

ASPARAGO BIANCO DI BIBIONE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago bianco di Bibione.



La storia

Lungo la zona costiera della laguna di Venezia l'asparago ha trovato un ambiente ed un clima particolarmente adatto alla sua coltura. La storia e la tradizione dell'asparago bianco di Bibione è legata alla Cooperativa Agricola "Bibione"; sorta nel 1959

ha contribuito con la sua attività a migliorare la tecnica colturale tradizionale e rilanciato la coltura dell'asparago. Da oltre trent'anni si tiene la tradizionale "Festa dell'asparago di Bibione".

Descrizione del prodotto

I turioni dell'asparago bianco di Bibione sono totalmente bianchi e con apice ben serrato. Essi vengono selezionati per calibro e distinti in categorie: fini (calibro inferiore a 10 mm, misurato alla base del turione); prima (calibro compreso tra 10 e 16 mm); extra (calibro superiore a 16 mm); seconda (quelli con piccole imperfezioni).

Gli asparagi, che vengono tagliati ad una lunghezza di 21 centimetri, sono commercializzati in mazzi da 1 kg, caratterizzati da due legature effettuate manualmente con rafia.

Processo di produzione

La particolare struttura e composizione del terreno, profondo, sciolto e senza problemi di ristagno idrico, influisce in modo determinante a caratterizzare, sia qualitativamente sia organoletticamente, "l'asparago bianco di Bibione". La coltura di questa orticola si sviluppa in più anni, solitamente fino a 10-12 dalla messa a dimora delle "zampe" (radici sotterranee), che prevede solo l'aratura, accompagnata da una abbondante concimazione organica e la preparazione dei solchi. Nei successivi due anni si eseguono quindi le tradizionali operazioni di allevamento: concimazioni, sarchiature, controllo delle erbe infestanti. All'inizio del terzo anno si procede formando le "motte", i caratteristici cumuli di terra sopra le file, che servono per far crescere interamente il turione (per 25-30 cm) all'interno del terreno. Per permettere la formazione di un prodotto assolutamente bianco viene praticata la pacciatura con film plastico nero oscurante. La raccolta è rigorosamente manuale per mezzo del classico coltello ricurvo e prosegue con la cernita. Si prevede quindi alla legatura con rafia utilizzando i tradizionali stampi in legno, al lavaggio dei mazzi e alla eventuale applicazione della fascetta, nel caso della categoria "extra".

Usi

Gli asparagi sono diuretici e hanno molteplici usi culinari potendo essere consumati sia crudi che cotti al vapore o nella preparazione di innumerevoli piatti o condimenti.

Reperibilità

Gli asparagi di Bibione sono reperibili da fine marzo a giugno, presso tutti i mercati del veneziano.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare nella frazione di Bibione del comune di San Michele al Tagliamento.

