

## Categoria F

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

### 2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGI

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

Appartenente alla famiglia delle liliacee, l'asparago 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. I rizomi, detti comunemente *zampe*, sono caratterizzati da radici sviluppate; questi differenziano in tarda estate nella corona centrale i germogli da cui fuoriusciranno, in primavera, i nuovi turioni.

Gli asparagi si contraddistinguono per specifici requisiti di carattere chimico-fisico, organolettico ed estetico che derivano dalla varietà coltivata, dal particolare ambiente pedoclimatico in cui si ottengono e dalla tecnica colturale utilizzata.

#### **Asparago di Valmacca**

Si differenzia per il gradevole sapore dolciastro dei germogli, la consistenza morbida e carnosa, quasi del tutto priva di fibrosità. Peculiari risultano talune qualità organolettiche dei germogli quali il gusto intenso e la tenuta alla cottura.

L'ecotipo utilizzato in loco deriva dalla tipologia Argenteuil a seguito della selezione condotta dagli orticoltori locali; esso presenta turioni di calibro medio elevato con una colorazione degli apici rosato tenue, tendente al verde nella parte centrale (la più gustosa). La zona basale interrata mantiene la tipica colorazione biancastra. I turioni vengono tagliati con apposita attrezzatura a pochi centimetri di profondità; la lunghezza del turione può variare a seconda dell'andamento climatico da 20 a 22 cm circa. Il turione è più sottile rispetto agli ibridi in commercio e può variare tra 11 e 15 mm circa a seconda dell'epoca di raccolta e deve presentare, al momento dell'immissione sul mercato, una medio elevata chiusura delle brattee apicali

Per quanto attiene la preparazione del terreno, nell'autunno o nell'inverno che precede l'impianto, è consuetudine scavare un solco profondo 40 cm circa adottando una distanza tra le file di circa 110-130 cm. Sul fondo del solco si mette una lettiera di letame bovino dallo spessore di circa 5 cm, quindi uno strato di terreno soffice sul quale verranno adagiate le radici dell'asparago (*zampe*) fino all'altezza di circa 15 cm dalla colmataura del solco (operazione che si effettuerà a fine inverno). Successivamente alla messa a dimora delle zampe, si procede alla copertura con un ulteriore strato di terra molto soffice al fine di consentire alle piante un agevole sviluppo e quindi una buona crescita. Verso la fine d'ottobre "l'asparagina" (le piantine dei novelli asparagi che sono cresciute) viene recisa manualmente. La vegetazione recisa viene successivamente ricoperta da una lettiera di letame e infine, appena le condizioni del terreno lo consentono, si procede alla colmataura del solco mediante una leggera fresatura e rincalzatura lungo la fila. Nell'anno successivo all'impianto, per favorire lo sviluppo delle zampe, non si effettuano tagli; solo nella primavera seguente (cioè al terzo anno dalla messa a dimora delle giovani piante) si provvede alla raccolta. Nella fase di allevamento della coltura è necessario procedere alla scerbatura manuale e/o al diserbo del suolo nell'appezzamento al fine di controllare lo sviluppo delle erbe infestanti. A partire dal mese di aprile sino all'inizio di giugno (tradizionalmente il 13 giugno, festa di Sant'Antonio) proseguono le raccolte a giorni alterni; i turioni vengono tagliati perpendicolarmente al loro asse longitudinale; successivamente vengono suddivisi per lunghezza e calibro e raggruppati in mazzi ben serrati di peso prestabilito.

#### **Asparagi di Borgo d'Ale**

Questi asparagi sono dolci, teneri e aromatici. Inoltre, il tipico colore verde-bianco dei turioni – ottenuto attraverso la pratica della rincalzatura lungo le file – fa sì che l’asparago di Borgo d’Ale sia un prodotto distinguibile e ricercato dal consumatore.

Per quanto riguarda la preparazione dell’asparagiaia è consuetudine, nell’autunno o nell’inverno che precede l’impianto, praticare un’aratura profonda (40-60 cm) per interrare concime organico. Successivamente, si provvede ad effettuare un’erpatura e a pareggiare la superficie del suolo sul quale, seguendo il sistema classico, vengono aperti solchi paralleli profondi circa 20-30 cm e larghi 50-70 cm, con una distanza tra le file di 130-150 cm.

La profondità dell’impianto influenza il tipo di prodotto e la durata dell’asparagiaia. Il sistema adottato dalle aziende del Verellese infatti permette di ottenere turioni di buon calibro e garantisce una maggior durata dell’impianto.

In primavera si pongono a dimora le “zampe” (materiale riproduttivo di uno o più anni), distanti circa 50 cm l’una dall’altra. La densità media di piantagione è di circa 20.000 piante/ha.

La raccolta è manuale e prevede il taglio dei turioni a 1-2 cm sotto del livello del suolo. La durata del periodo di raccolta viene programmata in funzione dell’età dell’asparagiaia e dello sviluppo vegetativo: in genere i tagli vengono cadenzati giornalmente e/o a giorni alterni.

Nell’anno successivo all’impianto, il numero di raccolte si riduce al minimo, massimo 6 o 7, in funzione dello sviluppo vegetativo. Al terzo anno, le raccolte variano da dieci a venti (distribuite in circa 15-30 giorni). La piena produzione si raggiunge al quarto anno, quando non si raccoglie per non più di 60 giorni tra l’inizio di aprile e la fine di maggio. Un buon indicatore da seguire per capire quando sospendere le raccolte è il calo dei calibri medi dei turioni.

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

Comune di Valmacca, compresa la frazione di Rivalta, la Valle Cerrina e la piana Casalese.

Comune di Borgo d’Ale e alcuni comuni limitrofi, quali Alice Castello, Cigliano, Moncrivello.

L’area è compresa tra le regioni agrarie “Morenica della Serra” e “Pianura del Canale Cavour” ed è caratterizzata da terreni di origine fluvio-glaciale, ricchi di scheletro, a classificazione granulometrica compresa tra “sabbioso” e “franco-sabbioso” che permettono un ottimo drenaggio e consentono di ottenere la desiderata colorazione del turione.

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

L’asparago raccolto viene conferito al centro di condizionamento; successivamente il prodotto viene selezionato per calibro e tipologia di chiusura delle brattee apicali. I turioni calibrati vengono poi confezionati in mazzi e commercializzati.

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

Gli asparagi possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento.

I turioni, dopo una prima fase di condizionamento a temperature ottimali, vengono calibrati e riuniti in mazzi; successivamente si procede all’immissione delle confezioni sul mercato.

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

L’asparago di Valmacca venne importato dalla Francia nel 1920; documenti storici affermano che a partire da quella data la coltivazione dell’asparago si è diffusa nell’areale tipico di produzione.

Le metodiche di lavorazione e di commercializzazione si sono consolidate nel tempo, come comprovato da diverse fotografie d’epoca, e attestano la tradizionalità della produzione di asparagi nel territorio di

Valmacca. La “sagra dell’asparago di Valmacca” (che si svolge a fine del mese di maggio) è giunta ormai (2011) alla XXXI edizione .

L’asparago di borgo d’Ale era coltivato già nell’area tipica di produzione nel 1970 e nel 1976 erano censiti più di 300 ettari.