

Escono dal terreno come Venere dalle acque, sono gli asparagi di Altedo.

La loro origine li rimanda all'Europa meridionale e all'Asia occidentale, ma già egizi e greci li conoscevano diversi anni prima della nascita di Cristo.

Dopo la conquista della Spagna, da parte dei romani, in quella terra si diffonde la coltivazione prima dell'asparago selvatico e poi di quello che oggi delizia le nostre mense. E' alla fine del settecento e all'inizio dell'ottocento che nella zona dell'Argenteuil, in Francia, oltre a coltivarli si cominciano a selezionare le migliori varietà che giungono fino a noi con la famosa "Precoce d'Argenteuil" e si diffondono in Veneto, in Friuli, in Piemonte e in Emilia Romagna. Solo nel ventesimo secolo gli asparagi si diffondono come colture da reddito nell'Italia meridionale, dove quelli selvatici, ovviamente favoriti dal clima mite e temperato, avevano praticamente ostacolato la coltivazione degli altri, in quanto a quell'epoca era molto diffuso ciò che venne di seguito inventato dopo oltre cento anni: il consumo (per forza e necessità) dei prodotti a chilometri zero!

La pianta è formata da una "zampa" da cui si diramano tante radici principali e da queste le secondarie, e verso la superficie del terreno troviamo lo sviluppo di gemme che quando la temperatura supera i 10 o 12 °C generano e producono un "turione" che rappresenta la parte edibile dell'ortaggio. In Italia, che dopo la Spagna è la maggior produttrice di turioni di asparagi, troviamo molte varietà che col tempo hanno preso il nome della zona di produzione: "l'Asparago verde di Altedo" che recentemente ha ottenuto il prestigioso riconoscimento europeo I.G.P., e che ha un sapore particolarmente gradevole grazie ad un terreno di medio impasto tendente all'argilloso, di seguito troviamo l'Asparago bianco di Bassano, poi quello di Tivoli, e quello violetto di Albergia; i nomi delle varietà richiamano termini mitologici: in provincia di Bologna e Ferrara è molto impiegato l'ottimo "Eros", in Veneto il "Gladio" e poi il bianco "Junon" (Giunone, la dea dalle bianche braccia) seguono i verdi "Diana" e "Minerva".

Le caratteristiche nutrizionali degli asparagi sono in buona parte conosciute: diuretici, ricchi di fibre, poco calorici e ben dotati di Vitamina A e C; il contenuto dell'alcaloide "asparagina" conferisce alle urine un particolare odore, e assieme all'acido ossalico non deve preoccupare un consumo regolare di questo ortaggio (per chi non è affetto da disturbi renali) che oltre ad avere proprietà diuretiche, grazie al contenuto di fibra, stimola la peristalsi intestinale.

Quando si compra un mazzetto di asparagi, formato da turioni che devono avere un diametro superiore ad almeno 6 millimetri, o di asparagina, con turioni più sottili, si deve controllare che le punte siano ben chiuse, di aspetto fresco e sode; la parte verde, per quelli di prima categoria, deve rappresentare almeno l'80 % della lunghezza del turione, il taglio deve essere netto e la lunghezza complessiva non deve superare i 27 centimetri.

Il suo impiego in cucina è variabilissimo: ottimo nelle minestre e nelle zuppe, in risotti e frittate o solo lessati e conditi con un pizzico di sale e olio extra vergine d'oliva, ancor meglio se di provenienza romagnola. E' bene consumarli freschi, in ogni caso la conservazione per alcuni giorni va fatta in frigorifero e quando è possibile è meglio disporli in piedi dentro ad un contenitore con un po' d'acqua sul fondo per mantenerli turgidi.

E ricordarsi sempre, che quando si mangia un turione d'asparago, ci si sta nutrendo con un delicato germoglio raccolto a mano, a schiena piegata, ma con tanto amore.