



Famiglia Asparagaceae

Asparagus acutifolius L.



Asparago spinoso, asparago nero

Descrizione

L'asparago è una pianta perenne e sempreverde. Le radici sono filiformi e spesse, il fusto è sotterraneo, rizomatoso e da questo si dipartono numerosi rami. I nuovi getti primaverili, chiamati turioni, rappresentano la parte commestibile della pianta, partono dal terreno ed hanno un colore che va dal verde chiaro al bruno. I rami portano dei cladodi (pseudo-foglie) aghiformi, corti, rigidi e riuniti, in numero variabile, in fascetti. Le foglie vere sono costituite da piccole scaglie. I fiori sono piccoli, di colore giallo tenue. Fioritura tra i mesi di luglio e settembre. I frutti sono bacche verdi e carnose che diventano nere quando giungono a maturità e contengono semi neri.

Diffusione e habitat

Pianta tipicamente mediterranea e molto comune in Sardegna, la troviamo nei boschi, nella macchia mediterranea e nelle garighe, dal livello del mare fino a 1.300 metri di altitudine. Specie presente negli habitat costieri, ma meno apprezzata dal punto di vista alimentare, è l'asparago bianco (*Asparagus albus* L.).

Si utilizza...

In **cucina** viene molto apprezzato l'uso che si fa dei "turioni" cioè dei rami giovani e teneri dell'asparago. Questi, lessati e conditi con olio e aceto o saltati in padella, vanno ad arricchire la pasta, i risotti, le frittate e le torte salate. Rispetto ai più comuni asparagi coltivati, hanno un gusto decisamente più intenso ed è per questo che sono particolarmente apprezzati dai buongustai.

L'asparago spinoso non è presente nelle liste delle specie riconosciute come officinali, viene comunque utilizzata la radice essiccata nella preparazione di un infuso o decotto dalle proprietà diuretiche il cui uso è, però, sconsigliato alle persone che soffrono di pressione alta.

Nomi in sardo

isparau; sparau; sparau crabinu; brodau.