

IL PRODOTTO DI STAGIONE

L'asparago, primizia e delizia tra i prodotti tipici

Se la primavera è la stagione delle primizie, nel Veneto questa parola si associa a buon diritto a un prodotto in particolare: l'asparago. Nella regione sono ben tre le produzioni protette dal marchio europeo: l'asparago bianco di Bassano, unica Dop, l'asparago bianco di Cimadolmo Igp, in territorio trevigiano, e l'asparago di Badoere Igp, unico nella versione sia bianca che verde, e unico prodotto in tre province, toccando infatti anche il territorio padovano (Piombino Dese e Trebaseleghe) e veneziano (Scorzè). È in arrivo poi una quarta Igp, l'asparago di Verona.

In realtà, molte altre sono le zone di coltivazione, anche in provincia di Padova, dove è tra i principali prodotti tipici: noti sono ad esempio quelli di Conche, nelle terre strappate alla laguna, sia bianchi che verdi, ma asparagi si coltivano anche a nord, come a Fontaniva, oppure a sud, come a Castelbaldo,

passando per le zone centrali di Pernumia e Maserà.

L'asparago che noi mangiamo è, in realtà, un germoglio di una pianta che può crescere oltre il metro di altezza. Viene dall'Asia minore ed era consumato anche dagli antichi egizi. Nelle varie tipologie la composizione chimica risulta pressappoco la stessa, i colori dipendono infatti dalla coltivazione e dall'esposizione al sole. L'asparago bianco, ad esempio, lo è in quanto coltivato in assenza di luce, bloccando la fotosintesi naturale. Si pianta tra marzo e giugno; coltivato in serre riscaldate, è possibile ottenerlo fin dai primi mesi dell'anno.

Grazie all'effetto diuretico è un coadiuvante contro gotta, calcolosi renale, reumatismi ed edemi. Una volta acquistati nei classici mazzi, è sufficiente riporli in posizione verticale in un catino con un paio di centimetri d'acqua facendo attenzione a non bagnare le punte.



152944