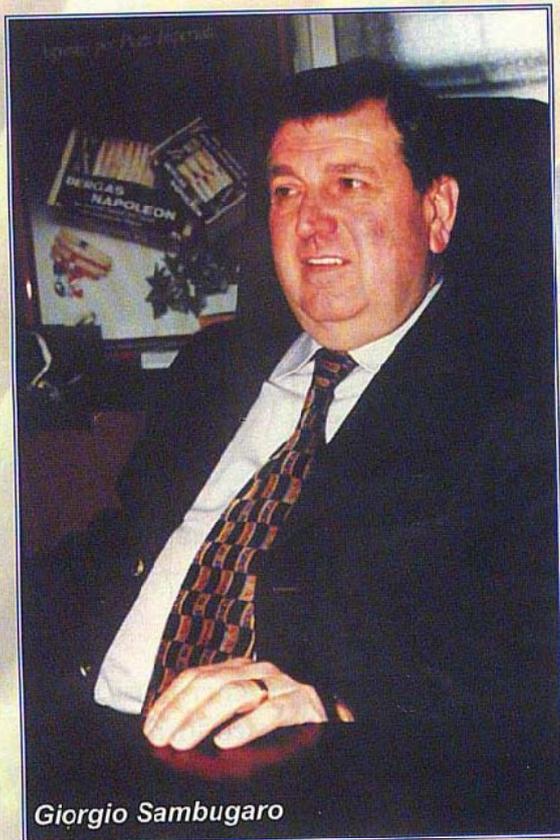


ASPARAGI in ogni tempo

di Damiana Dal Molin



Giorgio Sambugaro

Giorgio Sambugaro, un nome, un personaggio, importante a Verona, in Italia e non solo. Da tre generazioni si occupa, dal lato imprenditoriale, del mercato ortofrutticolo di Verona, dove oggi siamo andati a trovarlo. Suo nonno e suo padre prima di lui hanno contribuito a rendere florido ed importante questo campo nell'import-export. Ma è lui che si è reso promotore degli asparagi nel Triveneto.

La produzione di questo ortaggio partì circa ottant'anni fa nella zona di Arcole, sulle rive del fiume Alpone; luogo storico dove, nel 1796, tremila italiani volontari della Legione Lombarda, spiegarono per la prima volta il tricolore accanto ai francesi di un Napoleone vincente.

Purtroppo negli scorsi decenni la produzione degli asparagi è calata inducendo il signor Sambugaro a trasferire gli impianti di coltivazione all'estero, in special modo Spagna, lungo il fiume Trettar.

Ora come ora gli asparagi sono un prodotto di esclusiva importazione in special modo la varietà bianca (di gusto più dolce), prevalentemente consumata all'interno delle tre Venezie, mentre il resto della penisola preferisce la varietà verde. E'

possibile gustare gli asparagi per 10 mesi all'anno poiché vengono importati da diverse parti del mondo, a seconda di dove è primavera. La coltivazione dell'asparago è divisa in due fasi: quella di produzione (di circa tre mesi) che coincide con la primavera (in Spagna a marzo) e quella di dormienza che si mantiene per il restante anno. Le cifre che riguardano l'importazione degli asparagi nel mercato veronese sono di circa 10.000 q.li l'anno

per la varietà bianca, e di circa 3.000 q.li l'anno per quella verde.

Gli asparagi, a cui si lega generalmente un'immagine di cucina raffinata e preziosa, hanno dato origine a diverse ricette dal carattere tradizionale, nell'ambito di una cucina popolare, delle quali daremo un piccolo esempio. Salutiamo il signor Sambugaro, augurandogli buon lavoro.



Da sx: Franco Gioco, Fabio Tacchella, Giorgio Sambugaro e Giorgio Gioco.