

ENOGASTRONOMIA

Asparagi bianchi: eccellenze del Veneto

di Paola Sartori – Foodwriter e blogger

Gli **asparagi bianchi** sono tra le più rinomate produzioni della regione Veneto. Vengono considerati una vera e propria eccellenza della primavera. Ogni provincia veneta ha la sua **varietà** di asparagi:

- Vicenza con quelli di Bassano,
- Treviso con gli asparagi di Cimadolmo
- e, infine, nelle zone di Treviso, Padova e Venezia si coltivano gli asparagi di Badoere.

L'asparago bianco è un ortaggio molto povero di grassi adatto alle diete ipocaloriche, dal sapore dolce amaro, gradevole e delicato e molto versatile in cucina. È ricco di minerali e vitamine e ha proprietà diuretiche per l'alto contenuto di asparagina. Gli asparagi bianchi sono **composti per il 93% di acqua** e vantano una vasta gamma di vitamine e di sali minerali. Hanno anche un alto contenuto di potassio, prezioso per il sistema nervoso, per i muscoli e per la pressione sanguigna.

Gli asparagi bianchi, ricchi di fibre e poveri di calorie, appartengono alla **famiglia delle Liliacee** come i mughetti, i tulipani e i gigli e sono una varietà pregiata che non deve entrare in contatto con la luce del sole. Per questo motivo, vengono coltivati sotto dei cumuli di terra, protetti anche da un telo oscurante. La **stagionalità è da aprile a maggio** con qualche flessione a seconda dell'andamento della stagione. La lavorazione è tutta rigorosamente **manuale**, dalla raccolta, fatta ad uno ad uno scavando nel terreno, alla selezione dei calibri fino alla legatura dei mazzi e al confezionamento.

Le prime tracce degli asparagi in Veneto si hanno nel XV e nel XVI quando vengono inseriti in una nota spese della Repubblica della Serenissima e durante il Concilio di Trento, 1545-1563, quando ne parlano alcuni padri conciliari che erano passati da Bassano a gustare le prelibatezze del luogo.

La loro diffusione in Veneto è raccontata da due leggende:

1. una che riguarda Sant'Antonio da Padova che, di ritorno dall'Egitto e per compiacere il terribile Ezzelino da Romano, prima di far ritorno a Padova, seminò alcuni sementi nel territorio di Bassano del Grappa;
2. l'altra, invece, narra di un ritrovamento del tutto fortuito fatto da un contadino del bassanese intorno al 1500 che, dopo una violenta grandinata, si accorse che la parte che fuoriusciva dal terreno era completamente rovinata. Raccolse e mangiò la parte

bianca, quella rimasta sotto terra, accorgendosi così che non solo era commestibile ma che era anche più gustosa e quindi iniziò a raccogliere gli asparagi prima della loro fuoriuscita.

Gli **asparagi bianchi di Bassano** sono una **DOP** coltivata in 10 comuni del bassanese.

I produttori osservano un disciplinare molto rigido controllato dal Consorzio di Tutela dell'Asparago Bianco di Bassano costituitosi nel 1980, che nel 2007 ha ottenuto il marchio Denominazione Origine Protetta.

Questi asparagi hanno un gusto caratteristico dolce amaro e sono molto teneri, vanno conservati in frigorifero per pochi giorni altrimenti perdono il loro gusto.

Gli **asparagi bianchi di Cimadolmo**, invece, vengono coltivati in un territorio lungo l'argine sinistro del fiume Piave che comprende 11 comuni della provincia di Treviso. I turioni si devono presentare privi di imperfezioni e completamente bianchi, di odore fresco e delicato e sono molto teneri e dolciastri.

Dal 2006 è stata costituita un'associazione chiamata "**La strada dell'asparago**" di cui fanno parte i produttori ortofrutticoli, i ristoratori, la Pro Loco, il Comune di Cimadolmo e di tutti gli altri 10 Comuni. Ogni anno tra aprile e maggio vengono organizzati eventi e degustazioni degli asparagi bianchi di Cimadolmo. Gli asparagi di Badoere hanno il marchio Igp.

L'area di produzione dell'Igp è rigorosamente delimitata nei territori delle province di Treviso, Padova e Venezia, famosi in quest'area anche gli asparagi verdi e viola.

