

ASPARAGO DI PADOVA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Padova.



La storia

Gli asparagi furono introdotti dai romani verso la fine del I sec. a.C. nei territori della pianura padana anche se le prime notizie certe della sua coltivazione in Veneto si trovano in registrazioni di acquisto per conto dei Dogi veneziani nella prima metà del '500. Il medico padovano Michele Savonarola nel suo "Libreto di tutte le cosse che se manzano" (1508) cita, tra le produzioni presenti in zona, l'asparago bianco "somegianti fruti che più nutri-

scono" sia quello selvatico "dà poco nutrimento". In un diario tenuto tra il 1829 e il 1931 da un confratello cuoco di un convento padovano, si trova citato l'asparago fra le prelibatezze servite. Nelle statistiche relative agli "Aspetti economici della provincia di Padova" si riscontra, nell'anno 1929, la presenza dell'asparago padovano che concorre per circa il 9% alla produttività totale degli orti industriali dell'intera provincia. Sono numerose le "feste dell'asparago" che si tengono in primavera in vari paesi della provincia di Padova a conferma dell'importanza di questa coltura.

Descrizione del prodotto

L'asparago di Padova, è ottenuto da nuove varietà e da altre derivanti da incroci con quelle tipiche della zona. I turioni possono essere bianchi con, calibro da 10 a 16 mm e lunghezza compresa tra i 17 cm e i 22 cm, oppure verdi, con calibro da 6 a 16 mm e lunghezza tra i 17 cm e i 27 cm.

Processo di produzione

La produzione dell'asparago, coltura pluriennale, inizia a partire dal 2°-3° anno dalla costituzione dell'asparagiaia, che generalmente deriva dalle "zampe" (radici sotterranee), ottenute dopo 8-20 mesi dalla messa a dimora in semenzai; una volta trapiantate, in solchi profondi 20 cm circa, vengono ricoperte dal terreno (sistemazione a prode) per permettere la formazione di turioni completamente bianchi.

Il terreno di coltivazione è di norma sciolto e comunque permeabile e ben drenato per permettere un rapido smaltimento dell'acqua in eccesso al fabbisogno. Le concimazioni e le irrigazioni devono essere attentamente calibrate in relazioni alle necessità della coltura. L'asparago bianco è ottenuto in terreni preparati a prode e i turioni vengono raccolti con incisioni in profondità; al contrario la tipologia verde è raccolta quando i turioni sono emersi per circa 30 centimetri dal terreno di coltivazione. La colorazione verde è dovuta all'emergenza ed alla formazione di clorofilla per l'esposizione del turione alla luce solare.

Usi

Gli asparagi hanno proprietà diuretiche e vengono ampiamente utilizzati in cucina. Si consumano soprattutto cotti a vapore in modo da ridurre al minimo il rischio di perdita dei valori nutritivi e per conservarne intatto il sapore.

Reperibilità

Gli asparagi di Padova sono raccolti tra aprile e l'inizio di giugno e data l'abbondanza della produzione sono facilmente reperibili sia nella provincia padovana che nella maggior parte dei mercati al dettaglio del Veneto centrale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Padova.

