



L'asparago belga



Cécile Dasseler

Versione italiana realizzata da Andrea Saladino

Istituto Statale d'Istruzione Secondaria Superiore « Abele Damiani »



Institut Ilon – Saint-Jacques

LE ORIGINI ?

Alcuni storici hanno creduto di vedere la rappresentazione di asparagi sulle pareti della piramide Saqqara in Egitto, il che farebbe risalire la sua coltivazione a più di 5000 anni prima della nostra epoca.

In ogni caso, si sa che i Greci usavano gli asparagi selvatici "*Asparugus officinalis*" a scopo terapeutico. Ippocrate, per esempio, ha sostenuto che la radice di asparagi si rivelava molto efficace contro la dissenteria e la lombaggine. Inoltre, i Greci riconoscevano all'asparago virtù afrodisiache e contraccettive. Ecco perchè hanno dedicato questa piante ad Afrodite, la dea dell'amore.

Sono i Romani che hanno inventato la coltura dell'asparago che consideravano come un prodotto di grand lusso per la delicatezza del suo gusto, ma anche per le proprietà che gli venivano attribuite. Loro consumavano gli asparagi crudi, affumicati o cotti.

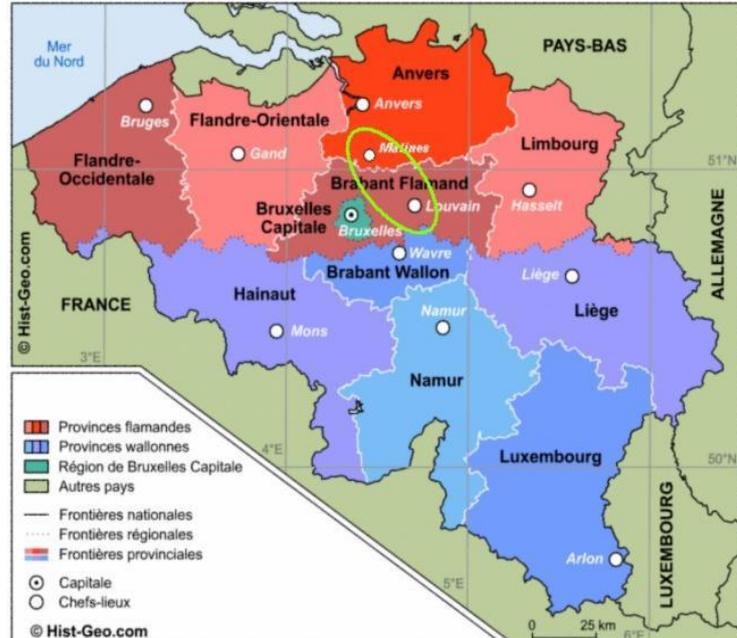
Il Medioevo è un periodo scarso per la coltivazione di asparagi considerata troppo difficile e complicata.

Durante il Rinascimento, la famiglia dei Medici gli diede di nuovo carattere di nobiltà, poi i re di Francia venuti a fare la guerra in Italia, e infine Carlo V che lanciò la ricetta degli asparagi fiamminghi. Fu l'inizio di una grande tradizione.

Ma fu nel XIX secolo che la coltivazione di asparagi raggiunse il successo, grazie all'invenzione dei metodi moderni di coltivazione che permisero così di lanciarsi all'assalto delle tavole della borghesia belga di quel tempo in cui il nostro paese era uno dei più ricchi del mondo.

Prodotta quasi esclusivamente nella parte fiamminga del paese, soprattutto nelle regioni di Malines e Louvain, gli asparagi belgi soprattutto i bianchi, hanno conosciuto una grande fama dal XVII secolo fino agli anni 1960.

Poi, la coltura di asparagi nelle Fiandre subì un lungo declino a causa della tassazione significativa sul prodotto considerato prodotto di lusso, rispetto alle importazioni concorrenziali provenienti da Asia, Grecia e Italia e per l'importanza del lavoro richiesto per produrre asparagi di qualità. Gli agricoltori hanno preferito dedicarsi alla produzione di cicoria o di cavolfiore, più redditizia e meno faticosa.



Ma dalla fine degli anni 1980, vi è stata una ripresa di interesse dei consumatori per i prodotti tradizionali di alta qualità, così la produzione è ricominciata nelle Fiandre, ma non è ancora sufficiente per soddisfare la domanda. Gli asparagi belgi restano pertanto molto costosi.

LA SUA COLTIVAZIONE ?

L' asparago (*Asparagus officinalis* L., Liliaceae) è una pianta da orto rustica che può raggiungere 1,5 m di altezza. E' così perenne grazie alle sue parti sotterranee, e tollera tutti i tipi di clima, ma con una preferenza per i luoghi soleggiati. Bisogna evitare il suolo freddo e umido. Fra tutti gli asparagi, ne troviamo più o meno tardivi o precoci, il che può permettere di ripartire il suo raccolto.



Ciò che chiamiamo "artigli di asparago" è in realtà l'insieme delle radici. E' da questi artigli che vengono emessi steli, « turion », « germogli » che sono commestibili. Questo è il germoglio che noi chiamiamo "asparago".

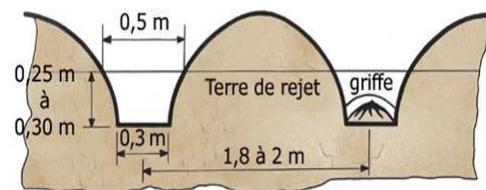
Al fine di ottenere un raccolto è necessario avere pazienza. Bisogna teoricamente attendere 3 anni. Poi, i raccolti si fanno annualmente per 10 - 15 anni.

Il suolo della regione Malines si presta bene alla coltivazione di asparagi perché gli artigli di asparago amano particolarmente i terreni sabbiosi che si riscaldano rapidamente. Ma possono anche accontentarsi di un terreno più convenzionale.

Come piantare gli artigli d'asparago ?

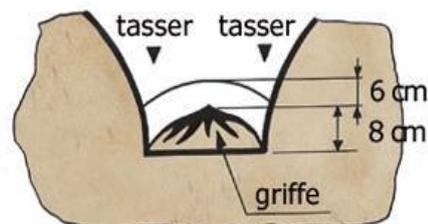
Cominciate a preparare il terreno in autunno :

- Scavate delle buche di circa 25-30 cm di profondità, a una larghezza di 30 cm, distanziate da 1,80 a 2,00 metri.
- Lasciate la terra estratta tra le buche.
- Dissodate il fondo della buca e incorporate composto e fertilizzante.



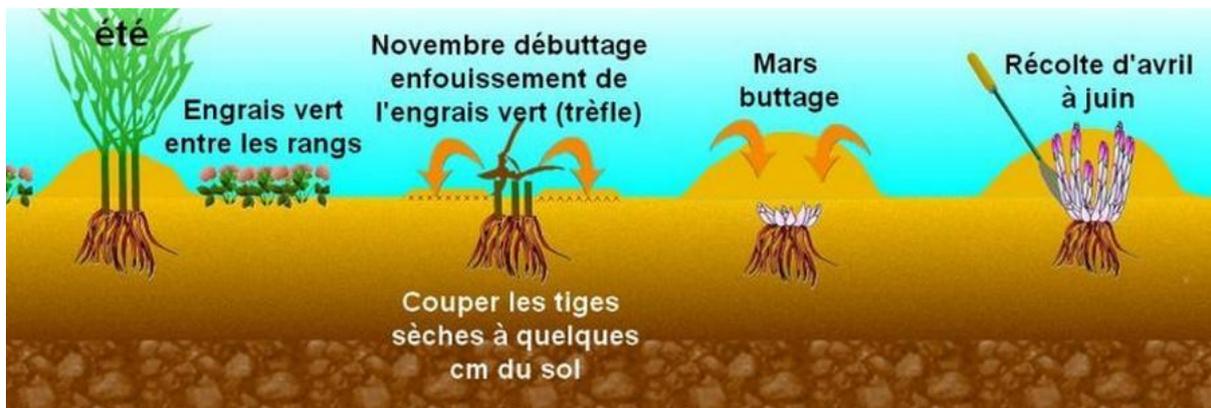
Al momento di piantare gli artigli di asparago, la primavera successiva :

- Fate nel fondo della buca dei piccoli cumuli di terra di circa 8 cm di altezza ogni 60-80 cm.
- Piantate un tutore, che permetterà di trovare il posto ma anche di fissare i fragili steli durante i primi anni.
- Su ciascuno di questi piccoli cumuli, mettete un artiglio, con l'efflorescenza centrale nella parte superiore della cupola, spargendo bene le radici tutt'intorno. Accorciare quelli che sono troppo lunghi.
- Coprire il fondo della buca con 10 cm di terra fine, gli artigli sono così coperti molto poco (2-3 cm), il tempo per acclimatarsi al terreno.
- Nel corso di questo primo anno, la pianta prenderà lentamente l'avvio.



Gestione della coltura

- Il secondo anno, riempite la buca con il resto della terra depositata sui bordi.
- Durante i primi tre anni::
 - zappare regolarmente per mantenere le buche libere da erbacce.
 - Legate gli steli fragili ai tutori.
- A partire dal terzo anno, in primavera :
- Sollevate il cumulo di terra da 30 a 50 cm (questa operazione è inutile per gli asparagi verdi o porpora) et aggiungere un fertilizzante naturale ricco di fosforo e potassio.
 - Dopo i raccolti, mettere un paillage, legate gli steli ai tutori.
 - A fine autunno, tagliate gli steli secchi.
 - Appiattite i cumuli di terra e mettete del composto in superficie.



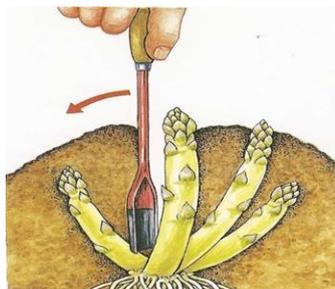
Raccolta da aprile a giugno (in piena terra)

- Dal terzo anno è possibile raccogliere 1 o 2 « turions »
- Solo dal quarto anno è possibile un raccolto normale. Solo il 60 % dei « turions » vengono raccolti, bisogna lasciare gli altri a sviluppare per fare delle foglie che rigenereranno il piede e poter fare delle riserve per il raccolto successivo (lasciate almeno 3 o 4 steli per ogni ciuffo).
- Non raccoglieteli troppo giovani, i « turions » devono misurare almeno 1 cm di diametro
- L'asparago bianco viene raccolto dal momento in cui esce da terra, quello viola quando è spuntato da qualche centimetro, quello verde viene raccolto quando misura una quindicina di centimetri.



Tecnica di raccolta

- Tagliate i bianchi alla base con l'aiuto di una gouge (scanalatura), effettuando un movimento di leva.
- Tagliate a mano i verdi o i porpora, eseguendo un movimento rotatorio.



LE DIVERSE VARIETÀ DI ASPARAGI

Esistono, secondo le norme fissate dall'Unione europea, quattro varietà di queste liliacee della famiglia del giglio e del porro: gli asparagi bianchi, verdi, viola e quelli verdi e viola.

La colorazione degli asparagi dipende essenzialmente dalla modalità di coltivazione:



L'**asparago bianco**, il più tradizionale (70% della produzione) è prodotto in coltura "a cumulo" al riparo da aria e luce (si ricopre di terra man mano che spunta).



L'**asparago a punta viola** (20% della produzione) è un asparago che ha trafitto il cumulo di terra: la punta prende così un colore malva o viola. Il suo sapore è generalmente simile a quella dell'asparago bianco.



L'**asparago verde** (circa il 10% della produzione totale) non richiede il cumulo di terra sopra. Cresce all'aria aperta, e deve il suo colore a un processo di sintesi clorofilliana, che avviene sotto l'azione della luce. Il suo colore è quindi verde uniforme (asparago verde tipo "Californiano") e il suo gusto, forte, un po' diverso da quello dell'asparago bianco.



Infine, vi è anche un asparago chiamato "**viola-verde**", il cui stelo rimane bianco (lo standard richiede che almeno un terzo dell'asparago sia colorato di verde).

LA RICETTA DELL'ASPARAGO ALLA FIAMMINGA

L' « asperge à la Flamande », è una ricetta tradizionale, semplice e gustosa.

Ingredienti (4 persone)

- 12 asparagi bianchi
- 4 uova
- 4 cucchiaini di prezzemolo tritato
- 100 g di burro
- 1 pizzico di noce moscata
- Sale & pepe macinato



Preparazione:

- Cuocere le uova alla coque, cioè circa 5 minuti a partire dall'ebollizione dell'acqua.
- Una volta cotte, portatele a temperatura ambiente sotto l'acqua corrente fredda e poi sgusciatele. Infine, in una ciotola, rompere le uova con una forchetta e mettere da parte. Tritate il prezzemolo e mettere da parte.
- Pelate gli asparagi dopo averli "guarniti" (vedi la tecnica nel prossimo capitolo).
- Legare gli asparagi in un mazzetto (questo protegge le punte che sono più fragili) poi cuocerli in acqua bollente salata (si veda la tecnica nel prossimo capitolo). L'ideale è quello di verificare il grado di cottura con la punta di un coltello. Quando questa penetra facilmente gli asparagi con un po' di resistenza al centro, è cotto.
- Scolate gli asparagi e quindi rimuovere l'umidità in eccesso mettendoli su carta assorbente.
- Mentre gli asparagi riposano, sciogliete il burro in una casseruola a fuoco moderato.

Impiattamento :

Nella ciotola versate l'uovo, il prezzemolo, il burro fuso, un pizzico di noce moscata, il sale e il pepe poi mescolate delicatamente.

Impiattate gli asparagi tiepidi sul piatto e ricoprite con il miscuglio.

Accompagnate con una buona birra "trappiste" (birra prodotta da o sotto il controllo dei monaci trappisti)



COME PULIRE GLI ASPARAGI ?

Gli steli sono molto ricchi di filamenti, dunque bisogna togliere la parte esterna dell'asparago. Li potete pulire con un coltello molto tagliente, ma è preferibile usare il coltellino adatto. Partite da sotto la punta verso l'estremità più spessa cercando di non spezzare lo stelo delicato.

Con il coltellino a lama oscillante è meglio adagiare l'asparago su un piano o su un tavolo e passare il coltellino dalla punta verso la radice spingendo : questo metodo è veloce e se si appoggia il coltello in modo rettilineo, non si rischia di rompere gli steli.



COME « ADDOBBARE » GLI ASPARAGI ?

Non basta pulire gli asparagi, bisogna tagliarli per la lunghezza e raccogliarli in un mazzetto: questo è ciò che viene chiamato "addobbare".

Ci sono due modi per togliere le estremità

Primo caso:

Se si sceglie di avere tutti gli asparagi della stessa lunghezza, si prendono 10 asparagi che si sistemano in modo da avere tutte le punte della stessa lunghezza, si arrotola un laccetto di cotone attorno al mazzetto di asparagi. Quando si sono fatti tutti i mazzetti si raggruppano tutti alla stessa lunghezza.

Secondo caso:

Se decidete invece di avere gli asparagi con qualche filamento, spezzateli nel punto d'incontro tra la parte più dura e quella più tenera. Fate dei mazzetti di 10 asparagi ognuno come nel primo caso. In questo modo perderete un pò più di prodotto ma certamente nessuno si lamenterà che gli asparagi sono duri. Inoltre con i resti potete preparare una vellutata.



I DIVERSI METODI DI COTTURA DEGLI ASPARAGI

Cottura degli asparagi all'acqua o all'inglese

In questo modo di procedere ci sono diverse varianti. La più semplice e rapida è quella di cuocerli semplicemente in acqua salata. L'inconveniente è che le parti dure e fibrose cuoceranno quanto la punta che è molto più tenera.

E' per questo motivo che si possono mettere i mazzetti di asparagi verticalmente in acqua con le punte fuori dall'acqua, così gli steli cuociono in acqua e le punte a vapore. Per controllare la cottura, basta pungerli in una delle punte con un coltello: se è morbida vuol dire che è cotta. Secondo la varietà e la misura dell'asparago può cuocere da 15 a 22 minuti in acqua salata bollente.

E' preferibile avviare la cottura in acqua già bollente, in questo modo i sapori restano imprigionati nell'asparago e non si disperdono nell'acqua di cottura.



Cottura a vapore

La cottura a vapore conserva meglio le vitamine, ma una parte dell'aroma è trascinato via dal vapore. Si può certamente utilizzare acqua aromatizzata al pesce o alla carne ma la gestione dei sapori è più delicata della cottura in acqua. Utilizzate degli asparagi dello stesso diametro perchè il tempo di cottura differisce in base alla misura ma è comunque compreso tra i 12 e i 18 minuti.

Cottura al cuoci-asparagi

Poiché i cuoci-asparagi si basano sulla cottura a vapore per le punte e la cottura in acqua per gli steli i vantaggi sono evidenti. Il tempo di cottura varia da 8 a 18 min.



Cottura in padella

E' un metodo poco utilizzato ma che valorizza i sapori degli asparagi verdi: fate fondere un pezzo di burro e fatevi cuocere dentro gli asparagi tagliati a pezzetti fino a che diventeranno teneri. Si può anche utilizzare un olio di buona qualità. E' un metodo adatto agli asparagi verdi. Si possono anche sbollentare gli asparagi per 5 min. prima di cuocerli in padella. Tempo di cottura: circa 10 min. ma controllate la cottura con la punta di un coltello.

Cottura al forno

Si possono sbollentare o no prima di infornarli e si possono condire con formaggio, burro, limone o altri aromi. Tempo di cottura: da 15 a 20 min a 180°C ; 15 min a 220°C. Il tempo può variare in funzione della grossezza degli asparagi.

Cottura al forno a micro-onde

E' il modo più veloce di cucinare gli asparagi: disponeteli su un piatto in pyrex, aggiungete un pò d'acqua sul fondo, salate e mettete un pò di succo di limone per non farli annerire. Mettete una pellicola adatta al forno a micro-onde per impedire che si seccino troppo. Tempo di cottura, secondo la grossezza da 7 a 8 minuti.