



El alcalde Juan Francisco Serrano destaca que la jornada de este sábado, “a pesar de la climatología”, ha sido todo un éxito de público y por la calidad de las actividades desarrolladas, con los cocineros invitados al showcooking, las catas-degustación o la

música de Los Transistores.

Lluvia y frío, con nieve en las cumbres de Mágina, por encima de Caudros y del Aznaitín. Así se iniciaba la segunda jornada de la IV Feria del Espárrago Blanco en Bedmar, que este sábado arrancaba con visitas guiadas a la zona de Cuadros y a la fábrica conservera Congana. Si ayer eran empresarios jienenses los que conocían in situ la muestra agroalimentaria de Bedmar, hoy han sido cientos de personas llegadas desde la comarca de Mágina y de la capital jienense los que no han querido perderse pese la feria esparraguera, que iniciaban con una visita a al fábrica Congana donde han podido observar en directo la manipulación y transformación del espárrago blanco llegado directamente del campo.

Y ni siquiera el mal tiempo ha podido con el desarrollo de las actividades que han incluido un mercado de productos Degusta Jaén en la Avenida Virgen de Cuadros, en esta ocasión bajo carpas para evitar precisamente la lluvia; o las actividades para los más pequeños en la Caseta Municipal o el cierre de este sábado con la música de Los Transistores.

Para mañana domingo, en la última jornada, continúa la programación con más visitas guiadas y las muchas posibilidades que oferta el mercado DegustaJaén. A las 12:00 horas en las Eras Campal aterrizará un gran globo aerostático para disfrutar de las maravillosas vistas de la zona. El buen comer continúa a las 13:00 horas con el showcooking de Enrique Sánchez, que en esta ocasión estará acompañado por José Luis Navas y Juan Pablo Gámez, de Restaurante Los Sentidos. A la degustación de tapas le seguirá la comida popular de andrajos con espárragos elaborada por la asociación de mujeres “Nuevo Renacimiento” de Bedmar. El ciclo de actividades de la feria culminará con el monólogo del humorista David Navarro, para hacer la digestión con una sonrisa en la boca.

El nexa de unión

REDACCIÓN

Sábado, 06 de Abril de 2019 20:05 - Actualizado Martes, 09 de Abril de 2019 01:14

“Estamos aquí esta noche, precisamente por el espárrago, que es lo que nos une a los dos pueblos”, decía el alcalde del municipio navarro de Azagra, Ignacio Gutiérrez, en su pregón inaugural de la feria esparraguera. Lo decía ante muchas personas que habían residido más de dos o tres décadas del siglo pasado como temporeros en su pueblo, situado en la ribera del Ebro, la baja Navarra que linda con La Rioja.

El cultivo del espárrago blanco llegó a la provincia de Jaén hace apenas tres décadas, en los 90, de la mano de muchos emigrantes de Bedmar y otros pueblos de Sierra Mágina que llevaban años trabajando de temporeros en tierras Navarras en este y otros cultivos hortícolas. En Bedmar, en la década de los 90 y principios de este siglo llegaron a funcionar hasta tres fábricas de conservas puestas en marcha al calor de este y otros cultivos alternativos como el pimiento del piquillo, la alcachofa, etc. La primera de ellas fue Ancove, que echó a andar en 1994; le siguió un año después la cooperativa Mágina Hortofrutícola y finalmente en 2001 Conservas García Narváez (Congana). Además de en Bedmar, también abrieron fábricas de conservas en Jódar, Campillo del Río, Villanueva de la Reina y Mengíbar.

La Feria del Espárrago Blanco de Bedmar es uno de los tres encuentros comerciales de los que se celebran en nuestro país sobre este cultivo (los otros son en La Rioja y Navarra) y la única destinada al espárrago en el Sur de España.

En la actualidad, el espárrago blanco genera en Bedmar y Garciez unos 8.000 jornales al año y son más de 200 las personas que trabajan directa o indirectamente en este producto que se cultiva en un centenar de hectáreas en las que se producen en torno a 300.000 kilogramos de espárrago blanco. No obstante, a finales de los años 90, con dos fábricas conserveras en funcionamiento, Mágina Hortofrutícola y Ancove, llegaron a transformarse hasta dos millones de kilos de espárrago, procedente de plantaciones de la provincia y de otras zonas de Andalucía.