



## Asparago bianco, nobile turione del Friuli Venezia Giulia

**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**



Asparago bianco del Friuli Venezia Giulia (Foto © Martina Cantarut).

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**.



Martina Cantarut a Brazzano di Cormons, Gorizia (Foto © Martina Cantarut).

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 mazzi. 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, Fossalon.



La coltivazione dell'asparago bianco del Friuli Venezia Giulia (Foto © Martina Cantarut).

## 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.



Martina Cantarut con i prodotti della sua azienda agricola (Foto © Martina Cantarut).

## 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.

### Data di creazione

31/05/2022

### Autore

giuditta-lagonigro