compromiso de productores del espárrago de MO, de conservar sus cualidades sensoriales en el tiempo a fin de preservar su tipicidad y reconocimiento.