

## ASPARAGO PUNGENTE

*Asparagus acutifolius* L. – Fam. Liliaceae

Inglese: Wood Asparagus – Tedesco: Schechender Spargel



Foto di Saverio Bonani

**CARATTERI DISTINTIVI** - Pianta erbacea lianosa, formante cespugli pungenti, legnosa a maturità, ma con fusti giovani che si sviluppano in altezza diventando simili a liane, le quali si appoggiano alle piante vicine; le foglie vere e proprie sono delle squame presenti sul fusto principale, mentre i cladodi sono dei rami modificati in foglie in modo da poter svolgere la funzione clorofilliana, che non viene compiuta dalle foglie vere; questi rami modificati sono costituiti da piccole strutture aghiformi appuntite, riunite in mazzetti; i piccoli fiori sono di colore giallastro e di odore sgradevole; la fioritura avviene in agosto-settembre; i frutti sono piccole bacche rotonde (tossiche) inizialmente di colore verde e nere a maturità.

**AREALE E HABITAT** - Specie a distribuzione steno-mediterranea, comune nella penisola italiana fino a circa 1.300 m di quota, ai margini dei boschi e nei territori colpiti da incendi.

**UTILIZZO** - I giovani getti sono commestibili e a fine primavera sono oggetto di raccolta per essere consumati crudi in insalata o conservati sottaceto; ha proprietà medicinali ed uso cosmetico; fino alla metà del secolo scorso ha rappresentato il cibo per una fascia di popolazione disagiata, che traeva dal bosco (pineta) quasi tutto per il sostentamento: legna per scaldarsi, pesci, rane, frutti del sottobosco, erbe, funghi e asparagi.

**CURIOSITÀ** - Le spine presenti sui cladodi sono una strategia difensiva contro il pascolo da parte di erbivori; a questo si aggiunge anche la coriaccità dei fusti e dei rami, che li rendono poco appetibili; l'unica parte vulnerabile sono i giovani turioni (asparagi), ma questi sono ben nascosti e protetti dai fusti fino a quando, crescendo, non sanno difendersi "da soli"; è una specie frequente nelle pinete costiere romagnole. Le notizie storico letterarie riguardanti questi asparagi risalgono ai tempi dei Romani: Plinio e Mercuriale ne lodavano le pregevoli qualità gustative e la notevole taglia (fino a 1 libbra per tre turioni).