

## CESOIA & RASTRELLO: Asparagi selvatici

Inviato da Marista Urru  
venerdì 13 marzo 2009

Bello un così ricco cespo di gustosissimi asparagi selvatici. Già la campagna comincia a regalarcene, questo raccolto purtroppo non è il mio , per ora almeno, chè ce ne son pochini, mane ho raccolti quanti bastano per un risotto e forse una frittata, un buon mazzo che comunque non "fa scena " come questo.

L'asparago selvatico o *Asparagus acutifolius*, è pianta estremamente pungente , rispetto a quello coltivato ha gusto amarognolo e nel complesso sapore più intenso e forte delle specie coltivate.

Sta di fatto che se vi abituate a questa autentica leccornia da buongustai, vi adatterete mal volentieri a consumare quelli coltivati, che pur non son male. Problema unico, è che se dovete comperarli al mercato o nel negozio , gli asparagi selvatici sono carissimi, e se volete raccogliarli, dovete conoscere bene le zone di raccolta, essere attrezzati di buoni guanti o rassegnati a tornare a casa con le mani assai rovinate, e soprattutto esser pronti a camminare a lungo.

Ne sarà valsa la pena, anche per le ricadute benefiche sulla vostra salute, perché le proprietà depurative in questa pianta sono spiccate, attenti che è sconsigliata a chi soffre di reni o di gotta.

Prima di cucinare i turioni, ricordate che vanno lavati con particolare attenzione, crescono liberi, animali vari

frequentano prati e boschi: quindi cura nella pulizia e nel lavaggio degli asparagi, io do loro una ultima sciacquata con acqua e bicarbonato e poi risciacquo bene, anche se il bicarbonato male non fa.

Per le preparazioni in cucina , sono le stesse che per gli altri asparagi.

Potreste anche provare a farvi una vera e propria asparagiaia . In genere si dice che si deve partire dai semi, anche perchè è proibito estirpare le piantine per il trapianto. Certo se volete fare qualcosa di professionale dovrete studiarvi bene terreno, irrigazione ecc.

Se invece avete la fortuna, come molti hanno, e nemmeno se ne rendono conto o non vi danno importanza, di avere un terreno in cui l'asparago selvatico cresce spontaneo, evitate di farlo togliere dai così detti giardinieri, che in genere raderebbero al suolo ogni specie per poi piantarvi le solite piantine. quindi se individuate nel vostro giardino le piantine giovani, di 4 o 5 cm, prelevatele con cura e spostatele in un una zona in cui non daranno fastidio alla armonia del vostro giardino.

Tenete presente che se avete un orto o un frutteto potete benissimo trovare un piccolo appezzamento o porli nei pressi degli alberi da frutto tenendo presenti gli spazi per la raccolta.

Personalmente ho mantenuto e rinfoltito gli asparagi selvatici presso gli olivi e nella zona incolta presso i peri selvatici ed i mirti.

Sono piante che si contentano anche di terreni poveri, necessario è che non vi siano ristagni d'acqua, vengono bene anche nelle zone pietrose e fra le rocce.

Mi sono resa conto che le piccole piantine, specie se a radice nuda, prendono benissimo con terra fine, chi mi consigliò a suo tempo di usare terra setacciata mista a poca sabbia, mi consigliò bene, quelle prime piante per anni hanno fornito asparagi selvatici particolarmente "grossi" e saporiti.

Il terreno andrebbe vangato a fondo e preparato appunto con terra fine, poca sabbia e concimazione organica, le piantine non vanno piantate a meno di 50 cm una dall'altra, poi innaffiate abbondantemente. Tenete presente che anche per questi asparagi, il colletto deve trovarsi sotto la linea dell'impianto , almeno di 5 cm.

Durante l'estate dai bordi del solco riportate il terriccio, fino a pareggiare il terreno per ottobre.

Non illudetevi di raccogliervi subito, almeno due anni di attesa, in autunno tagliateli raso terra, zappettate, nei terreni poveri di calcio ricordate di interrare calcinacci al momento dell'impianto.

Innaffiate due volte l'anno nelle stagioni asciutte, raccoglierete all'aprile del secondo anno, ricordando che il selvatico produce pochi turioni.

## SEMINARE

Se siete tipi pazienti, allora seminatevi la vostra asparagiaia, avrete ottimi risultati, ma per raccogliere dovete aspettare un tre anni.

Verso la metà di Novembre fatevi un bella passeggiata in campagna o alla macchia, troverete che le piante portano un sacco di bei semi, debbono esser maturi, appariranno scuri e morbidi, ma al tatto sentite che sono ben pieni. Raccoglietene parecchi. Ora vi confesso che io quando avevo poche piante spontanee, senza tante storie questi semi li piantavo in superficie qua e là sotto gli olivi e i mirti, limitandomi ad aggiungere un po' di sabbia sopra aver smosso il terriccio. Ma leggendo un manuale ad hoc, ho appreso che non era corretto, che i semi dovevano aprirsi prima di esser messi a dimora, a Settembre. Si dovrebbe fare in questo modo: prendere una cassetta semenzaio non troppo grande, forata per fare sgrondare la acqua, meteci sabbia, tre o 4 cm, sopra ci si mettono i semi, tanti da farne un bello spessore, li ricoprite con altra sabbia, ben coperti e mettete tutto al fresco, al riparo dal sole, dal freddo, la sabbia deve restare umidiccia, ma non bagnata. A Settembre fra la sabbia trovate i semi. Ve ne ho scritto per scrupolo, perchè personalmente verso fine Agosto, Settembre, ma credo che vari da zona a zona, raccolgo i frutti maturi, si intravedono i semi dentro e semino senza tante storie, son piena di asparagi. Comunque per chi avesse terreno poco adatto, meglio seguire chi usa cassette per seminare, usate cassette alte almeno 15 cm, mi sembra ragionevole, metteteci buon terriccio fino a 10 cm, i semini li avrete nella sabbia, mescolate e seminate a spaglio, metteteci sopra 2 cm di terriccio, metteteci fuori la cassetta all'ombra, mantenete il terreno un poco umido. In Marzo avrete piantine che ad Aprile potrete trapiantare, saranno alte almeno 5 cm, potete metterli in piccoli vasi di plastica (quando compro piantine da vivaio, li conservo, dopo averli lavati con acqua e sapone) oppure lasciatele se vi è più comodo nella cassetta e le trapianterete, in ogni caso a fine estate.

Se decidete per la asparagiaia, lavorate a fondo il terreno, aggiungete letame ben areato o compost, fate che il terreno sia fine e se mai metete le piantine nel solco, a distanza di 40 cm, e coprite il rizoma con terra fine se la vostra fosse un po' grossolana, innaffiate. Ci vorranno almeno tre anni per poter raccogliere i turioni

nel sito per approfondire :

<http://www.maristaurru.com/index.php/Cesoia-Rastrello/ASPARAGI.html>

Per ricette con gli asparagi:

<http://www.maristaurru.com/index.php/Nonna-Ada-in-Cucina/Cucinare-alla-svelta-gli-asparagi.html>