

# ANTICHISSIMO ASPARAGO

DI AMEDEO SANTARELLI  
Accademico di Termoli

*Non si sa chi sia stato  
il primo uomo a gustare  
gli asparagi: comunque già  
se bene parla nella "Bibbia".  
Un cammino lunghissimo,  
quindi, qui tratteggiato  
in una felice sintesi ricca  
di interessanti spunti  
e notizie.*

**L**a coltura degli asparagi è remotissima. È fondatamente supponibile che questo ortaggio fosse utilizzato nell'alimentazione dell'uomo (al pari dell'aglio, della cipolla, della lattuga, e di vari altri ortaggi) da tempo immemorabile, addirittura nella "notte dei tempi". Negli scritti biblici, però, non se ne fa menzione.

Le prime tracce letterarie risalgono a tre secoli prima di Cristo. Nella sua monumentale "Storia delle piante" Teofrasto decantò il delicato sapore degli "asparagos" e un secolo dopo Catone, dedicando all'asparago uno dei 152 capitoli del "De agricultura", si diffuse sul modo di "come si pianta l'asparago".

Più tardi Plinio, che considera l'asparago "l'erba coltivata con più diligenza, tra tutte quelle dell'orto", critica la stringatezza concettuale di Catone ma ne riprende i punti cardine, aggiungendo solo qualche norma pratica da lui acquisita per personale esperienza.

Si può quindi affermare che il più antico documento sull'asparago sia quello di Teofrasto mentre quello di Catone costituisce il primo scritto agronomico, probabilmente rimasto insuperato fino al 1700. Anche Columella, contemporaneo di Plinio, cita l'asparago riferendosi, tuttavia, alle tecniche già descritte da Catone.

E mentre Marziale canta l'asparago come uno dei prodotti più gustosi della terra, Giulio Cesare, per contro, lo ricorda in una epistola come prodotto di gusto pessimo, dopo averlo provato per la prima volta a Milano cotto nel burro.

Ma non solo gli antichi Greci e Latini apprezzarono moltissimo l'asparago, consumandone largamente sia il tipo comune (*Asparagus officinalis*) che quello boschivo (*Asparagus acutifolius*). Remotissime testimonianze sulla conoscenza di questo vegetale provengono anche dalle pitture rinvenute nelle ricche tombe faraoniche e, con molta probabilità, il merito della diffusione dell'asparago nell'intero bacino mediterraneo può attribuirsi alla civiltà egizia. È dimostrato, del resto, che l'Egitto ha spesso costituito un prov-

videnziale "ponte" per le piante di origine asiatica, consentendo all'Occidente di impossessarsi di essenze orientali, divenute poi irrinunciabile ingrediente soprattutto europeo.

Il Medioevo pare aver portato l'asparago a un regresso colturale, forse involontariamente causato anche da una letteratura in merito del tutto carente. Una svolta decisiva si ebbe poi all'inizio del XVIII secolo, con la comparsa nei giardini d'Olanda, del Belgio e della Francia di una nuova varietà di dimensioni notevoli, prima ignota, con pregi insoliti per l'epoca. Questo grosso ed eccellente asparago, denominato "d'Olanda", fu immediatamente apprezzato e coltivato in tutta l'Europa, diffondendosi con rapidità anche in Italia.

A questa prima varietà ne seguì una seconda, ancora più interessante, con la comparsa della famosissima "razza d'Argenteuil" dalla quale sono poi derivati tanti altri cultivar: i più pregevoli sono risultati molto adatti alla forzatura, attitudine, questa, tra le più interessanti nella coltivazione moderna. I primi esempi di forzatura si devono a La Quintine, celebre giardiniere di Luigi XIV, che fin dal mese di dicembre riusciva a fornire alla mensa reale eccellenti asparagi.

Ci piace ricordare, infine, che gli asparagi selvatici, conservati sott'olio, tipici del Meridione, compaiono spesso nei piatti degli antipasti, accompagnati da salumi locali, e costituiscono anche un eccellente contorno di carni fredde o lessate.

Ma il sapore tenue e delicato dell'asparago, lo rende, forse più di ogni altra verdura, ottimo ingrediente base di ogni ricetta di fantasia.

*See International Summary  
page 77*

