ANNO XXXVI - NUMERO 306 - 1 NOVEMBRE 2026

WIGWAM NEWS



c/c Postale n. 15685357 **intestato a Associazione Clubs Wigwam Italia**
o con bonifico a **IBAN IT16 T076 0112 1000 0001 5685 357**

L'ORO VERDE DELLA TERRA: SEGRETI E SFIDE DELLA COLTIVAZIONE DELL'ASPARAGO



Tommaso Riva
di anni 19
di Coseano (Ud)

Lavoro finalista del
Premio Wigwam Stampa Italiana 2026
"Giovani comunicatori per Comunità resilienti"
redazione@wigwam.it

In collaborazione con

Unarga

REGIONE AUTONOMA FRIULI VENEZIA GIULIA

Linussio — ISTITUTO PROFESSIONALE AGRARIO

UDINE Wigwam Local Community

La Comunità Locale Wigwam di Udine

In Friuli-Venezia Giulia, l'asparago rappresenta molto più di una semplice coltura stagionale, è un vero simbolo dell'identità territoriale e il primo protagonista economico della primavera.

L'asparago è un motore economico e turistico. La "stagione degli asparagi" che va da aprile a maggio attiva un movimento fondamentale per l'economia locale. Attraverso la vendita diretta e le storiche sagre paesane, inoltre, diventa oggetto di turismo, attirando visitatori non solo dal FVG, ma anche dalle regioni vicine e dai Paesi confinanti, sostenendo così la ristorazione. Inoltre, l'asparago è un patrimonio gastronomico: in cucina è un ortaggio fondamentale per i menù primaverili friulani.

Sebbene la tradizione lo veda protagonista del classico piatto abbinato con le uova sode, nella gastronomia locale l'asparago è diventato un ingrediente nobile che viene utilizzato per risotti e piatti raffinati.

Ho voluto intervistare il Signor **Simone Listuzzi**, produttore di asparagi della Fattoria di Pavia di Udine, un'azienda agricola che spazia dall'allevamento di bovine da latte di pezzata Rossa alle orticole e ai cereali fino ad arrivare alla produzione di vino; il latte viene trasformato in formaggio direttamente in azienda e successivamente venduto nel loro punto vendita dove, oltre ai formaggi, si vendono i loro vini e gli ortaggi di stagione.

Tommaso: quali sono le condizioni ideali affinché un asparago decida di "uscire" dal terreno?





WIGWAM®NEWS Newsletter of the Wigwam® - Periodico quindicinale. - Registrazione Tribunale di Padova N.1198 del 24.02.1990
Direttore Responsabile: **Efrem Tassinato** Redazione e Grafica: **Anita Tassinato**
Redazione—Via Porto, 8—35028 Piove di Sacco (Pd) - Tel. +39 049 9704413 - redazione@wigwam.it - www.wigwam.it



Foto prodotte dall'azienda agricola La Fattoria di Pavia di Udine

Simone: tutto dipende dalla temperatura. L'asparago è una pianta che reagisce prontamente alle variazioni termiche. La produzione vera e propria inizia a dare segnali quando la temperatura sale stabilmente sopra i 17°C. È in quel momento che la pianta inizia a "spingere" e il turione fa la sua comparsa. Tuttavia, esiste un range ottimale che va dai 25°C ai 27°C per una crescita ideale. Se superiamo queste temperature e fa troppo caldo, lo sviluppo diventa fin troppo accelerato, rendendo la gestione della raccolta estremamente complicata. In media, una stagione di raccolta dura da un mese a un mese e mezzo, a seconda se la stagione aiuta con le temperature

Tommaso: hai menzionato spesso l'importanza della preparazione del suolo. Quanto influisce la qualità della terra sul prodotto finale?

Simone: è fondamentale. La qualità dell'asparago è direttamente proporzionale all'affinamento del terreno. Un terreno lavorato bene, soffice e senza ostacoli, permette all'asparago di fuoriuscire dritto e regolare. Se il terreno è troppo compatto o presenta molti grumi, l'asparago fatica, si curva e perde valore commerciale. La nostra tecnica colturale prevede la ripuntatura, che va eseguita con molta attenzione: bisogna lavorare il terreno a fianco del filare per favorire l'espansione delle nuove radici, ma senza mai toccare o rovinare l'apparato radicale già esistente. Prima dell'impianto, si procede con una lavorazione profonda come l'aratura, successivamente il terreno viene affinato e vengono create le baulature dove vengono trapiantate le "zampe" (le radici dell'asparago), che vengono poi ricoperte con terra per garantire la massima espansione radicale.



Tommaso: l'asparago è una pianta che va seguita, vero? Quali sono i tempi d'attesa per un agricoltore?

Simone: esatto, è una pianta perenne che richiede pazienza e molto tempo da dedicarle. Una volta trapiantata la zampa, i primi due anni non si raccoglie nulla. In questo periodo si lascia che la pianta sviluppi la parte verde, che per serve a nutrire le radici e a farle crescere forti.







Alla fine di ogni stagione, agli asparagi che non vengono raccolti viene tagliata la parte aerea per preparare la pianta al ciclo successivo.

Solo dal terzo anno, quando i turioni diventano sufficientemente grossi, inizia la vera raccolta. Un impianto ben gestito ha una vita produttiva che dura circa 5 o 6 anni, dopodiché il ciclo si esaurisce e bisogna fare un cambio colturale.

È anche una coltura che assorbe molti elementi nutritivi, ogni anno è necessaria una concimazione importante, specialmente a base di fosforo e potassio, per garantire il giusto nutrimento a una pianta così esigente di questi due elementi nutritivi.

Tommaso: perché la raccolta dell'asparago è ancora così legata alla mano dell'uomo?

Simone: l'asparago è imprevedibile. Non cresce mai tutto nello stesso punto o alla stessa altezza contemporaneamente e sempre uguale. Esistono pochissime macchine in grado di gestire questa variabilità senza danneggiare la pianta e il turione da raccogliere. La raccolta manuale è praticamente obbligatoria per preservare l'integrità dell'asparago. Nel caso dell'asparago verde, si taglia a raso terra, è un lavoro che richiede precisione e cura che poi garantiranno un prodotto che arrivi al consumatore in mazzetti perfetti, senza ammaccature.

Tommaso: parliamo di mercato e di territorio. Qual è il ruolo economico dell'asparago oggi?

Simone: è una coltura ortofrutticola che richiede molta manodopera e questo si riflette sul prezzo. Nella nostra zona stiamo facendo dei rinnovi e stiamo estirpando dei vecchi filari per piantarne di nuovi. In cucina rimane un pilastro della tradizione italiana e friulana, da cui si possono ricavare lasagne e risotti, fino ai classici asparagi e uova sode. Tuttavia, abbiamo sfide particolari, come il fatto che oggi ci stiamo concentrando maggiormente sull'asparago verde, anche per una ragione curiosa, la fauna selvatica: corvi e gabbiani vanno a beccare e rompere i turioni che spuntano, rovinando il raccolto.

Gestire un'azienda oggi significa anche proteggersi da queste variabili esterne, cercando di mantenere un'alta qualità nonostante i costi di gestione e la manodopera necessaria

© Riproduzione riservata