



L'ASPARAGO



In molti paesi gli abitanti sono associati ad una verdura locale. In Italia è il pomodoro, in Francia il carciofo, in Inghilterra il fagiolo. Se si chiede qual è una verdura tipicamente tedesca, le risposte sono crauti o patata, che saziano e sono facili da preparare. Ma in realtà viene smentito tutti i giorni.

Pensate a quanto sono amati in Germania gli asparagi. *L'asparagus officinalis* o semplicemente asparago, cresce in primavera appena il terreno si scalda.

L'asparago è la prova visibile che l'inverno è finalmente finito. I contadini tedeschi lo chiamano oro bianco. Nel 2011 ne hanno raccolto 100.000 tonnellate, su una superficie grande come 2-8.000 campi di calcio. Un amatore dell'asparago paga fino a 10 euro e più per un chilo di buona qualità. Probabilmente sono stati i romani a portare Oltralpe gli asparagi assieme al vino. Poi questa nobile verdura è stata coltivata come pianta medicinale soprattutto nei monasteri. Già il medico greco Ippocrate decantava l'asparago come medicina che depura il corpo. I romani lo adoravano nella sua variante verde: faceva parte di ogni banchetto.

Quello che oggi troviamo come asparago bianco in realtà è un'invenzione dell'età moderna. Visto che è stato scoperto che mantiene il suo colore bianco soltanto se cresce sotto terra, riparato dai raggi di sole, vengono ammonticchiate delle piccole "montagnette" dove far germogliare la pianta. Sono sufficienti già temperature intorno ai 12 gradi per farli crescere. Se fa più caldo, gli steli si allungano a una velocità di 7,5 millimetri all'ora.

In primavera in Germania ovunque terreni sabbiosi e secchi permettano la coltivazione, si vedono lunghe linee di collinette, spesso coperte con un telo nero, in modo che i raggi del sole scaldino ulteriormente il terreno. Come se l'artista Christo avesse impacchettato i campi.

Per essere i primi a proporre sul mercato questi steli tanto ambiti, alcuni ingegnosi contadini hanno addirittura incorporato nei loro campi degli impianti di riscaldamento.

L'acqua calda dovrebbe accelerare la crescita.

Prima sono disponibili, più alto sarà il prezzo che può essere chiesto.

Ci sono delle regioni conosciute come le roccaforti dell'asparago. Schrobenhausen (Baviera), Schwetzingen (Baden-Württemberg) o Beelitz (Brandenburg) sono nomi di località che a molti fanno venire l'acquolina in bocca... Infatti, l'asparago è composto al 93% d'acqua! Il resto sono carboidrati e proteine. Deve il suo sapore aspro-delicato a aminoacidi e zolfo.

Il segreto dell'asparago sta nella sua freschezza: poche ore dopo essere stato colto sul campo deve già essere nei piatti. Non può essere conservato. A giugno poi il delirio finisce. Com'è che diceva quel detto? Ciliegie rosse, asparago morto.

Tuttavia l'asparago non è un'esclusiva tedesca.

Come lo dimostra la città cara a Cavour, Santena!



TRICOLORE

Direttore Responsabile: Dr. Riccardo Poli - Redazione: v. Stezzano n. 7/a - 24052 Azzano S.P. (BG)

E-mail: tricoloreasscult@tiscali.it

www.tricolore-italia.com