



Gli asparagi bianchi e verdi di Padova

Nicola Stievano

Una pianta che ama il sole e il clima mite, ma sa resistere anche al freddo, ha trovato nel territorio padovano un habitat ideale che ne esalta le caratteristiche. L'asparago, sia bianco che verde, riesce a dare il meglio di sé in gran parte della provincia, tanto da essere considerato, a ragione, uno dei più rappresentativi prodotti tipici locali. Le tecniche di coltivazione sono quelle della tradizione, affiancate però a una continua ricerca che negli ultimi decenni ha permesso di migliorare la qualità e la tipicità del prodotto, distinguendolo da quello coltivato in altre zone. L'asparago bianco e verde di Padova si è conquistato nella produzione nazionale un posto di primo piano, sia per quantità che per qualità, tanto da convincere i produttori a chiedere il riconoscimento della Denominazione d'Origine Protetta.

Il legame fra asparago e territorio padovano, oltre che essere ampiamente provato dal punto di vista storico, trova conferme significative anche dal punto di vista tecnico-agronomico. Le caratteristiche climatiche e del terreno di gran parte della provincia di Padova sono tra gli artefici del successo dell'asparago. La coltivazione è possibile in una zona così vasta grazie alla sostanziale uniformità del clima e delle caratteristiche dei terreni, fattori particolarmente favorevoli alla coltivazione dell'asparago, in grado di esaltarne le caratteristiche più apprezzate, come l'assenza di fibrosità e la tenerezza del turione associati a un sapore decisamente dolce e gradevole. Proprietà particolarmente ricercate dai consumatori, che hanno permesso alla coltura di affermarsi sul mercato. L'asparago, sia bianco che verde, appartiene alla stessa specie botanica, l'*Asparagus officinalis*, della famiglia delle *Liliaceae*, dell'ordine delle *Liliiflorae*. È una pianta erbacea perenne, composta da un rizoma sotterraneo, chiamato "zampa", che si ramifica nel terreno con sviluppo orizzontale. Da questo spuntano ogni primavera dei germogli, i turioni, la parte commestibile della pianta.

La prima fioritura, in clima temperato, avviene 14 mesi dopo la semina, per rinnovarsi poi tutti gli anni. Si trat-

ta di una pianta dioica: alcuni individui portano fiori femminili e altri fiori maschili. È anche una pianta eliofila che vive e si sviluppa in piena luce solare ma sa resistere sia al freddo più rigido che al caldo torrido. A garantirne la massima resa è il clima temperato con una primavera abbastanza calda.

L'asparago bianco è ottenuto in terreni preparati a cumuli, dai quali i turioni vengono raccolti con incisioni in profondità, prima di spuntare dal terreno. L'asparago verde invece viene raccolto quando i turioni sono emersi per circa 30 cm e hanno assunto la caratteristica colorazione, dovuta appunto alla formazione di clorofilla per esposizione alla luce solare.

Negli ultimi decenni la continua ricerca di una maggiore qualità e tipicità del prodotto ha permesso di individuare le varietà più adatte alla zona di produzione, in grado di garantire le peculiari caratteristiche organolettiche dell'asparago di Padova. Queste le varietà idonee alla produzione dell'asparago sia bianco che verde: Larak, Darianna, Precoce D'Argentuil, Eros, Marte, Ercole, Zeno, Grolin, Ginlyn, Baklin, Thienlin, Dardagnan, Dargreen, Grande.

La zona di produzione dell'asparago di Padova bianco e verde comprende tutta la Bassa Padovana, l'area del Camposampierese e, in parte, del Piazzolese. Nel dettaglio la proposta del riconoscimento della DOP comprende l'intero territorio dei comuni di: Loreggia, Camposampiero, San Giorgio delle Pertiche, Curtarolo, Piazzola sul Brenta, Limena, Vigodarzere, Campodarsego, Borgoricco, Massanzago, Villanova di Camposampiero, Cadoneghe, Vigonza, Noventa Padovana, Padova, Saonara, Ponte San Nicolò, Albignasego, Sant'Angelo di Piove di Sacco, Legnaro, Piove di Sacco, Arzergrande, Codevigo, Correzzola, Pontelongo, Brugine, Polverara, Bovolenta, Terrassa Padovana, Candiana, Arre, Agna, Bagnoli di Sopra, Anguillara Veneta, Conselve, San Pietro Viminario, Cartura, Casalserugo, Maserà, Due Carrare, Pernumia, Tribano, Pozzonovo, Monselice, Sant'Elena, Solesino, Stanghella, Boara Pisani, Ve-



Spumone al Montasio con asparagi fritti

Proposta innovativa di grande solletico per l'appetito: agli asparagi croccanti si contrappone, nel gioco delle consistenze, una soffice spuma di Montasio, burroso e piccante al punto giusto.

PREPARAZIONE:  15 minuti
COTTURA: 180 minuti
DIFFICOLTÀ: bassa

I N G R E D I E N T I

per 8 persone

16 Asparagi verdi di Padova
16 Asparagi bianchi di Padova
100 g di yogurt
200 g di Montasio stagionato 12 mesi
100 g di ricotta fresca
pepe e maggiorana fresca
farina
olio di monoseme per friggere
sale

V I N O C O N S I G L I A T O

Colli Euganei Chardonnay Vigna Bianca,
Borin Vini & Vigne

Davide Rebellato
Ristorante La Bulesca, Selvazzano Dentro

Frullate la ricotta con il Montasio, la maggiorana e il pepe. Unite lo yogurt e ponete subito in frigorifero per almeno 3 ore.

- Sbollentate gli asparagi per circa 1' in acqua salata, scolateli e passateli immediatamente in acqua ghiacciata salata.
- Tagliateli a rondelle conservando intere le punte, passateli quindi nella farina e friggeteli nell'olio a 165°.
- Servite disponendo su ciascun piatto gli asparagi fritti e un ciuffo di spumone ottenuto con l'ausilio di un *sac à poche*.

