

Carta d'identità

Asparagus acutifolius L.

Famiglia: Liliaceae

Sinonimi: *Asparagus corruda* Scop., *Asparagus ambiguus* De Not., *Asparagus commutatus* Ten.

Etimologia: Il nome del genere è quello con cui i latini, senza troppo distinguere tra specie affini, designavano la pianta. Si suole far risalire a diversi termini greci aventi significati differenti: strappare o "io lacero", rigonfio o turgido (dei turioni), oppure a un vago "non semino". *Spargao*, è rigonfio, sembrerebbe il più plausibile. Naturalmente *acutifolius* fa invece riferimento alle foglie appuntite.

Nomi comuni in Italiano: Sul nome comune asparago convergono quasi tutti, con l'aggiunta o meno di pungente, di bosco, spinoso o selvatico. In uso il generico asparagina. Vista la diffusione e la diffusa abitudine al consumo, si sprecano i termini dialettali: *sparaci*, *corruda*, *sparg*, *sparagnella*, ecc.

Habitat e diffusione: è pianta tipicamente mediterranea. In Italia è assai comune tranne che al Nord, dove è presente solo in alcune aree che presentano condizioni più simili a quelle mediterranei.

Si trova dal piano alla bassa montagna nelle macchie e nelle garighe, nelle siepi e nei boschi di latifoglie, più frequentemente nei luoghi aridi. La specie è variamente protetta, con più o meno ampie limitazioni della raccolta, in alcune regioni e provincie.

Somiglianze e varietà: varietà affini, i cui turioni sono utilizzati anch'essi a scopo alimentare, sono l'*Asparagus aphyllus*, l'*Asparagus albus*, l'*Asparagus officinalis* e l'*Asparagus tenuifolius* (vedi schede).

L'asparago spinoso

L'*Asparagus acutifolius* è pianta perenne, suffruticosa, sempreverde. Ha radici filiformi, spesse, e fusto sotterraneo rizomatoso, strisciante, dal quale si dipartono numerosi rami. Quelli principali, spesso persistenti, possono anche arrivare ai due metri, e sono eretti o quasi volubili, lianosi, quadrangolari, con corteccia grigiastrea.

I nuovi getti primaverili che partono dal terreno, i commestibili turioni, variano dal verde chiaro al brunastro a seconda della crescita.

Le foglie sono rigide e pungenti, piccole, aghiformi, riunite in fascetti composti da elementi di numero variabile. I fiori di color verde-giallastro, che compaiono numerosi fra luglio e settembre, sono numerosi, solitari o appaiati, pedunculati. I frutti sono bacche carnose, dapprima verdi e nere a maturità, contenenti semi neri.

L'asparago è ricco di sali e di sostanze energetiche, vitamine e



Asparagus acutifolius

oligoelementi. Contiene inoltre una sostanza che conferisce un odore caratteristico alle urine di chi ne ha mangiato i turioni.

L'uso dell'asparago spinoso

Asparagi selvatici e coltivati erano consumati nei tempi antichi, come alimento e per le loro proprietà diuretiche. Plinio li chiamava *prodigium ventris* e sembra che ne mangiasse in abbondanza.

Nei secoli successivi i turioni sono stati sempre oggetto di consumo, sia a scopo alimentare che terapeutico. 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.

Agli asparagi, di cui a scopo medicinale si usano anche le radici, nell'ambito della medicina popolare vengono ancora attribuite proprietà diuretiche e depurative, oltre che di rimedio contro l'idropisia, l'obesità, l'itterizia, la cellulite, le impurità della pelle, problemi epatici e renali.

Ai turioni sono anche attribuite proprietà aperitive, fluidificanti del

sangue, lassative, ecc.; alle radici anche proprietà antinfiammatorie.

I rami dell'asparago pungente sono stati e vengono ancora usati in varie aree del Meridionale 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 essere intrecciati sopra la Grotta nei presepi familiari tradizionali, punteggiati qui e là di bianchi batuffoli di cotone a rappresentare il cielo. I rami si usano anche a incorniciare i quadri della Sacra Famiglia laddove essi sono tenuti ancora nelle abitazioni. Anche in Puglia si usano per adornare i presepi e in Emilia venivano usati un tempo nelle case contadine per adornare immagini sacre.

I rami dell'asparago pungente sono spesso usate dai fioristi per le composizioni floreali. Oggigiorno, sulla scia di una riscoperta del consumo di erbe spontanee, si stanno moltiplicando in primavera le sagre a base di asparagi spinosi o selvatici in genere (vedi apposita sezione sul sito).

In cucina

In cucina si usano i giovani turioni, quasi esclusivamente cotti, anche se non mancano segnalazioni del loro consumo a crudo in Romagna e della loro conservazione sott'olio in diverse regioni.

Logici sostituti degli asparagi coltivati, anche se disponibili in quantità assai più limitata, quelli pungenti ne costituiscono una valida alternativa e vengono consumati per lo più allo stesso modo.

Spesso sono preferiti ai coltivati dagli chef più innovativi per il loro sapore più



Asparagus acutifolius

intenso e del tutto particolare. Lessati con la tecnica in uso per gli altri - ossia facendo in modo di differenziare la cottura delle più tenere punte - quelli pungenti vengono serviti conditi anche solo con olio e limone.

Usati anche come alimento-medicina, dopo essere stati lessati si possono poi utilizzare per ottime frittate, strapazzati in padella con uova e cipolle, per ottimi risotti e anche per accompagnare pastasciutte, entrando in sughi a base di salsa di pomodoro. In alcune località vengono anche aggiunti alle zuppe o semplicemente stufati e poi accompagnati da uova.

Allo stesso modo che nelle varie tradizioni regionali italiane gli asparagi spinosi sono consumati in diversi paesi dell'area mediterranea, come Spagna, Cipro e Turchia.

