

Parque Micológico de Moncayo
7 y 8 de mayo de 2024



Culinary Hub:

Potencial gastronómico de las Setas del Moncayo y sinergias con legumbres y hortalizas locales



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



Potencial de leguminosas y hortalizas locales (entorno del Moncayo): sinergia para su uso en gastronomía en combinación con setas de la zona

- Variedades tradicionales: variedades que han evolucionado durante mucho tiempo (generaciones) en unas condiciones ambientales particulares (adaptación al medio) y bajo la gestión de agricultores que comparten una cultura de manejo y aprovechamiento.

La biodiversidad de las variedades locales constituye un auténtico **patrimonio cultural y natural** vinculado a la **gastronomía con identidad**: diversa, saludable y sostenible.



Erosión genética y bancos de germoplasma:

- La diversidad de las variedades locales no ha llegado hasta nuestros días (**Erosión genética**: sustitución de variedades locales por comerciales, despoblación...) y ha sido preciso conservarla *ex situ* en los denominados **Bancos de Germoplasma**



Potencial gastronómico de las Setas del Moncayo y sinergias con legumbres y hortalizas locales

El Banco de Germoplasma Hortícola del CITA

- Creado en 1981 para evitar la erosión genética (donaciones de los agricultores)



- Colección > 18.500 muestras de semillas. Variabilidad genética (adaptación agricultura).
- Principalmente variedades locales de hortalizas y legumbres (genotipos únicos).



Potencial gastronómico de las Setas del Moncayo y sinergias con legumbres y hortalizas locales

Hortalizas y legumbres locales en la comarca de Tarazona y el Moncayo:

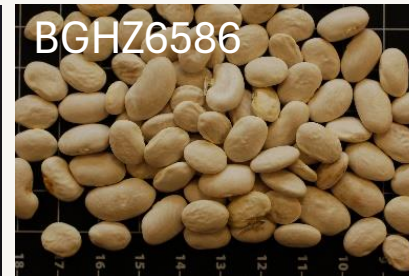
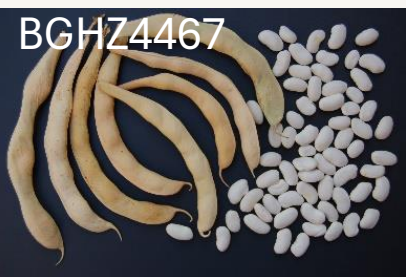
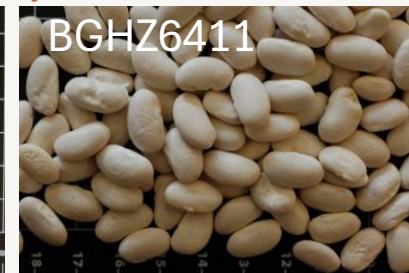
- 34 muestras pertenecientes a 14 especies
 - Especies cultivadas de hortalizas y legumbres
 - Especies silvestres comestibles y aromáticas
- Colectas: entre 1996 y 2017
- Localidades: Añón de Moncayo, Litago, Los Fayos, Moncayo, Tarazona, Vera de Moncayo



Potencial gastronómico de las Setas del Moncayo y sinergias con legumbres y hortalizas locales

“Las buenas judías el Moncayo las cría”

Código	Nombre local	Municipio
4086	Garbanzera	Litago
4263	Judía trepadora	Los Fayos
4487	Judía pocha	Tarazona
4533	Judía "de Cuba"	Litago
4534	Judía	Litago
BGHZ4461	Tempranilla	Añón de Moncayo
BGHZ4467	Tempranilla	Litago
BGHZ4468	Traperas	Los Fayos
BGHZ4469	Chata	Añón de Moncayo
BGHZ4473	Barrada roja	Tarazona
BGHZ6241	Barrada negra	Tarazona
BGHZ6411	Trapera	Añón de Moncayo
BGHZ6412	Huevo de perdiz	Litago
BGHZ6585	Trapera de Litago	Litago
BGHZ6586	Trapera grande de Litago	Litago



COMBINACIÓN LEGUMBRES Y SETAS

Las setas en los pucheros y guisos con legumbres aportan una textura y sabor que permite utilizarlas para reemplazar la proteína animal o cocinar potajes de forma más ligera.



EnMilBatallas
ALUBIAS CON GULAS Y SETAS

Publicado 5 junio, 2020 por Marhya en cocina convencional, Gastronomía, Legumbres, patatas y verduras

<https://enmilbatallas.com/2020/06/05/alubias-con-gulas-y-setas/>



Alubias con setas

<https://okdiario.com/recetas/alubias-setas-35916>



ALUBIAS PINTAS GUIADAS CON PIMIENTO ROJO Y SETAS DE TEMPORADA AL PIMENTÓN. COCINA FÁCIL / RBA / ANA GARCÍA

https://www.lecturas.com/recetas/alubias-pintas-guisadas-pimiento-rojo-y-setas-temporada-pimenton_10421.html

Código	Nombre local	Municipio
BGHZ4800	Tomate redondo rojo	Vera de Moncayo
BGHZ4801	Tomate redondo rosa	Vera de Moncayo
BGHZ4802	Gordo abarquillado morado	Vera de Moncayo
BGHZ4803	Gordo abarquillado rojo	Vera de Moncayo
BGHZ4804	Gordo redondo rojo	Vera de Moncayo
BGHZ7229	Tomate morado de Tarazona	Tarazona
BGHZ7230	Tomate rojo de Tarazona	Tarazona



TOMATE REDONDO



VERA DE MONCAYO

TOMATE REDONDO GORDO



152 g (menor peso)

362 g (mayor peso)



TOMATE ABARQUILLADO

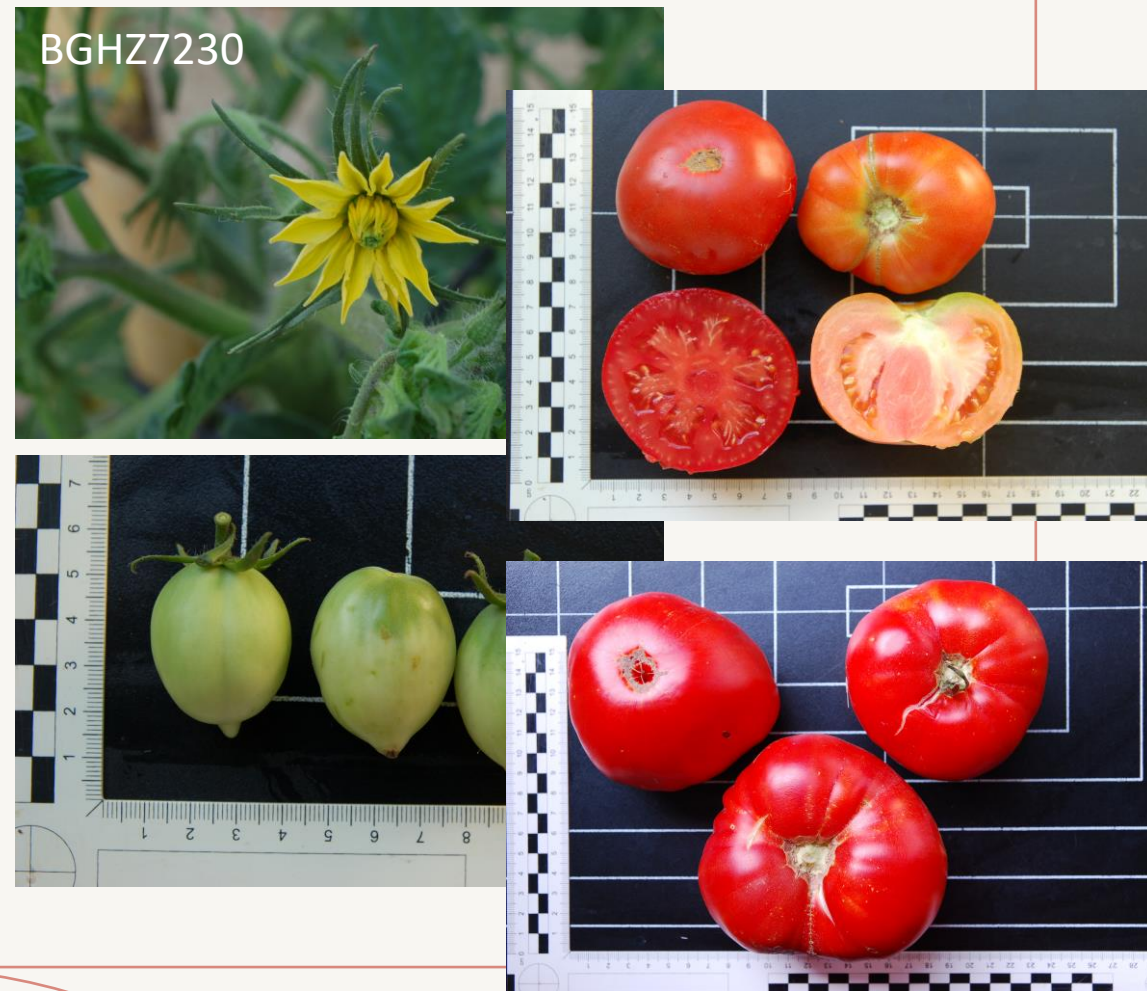


TARAZONA

TOMATE MORADO



TOMATE ROJO



COMBINACIÓN TOMATE Y SETAS

RECETAS SALUDABLES

Setas con tomate



Receta de Setas con tomate fácil de preparar

<https://okdiario.com/recetas/setas-tomate-3163948>

Ensalada templada de tomates y setas



<https://consaborahuerto.blogspot.com/2015/04/ensalada-templada-de-tomates-y-setas.html>

ACHICORIA

TARAZONA

Caracterización morfológica de seis entradas de achicoria (*Cichorium intybus* L.) conservadas en el Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza (BGHZ-CITA) procedentes del Valle del Ebro

Cristina Mallor^{1,3} y Celia Montaner^{2,3}

¹Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA), Avda. de Montañana 330, 50059 Zaragoza; ²Escuela Politécnica Superior de Huesca, Universidad de Zaragoza (UZ), Ctra. de Cuarte, s/n, 22071 Huesca; ³Instituto Agroalimentario de Aragón – IIAZ (CITA – UZ)

La achicoria pertenece a la familia Compositae y a la especie *Cichorium intybus* L. Algunos autores distinguen las variedades botánicas: var. *sativus* (achicorias de café, aprovechadas por sus raíces), var. *silvestre* (variedades de hojas rojas) y var. *foliosum* (cultivares aprovechables por sus hojas, achicoria silvestre y endibias). En este trabajo se caracterizan muestras de achicoria que se cultivan por sus hojas, que se consumen como verdura o en ensalada.

En España se trata de un cultivo minoritario, con una superficie cultivada de 86 ha, localizadas principalmente en Navarra y País Vasco, que concentran el 89 % de la producción (MAPAMA - Anuario de estadística, 2016). Como cultivo tradicional tiene interés en el Valle Medio del Ebro, donde se cultiva popularmente para autoconsumo. Actualmente existe interés por la recuperación de su cultivo, principalmente a partir de variedades tradicionales.

Objetivos

- ✓ Caracterización morfológica de 6 entradas conservadas y accesibles en el Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza (BGHZ-CITA), procedentes de Aragón, Navarra y La Rioja.



Figura 1. Parcela de ensayo.



Figura 2. Muestras en el momento de la recolección.

Materiales y métodos

- ✓ Las 6 entradas se cultivaron en la parcela experimental del CITA (Figura 1).
- ✓ Se tomaron datos en la especie (Figura 2), evaluando en cinco plantas por entrada caracteres en planta: peso, altura y diámetro central de las plantas; y en hoja: color (excluyendo el nervio central), color del nervio central y pigmentación antocianica en la madurez de cosecha.

Tabla 1. Caracteres de planta evaluados en las muestras de *Cichorium intybus*.

Código banco	Código Inventario Nacional	Localidad: Provincia	Peso (g)	Altura (cm)	Diámetro (cm)
BGHZ6528	NC111026	Gallur, Zaragoza	1.685,8 ± 141,4 ab	59,0 ± 3,7	15,5 ± 1,1 ab
BGHZ6529	NC111027	Tarazona, Zaragoza	1.766,0 ± 356,4 ab	55,7 ± 6,4	16,8 ± 2,5 a
BGHZ0991	NC042510	Buñuel, Navarra	1.489,8 ± 380,1 abc	53,5 ± 7,0	12,9 ± 1,6 b
BGHZ3668	NC044037	Sangüesa, Navarra	1.310,2 ± 150,7 bc	58,5 ± 2,8	13,7 ± 1,0 b
BGHZ4726	NC103384	Arguedas, Navarra	851,6 ± 167,8 d	50,8 ± 5,2	16,9 ± 2,0 a
BGHZ3863	NC079169	Cabretón, La Rioja	1.215,8 ± 64,8 cd	54,1 ± 3,9	12,8 ± 0,8 b



Figura 3. Hojas y sección transversal de las plantas analizadas en el laboratorio.

Resultados

- ✓ Las plantas alcanzaron una altura entre 51 y 59 cm, no siendo significativa la diferencia entre muestras. El peso varió entre 852 y 1.766 g, con un diámetro central entre 13 y 17 cm, ambos caracteres mostraron diferencias entre muestras (Tabla 1). Respecto a las hojas, no se observaron diferencias importantes en el color, pero sí en la pigmentación antocianica (Figura 3).
- ✓ Los resultados han permitido identificar muestras con oportunidad comercial para su cultivo. En concreto, las muestras BGHZ6529, BGHZ6528 y BGHZ0991 destacaron por su mayor peso y buena aptitud para el blanqueo.



BGHZ6529

BGHZ6228

BGHZ4726



BGHZ0991

BGHZ3668

BGHZ3863



ACHICORIA

TARAZONA

Las muestras **BGHZ6529**, BGHZ6528 y BGHZ0991 destacan por su mayor peso y buena aptitud para el blanqueo, lo que representa una oportunidad comercial para su cultivo.



Código banco	Código Inventario Nacional	Localidad; Provincia	Peso (g)	Altura (cm)	Diámetro (cm)
BGHZ6528	NC111026	Gallur; Zaragoza	1.685,8 ± 141,4 ab	59,0 ± 3,7	15,5 ± 1,1 ab
BGHZ6529	NC111027	Tarazona; Zaragoza	1.766,0 ± 356,4 ab	55,7 ± 6,4	16,8 ± 2,5 a
BGHZ0991	NC042510	Buñuel; Navarra	1.489,8 ± 380,1 abc	53,5 ± 7,0	12,9 ± 1,6 b
BGHZ3668	NC044037	Sangüesa; Navarra	1.310,2 ± 150,7 bc	58,5 ± 2,8	13,7 ± 1,0 b
BGHZ4726	NC103384	Arguedas; Navarra	851,6 ± 167,8 d	50,8 ± 5,2	16,9 ± 2,0 a
BGHZ3863	NC079169	Cabretón; La Rioja	1.215,8 ± 64,8 cd	54,1 ± 3,9	12,8 ± 0,8 b



COMBINACIÓN HORTALIZAS DE HOJA (achicoria, borraja) Y SETAS

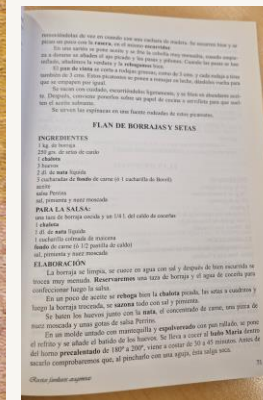
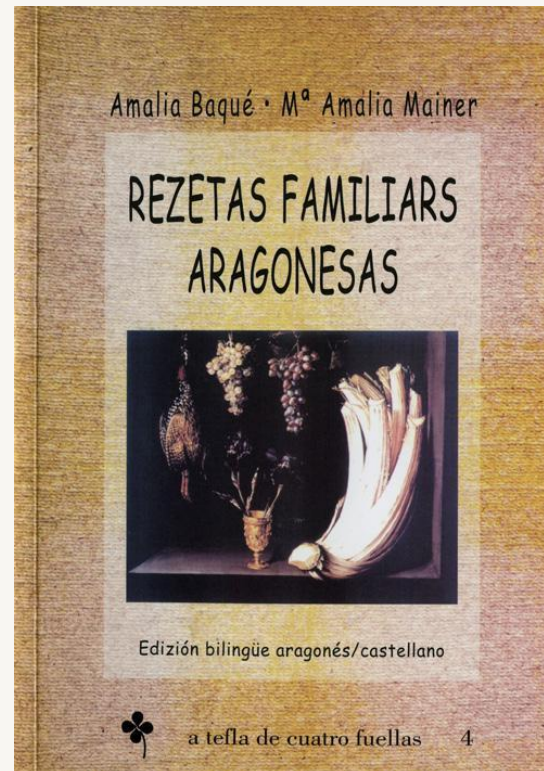
Pudin de borrajas y setas

Pudin de borrajas y setas con aceite de piquillos



Fuente: <https://ponaragonentum.esa.com/recetas/pudin-de-borrajas-y-setas-con-aceite-de-piquillos/>

Flan de borrajas y setas



Borrajas con arroz y setas



Fuente: <https://www.aleirad-elola.com/borraja-con-arroz-y-setas/>

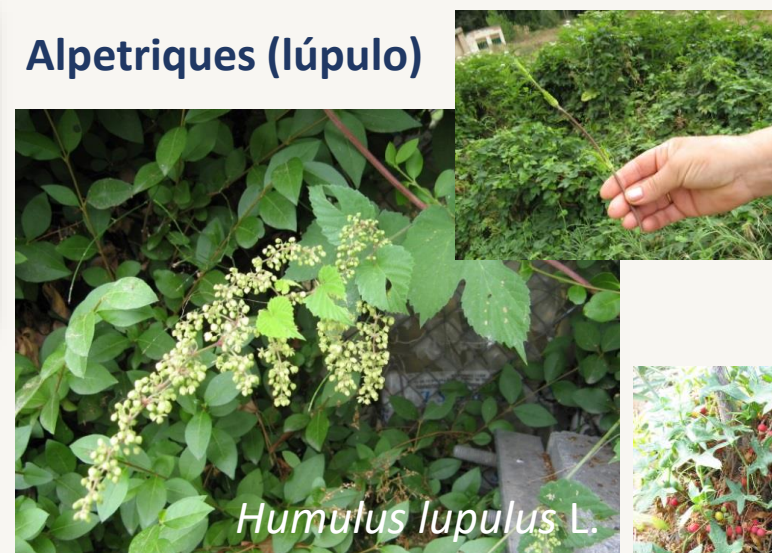
Orégano



Lampaza



Alpetriques (lúpulo)



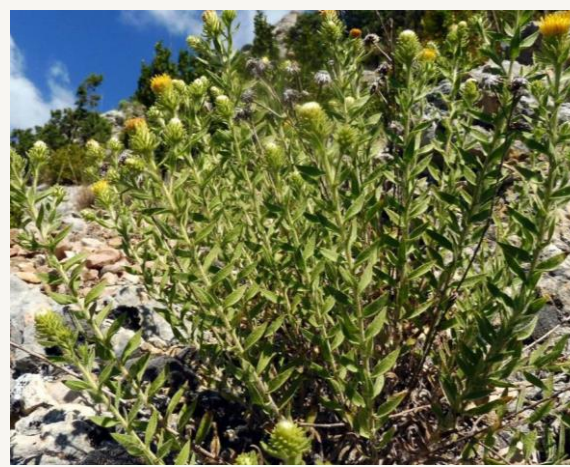
Usillos



Cenojo



Te de roca



Tucas



Espárrago silvestre de Los Fayos



***Asparagus acutifolius* L.**

Risotto de marzuolos y espárragos silvestres

Risotto de setas elaborado con 2 productos de temporada primaveral, marzuolos y espárragos silvestres



Fuente:
<https://lacasadelasetas.com/blog/risotto-marzuolos-esparragos-silvestres/>



Conservar el **pasado** para que
desde el **presente**
podamos mejorar el **futuro**



Gracias por la atención

cmallor@cita-aragon.es