

# ASPARAGO DI PALAZZETTO

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Palazzetto.



mente molto sensibili alle più comuni malattie, ha portato alla distruzione della quasi totalità degli impianti e da allora la produzione non si è più ripresa, pur mantenendo un certo interesse da parte degli estimatori di questo prodotto.

Dalla metà degli anni '70, in località Palazzetto del comune di San Donà di Piave si tiene la tradizionale "Sagra dell'Asparago".

## Descrizione del prodotto

L'asparago di Palazzetto si presenta con turioni totalmente bianchi e apice ben serrato, che devono essere sani, interi e puliti, e con un taglio netto alla base, praticato perpendicolarmente all'asse longitudinale dell'ortaggio. Il turione deve avere una lunghezza di circa 20 cm e un diametro medio di circa 16 mm.

## Processo di produzione

L'area di coltivazione dell'asparago di Palazzetto si estende dal mare verso l'interno, lungo il corso del fiume Piave, nei terreni più leggeri e alluvionali, ed è caratterizzata da un clima tipicamente costiero, con estati non eccessivamente calde e inverni mitigati dalla presenza del mare. Sono proprio le peculiarità del terreno e del clima della zona, a rendere questo prodotto particolarmente apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche. La tecnica colturale è quella tipica dell'asparago bianco: la produzione della coltura, dopo la fase di allevamento delle zampe (radici sotterranee), avviene in terreni preparati a "motte", eventualmente ricoperte da film plastico nero, per ottenere turioni completamente bianchi; la delicata operazione di raccolta avviene manualmente ogni giorno. Per quanto riguarda la varietà di Palazzetto, la produzione inizia a metà marzo, grazie anche alla pacciamatura che anticipa la maturazione, e termina a fine maggio/primi di giugno.

I turioni raccolti sono confezionati in mazzi omogenei del peso di circa 1 kg, legati con rafia o elastici, o altre confezioni in base alle richieste dei consumatori che costituiscono il principale canale distributivo.

## Usi

Questo ortaggio in cucina si utilizza per lo più lessato, cotto al forno o come base per zuppe e risotti; si può consumare grattugiato o in insalata.

## Reperibilità

Per quanto riguarda la varietà "asparago di Palazzetto", data l'esiguità delle quantità prodotte, è reperibile solamente presso i produttori e i mercati della zona di produzione.

## Territorio interessato alla produzione

Comuni di San Donà di Piave ed Eraclea, in provincia di Venezia.

## La storia

Nella gronda lagunare veneziana, la coltivazione dell'asparago risale ai tempi della Repubblica Veneta e si è diffusa lungo gran parte del litorale, trovando condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli, che hanno dato luogo a produzioni locali di particolare interesse e qualità.

L'asparago bianco di Palazzetto è coltivato per uso familiare nell'area di San Donà di Piave ed Eraclea sin dall'800. Ha conosciuto la massima espansione produttiva intorno al 1920-30. Negli anni '70 l'introduzione di varietà di origine francese, sfortunata-

