

Asparago verde di Altedo, passato e presente ... gustoso!

Il 18 marzo 2003 l'Unione Europea riconosce all'Asparago Verde di Altedo, laboriosa cittadina della bassa padana a pochi chilometri a nord di Bologna, il lodevole riconoscimento IGP, Indicazione Geografica Protetta, che lo pone a elevatissime identità qualitative e degna conclusione di meritoria fama gastronomica cominciata ... ma quando tutto ciò ha avuto inizio? Percorriamo insieme il cammino di tale succulenta cibaria.

"Asparagus officinalis L., famiglia delle LILIACEE", è noto e apprezzato fin dall'antichità. Originario dell'oriente, furono i legionari romani al ritorno in patria, a farlo conoscere alle regioni affacciate sul Mediterraneo e successivamente a quelle dell'Europa centrale e settentrionale. Ma la gustosità di tale vegetale, sarebbe ancora più antica: geroglifici nelle piramidi egizie testimoniano un consumo più remoto, così pure storici greci del 300 aC ne conformerebbero tale utilizzo a tavola. Plinio il Vecchio, I° sec dC, ne risaltava le doti terapeutiche "*...s ono molto medicinali, provocano l'urina, nettano le reni, accrescono il seme genitale ma rendono sterili le donne*". Anche il contemporaneo Columella, nel trattato "De Re Rustica", fornisce precise istruzioni per la cottura che deve essere breve, tanto che lo storico Svetonio, il secolo successivo, per descrivere una rapida azione militare di Augusto, scrive che fu "*... più rapida della cottura degli asparagi ...*". La successiva decadenza dell'italico territorio ha consentito l'abbandono di gustare il prelibato turione, per cui occorre attendere le principesche mense del rinascimento per ritrovarlo in feste e convivi.

Gli Este, golosissimi, se li facevano recapitare giornalmente direttamente dalle due zone già allora produttrici, la costa ravennate e il nord-est veneto.

Nel 1644 il Tanara dà alle stampe il trattato "Economia del Cittadino in Villa" che riporta innumerevoli nozioni per una nuova agricoltura rivolta al mercato e al profitto degli asparagi. Sperimentò personalmente nuove tecniche colturali a riguardo di tali vegetali che si coltivavano nelle terre bolognesi e confezionati, venivano spediti a Roma, l'allora più importante mercato e addirittura anche all'estero.

Il Re Sole, XVII°sec. ne era talmente goloso che voleva mangiarli a giorni alterni, in quanto riteneva che il regale palato "*... non doveva dimenticarsi di tale delizia!*"

Il Cancelliere Bismarck li gustava con le uova al burro, ricetta tuttora conosciuta appunto, come 'uova alla Bismarck'.

L'Asparago Verde di Altedo ha ufficialmente origine nel 1923, da parte di alcuni agricoltori altedesi che andarono personalmente in Francia, precisamente a Nantes, e ritornarono con dettagliate nozioni per la coltivazione e le "zampe", cioè le radici della tipologia "precoce di Argentuil". Da allora la notorietà del turione verde, che vegeta in un habitat unico ed ottimale, è andata sempre più consolidandosi facendosi apprezzare anche in Europa da gourmets e grandi chefs.

Alcuni salienti riferimenti del disciplinare di produzione.

In terreno franco sabbioso-argilloso, le piantine sono poste a dimora nell'ultima decade di aprile e la raccolta inizia al secondo anno. Lunghezza da 19-27 cm e diametro da 1-2 cm: è determinante, dopo la raccolta, eseguire un rapido raffreddamento onde rallentare il metabolismo da evitarne l'eccesso di fibrosità, l'apertura delle "bratte", cioè le punte laterali, appassimento e alterazioni organolettiche; si confezionano in mazzi.

I turioni verdi di Altedo rappresentano ciò che di meglio la natura può offrire per le caratteristiche nutrizionali e di piacevolezza! Ricchi di sali minerali quali, calcio, fosforo, magnesio, nichel e calcio, vitamine A, B e C che, con l'elemento maggiormente presente, asparagina, è stato il primo amminoacido trovato in natura, è un vero toccasana per l'alimentazione. Molto importante, non contiene colesterolo, pochissime calorie e quasi

nulla di grassi, ma è ricchissimo di fibre che aiutano i processi digestivi.

L'asparago deve presentarsi sodo, eretto e sano con le punte chiuse; per evitarne l'ossidazione tenerli immersi in acqua fredda per circa due ore e conservarli in un recipiente ponendoli in frigo per 2-3 giorni al massimo. Per la bollitura, togliere un pezzo di gambo, legarli a mazzi, metterli in "piedi" nella pentola, riempiendo con acqua leggermente salata, lasciando però le punte scoperte.

I rari aromi e sapori si prestano a ricche preparazioni culinarie fornendo una immagine allegra e gradevole. Per il pinzimonio, l'asparago deve essere condito dalla punta alla coda e consumato prendendolo per il gambo. Un'ottima salsa per condire i nostri splendidi turioni verdi di Altedo, è composta da tuorlo e albume di uovo sodo schiacciati separatamente con la forchetta e poi amalgamati con olio, aceto, sale e pepe. Altra facile preparazione, è la frittata che si ottiene con due uova a testa: sbatterle con panna, parmigiano, sale e mescolare due cucchiaini di asparagi tagliati a tocchetti precedentemente stufati per due minuti, e poi cuocere in forno per cinque minuti. Nei risotti, gli asparagi già lessati, vanno incorporati a metà cottura frullati morbidamente a crema. Per concludere, il gelato verde, utilizzando asparagi non troppo grossi e lessati nel latte, finemente frullati e uniti al gelato di crema.

Il vino da abbinare a tale delizia della natura che l'uomo, nell'immensa saggezza degnamente valorizza, è il SAUVIGNON il quale, con le intrinseche gustosità, ne esalta la tipicità. Per un mariàge ottimale però, occorre considerare anche e soprattutto, gli ingredienti a cui il nostro turione viene abbinato, evidenziandone le rare fragranze.

Le peculiarità dell'Asparago Verde di Altedo, aromi e sapori unici, gradevolissimi, si sposano perfettamente con la fantasia che ognuno di noi, istrione culinario, può presentare agli avventori delle proprie tavole ed essere, oltre che un momento piacevole e gioioso, motivo di buoni ricordi.