



ASPARAGO O DELLA PRIMAVERA

di Antonio Penzo



Le cose buone, si dice, hanno un'origine santa; ed anche l'asparago non sfugge a questa leggenda. Si narra che Sant'Antonio da Padova tornando dalle sue missioni in Africa, abbia importato semi di questo vegetale, seminandolo lungo le siepi e dando così vita ad un nuovo gustoso commestibile in terra d'Italia, dopo che dall'originaria Asia si era trasferito nell'Africa

settentrionale per essere coltivato. La sua presenza è uno dei segnali che la primavera si sta avvicinando, lasciando il freddo inverno: la punta verde dell'asparago selvatico sbucca dal terreno bruno lungo le siepi. Non è il solo segnale della veniente stagione dei fiori, tanti altri ce ne sono e tutti gustosi.

Pochi di noi li hanno visti questi sottili turioni (è questo il nome della parte aerea dell'asparago) nel limitare del coltivo, sotto le spoglie siepi, ma non è certo sfuggita la presenza di una persona che alternativamente si alza e si abbassa, infilando sottoterra una tagliente lama sottile, senza danneggiare la pianta madre e raccoglie degli stecchi sottili e verdi, ponendoli in una cesta.

Siamo ben consapevoli che come si inizia il mese di aprile, sui banchi del verduraio o nei supermercati compaiono mazzi troncoconici che attirano subito la nostra attenzione e ci fanno salivare. Il sole ha già iniziato a scaldare il terreno, la cui temperatura non scende più vicino allo zero, ma si mantiene superiore a dieci gradi. La vita vegetale sta esplodendo letteralmente, dopo che le radici hanno continuato a vivere sotto la crosta gelata emettendo tante gemme. Nei campi dove vi è l'impianto dell'asparagiaia è tutto uno spuntare di gemme carnose. Se la lavorazione del terreno è a "bauletto" si ha la coltivazione dell'asparago bianco, se invece è prevalentemente piana, si ha l'asparago verde. La crescita del turione deve essere veloce, così da avere un sapore delicato ed una consistenza tenera, mentre se è stentata il sapore diviene amarognolo; per questo è necessario il caldo costante.

Raccolto il turione, si pulisce dalla terra e dalla parte più consistente e fibrosa e si formano mazzi da gr 500 o 1000, che vengono immessi nel mercato. Si hanno due tipi di mazzo: uno formato con turioni sottili, denominati "asparagina" che è consigliato per i risotti, minestre e per tutti i piatti dove l'asparago va tagliato a piccoli pezzi, mentre se il turione è grosso, questo viene lessato e servito intero. La cottura a vapore risulta essere la migliore. Occorre tenere presente che l'asparago, una volta scolato, continua nella sua cottura e quindi occorre evitare una lunga cottura che impoverisce la qualità ed i contenuti della verdura. Dai dieci ai quindici minuti a seconda della grandezza, è questa la durata della cottura. Caldo è ottimo condito con burro fuso e parmigiano reggiano o con salse calde; freddo è ottimo con maionese, olio e limone oppure con salse fredde; l'uovo lo esalta. Antipasti, primi piatti, secondi piatti ed anche dessert lo vedono fra gli ingredienti.

Le sagre sono un ottimo momento per gustarlo in tutti i modi.