



## AgriCultura

# Asparago di Badoere Igp, qualità e pregio dal Veneto

**L**A PIANURA ALLUVIONALE formata dall'apporto secolare di placidi fiumi di risorgiva quali il Sile il Dese e lo Zero, disegnano un paesaggio del tutto particolare che ha come fulcro il territorio di Morgano e i Comuni limitrofi delle Province di Treviso, Venezia e Padova. In questo particolare ambiente pedo-climatico, ricco d'acque mai gelide e di terreni ricchi e soffici, si è sviluppata la coltivazione dell'Asparago di Badoere, che per la sua qualità può fregiarsi dell'Indicazione Geografica Protetta assegnata dall'Unione Europea.

Proprio le peculiari condizioni ambientali permettono in quest'area coltivazioni senza l'ausilio d'interventi irrigui o particolari concimazioni, validissimo esempio quindi di tutela

dell'ambiente, di rispetto della stagionalità dei prodotti, di sfruttamento responsabile delle potenzialità del territorio.

L'ambiente naturale che prevale rispetto ad insediamenti intensivi urbani e industriali, dà modo a chi visita queste zone di poter ammirare in maniera più compiuta oltre che il paesaggio naturale, ricco di oasi naturalistiche e percorsi ciclo turistici, anche importanti testimonianze artistiche ed architettoniche, armoniosamente inserite nel contesto territoriale, quali ville venete, castelli medioevali, insediamenti paleoveneti.

L'annuale e antica mostra mercato dell'Asparago che si svolge ogni primo maggio nella magnifica piazza di Badoere, testimonia l'orgoglio di una comunità, che con lungimiranza è rifuggita dalla tentazione di stravolgere il proprio territorio, ma lo ha preservato custodendo le tradizionali pratiche agricole a garanzia di salubrità dei prodotti della terra e di rispetto dell'ambiente. ■

## CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

- L'Asparago ha notevoli proprietà dietetiche.
- E' ricco di vitamine e minerali, ha comprovate proprietà diuretiche e depurative, grazie al notevole contenuto di acqua e fibre.
- Come tutti gli ortaggi ha un basso valore energetico e si presta benissimo per le diete ipocaloriche, oltre ad essere di elevata digeribilità. Elevato è il contenuto di asparagina o acido aspartico e di acido folico, importante per le donne in gravidanza.
- L'utilità dell'asparago viene confermata per l'impiego come rimineralizzante, antinfiammatorio della milza, diuretico, lassativo, per la cura del mal di denti e in caso di neuriti e di reumatismi. In cosmesi si utilizza la parte tenera del germoglio per preparare maschere tonificanti per la pelle.
- Per quanto riguarda la presenza di sostanze nutritive per l'uomo (e più il gambo è verde, maggiore ne è la concentrazione), conviene ricordare che l'asparago è molto ricco di vitamina C, E, di alcune vitamine del gruppo B, di potassio, purine ed acido urico.
- Notevole il fatto che l'asparago sia povero di calorie e di carboidrati, ma molto ricco di proteine: la sua scheda nutrizionale prevede, per 100 gr. di prodotto edibile, 29 kcal, 3,6 g di proteine, 3,3 g di carboidrati, e 0,2 g di grassi di cui colesterolo 0 g. Per il rimanente peso, si ricorda che l'acqua costituisce quasi il 92% dell'asparago.



» UN ORIGINE MILLENARIA

## STORIA E ORIGINI DELL'ASPARAGO

**P**are che la coltura dell'asparago abbia avuto origine nella valle dell'Eden (mesopotamia), diffondendosi quindi nell'antico Egitto e in Asia Minore oltre 2000 anni fa, e successivamente in tutto il Mediterraneo. I Romani già dal 200 a.C. nei loro manuali citavano l'asparago, e ne espongono minuziosamente 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. Sulle tavole degli imperatori romani gli asparagi erano spesso presenti, sembra che avessero fatto costruire delle navi apposite per andarli a raccogliere, navi chiamate appunto "asparagus". Il termine asparago deriva dal latino asparagus, che significa germoglio. I Romani diedero questo nome alla pianta dell'asparago per due motivi: in primo luogo perché la parte commestibile è soltanto quella apicale del germoglio, secondo perché si riteneva che l'asparago possedesse delle benefiche proprietà curative in grado di rigenerare il corpo umano e ridargli nuova linfa. Dal XV secolo è iniziata la coltivazione in Francia, per poi giungere nel XVI secolo all'apice della popolarità anche in Inghilterra, solo successivamente fu introdotto in Nord America e prevalentemente per usi officinali. In Veneto l'origine sembra risalire alla conquista da parte dei Romani delle terre venete, arrivando ai giorni nostri grazie alle amorevoli tradizioni perpetuate nei monasteri. In origine, l'asparago veniva raccolto verde, già spuntato da terra, mentre la raccolta del turione bianco, prima

cioè del suo affioramento, sembra diffusa solamente dal XVIII secolo, e in particolar modo, nel Nordest: Bassano del Grappa, Rivoli Veronese, Cologna Veneta, Morgano e Badoere, Tavagnacco... le produzioni locali di qualità nelle aree indicate non possono competere con l'immissione nel mercato delle enormi quantità vivaistiche di anonimi asparagi prodotti in zone economicamente più avvantaggiate, ma le irripetibili condizioni di habitat che rendono possibile la coltivazione di prodotti come l'Asparago di Badoere I.G.P. incontrano sempre più le attenzioni di una clientela qualitativamente attenta e gastronomicamente preparata.

La coltivazione specializzata della pianta, comunque, è però piuttosto recente, essendosi sviluppata dopo l'ultimo conflitto mondiale, in concomitanza con la trasformazione delle mezzadrie e con l'abbandono degli allevamenti del baco da seta che ha reso disponibile, nella stagione primaverile (periodo nel quale, precedentemente, l'allevamento del baco richiedeva un impegno notevole), una manodopera che diversamente non avrebbe trovato impiego.

Dal punto di vista documentale sono innumerevoli le fonti che annoverano l'"Asparago di Badoere" come una delle produzioni locali più pregiate del Veneto. Vale la pena altresì ricordare che l'importanza di Badoere nella produzione degli asparagi, spinse l'amministrazione comunale di Morgano ad organizzare, fin dal 1968, la "Mostra Provinciale dell'Asparago", tradizione che si tramanda ancor oggi il 1° maggio di ogni anno. ■

### VALORI NUTRIZIONALI DELL'ASPARAGO DI BADOERE IGP

*Quantità x 100 gr di parte edibile*

SALI MINERALI:	VITAMINE:
ACQUA % 91,4 ferro mg 1,2	Vitamina A mcg 82
PROTEINE gr 3,6 calcio mg 25	Vitamina C mg 18
LIPIDI gr 0,2 fosforo mg 77	Tiamina mg 0,21
GLUCIDI gr 3,3 potassio mg 210	Riboflavina mg 0,29
FIBRA gr 2,0 sodio mg 10	Niacina mg 1
ENERGIA Kcal 29 magnesio mg 20	