

---

## Come si coltivano gli asparagi?

Lun 11/04/2022 - 10:33

L'asparago da orto o da giardino è una delle oltre 200 specie appartenenti alla famiglia delle Asparagacee. La pianta è originaria probabilmente del Mediterraneo orientale. "Nell'antica Grecia, l'asparago veniva utilizzato come pianta medicinale. In epoca romana venne invece sempre più apprezzato come prelibatezza culinaria, tant'è che veniva coltivato anche nelle province conquistate dai Romani", spiega Silke Raffener, nutrizionista presso il Centro Tutela Consumatori Utenti. "Degli antichi scritti testimoniano che già nell'antichità ci si confrontava sui vari metodi di coltivazione di questa pianta".

L'asparago predilige terreni morbidi, sabbiosi e ricchi di humus. L'organo di riserva sotterraneo, in cui vengono immagazzinate le sostanze nutritive, e dal quale si sviluppano lunghe radici, si chiama rizoma, mentre le ramificazioni che si sviluppano in superficie prendono il nome di turioni. Nel primo anno di coltivazione, gli asparagi non sono ancora pronti per essere raccolti, mentre nel secondo anno di coltivazione è già possibile avere un modesto raccolto. Tuttavia, è solo dal terzo o quarto anno che un campo di asparagi produce una resa completa. Dopo sette o dodici anni, quando la resa diminuisce, la terra del campo viene rivoltata e viene coltivata una pianta diversa.

La zona di coltivazione più conosciuta in Alto Adige è il "Triangolo degli asparagi" fra Terlano, Vilpiano e Settequerce. Nelle zone a valle la stagione della raccolta inizia tra la fine di marzo e l'inizio di aprile, e continua poi fino all'inizio di giugno. In seguito, la pianta viene lasciata crescere e rigenerarsi in modo che offra una buona resa anche l'anno successivo. Prima dell'inverno le parti della pianta che si trovano in superficie vengono tagliate. Per la produzione dell'asparago bianco si coprono di terra i turioni (baulatura) e si rivestono poi con teli bianchi e neri (pacciamatura). La parte esterna del telo, di colore nero, aumenta la temperatura del terreno e permette pertanto di anticipare l'inizio del raccolto. Allo stesso tempo, il telo protegge gli asparagi bianchi dal sole evitando così che assumano un colore violetto. L'asparago verde, invece, cresce in superficie. Al momento della raccolta, l'asparago verde viene tagliato direttamente sopra il terreno, mentre quello bianco viene tagliato sottoterra con un apposito strumento (sgorbia) e poi delicatamente estratto dal suolo. Per garantire qualità agli asparagi bianchi è importante che essi vengano raffreddati, lavati e selezionati il più rapidamente possibile e che vengano messi immediatamente in commercio. Se soddisfano i requisiti richiesti dal disciplinare (per le

verdure), gli asparagi altoatesini possono portare il marchio di qualità Alto Adige.