

La stagione dell'asparago

Tra un allarme della protezione civile e l'attesa della giusta primavera ecco che scatta la stagione dell'asparago, uno degli ortaggi più ricercati e apprezzati, dalle particolari proprietà diuretiche, apprezzato dai buongustai e con alle spalle una storia millenaria.

Fu coltivato e utilizzato nel Mediterraneo dagli egizi e in Asia Minore 2000 anni fa, così come in Spagna. Mentre i greci non sembra che coltivassero gli asparagi, i Romani già dal 200 a.C. avevano dei manuali in cui minuziosamente se ne espone la coltivazione. L'asparago fu appunto citato da Teofrasto, Catone, Plinio e Apicio; in particolare questi ultimi due ne descrissero accuratamente non solo il metodo di coltivazione, ma anche quello di preparazione. Agli imperatori romani gli asparagi piacevano così tanto, che, ad esempio, sembra che abbiano fatto delle navi apposite per andarli a raccogliere, navi che avevano come denominazione proprio quella dell'asparago ("asparagus"). Dal XV secolo è iniziata la coltivazione in Francia, per poi, nel XVI secolo giungere all'apice della popolarità anche in Inghilterra; solo successivamente fu introdotto in Nord America. I nativi americani li essiccavano per successivi usi officinali.

Le zone di più antica produzione sono il Veneto e l'Emilia Romagna, ma la coltivazione si è sviluppata anche nei litorali campani, pugliesi e in alcuni tratti della Sicilia. Ma è la pianura bolognese insieme all'areale ferrarese che dà il meglio di sé, con la produzione più importante rappresentata dall'Asparago Verde di Altedo igr. Verde proprio per il colore vivido e brillante del turione. Al di là delle zone di coltivazione infatti, gli asparagi si dividono anche per colore: ci sono i verdi, i bianchi coltivati in assenza di luce (soprattutto veneti, tra cui l'Igp Bianco di Cimadolmo, il bianco di Bassano o quello di Zambana a Denominazione Comunale e i violetti (come la rosa di Mezzago). E se per l'asparago verde di Altedo IGP dovremo attendere ancora un po' per l'arrivo sui mercati (lo stesso disciplinare ne detta regole di coltivazione e commercializzazione), al momento le prime partite provengono dalla Puglia e dalla Campania, come sottolineano i dati della pagella di Bussola Verde. E se in commercio si trovano diverse varietà di asparagi (fra cui il D'argenteuil, il Grosso di Erfurt, il Mary Washington), che si distinguono per l'aspetto, per la tipologia di coltivazione (di campo, di bosco, di serra) e per il sapore, mentre la composizione nutritiva resta sostanzialmente invariata: una miniera di sali minerali (fosforo, potassio, calcio e magnesio) e fibre alimentari particolari che stimolano la flora batterica intestinale "buona", oltre a possedere anche vitamine A e C soprattutto nelle varietà verdi. L'asparagina è uno degli aminoacidi presente in abbondanza, che serve alla fabbricazione di numerose sostanze proteiche, e dunque per la trasformazione dello zucchero.