

L'asparago di pineta:

origine romana, gusto romagnolo

È cresciuto per oltre duemila anni nel bosco di Ravenna, dove trovava il suo habitat naturale. Oggi, grazie ad un progetto di recupero dei prodotti del territorio, viene coltivato in serra e nei campi.

È uno degli ultimi arrivati, ma anche quello più antico. L'asparago di pineta, infatti, ha alle spalle una storia di oltre duemila anni, cioè quelli della Pineta di Ravenna, piantata da Etruschi e Romani, che importarono il pino domestico dal Mediterraneo occidentale per approvvigionare di legname i cantieri navali di Classe. Dello storico bosco, che ha rifornito perfino la grande flotta della Venezia dei dogi, sono rimaste tre parti, suddivise tra Classe, San Vitale e Cervia. In tempi più recenti la pineta ha avuto finalità forse meno nobili della costruzione di navi da guerra e mercantili, ma non certo meno utili. Fino alla metà del secolo scorso, infatti, ha procurato il cibo a una fascia di popolazione assai disagiata, che viveva ai margini della città, in povere case sugli assi viari che attraversavano il bosco. Coloro che qui venivano comunemente chiamati i "pinaroli" traevano dalla pineta quasi tutto il proprio sosten-

tamento: legna per scaldarsi, pesci e rane per mangiare, frutti del sottobosco, erbe selvatiche, funghi e, appunto, asparagi.

Questi ultimi nel 2006 sono entrati nell'elenco dei prodotti tradizionali dell'Emilia-Romagna, grazie ad un impegnativo programma di recupero avviato dall'azienda agraria sperimentale "Mario Marani", in collaborazione con la Provincia e il Comune di Ravenna, che hanno destinato al progetto una parte dei fondi *Leader Plus*. L'obiettivo è salvaguardare usanze, tradizioni e identità gastronomiche del territorio, valorizzando un prodotto locale spontaneo come l'asparago di pineta (detto anche asparagina in italiano o *sparaz, sparazena* in dialetto). Per confermare che quello di Ravenna ha una lunga storia, basti ricordare le citazioni di scrittori latini come Plinio e Marziale, che ne lodano le pregevoli proprietà gustative e nutrizionali.

FRANCESCO DIOLAITI

Gli asparagi di pineta utilizzati per preparare una bruschetta.



Foto Dell'Aquila



Foto Az. Sper. "Marani"

DALL'AMBIENTE SELVATICO... A QUELLO DOMESTICO

L'asparago è altrettanto buono oggi come ai tempi dei latini, ma la pineta non è più la stessa: non più curata per dare alberi da nave, ma gestita con il sistema di "non gestione". Per questo il progetto di valorizzazione ha richiesto, fin dall'inizio, l'impegno di numerosi soggetti. Per trovare gli asparagi nel sottobosco si doveva entrare nel fitto di aree piene di rovi e arbusti; l'azienda "Marani",

quindi, si è avvalsa di esperti raccoglitori, capaci di individuare gli areali migliori e scegliere le piante in grado di fornire il seme più adeguato per la riproduzione. Poi si è trattato di "convincere" una pianta, che dello stato selvatico ha fatto la sua caratteristica principale, ad abituarsi ad essere riprodotta in ambito domestico.

Il *pool* di esperti scesi in campo si è allargato alla cooperativa Habitat e all'azienda Coviro, entrambe specializzate nella produzione di semi. Già raccogliere un numero adeguato di bacche di asparago non è stato semplice: gli uomini della "Marani" hanno dovuto contenderli agli uccelli e agli animaletti del sottobosco, con una prima raccolta che è stata inferiore alle attese. La riproduzione del seme in serra ha dato piantine con una "marcia" in meno rispetto alla normale riproduzione di asparagi. È andata meglio alla tecnica "per zampa" a pieno campo, quasi come se l'asparago preferisse l'aria aperta in cui è vissuto per secoli. Così, il sistema più efficace per la riproduzione si è rivelato quello più semplice e meno costoso. Sono stati impiantati due semenzai delle due principali popolazioni di asparagi di pineta: uno è stato chiamato "San Vitale", che corrisponde alla varietà *Asparagus tenuifolius* più fine, dal sapore più gentile, e l'altro "Bardello" (*Asparagus maritimus*), più rustico e dal gusto più pungente. Per la riproduzione in campo sono state coinvolte alcune aziende agrituristiche del territorio, interessate a usare l'asparagina nei loro menu o per la vendita diretta nei negozi aziendali.

La valorizzazione gastronomica, infine, coinvolge un gruppo di esperti, che vanno dall'Istituto alberghiero di Cervia, ai ristoranti Oltremare e Il Mago del pesce, fino all'agriturismo Il Doge, specializzato proprio in piatti a base di asparagi. ■

LA SCHEDA • LA SCHEDA

Categoria (ai sensi della Circolare ministeriale n. 10/99)

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Nome del prodotto, compreso sinonimi e termini dialettali

Asparago, asparagina, *sparaz*, *sparz*, *sparazena*.

Territorio interessato alla produzione

Pinete nella fascia costiera ravennate.

Descrizione sintetica del prodotto

Turioni di lunghezza variabile fra i 150 e i 300 millimetri, del diametro da 2 a 12 millimetri.

Descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Raccolta spontanea e conservazione in ambiente refrigerato per un massimo di due giorni fino al conferimento sul mercato. È possibile la conservazione del prodotto per lunghi periodi mediante surgelazione o con altri sistemi (per esempio conserve sott'olio).

Materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione,

A cura di Milena Breviglieri

il confezionamento o l'imballaggio dei prodotti

Normalmente il prodotto allo stato fresco si confeziona in mazzetti del peso di 100-300 grammi legati con elastico.

Storia accertata

Le notizie storico-letterarie riguardanti gli asparagi di Ravenna risalgono ai tempi dei Romani, quando erano rinomati per le loro caratteristiche qualitative e commerciali ed in particolare per la notevole taglia (fino al peso di una libbra per 3 turioni).

Referenze bibliografiche

- Gianni F. (1774) "Istoria civile e naturale delle pinete ravennate" - Roma, Stamperia Generoso Salomoni. Ristampa anastatica di Forni editore, Bologna 1973.

- Gaio Plinio Secondo "Storia Naturale" III Botanica, Libri 12-19.

- Marco Valerio Marziale "Epigrammi", Unione tipografico-editrice torinese. ■