

Scheda Botanica *Asparagus acutifolius*

di Annalisa Patania e Francesca Bertani



Sinonimi

Asparagus aetnensis Tornab.

Nomi comuni

In italiano questa specie di asparago è conosciuta con il nome Asparago pungente o Asparago selvatico mentre, in dialetto siciliano, viene chiamata *sparaciu* o *sparagiu* a seconda della zona considerata.

Etimologia

Il nome del genere *Asparagus* viene dal greco ἀσπάραγος (=aspáragos), che significa "essere rigonfio, turgido" facendo riferimento ai giovani turioni di questa pianta, descrizione riportata già nel terzo secolo a.C. da Teofrasto. Il nome specifico *acutifolius* è utilizzato invece per diversi generi di piante e significa "con foglie spinose, appuntite" (dal latino *acutus*=acuto, aguzzo + *folium*=foglia).

Tassonomia e presenza

Gli asparagi, in generale, appartengono alla famiglia delle *Asparagaceae*, un ampio gruppo di piante che raggruppa circa 1000 specie, distribuite negli ambienti mediterranei, tra le quali ritroviamo sia piccoli arbusti, sia erbe perenni con bulbo o rizoma sotterraneo.

Le specie di asparago attualmente presenti ad Ustica sono quattro, ovvero: *A. acutifolius*, *A. albus*, *A. aphyllus*, e *A. setaceus*. Di queste, la più comune sull'isola è l'*Asparagus acutifolius*, che da ora in poi chiameremo Asparago selvatico. Questo è presente a Ustica un po' ovunque ed è segnalato sia dal Calcara, che ne riporta la presenza in località Falconiera, sia dall'Arciduca L.

S. D'Asburgo che lo elenca insieme alla specie *Asparagus albus* (Calcara 1842; D'Asburgo 1898).

Habitat

L'Asparago selvatico è una specie tipica dell'area mediterranea, che si estende in un areale limitato alle coste mediterranee, corrispondente alle zone tipiche degli ulivi o dei lecci, a partire dalla fascia costiera, fino ai 1200 metri sul livello del mare. In particolare, in Italia questa specie di asparago si ritrova in tutte le regioni, ad eccezione del Piemonte.

Ecologia e descrizione

Le piante di Asparago selvatico sono delle geofite rizomatose, ovvero delle piante che possiedono un particolare fusto sotterraneo, detto rizoma, che ogni anno emette radici e fusti avventizi. Il fusto dell'asparago cresce dunque sotto il terreno, formando un reticolo che ogni anno, nel periodo primaverile, emette nuovi fusti aerei chiamati turioni, che sono appunto la parte commestibile della pianta.

I fusti aerei sono piuttosto lunghi, arrivando anche a 100 cm di lunghezza, e presentano una colorazione grigia alla base che diventa verde verso l'apice. Le foglie dell'asparago sono invece ridotte a squame, spinose alla base, e sostituite da rami modificati in cladodi. Questi hanno aspetto aghiforme, sono rigidi, lunghi circa 1 cm e riuniti in fasci da 4-10.

I turioni sono teneri e polposi, di colore verde-violaceo e senza cladodi. Nel caso in cui la pianta è coltivata, il turione si presenta bianco con sfumature di verde, mentre nelle piante selvatiche essi assumono una

colorazione verde molto più intensa, grazie alla fotosintesi clorofilliana. Se i turioni non vengono raccolti, da questi si dipartono dei gambi di lunghezza variabile, i quali possono essere raccolti purché ancora giovani, prima che diventino troppo legnosi.

L'asparago selvatico è una specie dioica, ovvero con fiori maschili e femminili su piante diverse; i fiori, visibili tra luglio e settembre, sono inseriti alla base dei cladodi e hanno un colore giallastro. I frutti, invece, sono piccole bacche che diventano nerei a maturità.

Curiosità

Come già raccontato in un nostro precedente articolo, l'Asparago selvatico è una pianta molto apprezzata in cucina: a Ustica, così come in molte altre zone della nostra penisola, gli asparagi vengono frequentemente raccolti per essere utilizzati in cucina in tantissimi modi, dalle frittate ai risotti, da contorni a vellutate e minestrone (Patania, Bertani, 2020).

Un fatto curioso riguardante gli asparagi riguarda una legge regionale della Campania (n. 40 del 1994), la quale sancisce che "«nei territori non soggetti a vincolo di tutela naturale la raccolta di asparagi non deve superare kg 1 a persona al giorno».

I conoscitori usticesi ci hanno segnalato inoltre che oggi l'asparago è molto abbondante, probabilmente ciò è dovuto al fatto che i terreni sono molto meno coltivati del passato e gli asparagi crescono appunto più facilmente nelle terre incolte.

Come già riportato in un nostro precedente articolo, le proprietà del genere *Asparagus* sono molto note. I turioni e soprattutto i rizomi, hanno infatti noti e comprovati effetti diuretici, depurativi e lassativi, contengono aminoacidi, fra cui l'asparagina, nonché importanti minerali come potassio e zinco (Romojaro et al. 2013) e una buona quantità di antiossidanti (Di Maro et al. 2013). È interessante sottolineare che i sali minerali, sebbene importanti per il mantenimento di un corretto stato nutrizionale, rendono tuttavia il consumo di asparagi sconsigliato a chi soffre di problemi renali. Il brodo di cottura degli asparagi, infine, bevuto a digiuno per giorni consecutivi, alla dose di un bicchierino, è un ottimo rimedio nell'iperglicemia (Lentini et al., 1994).

ANNALISA PATANIA E FRANCESCA BERTANI

Le autrici sono socie del Centro Studi.

Bibliografia

Actaplanctarum consultato il 10/11/2022

CALCARA P. (1842), *Descrizione dell'isola di Ustica*. Palermo, estratto dal «Giornale letterario» num. 229.

D'ASBURGO L. S., 1898, *Ustica*, Praga, Tradotto dal tedesco da Padre Francesco Rosario, ed. Giada, Palermo, 1989.

DI MARO A., PACIFICO S., FIORENTINO A., GALASSO S., GALLICCHIO M., GUIDA V., & PARENTE A., 2013. *Raviscanina wild asparagus (Asparagus acutifolius L.): A*



Ustica. *Asparagus acutifolius*.

nutritionally valuable crop with antioxidant and antiproliferative properties, «Food research international», 53(1), 180-188.

LENTINI F, DI MARTINO A., AMENTA R., 1994. *Contributo alla conoscenza della flora popolare dell'isola di Ustica*. «Quaderni Botanica Ambientale Applicata», 5, pp. 47-54.

PATANIA A., BERTANI F., 2020, *Alla scoperta del giardino botanico usticese, tra erbe officinali e commestibili Pt.2*. «Lettera del Centro Studi e Documentazione Isola di Ustica», 57, pp. 44-49.

PROVINCIA REGIONALE DI PALERMO, DIREZIONE VALORIZZAZIONE DELLE RISORSE AMBIENTALI AREE PORTETTE, *Piano di Gestione del sito Natura 200 "Isola di Ustica" – SIC/ZPS Cod. ITA 020010*.

ROMOJARO A., BOTELLA, M. Á., OBÓN, C., & PRETEL, M. T., 2013, *Nutritional and antioxidant properties of wild edible plants and their use as potential ingredients in the modern diet*, «International Journal of Food Sciences and Nutrition», 64(8), 944-952.

Non tutti sanno che...

Glossario

Cladodio: fusto o ramo che assume le funzioni delle foglie modificando la sua anatomia e struttura.

Turione: giovane germoglio di una pianta erbacea perenne.