

# ASPARAGO DI RIVOLI

## Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago di Rivoli, asparago bianco di Rivoli.



## La storia

In provincia di Verona una zona in cui si sviluppa con successo la coltivazione dell'asparago, grazie soprattutto alle particolari condizioni geomorfologiche del terreno, è quella di Rivoli Veronese.

L'asparago di Rivoli vanta una storia che si accompagna agli eventi della campagna d'Italia di Bonaparte nel 1779 che con la sua armata, ha introdotto anche delle zampe di asparago incrociandole con gli asparagi selvatici del prospiciente Monte Pa-

stello di Rivoli, dando così origine a questo particolare ecotipo.

Si dice, inoltre, che durante la Prima Guerra Mondiale gli ufficiali superiori in servizio presso la linea del fronte fossero soliti pasteggiare, quando si trovavano nella vicina località di Chiusa, al confine con la provincia di Trento, con gli asparagi di Rivoli.

La cultura gastronomica della zona trova nell'asparago di Rivoli il prodotto tipico primaverile e annualmente si tiene a Rivoli la tradizionale Festa dell'asparago.

## Descrizione del prodotto

L'asparago è una pianta erbacea, dotata di rizoma sotterraneo chiamato "zampa", che si ramifica nel terreno con sviluppo orizzontale e da cui spuntano ogni anno a primavera dei germogli, chiamati turioni, che sono la parte commestibile della pianta.

I turioni dell'asparago di Rivoli (*Asparagus officinalis* L.), riferibili all'ecotipo locale, sono completamente bianchi e presentano un apice appuntito e uniforme; devono presentare un diametro medio al centro di circa 10 mm e una lunghezza compresa tra 18 e 22 cm.

## Processo di produzione

Dopo un periodo di semina in appositi semenzai, variabile da 8 a 20 mesi, le "zampe" (radici sotterranee), così ottenute, vengono trapiantate nel terreno in solchi profondi 20 cm. Nella fase produttiva, dopo 2-3 anni dalla messa a dimora, l'asparagiaia viene preparata a "motte", all'interno delle quali si formeranno i turioni (gemme). Perché l'ortaggio si presenti completamente bianco le motte sono sottoposte a pacciamatura con l'utilizzo di un film plastico nero.

L'operazione più delicata è la raccolta dei turioni, che avviene manualmente, penetrando il terreno con un apposito coltello ricurvo, e richiede grande specializzazione per evitare di danneggiare la "zampa" e di compromettere le successive produzioni.

Una volta raccolti, i turioni sono confezionati in mazzi omogenei del peso di circa 1 kg.

## Usi

L'asparago è un prodotto ottimo da gustare in svariati modi, diuretico e stimolatore dell'appetito. È consigliabile cucinarli a vapore, così da ridurre il rischio di perdita dei valori nutritivi. In cucina sono molto versatili in quanto conferiscono un sapore particolare anche ai piatti più semplici.

## Reperibilità

Gli "asparagi di Rivoli" hanno una produzione prevalentemente destinata ai vicini mercati all'ingrosso di Verona e provincia, al dettaglio tradizionale della zona e alla vendita diretta in azienda.

## Territorio interessato alla produzione

Provincia di Verona, nei comuni di Rivoli e Cavaion.

