

ASPARAGO ELPIDIENSE

***Asparagus officinalis* L.**

N° REPERTORIO: 141
inserita il 02.12.2021

FAMIGLIA: Liliaceae

GENERE: *Asparagus*

SPECIE: *A. officinalis*

NOME COMUNE:
Asparago Elpidiense

SINONIMI: Asparago Verde
di Sant'Elpidio a Mare,
Asparago di Sant'Elpidio,
Sparagu de Sanlupio

RISCHIO DI EROSIONE:
Alto

AREA AUTOCTONA
DI DIFFUSIONE:
Comune di Sant'Elpidio
a Mare (FM)

LUOGO DI
CONSERVAZIONE:
Banca del Germoplasma
Regionale Monsampolo del
Tronto (AP)



CENNI STORICI

La storia dell'asparago Elpidiense vede la sua origine nel lontano 1980 quando l'allora tecnico-amministratore dell'azienda agraria del Comune, Per. Agr. Guerrino Raffaelli, decise di effettuare l'impianto, da semente, di una varietà verde altamente produttiva, che nel tempo si caratterizza come asparago di Sant'Elpidio a Mare, in quel momento supportato dall'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura avente sede a Monsampolo del Tronto. L'allora Direttore, Dott. Lelio Uncini, genetista, propose la coltivazione di questa varietà che sembrava potersi adattare perfettamente alle condizioni pedo-climatiche del comprensorio. La scelta, quindi non casuale ma derivante da attenti studi genetico-agrari anche in collaborazione con eminenti Università americane, si rivelò vincente, in quanto i primi turioni mostrarono quelle caratteristiche che il mercato richiedeva: tutto verde, e lunghezza fino a 30 cm senza apertura delle brattee, proprietà organolettiche simili all'asparago selvatico e quindi molto apprezzato a livello culinario, pur se i diametri dei turioni non raggiungevano dimensioni elevate.

Il successo di tale coltivazione non fu essenzialmente tecnico, vista la notevole capacità produttiva dell'impianto, ma anche economico, in quanto i prezzi spuntati nel mercato da questa particolare varietà determinarono ottimi ricavi e congrui guadagni.

Sulla scorta di ciò, si creò la "Cooperativa agricola della Misericordia" società con circa 40 soci con sede in Sant'Elpidio a Mare, i quali decisero di cavalcare il successo di tale coltivazione, impiantando circa 30 ettari di asparago, dando così vita al sogno di costituire un vero marchio di qualità, che percorse i mercati italiani ed europei per un ventennio circa. Tale marchio ha avuto in tal modo la funzione di esaltarne non solo i valori nutritivi, ma anche la capacità di tale asparago di valorizzare i sapori di diverse pietanze, tipicamente conosciute in abbinamento all'asparago stesso.

Le caratteristiche peculiari di tale coltura, riguardanti essenzialmente la possibilità di raccogliere turioni tutti verdi e con un accentuato gusto, molto vicino a quello conosciuto ed apprezzato dell'asparago selvatico, divenne la base di partenza per la costituzione di un

ecotipo tipicamente locale che acquisì dal territorio, e dalle sue caratteristiche pedoclimatiche, quella unicità che oggi viene riconosciuta a tale prodotto. La struttura geologica, le condizioni ambientali, le buone pratiche degli agricoltori riuscirono a creare una eccellenza riconoscibile dagli operatori ma anche dai consumatori, che si protrasse nel tempo, fino ai giorni nostri, per la costanza di alcuni agricoltori che hanno mantenuto e perpetrato tali caratteristiche.

Un particolare merito va ascritto al Sig. Sergio Diletti, tra i fondatori della Cooperativa, che ancora oggi coltiva con successo l'asparago verde e che è riuscito a trasmettere la passione per tale coltura anche al nipote Sig. Roberto Diletti, permettendogli così di conservarne le prerogative di unicità e tracciabilità nel tempo. Quest'ultimo è attualmente l'ultimo agricoltore che alleva questa biodiversità che nel tempo, non solo si è adattata alle condizioni pedo-climatiche della zona, ma è andata incontro a segregazione genetica in virtù della particolare biologia fiorale così riassumibile: l'*Asparagus officinalis* è una pianta dioica con fiori maschili e femminili su piante diverse.

I fiori dell'asparago possono essere così suddivisi:

"Supermaschi" con alleli MM

"Maschi" con alleli Mm

"Femmine" con alleli mm

Dato che non sono rari i casi in cui le piante "Maschio" presentano fiori ermafroditi, è verosimile ipotizzare che l'ibrido UC157 da cui deriva, negli anni può aver prodotto piante "Maschio" con fiori ermafroditi che, autofecondandosi o incrociandosi con piante "Supermaschio" o piante "Femmine", hanno originato discendenze segreganti re-

sponsabili della variabilità osservata sulla biodiversità “Asparago Elpidiense”. La successiva caduta dei semi delle bacche autofecondate nel terreno ha dato vita a nuove piante-progenie che a loro volta possono aver prodotto altri fiori ermafroditi aumentando la variabilità e diversificando significativamente l'accessione “Asparago Elpidiense” dall'ibrido UC157. Questa eterogeneità in continua evoluzione è tale per cui ad oggi, la biodiversità “Asparago Elpidiense”, può essere definita come una popolazione segregante.

Ovviamente anche per l'asparago si prospettarono problemi, non tanto legati all'aspetto tecnico, pur se nel tempo alcuni campi vennero attaccati da patogeni per i quali si dovette affinare una congrua difesa crittogamica, ma soprattutto dettati da un certo calo nelle quotazioni verso la metà degli anni novanta ed in particolare dalla diminuzione della capacità di raccolta, essendo essa prettamente manuale e concentrata nel periodo marzo-maggio, quando tutti i giorni i campi hanno la necessità di essere raccolti per evitare l'apertura delle brattee dei turioni e la compromissione commerciale degli stessi.

La storia della Cooperativa, nata nel 1979 con l'intento di valorizzare l'uso dell'irrigazione, tecnica in precedenza non attuata nel comprensorio, per coltivazioni ad alto reddito (come l'asparago ha sempre dimostrato di essere), ha visto sempre più diminuire il numero degli addetti e la quantità di prodotto commercializzato, fino alla sua chiusura nei primi anni del nuovo millennio. Ma nel frattempo i suoi tecnici, in particolare il Dott. Agr. Massimo Raffaelli, hanno cercato di divulgare e diffondere quanto di buono creato nel corso degli anni: dalla metà degli anni '80 e per parecchi anni furono organizzati convegni ed incontri tecnici con i più importanti esperti di asparago in campo nazionale. Il Dott. Agostino Falavigna, direttore del centro di genetica agraria dell'Istituto Sperimentale di Montanaso Lombardo, tra i massimi conoscitori dell'asparago a livello mondiale e costituente delle più proficue varietà di asparago coltivate oggi in Italia e nel mondo, ha seguito con interesse lo sviluppo dell'asparago verde di Sant'Elpidio a Mare, elargendo consigli utili e necessari per il suo successo.

Da quasi 40 anni l'asparago verde di Sant'Elpidio a Mare, ancora oggi validamente coltivato da alcune aziende nel comprensorio di Sant'Elpidio a Mare, vede molti estimatori richiederne il reimpiego per nuove coltivazioni. Mantenerlo con le sue peculiarità nel tempo diventa oggi un dovere, ma soprattutto un piacere organolettico per chi sa apprezzarne le caratteristiche.

AREA DI DIFFUSIONE

Le prime coltivazioni dell'asparago verde di Sant'Elpidio a Mare furono effettuate nel comprensorio confinante con l'alveo del fiume Tenna, per poi confluire nelle aree collinari irrigue subito a ridosso dello stesso.

Successivamente, e per la maggior parte delle nuove superfici, gli impianti furono effettuati nelle zone maggiormente vocate per la coltura, in particolare per le condizioni pedo-climatiche, spingendosi a tutte le contrade del territorio comunale di Sant'Elpidio a Mare.



DESCRIZIONE BIOLOGICA ED ESIGENZE PEDOCCLIMATICHE

L'*Asparagus officinalis* è una pianta suffrutticosa. I fiori sono piccoli di colore verde giallastro e portati da un breve peduncolo. Fiorisce in estate. Il frutto è una bacca rossastra, quasi nera a maturità (4-5 mm di diametro) con 1-3 semi.

La parte ipogea della pianta è costituita da un corto rizoma di forma circolare detto "corona" e dal sistema radicale: tutto l'insieme è detto comunemente zampa. Il rizoma è formato da tessuto parenchimatico fortemente fibroso e vascolarizzato; da ciò si differenziano sia le radici di riserva che le gemme.

Il sistema radicale dell'asparago è formato da 2 tipi di radici: principali e secondarie. Le radici principali sono carnose, cilindriche, non ramificate, ad allungamento indefinito e possono scendere fino a 3-4 metri di profondità: la loro funzione è quella di immagazzinare sostanze di riserva. Le radici secondarie si diramano dalle principali e svolgono funzione di assorbimento dell'acqua e degli elementi nutritivi. In primavera le gemme danno origine ai germogli detti turioni che sono la parte edule della pianta.

DESCRIZIONE BIO-MORFOLOGICA

Forma di crescita della pianta: *determinata*.

Portamento: *turioni assurgenti, eretti*.

Altezza della pianta: *la vegetazione ha una altezza di circa 1,00-1,20 m*

Foglie: *fasci di cladodi con foglie piccole a squame*.

Epoca di trapianto: *da marzo ad aprile*

Tipo di trapianto: *a file, con zampe*

Distanza di trapianto: *sesto di impianto 1,20-1,50 x 0,30 m*

Durata della produzione: *da marzo a maggio di ogni anno per un minimo di 8-10 anni, ma con possibilità di reiterazione oltre i 10 anni per diversi cicli produttivi*

Produzione turioni: *50-70 q/ha in relazione a ambiente, fertilità, anno dall'impianto, ecc.*

Frutti: *bacche rotonde verdi che virano al rosso intenso*

Semi: *triangolari, riuniti a spicchi*

Utilizzazione: *turioni freschi*



COMPORTAMENTO AGRONOMICO E CARATTERISTICHE TECNOLOGICHE ED ORGANOLETTICHE DEL PRODOTTO

L'asparago è una coltura poliennale con un apparato radicale che esplora il terreno fino a superare il metro di profondità. Si avvantaggia, pertanto, di terreni fertili, profondi, ben areati, privi di erbe infestanti perenni. Nel comprensorio elpidiense le caratteristiche chimico fisiche ordinarie dei terreni sono molto vicine a quelle ottimali per la coltivazione dell'asparago; ad ogni modo i coltivatori hanno cercato sempre di scegliere i fondi più adattabili per tale coltura dove le peculiarità sono: tessitura leggera, drenaggio ottimo, profondità del franco non inferiore a 60 cm e pH subacido. Nella coltivazione in pieno campo l'asparago alterna una fase vegetativa tra la primavera e l'autunno, ad una di riposo invernale. Durante la fase vegetativa, la pianta produce i composti organici che vengono in parte accumulati nelle radici come riserva ed in parte utilizzati per differenziare nuove radici e gemme sul rizoma sotterraneo. Dopo il periodo di riposo invernale il risveglio vegetativo è indotto essenzialmente da una temperatura minima nel terreno di 12°C per almeno 7 giorni e da un giusto livello di umidità. Per il comprensorio in questione la fase produttiva inizia mediamente ai primi di marzo per concludersi entro il mese di maggio, al fine di evitare uno sfruttamento elevato dell'asparagiaia e quindi una sua minore durata. La fase di riposo invernale invece inizia quando, dal mese di novembre in avanti, la parte verde inizia a disseccare e deve essere tagliata ed allontanata dal campo, anche per evitare lo sviluppo di fitopatie. La preparazione del terreno prevede le seguenti lavorazioni:

- Aratura da eseguire alla fine dell'estate che precede l'impianto, ad una profondità di 50 - 60 cm, oppure 30 - 40 cm se accompagnata da ripuntatura a 70 cm.
- Lavorazioni superficiali da eseguire poco prima dell'impianto, quando il terreno è "in tempera". È necessario evitare l'uso della fresa che danneggia la struttu-

ra fisica del terreno e propaga il diffondersi delle erbe infestanti.

- Apertura dei solchi, profondi 20 - 25 cm alla base dei quali sono collocate le zampe, con trapianto esclusivamente manuale.

L'epoca migliore per il trapianto delle zampe è compresa tra la metà di marzo e tutto il mese di aprile; anticipando si rischiano danni da freddo, mentre ritardando le zampe possono essere più soggette a crisi di tra-



pianto per stress idrico e termico. Dal 2° anno in poi è necessario apportare terra sulla fila allo scopo di assicurarne almeno 10 cm sul rizoma. Il sesto d'impianto da adottare deriva da un compromesso tra le esigenze fisiologiche della pianta e quelle economiche del coltivatore; le distanze consigliate sono le seguenti: m 0,30 sulla fila e m 1,20 - 1,50 tra le file.

Un corretto programma di concimazione dell'asparago deve basarsi sulle asportazioni degli elementi minerali effettuati dalla coltura e sulla loro concentrazione nel terreno, rilevata attraverso analisi chimica. Quest'analisi deve essere fatta prima dell'impianto per definire una corretta concimazione di fondo e va ripetuta almeno ogni tre anni al fine di apportare le eventuali correzioni dei quantitativi di elementi nutritivi apportati nell'ultimo triennio. La concimazione prevede:

- Fertilizzazione di fondo. L'asparago è una coltura poliennale con un apparato radicale che esplora il terreno fino a superare un metro di profondità. All'aratura è perciò necessario interrare una quantità di fertilizzanti tali da assicurare un buon rifornimento per almeno tre anni di coltivazione.

- Fertilizzazione annuale. Nel primo anno di vegetazione le asportazioni sono molto contenute; in seguito diventano proporzionali alla biomassa prodotta, composta dalla produzione dei turioni, vegetazione aerea e apparato sotterraneo.

- La sostanza organica ed i concimi fosfo-potassici sono distribuiti durante il riposo invernale ed interrati con mezzi meccanici (motozappa o vangatrice); mentre i concimi azotati a pronto o medio effetto (nitrici, ammoniacali, ureici) devono essere esclusivamente distribuiti durante la fase vegetativa (da fine raccolta a metà settembre), allo scopo di evitare inutili perdite nel terreno e nell'aria.

L'irrigazione della coltura di asparago contribuisce a migliorare la capacità di sintesi, traslocazione e accumulo delle sostanze di riserva; per contro la carenza idrica può comportare effetti negativi di lunga durata sulla quantità e qualità dei turioni prodotti. Nel com-

prensorio elpidiense di norma le colture di asparago si avvantaggiano dell'irrigazione, ma solo in caso di reale deficit idrico e soprattutto nel periodo estivo-autunnale di piena vegetazione. Per le lavorazioni del terreno, durante l'intero ciclo colturale dell'asparago, esse consistono in sarchiature a mano sulla fila ed in interventi meccanici tra le file (erpature e fresature). Gli inconvenienti relativi all'uso frequente della fresa sono: diffusione di specie infestanti perenni a propagazione vegetativa, formazione di una suola di lavorazione compatta e poco permeabile e danneggiamento della struttura del terreno. Nel primo anno di coltivazione all'asparago elpidiense viene evitato apporto di terra sulle zampe, che può causare danno al rizoma per asfissia. Solamente al termine del 2° o meglio 3° anno dell'impianto, la superficie del terreno viene completamente pareggiata. Negli anni successivi, prima del risveglio vegetativo, si interviene con una lavorazione meccanica tra le file per arieggiare il terreno ed interrare fertilizzanti; un'altra analoga lavorazione può essere indispensabile durante la raccolta per controllare le erbe infestanti. Al termine di ciascuna stagione vegetativa, la fronda delle piante, deve essere tagliata raso terra ed allontanata dal campo e bruciata. In tal modo si riduce la propagazione delle malattie fungine, parassitarie di origine animale, inoltre si determina la morte di numerosi semi di erbe infestanti. La soppressione delle erbe infestanti viene affrontata solitamente attraverso un'opportuna combinazione di mezzi meccanici e chimico-fisici. Gli apparecchi meccanici devono essere in grado di smuovere superficialmente il terreno sull'interfila, senza danneggiare l'apparato radicale dell'asparago. Per quanto riguarda la raccolta, dopo i primi due anni improduttivi, necessari per permettere alle radici di accumulare le giuste riserve nutritive, una asparagiaia in buone condizioni produce per circa 8-10 anni (a partire dal 3° anno di impianto, ma con possibilità di reiterazione oltre i 10 anni per diversi cicli produttivi) circa 5-7 t/ha di prodotto commerciale in circa 60 giorni di raccolta. Il turione di asparago "tutto" verde elpidiense è raccolto tagliandolo a livello del terreno, quando raggiun-

ge una altezza variabile da 25 a 30 cm. Entro poche ore dal taglio i turioni vengono lavorati per evitare il rapido avvio dei processi metabolici che portano all'aumento della fibrosità ed alla disidratazione. I mazzi del peso di circa 500 grammi, vengono legati con doppio elastico e ricoperti alla base dalla tipica carta protettiva. Solitamente vengono effettuate 2 scelte: l'asparago di prima qualità, con diametro nel punto medio di almeno 10 mm, e asparagina, per tutti i turioni con diametro inferiore.

CARATTERISTICHE TECNOLOGICO-ORGANOLETTICHE

Aspetti nutrizionali

Gli asparagi sono più ricchi di fibra di altri ortaggi. In particolare l'asparago verde elpidiense presenta caratteristiche organolettiche e composizione più simili all'asparago selvatico rispetto al tradizionale asparago coltivato: anche la morfologia dei turioni lo dimostra, accentuata dal minor diametro degli stessi, caratteristica che comprova un minor contenuto di acqua a fronte di maggiore gustosità e accentuata, acuta, pungente sapidità. Essi apportano scarse quantità di lipidi, protidi e glucidi ma forniscono in quantità sali minerali, specialmente calcio, fosforo, magnesio e potassio. Da sottolineare la maggiorata presenza di asparagina, un amminoacido, e di metilmercaptano, responsabili delle già citate particolari gustosità e sapidità nonché dell'odore caratteristico trasmesso alle urine. I caratteri nutritivi, in particolare la accentuata presenza del potassio rispetto alla ordinarietà, conferiscono a tali asparagi particolari proprietà diuretiche.

UTILIZZI GASTRONOMICI

L'Asparago selvatico per il suo excursus storico si ricollega ai due elementi che sostengono la vita dell'uomo, quello gastronomico, che spazia dalla tradizione all'innovazione, segnando anche attraverso il suo utilizzo la storia gastronomica delle nostre terre. L'altro elemento

di altrettanta importanza, è quello officinale, dove attraverso le proprietà dell'asparago, si va ad intervenire su alcune problematiche per migliorare la salute dell'uomo. Se pur il migliore periodo dell'asparago è limitato nel tempo, come valore aggiunto rientra nel concetto della stagionalità agricola. In cucina, ne vediamo le innumerevoli applicazioni, omettendo l'esposizione delle singole ricette, che oggi sono reperibili ovunque, ci limitiamo ad elencare i titoli dei piatti che nella loro estensione ci portano ad osservare che, questo semplice asparago, va con la stessa attrattiva organolettica a valorizzare piatti che si estendono dal mare ai monti. Pensiamo al piatto classico tipico, il risotto con gli asparagi semplice ed eccellente, ma al contempo è il simbolo di riferimento della festa dell'asparago organizzata a sant'Elpidio Mare nel periodo di raccolta e maggiore fragranza. Ad esso per la sua versatilità organolettica possono essere aggiunti pesci crostacei diventando un ottimo piatto di mare, ma lo stesso tempo può essere arricchito con funghi o tartufo passando immediatamente ad essere un ottimo piatto di montagna, ciò vale per l'incantevole "Povera" frittata che può seguire il medesimo percorso.

Poi può diventare condimento per paste di ogni tipo, impreziosisce i secondi farcendo carni di ogni tipo, Lonza di maiale farcita girello di manzo ecc. poi si passa a formule più estetiche Quiche, Aspic, ecc. a seguire si abbina con carni, di pesci, allessi con le uova e salse a piacere, involtini ripieni e così via per tutto ciò che i nostri valenti cuochi sapranno proporre.

Possiamo comunque ribadire che il primo approccio di riferimento all'asparago nell'intero territorio nazionale è l'asparago Selvatico, anche per il piacere implicito della ricerca, che anticipa il piacere della tavola. Dopo la breve disamina si apre il mondo dell'asparago Elpidiense, quello più vicino all'asparago selvatico che presenta le caratteristiche più simili molto ricercato ed apprezzato dai buongustai. Attraverso il circuito delle cucine tipiche locali progetto facente capo alle provincie, di Ascoli Piceno (in primis) ed a seguire quella di Fermo, coordinato dall'Ass.ne "chi mangia la foglia!", a cui il Co-



mune di Sant'Elpidio a Mare ha aderito sin dal 2008, ogni anno sono stati organizzati eventi sul tema dell'Asparago Elpidiense, coinvolgendo attività commerciali, ristorative ed anche le scuole presenti nell'area comunale Elpidiense.

Proposte gastronomiche tematiche, tradizionali ed innovative sono state sviluppate nelle ristorazioni del paese generando un ampio interesse da parte degli avventori, creando anche un importante ritorno eco-

Custode Biodiversità Agraria:

Azienda Agraria Roberto Diletti - Sant'Elpidio a Mare (FM)

nomico per il settore interessato, nonché un crescente interesse nell'acquisto del prodotto fresco.

Possiamo quindi affermare che L'asparago elpidiense per le sue caratteristiche è quello più ricercato, di conseguenza molto apprezzato in tutto il territorio nazionale, creando una richiesta superiore all'attuale produzione, da cui si evincono i possibili sviluppi di mercato creando una ricaduta economica importante sia per il comparto agronomico produttivo ed anche per altre attività correlate nel territorio attraverso una rete strutturata di aziende agricole, comparto ristorativo, identificazione comunale, nonché l'indotto delle feste tematiche e culturali mirate. Necessita però di alcuni passaggi fondamentali che attraverso questo percorso si auspica di poter raggiungere, come ed in particolare la tutela di questa specie mantenendola riconoscibile e distinguibile dalle altre. La caratterizzazione come identità territoriale, attraverso l'impegno dell'amministrazione comunale che sostiene il percorso in atto, con un'azione di promozione e di riferimento per un proprio prodotto che rende riconoscibile il territorio. Il coinvolgimento e lo sviluppo di un altro importante settore come quello della gastronomia tipica locale, che porta con se anche un movimento ed un interesse anche di carattere turistico e culturale.

Non ultimo lo sviluppo produttivo, dando ogni possibile sostegno che si estenda da quello agronomico a quello promozionale per far fronte alla richiesta in continua crescita.

BIBLIOGRAFIA

A. Falavigna - Guida Botanica d'Italia

Scheda elaborata da:

Roberto Diletti (Titolare Azienda), Massimo Raffaelli (Agronomo), Noris Rocchi (Pres, Ass.C.M.F. / VP Ass. A.V.)

Caratterizzazione molecolare svolta dal CREA-OF, sede di Monsampolo del Tronto (AP) - Dott.ssa Sara Sestili, Dott. Enrico Piccinini