

asparago

l'asparago violetto di albenga



asparago

Oggi li trovi in commercio tutto l'anno. Il mercato della globalizzazione lo impone! Ma sono di serra, meno gustosi e vengono importati da diversi Paesi come la Spagna, il Sudafrica e gli Stati Uniti d'America. Il buongustaio però li acquista solo quando le giornate si fanno più calde e lunghe, verso la fine di marzo.

*È dunque in questa stagione che i golosi e gli appassionati possono rivolgersi ai produttori della piana ingauna per poter acquistare e gustare, freschissimo, il “**violetto di Albenga**” appena raccolto dal campo.*

L *e sue antiche origini*

Pianta erbacea perenne, l'asparago (*asparagus officinalis*) arriva da molto lontano. Forse dall'antica Mesopotamia, la terra racchiusa fra il Tigri e l'Eufrate, passando poi nella fertile Valle del Nilo, per diffondersi infine un po' in tutto il bacino del Mediterraneo. Il nome gliel'hanno dato i Greci, chiamandolo "asparagos", mutando il termine o dai Persiani (la sua radice infatti, "cperegh" avrebbe in quella lingua il significato di "punta" o "dentello"), o dal sanscrito, antico idioma dell'India di ceppo indoeuropeo, in cui si trova una parola analoga che esprime il concetto di "gonfiare" e "germogliare".

L'asparago era ben conosciuto e coltivato dagli antichi Egizi ed apprezzatissimo dai Romani. Plinio e, con lui, Marziale ne erano ghiotti, e pensavano che i migliori fossero quelli coltivati negli orti di Ravenna. Caduto l'impero romano, l'asparago sembrò scomparire dall'Italia, venendo coltivato durante il Medioevo quasi solo nei monasteri, assieme alle tante erbe cui i monaci dedicavano le loro attenzioni. Sul finire del Medioevo c'è una lenta ma progressiva riscoperta dell'asparago. Lo troviamo, a cavallo tra il XIV ed il XV secolo, nelle serie di grandi libri di cucina dell'Anonimo Toscano; nel trattato di cucina di Bartolomeo Platina ed infine nel famoso ricettario del Maestro Martino da Como, autore del "*Libro de arte coquinaria*". A voler dare retta ai Francesi, però, sembra che l'asparago, dopo la caduta di Roma, non fosse quasi più coltivato in Europa, e che il rifiorire delle coltivazioni lo si ebbe solo durante il regno di Luigi XIV (1643 - 1715), il Re Sole, il quale aveva una predilezione per gli asparagi.

Molti anni più tardi, in Italia, a parlare ancora di asparagi, è Pellegrino Artusi (1820 - 1911) nel suo libro *“La scienza e l’Arte di mangiare bene”*. Ecco cosa scrive nella sua 13ª edizione uscita nel 1909 con 709 ricette a proposito degli asparagi: *“Per dare agli sparagi aspetto più bello, prima di cuocerli, raschiate con un coltello la parte bianca e paregiate l’estremità del gambo; poi legateli con uno spago in mazzi non troppo grossi, e immergeteli in acqua salata, quando bolle forte. La cottura è giusta allorché gli sparagi cominciano a piegare il capo”*.

L e caratteristiche

L’*Asparagus Officinalis* è la specie commestibile della famiglia delle Liliacee. La pianta, sempreverde, è detta comunemente “asparagara”. La parte commestibile della pianta è il “turione”, ossia il germoglio carnoso rivestito di squame, che costituiscono le vere foglie, mentre quelle che sembrano foglie sono i “cladofilli”, cioè rami modificati che assumono la configurazione di foglie.

I turioni (asparagi) hanno un gradevole sapore dolciastro e se lasciati al loro naturale sviluppo danno luogo a fusti eretti e rigidi, infatti il termine “asparago” deriva dal greco *Spargao*, che significa appunto “essere turgido”.

Può raggiungere un’altezza di un metro e mezzo, ma si colgono e si mangiano soltanto i germogli dei gambi. Sul mercato si possono comprare asparagi di tre colori: bianchi, verdi, violetti. Tale diversità dipende dai metodi e dai tempi

differenti di raccolta, ma corrisponde anche a precise qualità. A seconda del colore cambia il gusto.

I bianchi, detti di Argenteuil, mantengono, per così dire, il colore originale, perché vengono colti prima che la punta esca dalla terra. Se la testa dell'asparago viene a contatto con l'aria, acquista un colore che va dal rosa al blu-violetto. Se il periodo di tempo in cui l'asparago cresce fuori dalla terra si prolunga, allora la punta si colora di verde.



La raccolta manuale.

I *Violetto di Albenga*

Particolarmente pregiato risulta l'Asparago violetto di Albenga meno produttivo degli altri, ma unico al mondo: i turioni sono più grossi e hanno una caratteristica colorazione viola intenso che gradatamente sfuma scendendo verso la base. Ma è soprattutto in tavola che questa varietà porta doti esclusive. È morbida e burrosa (non ha la fibrosità dei suoi colleghi), delicata e tendenzialmente più dolce al gusto, meno aggressiva all'olfatto. Grazie alle sue qualità organolettiche il Violetto d'Albenga, in cucina, è particolarmente adatto per accompagnare cibi molto fini, come i pesci e le carni bianche, oppure per entrare da protagonista in salse raffinate. I risultati migliori si ottengono comunque cuocendo (poco) gli asparagi ben freschi (con le punte ben unite e dure), a qualche ora dalla raccolta. Ma attenzione: sono tutte qualità legate esclusivamente al benevolo microclima ed al particolare terreno sabbioso della piana di Albenga: luogo di elezione dell'asparago violetto. Molti agricoltori stranieri, infatti, hanno tentato di coltivarlo nelle Americhe, in Australia e in Nuova Zelanda, ma finora con scarsi risultati.

Purtroppo, la resa bassa dell'asparago viola, il periodo di maturazione tardivo e la tecnica di coltivazione esclusivamente manuale e all'impossibilità di alternare l'asparago ad altre colture, ha causato una drastica riduzione della superficie coltivata (oggi appena quattro ettari) e il confinamento del violetto di Albenga al consumo locale.

Secondo i dati Varpam, nel 1975, il Violetto d'Albenga rappresentava l'11,5 per cento della produzione italiana (di

427 mila quintali) mentre solo 13 anni dopo scendeva all'1,1 per cento (la produzione totale era di 207 mila quintali).



Gli asparagi sono ricchi di vitamine dei gruppi A, B, C, sono quindi importanti per esempio, per la vista, per il buon funzionamento dell'apparato digerente, per il sistema nervoso; inoltre contengono asparagina, una sostanza ad azione diuretica. Si raccolgono dalla fine di Marzo a tutto Maggio.

Come si mangiano

Dopo averli puliti: gli asparagi sottili si pelano dal basso verso l'alto, tutti gli altri tipi invece si puliscono dalla testa in giù; tolte le estremità tignose, si mettono in acqua salata o, meglio, a vapore. Gli asparagi vanno mangiati freschi e, così vuol la tradizione, con le mani. Se non si possono mangiare il giorno stesso dell'acquisto, vanno puliti, avvolti in un panno umido e conservati nel reparto verdura del frigorifero.

Si accompagnano ad un'ottima maionese (fatta in casa però), oppure con scampi, gamberetti o mazzancolle. Ottimi anche con trance di salmone, con una spuma di tonno, al burro e formaggio grattugiato. Preparati in cartoccio, alla griglia o semplicemente con del burro fuso e verdure primaverili. Squisiti col risotto o la pasta: penne, tagliatelle, crespelle e tortelli. In insalata esprimono tutta la loro fragranza se serviti crudi oppure accompagnati da uova soda.

Quello che conta però è mangiarli freschissimi, perché, volendo fare un paragone, sono come il pesce azzurro, hanno 40 virtù e ne perdono una ogni ora.

A *lcune ricette*

ASPARAGI AL BURRO

Per 6 persone:

1 Kg di asparagi, gr. 60 di burro,

2 cucchiaini di parmigiano grattugiato.

Togliere agli asparagi la parte più dura del gambo; lavarli, radunarli in mazzetti e lessarli in acqua salata; poi sgocciolarli e disporli in un piatto di portata come contorno a delle bistecchine al prosciutto.

Condire gli asparagi con burro fuso e parmigiano.

ASPARAGI GRATINATI

Per 6 persone:

1 Kg. e 2 etti di asparagi, 1 scodella di besciamella,

100 gr. di prosciutto cotto, parmigiano grattugiato, burro.

Lessare gli asparagi in acqua salata, colarli e tagliare la parte verde. Imburrare una pirofila e disporre, a strati, gli asparagi, il prosciutto tritato e la besciamella.

Terminare con abbondante parmigiano e fiocchetti di burro. Infornare per 10 minuti e servire caldo.

ASPARAGI FRITTI

Per 6 persone:

1 Kg. e 2 etti di asparagi, 2 uova, farina, olio, sale.

Lessare gli asparagi in acqua salata e, a metà cottura, colarli. Tagliarne la parte verde e infarinarla. Passare nelle uova sbattute 5 o 6 asparagi per volta e friggerli in olio bollente. Cospargerli di sale e servirli caldi.

PUREA DI PISELLI CON ASPARAGI

Per 6 persone:

1 Kg. e 1/2 di piselli, 1/4 di litro di latte,

25 gr. di burro, 8 etti di asparagi,

pane grattugiato, 2 uova, sale, pepe, cipolla, olio.

Sbaccellare i piselli, lavarli, farli lessare, passarli al setaccio. Far soffriggere in un tegame 25 gr. di burro con una foglia di cipolla che va tolta appena rosolata. Mettere nel soffritto i piselli passati, farli insaporire e versarvi sopra lentamente il latte, continuando a mescolare. Salare e pepare leggermente. La purea è pronta. Avrete intanto pelato gli asparagi ai quali avrete tagliato un poco della parte dura del gambo. Lessare facendo attenzione che non si sformino. Scolarli, infarinarli. Preparare una padella con olio abbondante. Prendere uno per uno gli asparagi, tuffare solo la punta nelle uova sbattute, poi nel pane grattugiato e man mano buttarli nell'olio bollente. Rivoltarli adagio e quando sono secchi ritirarli con un largo mestolo bucato e deporli su una carta assorbente. Accomodare a piramide la purea calda di piselli sul piatto di portata. Infilarvi tutt'intorno come candele gli asparagi fritti.

RISOTTO CON ASPARAGI

Per 4 persone:

gr. 300 di riso, gr. 300 di asparagi,

1 cipollina, burro, parmigiano, brodo.

Far rosolare nel burro la cipolla tritata, poi unire la parte tenera degli asparagi (per la guarnizione far lessare qualche asparago intero). Lasciare insaporire cinque minuti, aggiungere il riso e quindi diluire con brodo fino a cottura del riso. Incorporare con abbondante parmigiano e servire guarnendo il piatto con punte di asparagi.

TORTELLONI CON PUNTE DI ASPARAGI

Dosi: gr. 500 di farina, 5 uova,

1 petto di pollo arrostito o passato al burro,

gr. 100 di polpa di maiale,

gr. 50 di mortadella, gr. 50 di prosciutto crudo,

1 cervella, parmigiano, burro, gr. 400 di asparagi.

Fare soffriggere una noce di burro e mettervi a rosolare il maiale tagliato a fettine e la cervella già spellata.

Passare al tritacarne insieme al petto di pollo, al prosciutto e alla mortadella, poi unire 1 cucchiaio di parmigiano e legare con un uovo.

Preparare una pasta con la farina e 4 uova, un pizzico di sale e pochissima acqua tiepida.

Tirare una sfoglia sottile e ritagliare dei dischi di 4 centimetri di diametro. Mettere un poco di ripieno nel centro dei dischi, ripiegarlo in modo da avere una mezza luna e piegare sui bordi per chiudere bene.

Rovesciare poi gli orli e congiungere le due estremità intorno al dito, schiacciandole. Fare asciugare i tortelli per 2 ore dopo averli sistemati su un panno infarinato, quindi lessateli in acqua bollente salata e conditeli con punte di asparagi lessati e passati al burro, parmigiano grattugiato e burro fuso.

TORTINO DI PUNTE D'ASPARAGO

Cuocere 500 g di patate con la buccia ben lavata in acqua salata; sbucciarle e passarle allo schiacciapatate; lavorare l'impasto in un tegame con 60 g di burro usando un cucchiaino di legno, insaporire con sale e noce moscata; quando risulterà morbido aggiungere un uovo intero ed un tuorlo; mescolare finché risulti spumoso. Ungere una teglia rettangolare e disporre l'impasto di "patate duchesse" formando tutto intorno un bordo alto.

Scottare un chilo di asparagi in acqua salata bollente per 5 minuti. Scolare, tagliare a pezzi non piccoli, passare in padella con 30 g di burro, coprire con acqua e cuocere ancora a fuoco minimo; aggiungere un cucchiaino di fecola di patate, tre uova (i bianchi montati a neve), 80 g di mortadella ed un ciuffo di prezzemolo tritati fini e 60 g di parmigiano grattugiato.

Versare il composto sulle patate e cuocere in forno per 15-20 minuti.

da "La Stampa" 8/6/1995

asparago



CONSORZIO COOPERATIVE AGRICOLE



ALBENGA



17031 Albenga (SV) - Italia - Via Dalmazia, 169
Tel. +39 0182 50374 - Fax +39 0182 50312
www.coopintesa.it

asparago