

Asparago bianco, nobile turione del Friuli Venezia Giulia

scritto da Giuditta Dina Lagonigro | 31/05/2022



Nella sua azienda di Brazzano di Cormons (Go), Martina Cantarut ha introdotto la coltivazione dell'asparago bianco del Friuli Venezia Giulia. Un ortaggio buono e virtuoso, destinato ad ottenere un successo sempre maggiore

L'asparago - nome scientifico *Asparagus officinalis* - appartiene alla famiglia delle Liliacee ed è una **pianta perenne**, se cresce in maniera spontanea in primavera in varie zone d'Italia, o **poliennale** se viene coltivata. il suo consumo è solitamente limitato al periodo primaverile.

È importante distinguere tra le due specie, poiché diverse sono le caratteristiche che le contraddistinguono.

Cenni storici sull'asparago

L'asparago ha antiche origini ed è stato presente sulle tavole, soprattutto dei ricchi, nel corso dei secoli fino ai giorni nostri. Pare che sia giunto dal Medio Oriente; il nome *asparag*, infatti, significa germoglio in lingua iraniana.

Dal lato delle testimonianze bibliografiche, gli asparagi sono citati nella *"Historia plantarum"* (300 a.C.) del filosofo greco **Teofrasto**, considerato il padre della botanica. Inoltre ne hanno scritto **Marco Porzio Catone** nel suo *"De Agri Cultura"* (160 a.C.), **Plinio il Vecchio** che racconta di asparagi e ricette nel *"Naturalis Historia"* e ancora **Giovenale**, **Svetonio** e **Marziale**, con riferimenti alle varie modalità di cottura e alle proprietà benefiche di questo succulento turione.

Secondo storici del settore, la coltivazione degli asparagi ebbe inizio a partire dal 1600. Nei mercati italiani l'**asparago verde**, **violetto** e **bianco** sono le varietà più diffuse. Tra questi, l'asparago bianco è certamente quello che presenta specifiche peculiarità rispetto agli altri.

Asparago bianco: zone di coltivazione

Il terreno più adatto alla coltivazione dell'asparago deve essere assorbente, di impasto mediamente leggero e non stagnante.

L'**asparago bianco** cresce in maniera spontanea in Calabria, Campania, Sardegna e Sicilia, prediligendo zone aride della macchia mediterranea. Solo il germoglio è commestibile mentre le bacche sono tossiche.

In altre regioni d'Italia, principalmente nel Triveneto, l'asparago bianco viene invece coltivato e occupa un posto rilevante tra le portate della ristorazione, oltre a essere consumato in quasi tutte le case. In **Friuli Venezia Giulia** la sua coltivazione, nelle diverse varietà, è la più diffusa. Quasi **250 sono gli ettari**, circa 150 le aziende, un milione di prodotto annuo e un fatturato di tre milioni di euro. Forte è anche l'esportazione nelle vicine Austria e Slovenia (fonte: Pro Loco Tavagnacco).

"Grossi e bellissimi spariggi del Coglio" (l'Imperatore d'Austria Carlo VI, ricordando una visita sul Collio).

Gli asparagi bianchi di Martina Cantarut

Per conoscere meglio l'**asparago bianco del Friuli Venezia Giulia** siamo andati a trovare **Martina Cantarut**, un'imprenditrice agricola a Brazzano di Cormons (Go). Martina ha cominciato sin da ragazza ad aiutare suo padre nella cura della vigna; con il tempo ha deciso di dedicarsi completamente all'attività agricola e di allargare la produzione, seminando verdure e ortaggi più comuni (zucchine, melanzane, patate ...). Da quest'anno lavora anche ottimi carciofi e l'**asparago bianco** che, in quella zona, non era ancora presente. Dieci file ben distanziate tra loro: sette file di asparagi della **varietà Zeno** e tre di quella **Vittorio**.

Il terreno, ci racconta Martina, viene preparato con un'aratura profonda facendo attenzione a mantenere un buon drenaggio dell'acqua. Nel mese di marzo si procede alla messa a dimora delle "zampe", così si chiamano le radici dell'asparago, in cumuli di terra dell'altezza di circa 50 cm, che custodiranno la pianta.

Si prosegue con la "**pacciamatura**", cioè la copertura con fogli in polietilene nero, che rimane per

tutto il tempo della raccolta. In tal modo si viene a creare il fondamentale equilibrio tra umidità, temperatura e struttura dell'attività microbica del terreno e, soprattutto si evita che l'asparago prenda luce e conservi il bianco colore dovuto all'assenza di fotosintesi clorofilliana.

La produzione e la raccolta dell'asparago bianco del Friuli Venezia Giulia

La produzione a pieno regime dell'**asparago bianco del Friuli Venezia Giulia** comincia dopo il terzo anno dall'impianto delle zampe, e dura circa tre mesi. La raccolta del "turione" (parte commestibile), si effettua al mattino presto con l'aiuto di un coltello chiamato "sgorbia", con cui si accompagna delicatamente l'asparago; se questo è lungo si fa meno fatica a estrarlo.

Prima di essere messi in commercio, i turioni sono lavati, privati dalla parte più dura, calibrati e venduti sfusi o a mazze. Il prezzo cambia secondo il calibro, i turioni privi della parte più dura e fibrosa hanno un costo più elevato. È fondamentale che dalla raccolta alla vendita trascorra pochissimo tempo.

A fine produzione il terreno viene livellato, liberato da eventuali erbacce, concimato e mantenuto fino alla stagione successiva. Ogni pianta ha un ciclo vitale di 7/8 anni circa.

Gli asparagi bianchi del Friuli-Venezia Giulia sono inseriti nell'elenco dei Pat - Prodotti agroalimentari tradizionali. Le aree di maggior diffusione, a non più di 300 m s.l.m., si dividono tra la provincia di Udine con Aquileia, Fiumicello, Tavagnacco, Tricesimo, Latisana, San Vito al Torre, Sedegliano, Cordenons e la provincia di Gorizia con Cormons, Medea, Moraro, Fossilon.

Informazioni nutrizionali e ricette

Gli **asparagi** fanno molto bene alla salute in quanto contengono vitamine, sali minerali, calcio e fosforo e favoriscono la **depurazione dell'organismo**. È consigliabile mangiarli freschissimi, quando sono ancora croccanti ma si possono conservare in frigorifero per qualche giorno, avvolti in un canovaccio umido.

Anche gli asparagi surgelati, comunque, mantengono le proprietà organolettiche, per cui sarebbe opportuno, se possibile, farne una buona scorta in primavera.

Tantissime sono le **ricette in cui l'asparago bianco è protagonista**: si sposa benissimo con risotti, frittate, gratinati con pangrattato e formaggio, con prosciutto crudo, speck e pancetta. Provatelo nei pasticci (lasagne) o nelle torte salate, al vapore con uova sode, a fette o sbriciolate (effetto mimosa) o in camicia.

Il gusto delicato lo rende adatto ad accompagnare altri ingredienti come pesce e carne, basta un po' di fantasia per preparare gustose pietanze.

Enti e Associazioni per la tutela e promozione

Qualche anno fa è stata costituita l'**Associazione per la valorizzazione dell'asparago bianco del Friuli Venezia Giulia**, allo scopo di promuovere il prodotto e avviare la richiesta del riconoscimento della Dop (Denominazione origine protetta), da parte della Comunità Europea.

La regione Friuli-Venezia Giulia, con una propria legge, ha istituito il marchio collettivo Aqua-Agricoltura Qualità Ambiente-, un marchio di qualità per prodotti agricoli, zootecnici, ittici, silvo pastorali, in cui rientra anche l'asparago bianco. Il **marchio Aqua** si ottiene se i prodotti posseggono i requisiti elencati in un apposito disciplinare.

All'**ERSA-Agenzia regionale per lo sviluppo rurale** è affidato il compito di identificare, certificare, riconoscere e vigilare sulle aziende che richiedano il marchio Aqua. Ovviamente, per ottenere la certificazione Aqua, i produttori di asparago bianco dovranno attenersi al rigido disciplinare tecnico secondo cui i turioni devono essere bianchi con al massimo una leggera colorazione rosata all'apice, teneri e senza fibrosità, sani e interi, con l'apice ben formato, privi di odore e sapore estraneo, esenti da rosure (erosioni) provocate da insetti, roditori e altre ammaccature, privi di terra e altre impurità, lavati ma non messi in ammollo, base tagliata di netto e perpendicolarmente all'asse longitudinale.

Con quale vino abbinare gli asparagi?

L'abbinamento col vino più consigliato per gli asparagi è quello con il **Sauvignon**. Ovviamente questa è un'affermazione generica perché non esiste un solo Sauvignon, non c'è un unico vino per un cibo...

Claudio Fabbro, agronomo, giornalista, scrittore e grande esperto di vitigni e vini, suggerisce il **Sauvignon Blanc**, un vitigno di origini francesi (Loira), importato in Friuli Venezia Giulia nel periodo della dominazione asburgica. È un vino che ha sentori tipici, fruttati e vegetali, più o meno marcati, secondo i cloni. Multiformi sono gli elementi che bisogna considerare, non resta quindi, che passare dalla teoria alla pratica e verificare a tavola qual è l'accoppiata vincente.