

Fotografía Diagnóstica



Dasineura asparagi

Jesús Crespo

Dasineura asparagi

Jesús Crespo
Veterinario

Con la regulación de comercialización de productos de producción primaria, de proximidad o de venta directa, cada vez es más fácil encontrar espárragos silvestres en los mercados y en los comercios. Antes también, pero no tenían cobertura legal.

Una de las cuestiones a tener en cuenta es la seguridad alimentaria y el control oficial de este producto silvestre. Así, conviene conocer algo al respecto, tal como se muestra en estas fotografías "diagnósticas".

Los espárragos son los brotes de la esparraguera. Técnicamente se llaman turiones, son tallos erguidos que están cubiertos por pequeñas hojas en forma de escamas y a veces algunos de ellos tienen una apariencia especial, más gorditos y tiernos. Son los denominados "cabezones" por algunos recolectores porque presentan un mayor engrosamiento en el extremo. Estos además suelen ser más apreciados por

por su mayor ternura y más cantidad de carne. En realidad, este mayor grosor en la parte apical del espárrago se corresponde con una agalla globosa causada por el crecimiento de las larvas de un pequeño díptero, en concreto de un mosquito de la especie *Dasineura asparagi*. O sea, que más carne sí que tienen.

Estas pequeñas larvas blanquecinas encuentran en el interior del espárrago protección y alimento durante una parte de su ciclo vital. A pesar de deformar los tejidos y órganos vegetales a los que atacan, en general no afectan a la supervivencia de la planta. Realmente tampoco ponen en riesgo la salud del consumidor por lo que se podrían consumir sin problema, pero no serían aptos para dietas vegetarianas ni veganas.

Desde el punto de vista de la inspección veterinaria la solución sería fácil retirando de la comercialización estos espárragos "rellenos". Podrían ser destinados para autoconsumo del recolector.

Que aproveche.

