

S1-P5

El potencial gastronómico del bróquil: nuevos aprovechamientos

PALABRAS CLAVE: Brassica oleracea L. var. italica, biodiversidad, panel de cata

AUTORES: **Cristina Mallor** Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA)

Sonia Laguna - Escuela Politécnica Superior de Huesca

Raquel Zufiaurre Escuela Politécnica Superior de Huesca

Juan Carlos Jiménez -CPIFP San Lorenzo de Huesca

Gonzalo Gutiérrez -CPIFP San Lorenzo de Huesca

Celia Montaner Escuela Politécnica Superior de Huesca

El bróquil es una hortaliza de invierno tradicional de la comarca de la Hoya de Huesca y áreas próximas de reconocida calidad gastronómica. Estudios previos desvelan interesantes propiedades nutricionales, iguales o incluso superiores a las descritas para otras variedades de la especie a la que pertenece (*Brassica oleracea* L.). Por el contrario, el rendimiento comestible es muy bajo, alrededor del 15%, es decir, el peso de la parte aprovechable con respecto al peso total de la planta. No existen variedades comerciales y sólo hay cinco variedades tradicionales en cultivo. Éstas forman parte de una colección de 14 entradas conservada ex situ en el Banco de Germoplasma del CITA y constituyen el material utilizado para este estudio. El objetivo de este estudio fue seleccionar los materiales con mayor potencial gastronómico y explorar nuevos aprovechamientos de las partes que habitualmente no se consumen mediante un panel de cata formado por quince personas. De cada entrada se cató, además de los hijuelos comúnmente aprovechados, los limbos y peciolo (pelados y sin pelar) de hojas adultas y la médula o zona central del tallo. Todo ello se sometió a un escaldado controlando el peso de muestra, el volumen de agua, la temperatura y el tiempo en ebullición. Las aguas del escaldado también se cataron. Diez de las catorce entradas fueron calificadas globalmente como buenas. Las diferentes partes analizadas tuvieron una aceptación dispar. El limbo se describió como fino, suave y de buen sabor, aunque la hoja endurecida puede ser fibrosa, áspera y de sabor desagradable. El peciolo pelado puede consumirse en crudo, de forma similar al apio. La médula sorprendió por su peculiar sabor. Los caldos de cocción resultaron suaves y agradables. En conclusión, se ha constatado el gran potencial gastronómico del bróquil y la opción de incrementar su rendimiento agronómico al comprobar la buena aceptación culinaria de partes de la planta que se desechan habitualmente. •