Asparagus species

Asparagus species

Famiglia: Liliaceae; Asparagaceae secondo la classificazione APG.

Etimologia: Il primo termine del binomio si fa da taluni derivare (probabilmente) dal greco, *sparasso,* con il significato di lacerare, strappare, per via della presenza di spine in diverse specie. Per altri il riferimento è sempre greco, ma a *spargao*, con il significato di sussureggiante, che avrebbe una radice sanscrita, *sparga,* che significa germoglio. chi però oppure da 'asparagos' (da spargaô': è rigonfio). Non mancano altre ipotesi, come *aspeiro*, per via della facile riproduzione vegetativa.

Nomi comuni in Italiano: Il lessico comune e popolare indica con il termine *asparagi selvatici* specie diverse tra loro, appartenenti non solo al genere botanico *Asparagus* ma anche a generi e a famiglie differenti. Lo stesso avviene spesso con l'uso dei vari dialetti e ciò è quasi sicuramente dovuto in parte a talune vaghe assomiglianze morfologiche e per altri versi ai diversi significati che si portano dietro lediverse supposte radici del termini asparago. Le apposizioni che si accompagnano per individuare le diverse specie fanno riferimento, come spesso accade, per lo più a caratteri morfologici. I nomi "comuni" dati dai botanici vengono riportati più avanti nel corso della scheda.

Gli asparagi selvatici

Diverse specie del genere *Asparagus* spontanei nella nostra Penisola sono stati oggetto da tempo remoto di raccolta per il consumo alimentare e nel caso dell'*Asparagus officinalis* anche di antico addomesticamento e coltivazione.

In questa scheda vengono segnalate le specie presenti in Italia che la tradizione (e la letteratura) indica come utilizzabili in cucina mediante il consumo dei giovani turioni primaverili. In altra scheda, cui ovviamente si rimanda per completezza, si è parlato dell'*Asparagus acutifolius*, la più utilizzata, insieme all'*A. tenuifolius*, delle specie spontanee.

I turioni degli asparagi selvatici differiscono nella forma da quelli dell'asparago coltivato soprattutto perché sono più contorti e più sottili, quindi meno appariscenti. La raccolta è tuttavia facilitata dal fatto che solitamente si tratta di specie perenni molto ramificate e quindi facilmente individuabili.

Asparagus species

L'uso degli asparagi selvatici

Sull'uso alimentare (e sulla coltivazione) degli asparagi le citazioni dell'antichità sono numerose. Catone spiegava il modo di coltivarli nel modo più redditizio – erano destinati ovviamente ai romani ricchi, che non disprezzavano tuttavia neanche quelli spontanei - e si ritiene che il metodo indicato sia quello usato sino quasi ai giorni nostri, corrispondendo quello attuale a tecniche francesi messe a punto nell'Ottocento. Apicio ci ha lasciato alcune ricette mentre di Augusto si ricorda la frase "*citius quam asparagi coquantur*", col significato di "detto e fatto", che ci conferma nel consiglio di una rapidissima cottura dei turioni.

Dal Medioevo in poi si susseguono i consigli in forma di ricette, che giungono con continuità fino a noi, a riprova del fatto che l'asparago ha avuto sempre un posto importante nella cultura gastronomica delle nostre parti, almeno in certe regioni. Ciò vale tanto per quelli coltivati che per quelli selvatici, non a caso le specie a cui sono dedicate la maggior parte delle sagre e degli appuntamenti gastronomici a base di erbe spontanee.

Nei tempi in cui si azzardavano teorie senza prove, i turioni venivano consumati anche in funzione afrodisiaca, proprietà supposta per via della loro forma iniziale. I turioni degli asparagi sono considerati e usati nella tradizione popolare anche come alimento-medicina, per gli effetti rinfrescanti e depurativi dell'organismo e altre funzioni terapeutiche. A scopo medicinale si utilizzano la radice e il rizoma, riconosciuti efficaci per il drenaggio dei liquidi corporei e la funzionalità delle vie urinarie.

I rami pungenti di alcune specie di *Asparagus*, dell'*A. acutifolius* in particolare, sono stati e vengono ancora usati in varie aree del Meridione per addobbi devozionali. Mantenendosi verdi per molto tempo anche se recisi, si prestano a realizzare effetti scenici, e così in varie parti della Sicilia si usano ancora per incorniciare i quadri della Sacra Famiglia, laddove sono tenuti ancora nelle abitazioni, e soprattutto per essere intrecciati sopra la Grotta nei presepi familiari, punteggiati qui e là di bianchi batuffoli di cotone a rappresentare il cielo.

Anche in Emilia un tempo venivano usati nelle case contadine per adornare immagini sacre e in Puglia si usano tuttora come in Sicilia.

Asparagus species

Gli asparagi selvatici in cucina

Gli asparagi selvatici vengono utilizzati in cucina da moltissimo tempo e in diverse culture alimentari.

Come per quelli coltivati, si consumano i nuovi getti ovvero giovani turioni, che si possono raccogliere teneri e cucinabili per poco tempo, un paio di settimane, in genere all'inizio della primavera. Questo periodo va comunque interpretato diversamente, da marzo a maggio, a seconda delle varie zone della Penisola, influendo sul loro spuntare latitudine, altitudine e habitat.

I giovani turioni hanno sapore variamente amaro a seconda della specie, così come con essa varia la consistenza e la fibrosità. Naturalmente il livello di apprezzamento del gusto amaro è quanto mai soggettivo e ognuno si regolerà come crede. Quelli delle specie qui riportate sono comunque tutti eduli e utilizzati per l'alimentazione. Solitamente vengono utilizzati dopo una rapida lessatura e nel caso di quelli più amari consigliamo un cambio dell'acqua a metà cottura. Non mancano però segnalazioni del loro consumo a crudo, come in Romagna, e la loro conservazione sott'olio è tradizionale in diverse regioni.

Le punte e gli steli teneri dei turioni sono utilizzati frequentemente per contorno, lessati e conditi semplicemente con olio e limone, ma per lo più in frittate e uova strapazzate, zuppe e risotti, creme e in sughi per condire la pasta.

Gli asparagi selvatici offrono comunque varie possibilità di inventiva in cucina, almeno così come vari e differenti sono gli usi tradizionali locali (ad esempio viene citato spesso il cartoccio di asparagi sardo, i turioni cotti nella brace dopo essere stati avvolti nelle foglie dell'asfodelo).

Allo stesso modo che nelle varie tradizioni regionali italiane gli asparagi selvatici sono consumati in diversi paesi dell'area mediterranea. Oggigiorno, sulla scia di una riscoperta del consumo di erbe spontanee, si stanno moltiplicando le sagre a base di asparagi selvatici che si tengono in primavera.

Asparagus officinalis L.

L'asparago domestico o comune, coltivato dall'antichità e oggi disponibile in molte cultivar, cresce talvolta allo stato spontaneo, inselvatichito per lo più, in habitat diversi e un po' in tutta Italia.

Differisce dalla maggior parte delle specie di questa scheda soprattutto perché la parte aerea è annuale e i rami e lo stelo che essiccano a fine estate rendono le

piante non più visibili fino allo spuntare dei nuovi turioni. Chi conosce le zone di crescita può approfittarne senza la fatica di coltivarli.

I fusti dell'asparago comune sono alti anche due metri e si presentano decisamente ramificati, densi di cladodi, che però sono decisamente molli. Portano fiori biancastri per lo più isolati e bacche rosse a maturità. Come è noto i turioni primaverili dell'asparago comune sono decisamente più grossi e robusti di quelli delle altre specie. Ovviamente i lettori possono facilmente reperire facilmente un mare di informazioni sull'asparago coltivato.

Asparagus tenuifolius Lam.

Asparago selvatico. Specie perenne alta fin quasi il metro, non troppo dissimile dall'*A. officinalis*, con fusto liscio e molto ramoso, con cladodi morbidi, fiori primaverili solitari lungamente peduncolati e bacche rosse a maturità. Con l'eccezione delle estreme regioni meridionali e della Sardegna si può incontrare in Sicilia e in tutto il resto d'Italia, dal livello del mare fino alla bassa montagna, per lo più nei boschi di latifoglie.

All'asparago selvatico sono riconosciute qualità terapeutiche e i turioni della specie sono i più utilizzati a scopo alimentare insieme a quelli dell'*A. acutifolius*.

In Veneto è tradizione nel periodo pasquale l'abbinamento degli "*sparesi coi ovi*": i turioni lessati e conditi con sale, pepe, olio e aceto accompagnano le uova sode.

Asparagus albus L.

Asparago bianco. Specie legnosa perenne alta fino a un metro, con fusti e rami biancastri e flessuosi. Porta cladodi molli e all'ascella delle spine robuste porta dalla tarda estate fiori bianchi profumati in fascetti. I frutti sono bacche nere a maturità.

La pianta è presente in Italia nelle estreme regioni meridionali e in Sardegna, dal mare alla collina, in luoghi aridi, occupando talvolta spazi non lontani dal più diffuso *A. acutifolius* L..

I giovani turioni, dal sapore amaro, sono consumati come quelli degli altri asparagi, con diffusione dell'uso alimentare nell'intero bacino Mediterraneo, dalle isole italiane alla Tunisia e alla Spagna.

Asparagus species

Asparagus stipularis Forsskål

Asparago spinoso. Specie legnosa perenne (sin. di *A. horridus* L.), alta fin quasi il metro, presente sui suoli aridi fino alla bassa collina, lungo le dune e nelle garighe che si trovano nei pressi del mare di Sicilia, Calabria e Sardegna.

Ha fusto cespuglioso e rami giovani pruinosi e glauchi, con cladodi singoli, spigolosi e con dura spina pungente finale. Fiorisce in primavera portando piccoli fiori in fascetti, peduncolati e stellati e poi frutti sferici bluastri.

I giovani turioni possono essere consumati come tutti quelli degli altri asparagi.

Asparagus pastorianus Webb et Berthiot

Asparago di Pastor. Specie legnosa perenne che vive nelle garighe in prossimità del mare, dato presente in Italia solo nella Sicilia meridionale, avendo come areale il Mediterraneo occidentale e le isole della Macaronesia.

Presenta fusti grigiastri e rami con spine robuste, fiorisce dalla tarda estate portando fiori in fascetti e poi bacche sferiche rosse.

I giovani turioni possono essere consumati come quelli degli altri asparagi.

Asparagus aphyllus L.

Asparago marino. Specie legnosa perenne simile all'*A. stipularis*, di cui si possono utilizzare allo stesso modo i giovani turioni. Non più alta di mezzo metro, è presente in Italia solo in Sicilia, Sardegna e Lazio e ha fioritura autunnale.

Asparagus maritimus (L.) Mill.

Asparago amaro. Specie legnosa perenne, i cui giovani turioni sono eduli come gli altri. Presente in ambienti umidi lungo le coste adriatiche e quelle toscane, porta cladodi semirigidi ed è molto ramificata.

© *Pietro Ficarra* WWW.PIANTESPONTANEEINCUCINA.INFO