

COMUNIDAD

HUESCA ► EL SECTOR AGROALIMENTARIO

El bróquil se reivindica

Cuatro entidades se unen para promocionar y poner en valor esta hortaliza típica de la huerta oscense que es muy apreciada por su sabor y propiedades pero poco conocida y consumida

EL PERIÓDICO
eparagon@elperiodico.com
HUESCA

El bróquil es una variante de col muy típica de la huerta oscense muy apreciada por su sabor y propiedades pero todavía poco conocida y consumida. Convencidos de que su cultivo tiene un gran potencial, la Escuela Politécnica Superior de Huesca (EPSH), el Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) y los centros públicos integrados de Formación Profesional Montearagón y San Lorenzo se han unido en un proyecto pluridisciplinar con el objetivo de poner en valor esta hortaliza de invierno, también denominada hijiau o hijudo.

La iniciativa se inició la campaña pasada con la caracterización preliminar de algunas variedades conservadas en el Banco de Germoplasma Hortícola de Zaragoza cultivadas tanto en el CITA como en la Escuela Politécnica Superior de Huesca. Los resultados fueron presentados por las investigadoras Cristina Mallor, de la Unidad de Hortofruticultura del CITA, y Celia Montaner, de la Escuela Politécnica Superior de Huesca, en el IX Congreso de Mejora Genética de plantas, celebrado en Murcia del 18 al 20 de septiembre.

El bróquil es una variante de lo que de forma genérica se denominan coles y que agrupa a hortalizas tan conocidas como la coliflor, el romanescu, la col de Milán, el repollo, la lom-



GOBIERNO DE ARAGÓN

►► **Equipo** ► Representantes de las entidades que promueven el proyecto pluridisciplinar del bróquil.

La iniciativa se inició la campaña pasada con la caracterización de algunas variedades

barda o el brócoli. Se caracteriza por emitir en las yemas de las hojas adultas brotes o hijuelos –de ahí su nombre– formados por un grupo de pequeñas hojas. En su centro aparece una inflorescencia a modo de pella de tamaño variable dando lugar a dos tipos de bróquil, el verde y el pellado.

La gran mayoría de plantas de bróquil que se cultivan en los huertos de la provincia proceden de los viveros hortícolas Barbereta y Oliván, ubicados en Hues-

ca. Estos producen plantones de cinco variedades de esta hortaliza, dos de bróquil verde y tres de pellado. Todas ellas se enmarcan dentro de lo que se conoce como variedades tradicionales, es decir, aquellas que mantienen los propios agricultores generación tras generación, no han sido sometidas a programas de mejoramiento genético y no suele ser habitual encontrarlas en los canales comerciales de venta de semillas. ≡

HUESCA ► OBRAS

El cerro de San Jorge mejorará su iluminación exterior

EL PERIÓDICO
HUESCA

El Ayuntamiento de Huesca iniciará hoy las obras de instalación de alumbrado exterior y su correspondiente instalación eléctrica en baja tensión de varias zonas del cerro de San Jorge. La mejora de la iluminación en este espacio tiene un coste de 71.741 euros y es una de las obras que se realizan con cargo al superávit del ejercicio 2017. La actuación corre a cargo de la empresa Nitlux Ingeniería y Electricidad con un plazo de ejecución de mes y medio.

En estos momentos funciona un sistema de iluminación provisional con el objetivo de solucionar la falta de alumbrado en el anillo inferior del cerro, que dificultaba el tránsito de personas en horario nocturno, tanto las que utilizan esta zona para pasear y practicar deporte como los aficionados que la atraviesan para acceder y regresar del estadio del Alcoraz.

La adecuación definitiva consistirá en dotar a la zona de alumbrado exterior con su correspondiente red eléctrica de baja tensión. En total se instalarán 53 luminarias de tecnología led en dos circuitos.

En este mismo entorno está previsto en los próximos días que comiencen las obras de reurbanización del camino Alto Cocorón (habilitación de acerado y mejoras en el aparcamiento del Palacio de Deportes), y el acondicionamiento de la zona verde. ≡

+territorio

El municipio ensalza su interculturalidad en una feria

AYERBE ► El municipio celebró ayer la tercera edición de la Feria de la Diversidad. La jornada fue organizada por la asociación Ayerbe Estación con el objetivo de fomentar la convivencia intercultural en base a la gastronomía, ya que un 8% de su población es inmigrante, procedente de países como China, Argentina, Italia o Marruecos. Los actos programados consistieron en talleres, sorteos o actuaciones musicales, pero el plato fuerte fue la degustación de platos de diferentes países.

Primeros trabajos en la exhumación de Arico en Las Mártires

HUESCA ► La Asociación por la Recuperación e Investigación Contra el Olvido (Arico) inició ayer los trabajos de exhumación de una fosa común situada en el cementerio municipal de Las Mártires de Huesca en busca de los restos de tres vecinos de Angüés, Román Arnal Mur, Fabián Alsina Soliva y Ramón Bonet Buil. Esta agrupación se ha hecho cargo de la solicitud formulada por Martín Arnal Mur, hermano de Román, asesinado el 4 de enero de 1937, que pretende localizar, recuperar e identificar su esqueleto.



►► Trabajos de la excavación en el cementerio, ayer en Huesca.

Primer zumo de manzana producida en la montaña

AÍNSA ► El castillo de Aínsa se ha convertido este fin de semana en el escenario para conocer y degustar los productos de montaña que surgen de nuevos cultivos en esta zona de montaña. Es el caso de las patatas de Las Bellostas, con una plantación que poco a poco crece en extensión, las judías de Buerba, de Sara Nevado, y las manzanas de varias plantaciones experimentales, con las que se elaboró cerca de 600 litros de zumo con vistas a la explotación comercial de este producto.