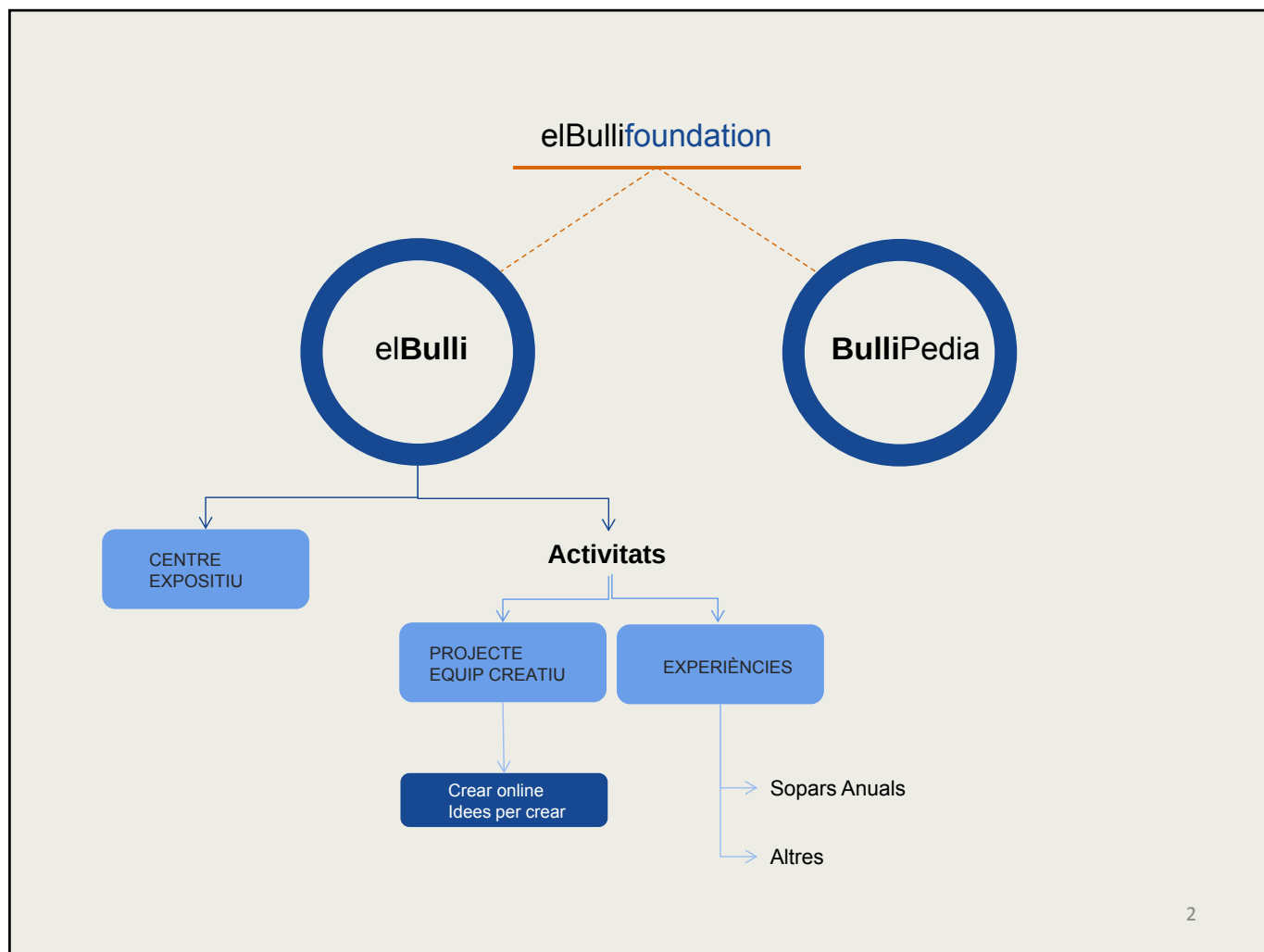




BulliPedia



Per què BulliPedia?

Per què Bullipedia?

- Cuiners professionals interessats en millorar.
- Cuiners d'alta cuina interessats en I+D.
- Empreses de restauració i hoteleria.
- Empreses d'alimentació.
- **Sobre tot, Bullipedia és un instrument per les noves generacions.**

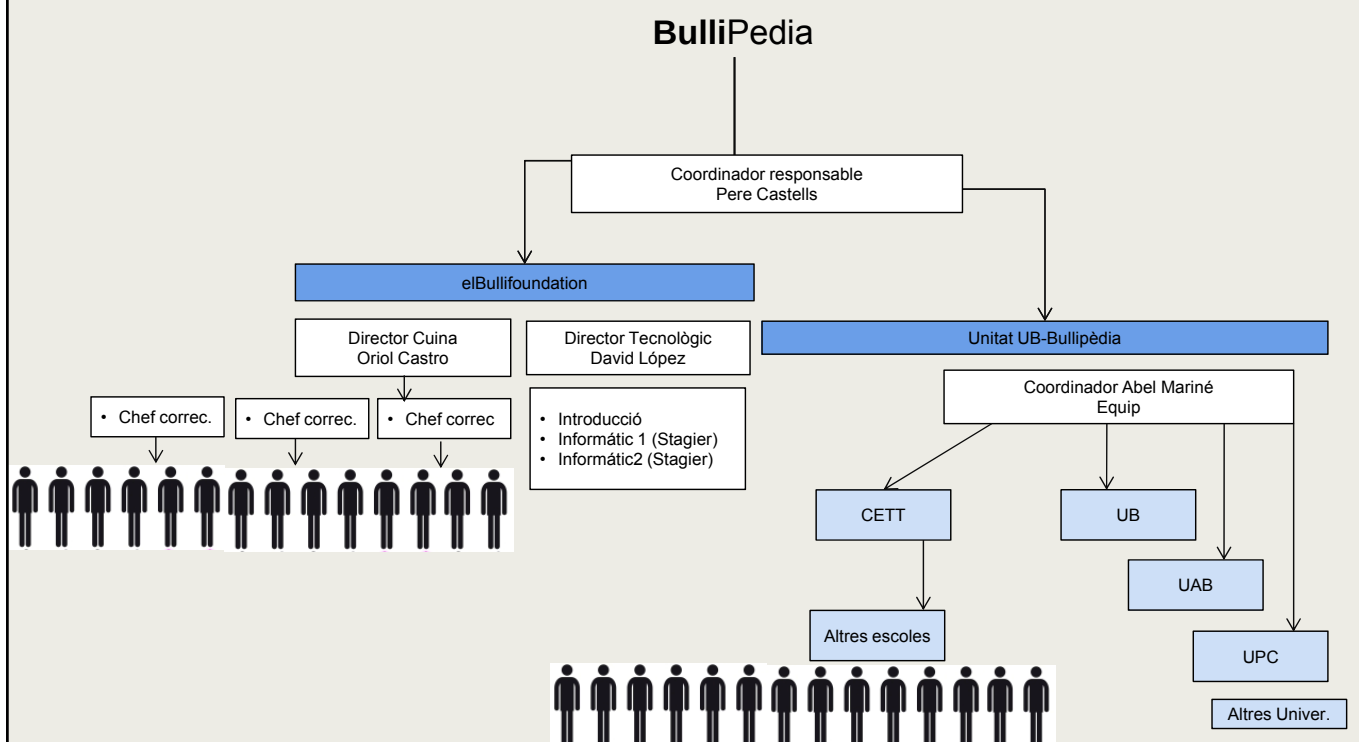
Per què Bullipedia?

Un instrument...

- Per obtenir informació contrastada d'una manera ràpida.
- Per acumular coneixement navegant
- Que serveixi per crear.
- Que s' actualitzi constantment.
- Que sigui lo més universal possible.
- Que sigui assumible a nivell de costos.
- **Y sobre tot, que busqui la eficiència en la informació.**

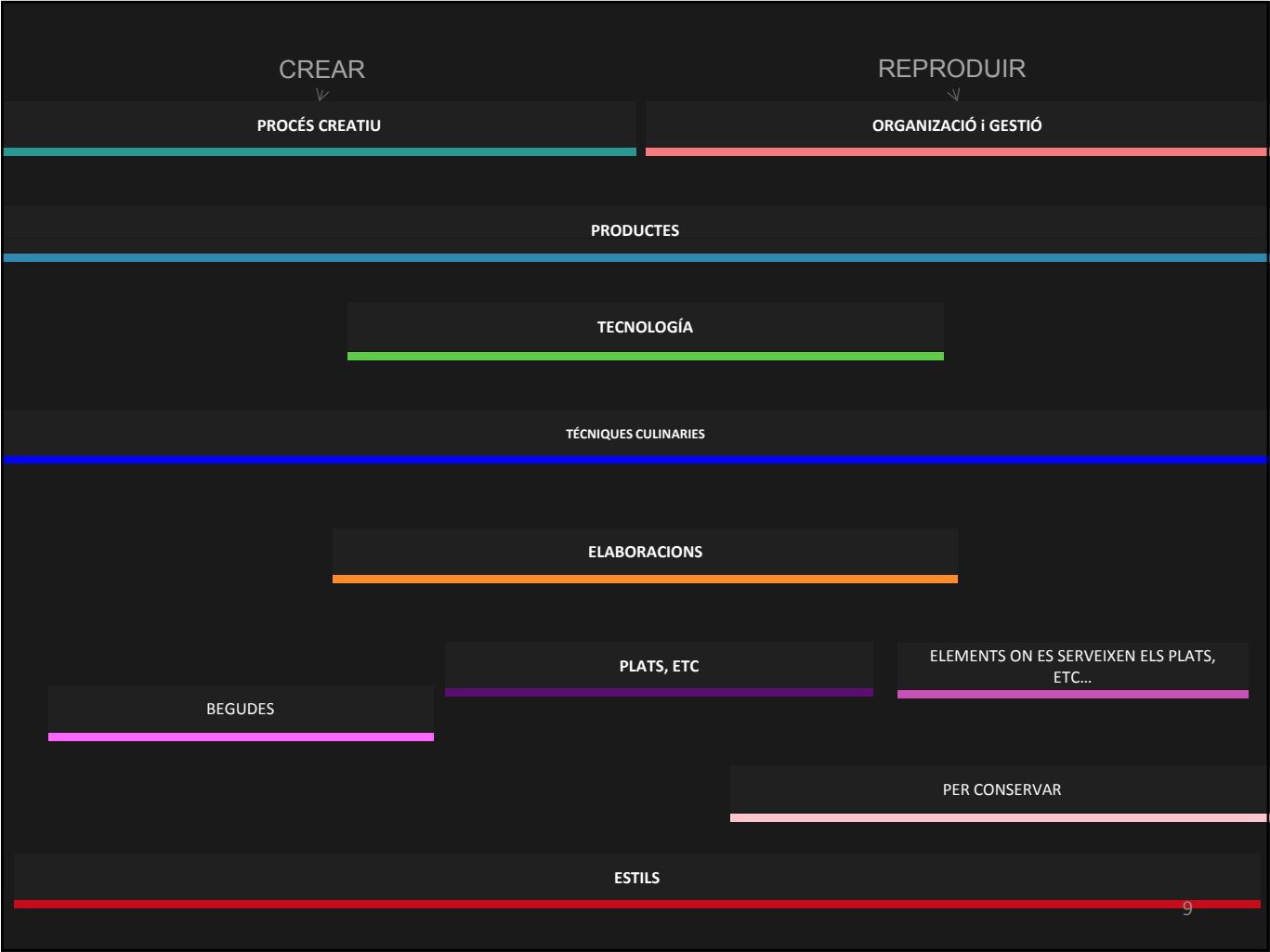
Model d'organització BulliPedia

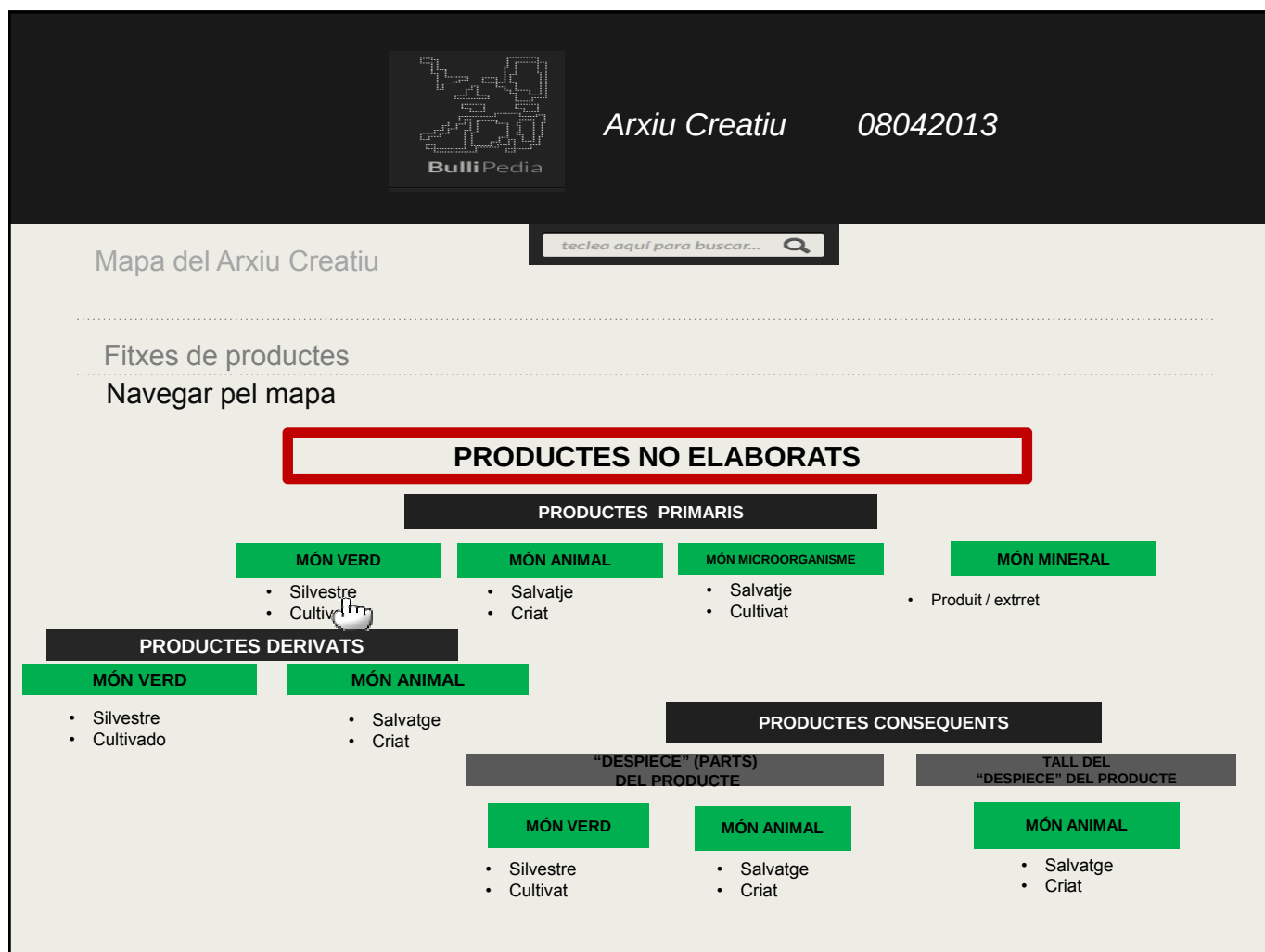
Organigrama operativu de BulliPedia



Índex de projectes

1. Model de organització de la documentació
2. Terminologia. Vocabulari
3. Organització i gestió
4. Historia art culinari
5. Procés creatiu
6. Art i cuina
7. Ciència i cuina
8. **Productes**
9. Tecnologia / Aparells i utensilis
10. Tècniques culinàries
11. Elaboracions





Mapa del Arxiu Creatiu

teclea aquí para buscar... 

...Navegar pel Mapa.....

...No Elaborats.....

...Primaris.....

...Món Verd: Cultivat.....

REGNE VEGETAL

ALGUES	HORTALISSES	CEREAIS Y PSEUDOCEREAIS	PLANTES AROMÀTIQUES	FRUITERS I FRUITES	ALTRES
Per plantes	Per plantes	Per plantes	Per plantes	Per plantes	Per plantes
Parts utilitzades de les plantes	Parts utilitzades de les plantes	Parts utilitzades de les plantes	Parts utilitzades de les plantes	Parts utilitzades de les plantes	Parts utilitzades de les plantes

REGNE FONGS

PLURICELULARS
Bolets i trufes

REGNE PROTISTA

ALGUES
Per tipus

Mapa del Archivo Creativo

teclea aquí para buscar...



Esparreguera

Informació Científica

Normativa
Classificació botànica
Origen
Temporada i cultiu
Varietats
Composició
Propietats

Informació Culinària

General
Tecnologia
Aparells
Utensillis
Aplicacions de tècniques culinàries
Elaboracions
Combinacions de sabors
Plats

Mapa del Arxiu Creatiu

teclea aquí para buscar...



Esparreguera

Nom

Etimologia: el nom espàrrec (del llatí) sparagus deriva del grec aspharagos, originari del persa asparag que significa "brot".

Nom bimonial: *Asparagus officinalis*

Idiomes:

Castellà: Espárrago blanco

Castalà: Espàrrec blanc

Anglès: White asparagus

Francès: Asparagus blanche

Alemany: Weißer Spargel

Italià: Asparagi bianchi

Portugués: Espargos brancos

Chinès: 白芦笋

Rus: белый спарже

Japonés: ホワイトアスパラガス

Àrab: الهليون الأبيض

Mapa del Archivo Creativo

teclea aquí para buscar...



Esparreguera

Informació Científica

Nom
Classificació botànica
Origen
Temporada i cultiu
Varietats
Composició
Propietats

Informació Culinària

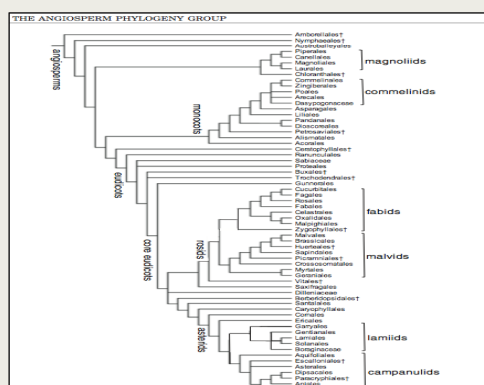
General
Tecnologia
Aparells
Utensillis
Aplicacions de tècniques culinàries
Elaboracions
Combinacions de sabors
Plats

Mapa del Archivo Creativo

teclea aquí para buscar...

Esparreguera Clasificació Botànica

- **Regne:** Vegetal (Plantae)
- **Divisió:** Magnoliophyta
- **Classe:** Liliopsida
- **Ordre:** Asparegaceae
- **Gènere:** Asparagus
- **Espècie:** Asparagus officinal
- **Part comestible:** Rizoma



Descripció:

- Plantes perennes.
- Esparregueres mascles (més productives)
femelles (més grans)
- Dimensions planta: Fins a 2 metres d'alçada, tiges erectes.
- Vida: 20-25 anys
- L'espàrrrec blanc, creix sota terra sense llum
- Part utilitzada: El 55%



Mapa del Archivo Creativo

teclea aquí para buscar...



Esparreguera

Informació Científica

Nom
Classificació botànica
Origen
Temporada i Cultiu
Varietats
Composició
Propietats

Informació Culinària

General
Tecnologia
Aparells
Utensillis
Aplicacions de tècniques culinàries
Elaboracions
Combinacions de sabors
Plats

Mapa del Archivo Creativo

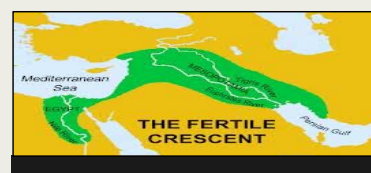
teclea aquí para buscar...

Esparreguera

Origen

Geogràfic:

- L'origen dels espàrrecs es troba en la Mesopotàmia fa ja uns 5.000 anys. Des de allí s'hauria difós cap a Egipte, diversos monuments del país del Nil atresoren pintures en les que s'aprecia clarament aquest producte.
- Fins el segle XIX no es cultiva enterrat en la terra i es produeix sense pigment verd i per tant passa a la denominació de "espàrrec blanc".



Botànic:

- Deriva del espàrrec verd silvestre (*Asparagus acutifolius* o *Asparagus aphyllus*).

Històric:

- Des de la Mesopotàmia fa ja uns 5.000 anys, passa a Egipte.
- També els romans varen difondre pel món les seves preferències per aquest aliment en la dieta. Així el científic naturalista Plini el Vell, que va morir en l'erupció del Vesuvi relata les virtuts medicinals dels espàrrecs atribuint-li propietats diürètiques i afrodisíaqes.
- Però seria Apicius, gastrònom romà també del segle I, qui, en el seu llibre *De re coquinaria* descriuria receptes per elaborar amb espàrrecs como por exemple la "patina de espàrrecs fregits". L'imperi romà introduiria el seu cultiu a totes les regions que anava conquerint.
- En el renaixement italià es va recuperar el consum i sobre tot en el segle XVII amb reis com Lluís XIV que van introduir esparregueres al seus jardins i més tard al segle XVII entre la noblesa.
- Fins el segle XIX començaria a consumir-se l'espàrrec blanc, cultivat sota terra.

Mapa del Archivo Creativo

teclea aquí para buscar...



Esparreguera

Temporada i Cultiu

Temporada:

- Primavera aunque se puede cultivar en distintas condiciones climatológicas mientras las zonas sean húmedas, templadas y con luminosidad suficiente

Cultiu:

Preparació del terreny

- El espàrrec s'adapta a tots els climes i es pot ampliar l'època de cultiu amb hivernacles.
- El terreny ha de ser arenós per evitar que s'acumuli aigua, per evitar deteriorament del producte.
- **Adob:** Fems (50 tones per hectàrea). Necessiten aportacions nitrogenades i de fòsfor, potassi i bor.

Sembra i plantació

- Formación de garras: se suele realizar en semillero, a partir de semilla, o en vivero, y luego trasplantar. Puede durar 1 ó 2 años.
- Fase improductiva: también dura 1 ó 2 años. Lo normal es que el primero no se coseche nada y el segundo, algo. Ponemos la garra en el terreno para que engrose y obtengamos al año siguiente una buena cosecha. No cortamos los turiones.
- Fase productiva: va desde el tercer al décimo año. Hasta el quinto y sexto la producción es creciente y empieza a estabilizarse y decaer

Mètode de producció

- **Labores de cultivo:**
- **Aporcado o acaballonado**
- En enero. Dentro de ellos se va a desarrollar el turión.
- **Escardas o eliminación de malas hierbas**
- Manual, mecánica o química.
- **Descaballonado**
- Se puede hacer tras la recolección o previo a la siega de frondes. Es más frecuente tras la recolección porque así se favorece el desarrollo de la parte aérea.
- **Siega o poda de frondes**
- Una vez que se han secado y ha dejado de mandar reservas (noviembre-diciembre o incluso enero) se corta a ras de suelo.

Plagues i malalties

- Mosca del espàrrago.
- Gusanos de alambre.
- Taladro.
- Crioceros (coleópteros).
- Mal vinoso (rizoctonia, hongo).
- Fusariosis (hongo).
- Roya del espàrrago.
- Botrytis cinerea.

Recolecció i conservació inicial

- El espàrrago blanco tiene que ser a diario, o como máximo cada 2 días.
- En la primera época de recolección es frecuente dar pases cada 2 días y después cada día.
- El rendimiento es bajo, 6-7 kg por hora y hombre.
- Descubrir el turión romper el plástico y después echarle un poco de tierra.
- Transportar lo antes posible al almacén (la temperatura es cálida en primavera); puede perder agua y aumentar la fibrosidad.
- Se pueden conservar 2 ó 3 semanas en cámaras frigoríficas a 2 ó 3°C.

• La calidad extra tiene un diámetro mayor a 16 mm la cabeza blanca como cerrada y 17-22 cm de

Mapa del Archivo Creativo

teclea aquí para buscar...



Esparreguera

Informació Científica

Nom
Classificació botànica
Origen
Temporada i Cultiu
Varietats
Composició
Propietats

Informació Culinària

General
Tecnologia
Aparells
Utensillis
Aplicacions de tècniques culinàries
Elaboracions
Combinacions de sabors
Plats

Mapa del Archivo Creativo

teclea aquí para buscar...



Esparreguera

Varietats

Varietats:

- **Mary Washington** .Variedad que se adapta a la recolección de turiones verdes y blancos. Produce espárragos grandes, de buena uniformidad. Gran productividad.
- **Argenteuil**. Variedad francesa Es muy tierno y delicado, de sabor exquisito. Es el que se cultiva en Navarra, y da origen al “esparrago blanco de Navarra”, es el más utilizado para realizar conserva

Altres varietats:

- Huétor
- Plaverd
- Darbonne
- Limbras (híbrido)
- Lara (híbrido)
- Diana (híbrido)
- Juno (híbrido)
- Lucullus (híbrido)
- Minerva (híbrido)
- Tudela (denominación local)
- Calahorra (denominación local)

Mapa del Archivo Creativo

teclea aquí para buscar...



Esparreguera

Informació Científica

Nom
Classificació botànica
Origen
Temporada i Cultiu
Varietats
Composició
Propietats

Informació Culinària

General
Tecnologia
Aparells
Utensillis
Aplicacions de tècniques culinàries
Elaboracions
Combinacions de sabors
Plats

Mapa del Archivo Creativo

teclea aquí para buscar...

Esparreguera

Composició

Composició per 100 gr. De porció comestible:

- Energia (Kcal) 18
- Aigua (ml) 93,6 Proteïnes (ml) 2,9
- Hidrats carboni (g) 1,7 Fibra (g) 1,5 Potassi (mg) 207 Sodi (mg) 3
- Fòsfor (mg) 59
- Magnesi (mg) 12,5
- Vitamina A (mcg d'Eq. De retinol) 53
- Folats (mcg) 113
- Vitamina C (mg) 21,6

Producto	Agua	Proteínas	Lípidos	Azúcares	Almidón	Fibras	Calcio	Componentes Especiales	pH	Características Especiales
Chirivía	79	1,8	1,1	5,4	5,6	4,3	0,04		6,3	
Colinabo	92	1,9	0,2	4,2	0	1,4	0,06		6,2	
Col blanca	90	1,4	0,2	3,6	0,1	3,1	0,01	Sulfre	6,0-6,3	
Col de Bruselas	85	4,4	0,3	2,7	0,6	4,4	0,03	Glutrina	5,6-6,0	
Col lombarda	91	1,5	0,2	3,5	0	2,5	0,04	Glutrina	5,2-6,8	
Col verde	86	4,3	0,9	2,5	0	4,2	0,21	Mustarda	5,6	
Coliflor	91	2,4	0,3	2,0	0	2,9	0,02		5,9-6,0	
Endibia blanca	94	1,7	0,2	1,0	0,2	1,2	0,05		5,7-6,0	
Escaramujo	94	1,6	0,2	1,0	0	2,6	0,05		6,0-6,7	
Escarola lisa	93	1,9	0,2	2,0	0	1,3	0,03	Componentes con sulfre	5,5-6,8	
Espinaca	91	2,6	0,2	0,5	0,1	2,6	0,12	Saponinas	6,4-6,8	
Garbanzo (verde)	61	7,5	0,3	2,7	18	0	0,06	Glutrina	5,4-5,8	
Guisante (verde)	75	6,5	0,5	4,6	7,6	4,2	0,03	Saponinas		
Hinojo	86	2,4	0,3	0,1	2,8	4,2	0,11			

Codificación de colores:

- Colores mas fuertes destacan cantidades mas altas

Mapa del Archivo Creativo

teclea aquí para buscar...



Esparreguera

Información Científica

Nombre
Clasificación botánica
Origen
Temporada y Cultivo
Variedades
Composición
Propiedades



Información Culinaria

General	
Tecnología	
Aparatos	Utensilios
Aplicaciones de técnicas culinarias	
Elaboraciones	
Combinaciones de sabores	
Platos	

Mapa del Arxiu Creatiu

teclea aquí para buscar...



Esparreguera

Propietats

Organolèptiques:

- Anàlisi de la seva composició com afecta a les propietats organolèptiques:
- El percentatge de fibra aporta una textura que permet turgència en el seu consum.
- Presència de àcid úric li donen un toc àcid.
- Components de sofre li donen un gust a producte fètid suau.

Nutricionals:

- S'utilitza com a diürètic.
- És baix en calories, no conté ni greix ni colesterol i té un baix contingut en sal.
- És ric en àcid fòlic, potassi, fibra natural i rutina. És ric en l'aminoàcid asparagina.
- Es pot consumir per:
 - INTOLERANTS:
 - Al gluten (CELIACS)
 - Als ous, la llet (la lactosa)
 - ALERGICS a productes derivats de la soja.
 - No es recomana el seu consum pels que tenen problemes amb l'àcid úric.

Mapa del Arxiu Creatiu

teclea aquí para buscar... 

...Navegar pel Mapa.....
 ...No Elaborats.....
 ...Primaris.....
 ...Món Verd: Cultivat.....

REGNE VEGETAL

ALGUES	HORTALISSES	CEREAIS Y PSEUDOCEREAIS	PLANTES AROMÀTIQUES	FRUITERS I FRUITES	ALTRES
Per plantes	Per plantes	Per plantes	Per plantes	Per plantes	Per plantes
Parts utilitzades de les plantes	Parts utilitzades de les plantes	Parts utilitzades de les plantes	Parts utilitzades de les plantes	Parts utilitzades de les plantes	Parts utilitzades de les plantes

REGNE FONGS

PLURICELULARS
Bolets i trufes

REGNE PROTISTA

ALGUES
Per tipus

Mapa del Archiu Creatiu

teclea aquí para buscar...



Classificació

...Món Verd: Cultivat.....
 ...Hortalizas.....
 ...Parts utilizadas de les plantes.....

...Arrels.....
 ...Tijes.....
 ...Tijes amb les seves fulles.....
 ...Fulles.....
 ...Cogollos.....
 ...Flors.....
 ...Fruits.....

Mapa del Archiu Creatiu

teclea aquí para buscar... [Fitxa de Producte](#)[Hortalisses](#)**Tijes****AÈRIS**

Card



All

INTERMEDIS

Espàrrec

SUBTERRANIS

Aro

Mapa del Archiu Creatiu

teclea aquí para buscar...



Fitxa de Producte

Hortalisses

Tijes

Espàrrec

Blanc



Mini



Mitja / Gran

Violat



Mini



Mitja / Gran

Verd



Mini



Mitja / Gran



BulliPedia

ub-bullipedia@ub.edu

[www.ub.edu/campusalimentacio/es/](http://www.ub.edu/campusalimentacio/es/recerca_bullipedia.html)
[recerca_bullipedia.html](http://www.ub.edu/campusalimentacio/es/recerca_bullipedia.html)