

SAPORI DI CASA NOSTRA



L'avorio della terra: storia, segreti e trend dell'asparago bianco



di Stefano Callegaro*

Mentre i suoi cugini verdi si crogiolano al sole, lui sceglie l'oscurità. Timido, aristocratico e decisamente raffinato, l'asparago bianco è il vero "Divo" delle tavole di primavera. Non è solo un ortaggio, è una scelta di stile, un miracolo della tecnica agricola e, per molti buongustai, una vera e propria ossessione stagionale. Ma cosa rende questo "turione" così speciale da meritarsi sagre dedicate, disciplinari Dop e blasoni gastronomici? Viaggiando tra i cumuli di terra coperta scoprirete l'anima candida della gastronomia Veneta.

Una storia di luce... mancata.

Sì perché contrariamente a quanto si possa pensare, l'asparago bianco non è una varietà botanica a sé stante rispetto a quello verde, la differenza è tutta una questione di luminosità. L'asparago bianco infatti cresce interamente sottoterra, protetto dai raggi solari da cumuli di terreno avvolti da teli scuri. Senza luce, la fotosintesi clorofilliana non avviene quindi la pianta non produce clorofilla e resta di quel colore



Qui sopra l'asparago bianco dell'O.P. Condin, accanto gli asparagi verdi dell'azienda agricola Il Casalone di Pincara

avorio perlato che tanto amiamo.

Come in ogni storia meravigliosa anche l'origine di questo prezioso ortaggio è avvolta nel mistero.

La leggenda del monaco

Si dice che la scoperta dell'asparago bianco sia stata del tutto casuale. Un monaco del XVI secolo, vedendo le punte dei suoi asparagi sepolte da una fitta coltre di terra dopo una forte mareggiata (o più probabilmente da una svista del giardiniere), decise di assaggiarli comunque. Scoprì un sapore incredibilmente più dolce e una consistenza tenerissima. Da errore a prelibatezza il passo fu brevissimo.

La geografia del gusto, do-

ve l'avorio è di casa

Se l'asparago bianco fosse un vino, il suo terroir ideale sarebbe sabbioso, soffice e drenante. In Italia, alcune zone hanno elevato la sua coltivazione a forma d'arte. Il Veneto è il cuore pulsante di questo ortaggio. L'Asparago Bianco di Bassano del Grappa Dop è senza dubbio il più famoso, dolce, tenero e privo di fibre legnose. Non dimentichiamo però quello di Cimadolmo Igp, di Badoere Igp, o infine quello di Rovigo e delle valli del delta. Eccellenze che trasformano la provincia di Treviso, Vicenza, Padova e Rovigo in una meta di pellegrinaggio gastronomico.

In Germania lo chiamano

Spargel ed è una religione nazionale. Le regioni del Baden-Württemberg e della Bassa Sassonia si fermano letteralmente durante la stagione del bianco.

In Francia e Olanda invece sono notevoli le produzioni della Valle della Loira e del Limburgo, dove la pezzatura degli asparagi raggiunge diametri quasi architettonici.

Guai a chiamarlo "semplice contorno"

L'asparago bianco ha un profilo aromatico davvero molto complesso, con le sue note di mandorla, un retrogusto di carciofo e una dolcezza persistente. Rispetto al verde, risulta molto meno "erbaceo" e gradevolmente

burroso.

Le due imprescindibili

Regole d'oro

Sbucciateli sempre: la buccia esterna è spesso coriacea, quindi munitevi di pelapatate e partite da 3-4 cm sotto la punta e pelateli fino alla base. Cuoceteli in verticale: l'ideale è sempre cuocerli in piedi in pentole alte e strette, dette per l'appunto asparagiere. Le basi cuociono nell'acqua bollente, le punte, che sono più delicate, cuociono con il vapore. Se volessimo attribuire all'asparago bianco degli abbinamenti iconici il primo fra tutti sarebbe senza dubbio il Bassano Style. Uova sode schiacciate con la forchetta, olio extravergine d'oliva, sa-

le, pepe e un goccio di aceto. È il matrimonio perfetto dove la cremosità del tuorlo sposa magicamente la dolcezza del turione. E poi, salsa olandese e prosciutto: un classico del Nord Europa che non passa mai di moda, nemmeno in Italia. E infine naturalmente, risotti e vellutate, la sua delicatezza lo rende perfetto per primi piatti dove la texture deve essere cremosa e il sapore intenso e raffinato.

Ma voi lo sapevate che...?

In condizioni ideali (caldo e umidità), un asparago bianco può crescere fino a 10-15 centimetri in un solo giorno. Praticamente lo si può guardare mentre si allunga! Questo ortaggio è a pieno titolo riconosciuto come il cibo dei Re, infatti Luigi XIV, il Re Sole, ne era talmente ghiotto da far costruire delle serre apposite a Versailles per averli sulla tavola tutto l'anno. L'asparago bianco è il simbolo di una primavera che non urla, ma sussurra con eleganza. È un prodotto che richiede pazienza (impiega circa tre anni di attesa dopo la semina per il primo raccolto) e molta fatica manuale. La prossima volta che ne vedrete un mazzo sul banco del mercato, guardatelo con rispetto perché state guardando un pezzo di storia "nascosta" pronta a risplendere nel vostro piatto.

*vincitore di Masterchef 4

Una coltura che sa dare valore a filiera corta e mercati di qualità

Dalla piccola azienda familiare alla cooperativa strutturata, l'asparago si conferma una coltura capace di valorizzare il territorio e modelli agricoli diversi. Lo dimostrano due esperienze complementari: quella dell'azienda agricola Il Casalone di Vittorino Chierogato, a Pincara, e quella della O.P. Asparago Condin & C. Società Cooperativa Agricola, specializzata nell'asparago bianco, con sede a Castelbaldo Masi ma coltivazioni in provincia di Rovigo. Per Chierogato l'asparago è una scelta legata prima di tutto alla conoscenza dei terreni. Dopo le fragole, che restano una coltura importante con circa 400 quintali l'anno, l'imprenditore ha inserito gli asparagi per valorizzare gli appezzamenti più alti e in pendenza, dove l'acqua defluisce meglio. "Scelgo cosa coltivare in base al terreno", spiega. Il ristagno, infatti, può danneggiare la pianta e ridurre la qualità del raccolto. L'asparago consente anche di ampliare il calendario primaverile della vendita diretta, rafforzando il rapporto con i clienti costruito negli anni, dalla vendita sotto il salice alla casetta aziendale.

Su scala più ampia, Bernhard Condin, insieme al socio Hansjörg Weissteiner, ha trasformato l'asparago bianco in un prodotto ad alto valore aggiunto. Dal 2002,



partendo da 16 ettari, la cooperativa ha costruito una filiera specializzata, presente in Italia e all'estero, in particolare in Svizzera, Olanda, Germania e Austria. "Servono terreni sciolti e sabbiosi, umidità, disponibilità d'acqua e una temperatura uniforme", spiega Condin, indicando nella gestione agronomica il primo fattore della qualità. A questo si aggiungono raccolta

manuale, selezione per cliente, attenzione al residuo zero e raffreddamento rapido entro due ore dal taglio tramite idrocooling. "Dal momento in cui viene tagliato, entro due ore deve essere a 3 gradi", sottolinea Condin. È una filiera costruita su tempi stretti, tecnologia su misura e fiducia con i clienti.

In entrambe le realtà l'asparago richiede



A sinistra, Bernhard Condin insieme al socio Hansjörg Weissteiner. In alto, Vittorino Chierogato dell'azienda agricola Il Casalone di Pincara

tempo, manodopera e competenza. Per la piccola azienda significa continuità nella filiera corta e fidelizzazione; per la cooperativa organizzazione, reputazione, export e rapporto con la gastronomia di qualità. Due dimensioni diverse, unite dalla stessa logica: trasformare una coltura stagionale in valore economico e identità agricola.

© RIPRODUZIONE RISERVATA