

## Categoria F

### **1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

### **2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGO SARACENO DI VINCHIO**

### **3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.**

L'*asparago saraceno di Vinchio* (*Asparagus officinalis*) appartiene alla famiglia delle liliacee ed è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i turioni, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti. L'ecotipo locale denominato "asparago saraceno di Vinchio" è riconducibile alla cultivar standard asparago d'Argenteuil (precoce o tradivo).

L'*asparago saraceno di Vinchio*, presenta turioni di colorazione verde scuro; il prodotto si contraddistingue per specifici requisiti di carattere chimico-fisico, organolettico ed estetico che derivano dalla varietà coltivata, dal particolare ambiente pedoclimatico in cui si ottiene e dalla tecnica colturale utilizzata. L'asparago saraceno di Vinchio si presenta particolarmente carnoso, con ridotta fibrosità nella zona basale e gradevolissimo al palato anche senza nessun accompagnamento nel piatto, se non un semplice filo d'olio extra vergine di oliva.

Le caratteristiche qualitative che si riscontrano nei turioni dell'"*asparago saraceno di Vinchio*" derivano sia da particolari situazioni pedoclimatiche che caratterizzano l'areale tradizionale di coltivazione, sia dalle tecniche agronomiche di gestione dell'asparagiaia adottate dai produttori locali.

I rizomi, detti comunemente *zampe*, portano esternamente delle radici e, nella zona centrale, differenziano annualmente gemme da cui in primavera fuoriescono i turioni. I rizomi, posizionati nella fase di trapianto in profondità nei solchi, tendono poi, con il passare del tempo, a risalire verso la superficie.

Le operazioni colturali tradizionali adottate in zona prima della messa a dimora delle zampe possono essere così sintetizzate.

Distribuzione sul terreno di sostanza organica proveniente da allevamenti zootecnici dell'areale di coltivazione

Lavorazione profonda del terreno destinato ad ospitare la coltura (almeno 50–60 cm) fatta seguire poi da una ripuntatura a 80–90 cm; seguirà una lavorazione leggera per interrare i fertilizzanti e una successiva erpicatura per livellare la superficie.

L'impianto per la produzione dell'*asparago saraceno di Vinchio* è effettuato, di norma, nella fase tardo invernale/inizio primavera a seconda dell'andamento climatico.

Di norma si fa ricorso a zampe dell'ecotipo "asparago d'Argenteuil" acquistate sul mercato locale.

Le zampe possono essere posizionate nel suolo adottando uno schema di impianto a fila singola (si aprono solchi larghi circa 30–35 cm con una profondità di circa 20–25 cm all'interno dei quali verranno posizionate le zampe; distanza tra le file 100–110 cm) o a fila binata. Adottando la tecnica di impianto a fila binata è necessario aumentare la larghezza del solco sino a raggiungere i 60 cm ed aumentare la distanza fra i solchi (distanze minime di 180 cm tra le due file binate). Le densità d'investimento variano da 28–32.000 zampe per ettaro (100 cm fra le file e 25–30 cm fra le zampe sulla fila) nell'impianto a file semplici, fino a 38–40.000 zampe per ettaro (40 cm fra le bine, 40–50 cm fra le zampe sulla fila) in quello a file doppie.

L'asparago non presenta particolari esigenze in fatto di clima potendo resistere sia alle basse che alle alte temperature; tuttavia va ricordato che ritorni di freddo primaverile possono provocare danni alla qualità dei turioni con deformazioni e alterazioni ai tessuti o ritardo nella fuoriuscita. Per questo motivo vengono scelti, per la coltivazione, siti ben esposti e a minor rischio di gelate tardive.

La coltura tollera abbastanza bene suoli salini. Sono tuttavia da preferirsi terreni sciolti, sabbiosi, ricchi di sostanze organiche, a reazione neutra, profondi, freschi, ben drenati. Queste caratteristiche pedologiche sono riscontrabili nei suoli destinati ad ospitare produzioni di *asparago saraceno di Vinchio*.

L'asparago reagisce in modo molto positivo alla somministrazione di sostanza organica nella concimazione di fondo. L'asparagiaia necessita di una crescita continua, anche durante l'estate, e, pertanto, per favorire una buona differenziazione di gemme sulla corona, vengono effettuati, nella fase estiva, apporti idrici alla coltura utilizzando sia impianti a goccia che ad aspersione avendo cura, in questo secondo caso, di adottare tecniche di distribuzione a bassa pressione ed a ridotta portata per non abbattere troppo la vegetazione.

La raccolta inizia di norma a partire dal secondo anno di impianto; dapprima la fase di raccolta è limitata nel tempo (circa 15 giorni) per poi incrementarsi negli anni successivi. A seconda della vigoria dell'asparagiaia la fase di piena produzione si può raggiungere a partire dal terzo/quarto anno dalla messa a dimora delle zampe. I periodi di raccolta si attestano mediamente tra i 60 ed i 70 giorni; gli stacchi cessano quando si evidenzia un significativo calo delle pezzature all'interno dell'appezzamento. Prolungare eccessivamente la fase di stacco potrebbe compromettere la produzione dell'anno successivo. Il taglio dei turioni viene eseguito con apposita attrezzatura (coltelli) in profondità (circa 5–8 cm sotto il livello del terreno) prestando attenzione a non lesionare i giovani turioni ancora in fase di formazione a livello del rizoma.

#### **4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'areale di produzione dell'*asparago saraceno di Vinchio* è il comune di Vinchio.

#### **5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI**

I turioni vengono tagliati periodicamente in campo; successivamente il prodotto viene selezionato per diametro e lunghezza scartando i turioni che presentano difetti di forma.

La produzione viene commercializzata previa formazione di "mazzi" utilizzando turioni di calibro e lunghezza omogenea.

Le confezioni adottate per la vendita dell'*asparago saraceno di Vinchio* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

#### **6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA**

L'*asparago saraceno di Vinchio* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il periodo di commercializzazione del prodotto locale, per mantenere stabili ed elevati gli aspetti di freschezza e qualità dei turioni, è particolarmente ridotto; al massimo il prodotto permane sui banchi di vendita per un periodo non superiore ai 3–4 giorni dal momento della raccolta.

Presso il centro aziendale il prodotto viene confezionato, calibrato ed, in alcuni casi, subisce anche un processo di refrigerazione per mantenere ulteriormente stabili nel tempo gli aspetti qualitativi dei turioni.

#### **7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI**

Nell'immediato dopoguerra, anni in cui il vino non trovava sbocco sul mercato, si sentiva l'esigenza nel comune di Vinchio, di altre produzioni agricole senza rinunciare alle vigne. Così, in mezzo ai filari, si iniziò a piantare le asparagiaie. In pochi anni, Vinchio ha scoperto la vocazione all'asparago e la sua terra di origine marina, ricca di fossili, ha fatto il prodigio di fornire un prodotto primaticcio (a metà aprile è già pronto) e assai gustoso, tanto quanto è stata faticosa la ricerca del nutrimento da parte della sua pianta, in competizione con le lunghe radici della vicina vite.

La denominazione "saraceno" ricorda una cresta di colline vitate che si chiama "bricco dei Saraceni". Si

dice che, durante lo scasso per l'impianto delle nuove vigne, sia venuto alla luce qualche cadavere armato di spade. La fantasia popolare attribuì questi resti ai mitici Saraceni.

A Vinchio si svolge un appuntamento classico ormai da 35 anni: La Sagra dell'Asparago Saraceno.

La manifestazione, organizzata dalla proloco, si svolge la prima domenica di maggio ed in quell'occasione oltre ad acquistare il prelibato ortaggio dai produttori locali e possibile gustare un pranzo preparato dalle cuoche dell'associazione che propongono un ricco menu' a base di asparagi e di altri piatti tipici locali.

La sagra dell'Asparago è preceduta il primo sabato di maggio dalla Rievocazione storica della vittoria di Aleramo sui Saraceni.

Verso la fine del primo millennio gli invasori Saraceni si spinsero fino ad occupare il nord-ovest dell'Italia. Diversi gruppi di quel popolo lasciarono la base di Fraxinetum (l'attuale Saint Tropez) e di Albenga attraverso le Alpi Occidentali già percorse da Annibale e dai Romani. Secondo Liutprando, storico longobardo che visse quei momenti, lo scontro fra gli Aleramici ed i Saraceni avvenne nel 935 nelle terre di Acqui.

Anche il territorio di Vinchio fu interessato dalle scorribande saracene, come testimonia anche la toponomastica locale. Lo storico G.S. De Canis ipotizza la permanenza dei Saraceni nell'oppidum romana (dove sarà costruito, due secoli dopo, il Castello), da cui partiva la Contrata de Saracenis (catasto 1663) che giungeva all'attuale Bricco dei Saraceni, Mastio Saracenorum (catasto 1663), a poca distanza dal luogo dove secondo la tradizione si è svolta una cruenta battaglia tra gli Aleramici e gli invasori saraceni (Valletto della Morte). Il De Canis che aveva, agli inizi del sec. XIX, visitato i luoghi di Vinchio, Belveglio e Cortiglione (1807 e 1810) interessati a queste circostanze, notò che nel Valletto della Morte erano ancora presenti numerosi reperti di ossa umane. Inoltre le strade che conducono alla zona del Bricco dei Saraceni sono denominate Valmasca e Malpertusio, il che pare dire tutto sui loro tristi significati, mentre sempre nel territorio di Vinchio si trovano la località Barbora ed il Bricco del Moro che alludono alla presenza di popolazioni che seguirono i Saraceni, Berberi e Mauri dell'Africa nord – occidentale.

La denominazione di “Asparago Saraceno” prende spunto proprio dai Saraceni ed in particolare dal Bricco dei Saraceni, collina sabbiosa che ben si adatta alla coltivazione dell'asparago.

La Rievocazione storica ricorda, tra storia e leggenda, gli eventi che oltre mille anni fa hanno interessato il nostro territorio e la sua popolazione. Il centro storico è illuminato con le fiaccole ed oltre duecento figuranti ripropongono alcuni episodi di vita medioevale e le fasi salienti della battaglia tra gli Aleramici e gli invasori berberi, che portò alla loro definitiva cacciata. Per una notte tavernieri e frati, armigeri e arcieri, cavalli e cavalieri, giocolieri e sbandieratori riempiono - in un'atmosfera quasi surreale - le strade di Vinchio fino all'alba. Nelle botteghe e nelle taverne ambientate in epoca medioevale avviene la degustazione di piatti tipici locali, tra cui varie proposte gastronomiche con l'asparago saraceno, accompagnati dai pregiati vini delle colline vinchiesi.