

# ASPARAGO DI MAMBROTTA

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Mambrotta.



## La storia

L'asparago a Mambrotta era presente già dalla fine del 1800, anche se una certa importanza da un punto di vista culturale cominciò ad assumerla negli anni '50 del secolo scorso. È proprio in quegli anni che alcuni agricoltori pionieri decisero di sfruttare questo pregiato ortaggio, non solo come prodotto da autoconsumo, ma anche come coltura da reddito mettendo in atto le prime vere coltivazioni di asparago. Così, lungo la sponda dell'Adige, in località "Giaron" e "Gazzivi", nacquero le prime "asparagie". Le particolari caratteristiche dei terreni situati lungo questa sponda del fiume Adige, hanno fatto sì che questa coltura in pochi anni si diffondesse nelle aziende agricole della zona. Si è

compreso che, grazie alla particolarità del terreno (formatosi con le piene ricorrenti dell'Adige che hanno depositato limo rendendo il substrato particolarmente indicato per le coltivazioni orticole) e alle tecniche di coltivazione più avvedute, si è in presenza di un prodotto che non teme più confronti con altri più conosciuti.

## Descrizione del prodotto

L'asparago di Mambrotta appartiene alla famiglia delle Liliacee (*Asparagus officinalis*); si distingue per i turioni ben formati e con apice serrato. Gli asparagi possono essere sia bianchi, con apice e turioni leggermente color rosa, sia verdi, con colorazione verde sull'80% della loro lunghezza.

## Processo di produzione

La coltura dell'asparago si effettua con le "zampe", originatesi da seme, che vengono trapiantate in campo l'anno successivo e solo dopo il terzo anno si ottiene il primo raccolto. Per la coltivazione, nella messa a dimora delle zampe, si rispettano le seguenti distanze: 2-2,40 metri tra la fila e 25-30 cm. sulla fila.

La raccolta dell'asparago inizia generalmente il 1° aprile e termina alla fine di maggio. Il taglio dei turioni dovrà essere netto. Il condizionamento è generalmente eseguito manualmente asportando le parti non idonee, operando la pulizia del prodotto ed il confezionamento, utilizzando imballaggio di legno o plastica. L'asparago di Mambrotta viene confezionato in mazzi omogenei sui quali viene apposta un'etichetta che riproduce il logo dell'"Asparago di Mambrotta" oltre alle informazioni di legge. La conservazione post-raccolta avviene per il periodo minimo necessario, in normali magazzini nei quali il prodotto viene condizionato per poter essere immesso sul mercato. Una volta terminata la raccolta vengono aperti i "bauli" (i cumuli di terra che ricoprivano le piante) e si lasciano sviluppare i turioni che sono il fusto della pianta. Le tecniche colturali sono orientate ad accentuare la qualità della produzione tipica e il grado di eco-compatibilità della coltivazione.

## Usi

L'asparago di Mambrotta è un prodotto fresco da consumarsi immediatamente dopo la raccolta che trova molteplici usi in cucina. Può essere consumato crudo in insalata, oppure cotto al vapore. I turioni (gli asparagi) si possono saltare al burro, cuocere in minestre, zuppe e creme e sono ottimi per risotti, inoltre destinati come condimento saporito e raffinato per la pasta, frittate e saporiti sfornati.

## Reperibilità

La produzione degli asparagi di Mambrotta è destinata al dettaglio tradizionale della zona e alla vendita diretta in azienda.

## Territorio interessato alla produzione

Frazione Mambrotta del comune di S. Martino Buon Albergo, in provincia di Verona.

