

ASPARAGO DI GIARE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Giare.



La storia

La zona costiera della laguna veneta è ideale per la coltura dell'asparago, al punto che sono molto comuni anche le forme selvatiche o rinselvatichite che vegetano naturalmente vigorose. La coltivazione risale ai tempi della Serenissima Repubblica. Nella seconda metà degli anni quaranta del secolo scorso la coltura, diventata specializzata aveva raggiunto superfici di notevole estensione; ora la superficie coltivata si è molto ridotta. Per opera e

passione dei produttori della zona, dal 1979 si tiene a Mira la Festa dell'Asparago di Giare, momento di incontro, di promozione, di riscoperta di un legume antico con la propria terra.

Descrizione del prodotto

I turioni dell'asparago di Giare si presentano integralmente bianchi e con apice ben serrato. La sezione praticata alla base deve essere netta e perpendicolare. Sono esclusi dalla commercializzazione quelli vuoti, spaccati, pelati, spezzati. Sono tollerati lievi spacchi sopraggiunti dopo la raccolta purché non riguardino oltre il 10% dei turioni.

Processo di produzione

L'area di coltivazione è caratterizzata da un clima mite, tipicamente lagunare, che permette una certa precocità della produzione. La vera particolarità è però costituita dalla composizione del terreno della zona: leggero, sabbioso, limoso e profondo, ideale per la crescita di turioni particolarmente regolari nella forma e privi di ogni difetto. L'asparago è una coltura pluriennale che inizia a produrre solo due-tre anni dopo l'impianto, che avviene trapiantando i rizomi detti "zampe" (o radici sotterranee) nel terreno che poi viene preparato a "motte" (cumuli di terra), conferendo all'asparagiaia un inconfondibile aspetto. Per permettere la formazione di turioni completamente bianchi, si ricorre alla pacciamatura, con l'utilizzo di un film plastico nero che funge da barriera alla luce. Il raccolto avviene nei mesi di aprile e maggio. La raccolta è l'operazione più delicata e caratteristica: richiede un elevato grado di specializzazione e buona manualità. Il raccoglitore penetra le "motte" con un apposito strumento, che a Giare è detto "fero da sparesi", e taglia alla base il turione che può così essere estratto. I turioni raccolti sono confezionati in mazzi omogenei di circa 1 kg utilizzando uno strumento tradizionale in legno (una specie di sgabello rovesciato) che permette di allineare perfettamente le punte. I mazzi dell'asparago di giare si distinguono per la legatura effettuata con rametti sottili di salice detti "stroppei de selgaro".

Usi

Gli asparagi trovano molteplici usi in cucina. Possono essere consumati crudi in insalata, oppure cotti al vapore. 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 Giare è destinata al dettaglio tradizionale della zona e alla vendita diretta in azienda.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, in particolare i comuni di Mira, Campagna Lupia e Campolongo Maggiore.

