

ASPARAGO BIANCO DEL SILE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago bianco del Sile, asparago del Sile.



La storia

L'asparago si ritiene originario delle zone temperate dell'Asia. Da qui dapprima grazie agli egiziani e successivamente all'impero romano si diffuse in tutto il mediterraneo e l'Europa continentale. Come molti altri ortaggi anche l'asparago venne dapprima usato per le sue qualità medicamentose e furono più tardi i romani a scoprirne quelle gastronomiche. Le prime notizie certe della sua coltivazione in Veneto si trovano in registrazioni di ac-

quisto effettuate per conto dei dogi veneziani nella prima metà del '500. Tuttavia la coltivazione risale a molto tempo prima, infatti alcuni documenti di fine 1400 testimoniano che l'usanza di legare gli asparagi in mazzetti era diffusa ancor prima della scoperta dell'America. In Veneto questo ortaggio ha trovato un ambiente ideale per la sua coltivazione.

Descrizione del prodotto

L'asparago presenta una colorazione bianco-avorio con eventuale lieve colorazione rosa sui turioni e punta compatta. I turioni si devono presentare interi, sani, privi di danni, puliti, di aspetto fresco, esenti da parassiti, privi di ammaccature, privi di odore e/o sapore estranei; il taglio alla base del turione deve essere perfettamente perpendicolare all'asse maggiore; possono presentarsi lievemente incurvati. La lunghezza dei turioni è compresa tra 12 e 22 cm, il calibro è compreso tra gli 8 e i 20 mm.

Processo di produzione

Per la produzione degli asparagi sono necessari i terreni sciolti. Il terreno viene preparato nell'autunno precedente l'impianto della asparagiaia con una aratura profonda di 35-40 cm e con l'interramento di letame maturo. In primavera la messa a dimora della coltura avviene piantando le cosiddette "zampe" (radici sotterranee) ad una distanza sulla fila di 25-30 cm l'una dall'altra. Il solco viene chiuso e, fino al terzo anno, vengono effettuate le necessarie concimazioni, gli interventi per il controllo delle infestanti e i trattamenti antiparassitari. Nel mese di febbraio del terzo anno si iniziano a formare i cumuli sui quali, prima della emergenza degli asparagi, verrà stesa una pellicola di plastica nera (pacciamatura) sia per bloccare le radiazioni solari ed ottenere i turioni bianchi, sia per controllare le infestanti. La raccolta di questi ortaggi è possibile da 3° all'8° anno e dura circa 60-80 giorni e avviene tramite un coltello apposito detto "sgorbia" con cui si taglia il turione. Gli asparagi vengono poi legati in mazzi, pronti per la vendita.

Usi

L'asparago è noto per le sue caratteristiche diuretiche. È consigliabile cucinarlo a vapore in modo da ridurre al minimo il rischio di perdita dei valori nutritivi e per conservarne intatto il sapore.

Reperibilità

Il prodotto è disponibile da fine marzo a giugno, reperibile in tutti i mercati della provincia di Treviso.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Treviso nei comuni di: Veduggio, Morgano, Quinto di Treviso, Zero Branco, Treviso, Silea, Casier, Casale sul Sile, Preganziol, Mogliano Veneto, Istrana e in parte del comune di Resana.

