

ASPARAGO VERDE AMARO MONTINE

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Asparago verde amaro Montine, "sparesea".



La storia

L'asparago verde amaro Montine, chiamato volgarmente "sparesea", appartiene alla varietà "*Asparagus maritimus*", la forma spontanea più diffusa nei litorali adriatici dall'Istria alle Marche. Infatti la varietà oggi coltivata deriva da quelle selvatiche selezionate nel tempo e incrociate con varietà più comuni fino ad ottenere un aumento delle rese e l'ingentilimento dei caratteri organolettici, conservando tuttavia il caratteristico gusto amarotico, la rusticità, la resistenza alle malattie e la precocità tipica di quelle originarie autoctone. Questa varietà di asparago ha quindi una secolare tradizione di coltivazione, tant'è che già gli atti del catasto austriaco dell'inizio Ottocento, indicano la coltura di questo ortaggio come tipica della zona. È tuttavia negli anni sessanta del secolo scorso che tale coltura si specializza e conosce un buono sviluppo, che tuttavia si è successivamente ridimensionato a causa dell'espandersi di colture orticole più remunerative.

La tradizione della "sparesea" è oggetto di una festa annuale che da oltre 30 anni si tiene a Cavallino tra la fine di aprile e i primi di maggio.

Descrizione del prodotto

L'asparago Montine è l'unico asparago verde tipico del Veneto. Caratteristico per la precocità della produzione e per il sapore leggermente amarognolo che è un elemento di grande differenziazione per tutta la zona produttiva. I turioni si presentano di color verde intenso con sfumature violacee, ma è ammessa una leggera decolorazione sulla parte basale. Le brattee della parte apicale non devono essere troppo aperte, anche la tendenza alla precoce apertura dell'apice è caratteristica di questa tipologia di asparagi. Gli asparagi devono essere lunghi circa 25 cm e si devono presentare sani, senza di danni o lesioni provocati da lavaggio, puliti, ben turgidi ma privi di lignificazione e privi di odore o sapore strani.

Processo di produzione

La tecnica colturale è sostanzialmente simile a quella tradizionale degli asparagi bianchi, con piante di un anno (rizomi) detti "zampe" derivate da seme selezionato in azienda, impiantate a marzo in terreni precedentemente preparati. Per i primi due anni si procede al solo allevamento, dopo i quali si può procedere alla raccolta, anche se una produzione quantitativamente rilevante si ha solo dal quarto anno.

Solitamente per la coltura si utilizzano distanze tra le file di 150-160 cm e di 33-40 cm tra le piante. Non sono necessari particolari trattamenti antiparassitari, mentre alle dovute concimazioni minerali si fa sempre seguire una lavorazione superficiale del terreno atta a favorire l'assorbimento delle stesse. La produzione inizia precocemente verso la metà di marzo e prosegue con un ciclo produttivo di circa 60 giorni. La raccolta avviene completamente a mano, giornalmente o a giorni alterni, ponendo grande cura nel taglio alla base che deve essere il più possibile netto e perpendicolare, evitando di danneggiare la zampa. I turioni così raccol-

ti sono confezionati in mazzi omogenei, legati con rafia o elastici.

Usi

Le "sparesee" si consumano come gli altri asparagi, crudi in insalate ma soprattutto lessati, in minestre, zuppe o creme. Sono ottimi per i risotti o come condimento per pasta e frittate.

Reperibilità

La commercializzazione si effettua da marzo a fine maggio, esclusivamente con prodotto fresco, presso i mercati ortofrutticoli di Venezia e Mestre. Raramente le "sparesee" vengono vendute fuori Provincia, per la difficoltà di farne apprezzare il particolare gusto amarognolo.

Territorio interessato alla produzione

Comune di Cavallino - Treporti, in provincia di Venezia.

