



# Asparagus officinalis

Famiglia LILIACEAE

## ASPARAGO COMUNE

**ETIMOLOGIA** - Il termine asparago deriva dal greco *aspharagos*, e a sua volta dal persiano *asparag*, ossia germoglio.

Fu coltivato e utilizzato nel Mediterraneo dagli Egizi e in Asia Minore 2000 anni fa, così come in Spagna. I Romani già dal 200 a.C. avevano dei manuali in cui ne esposero la coltivazione. Dal XV secolo è iniziata la coltivazione in Francia, per poi giungere anche in Inghilterra. I nativi americani, invece, li essiccavano per successivi usi officinali.

**AMBIENTE** - L'asparago può essere coltivato nei campi oppure in apposite serre dette asparagie; tramite la semina da marzo a giugno in una terra ricca e friabile intervallandole di 5-10 cm a seconda della tipologia utilizzata, trapiantandone successivamente i rizomi, oppure direttamente per trapianto, su un suolo molto drenante, senza umidità. L'asparago cresce con grande facilità in diverse regioni di Italia. In particolar modo il Piemonte vanta una robusta produzione di questo alimento.

### CARATTERI BOTANICI

**FUSTO** - Dal fusto sotterraneo, detto rizoma, si sviluppano le radici e al centro vi crescono le gemme, che formano la così detta "corona". Può raggiungere un'altezza di circa 100-150 cm e diventare dunque lungo e ramificato.

**FOGLIE** - Simili a piccole squame filiformi, sono fasci di cladodi, non vere foglie ma una trasformazione del fusto che si appiattisce, si riempie di clorofilla e assume l'aspetto e le funzioni delle foglie.

**FIORI** - Sono collegati attraverso i nodi delle ramificazioni dei fusti, verso la fine di giugno si formano i fiori uniti al fusto da uno stelo. Sono di forma campanulata, giallo-verdi e durano circa 15 giorni.

**FRUTTI** - Dopo l'impollinazione l'ovario si trasforma in frutto: una bacca rotonda verde che poi diventa rossa.

**USI** - Pianta ortense di cui si usano i turioni dal gradevole sapore dolciastro. Sono ricchi di vitamine dei gruppi B, C ed A e di asparagina, sostanza ad azione diuretica. In terapia vengono usate in particolare le radici in infuso, per eliminare fosfati e cloruri. Alcuni tipi di asparago possono anche essere coltivati in casa come piante ornamentali.

**STORIA E LEGGENDE** - Agli imperatori romani gli asparagi piacevano così tanto, che, ad esempio, sembra che abbiano fatto costruire delle navi apposite per andarli a raccogliere, navi che avevano come denominazione proprio "Asparagus". Inoltre sono stati oggetto di studio di Teofrasto, Plinio, Apicio e Marco Porzio Catone (234-149 a.C.), che ne parla nella sua opera "De agricultura", descrivendone le tecniche di coltivazione e di impianto.