



ASPARAGI
BIANCHIE
VERDI





LUNGA VITA ALL'ASPARAGIAIA!

L'asparago è una pianta erbacea perenne e può crescere fino a 100-150 cm di altezza.

Richiede molto spazio nel terreno, tempo (fino al secondo anno non si raccoglie) e cura per la preparazione e messa a dimora dei **rizomi**; la pianta darà i suoi "frutti" (i primi che spuntano vengono chiamati **turioni**) per successivi 10 anni!

..ma gli asparagi bianchi?

Si ottengono grazie al metodo dell'*imbianchimento*: i turioni vengono coperti di terra in modo da impedire la fotosintesi; la carenza di clorofilla determina il colore biancastro, in questo modo i turioni restano più morbidi e non inverdiscono!

- 🔍 Ricchi di sali minerali,
- 🔍 Favoriscono la diuresi (non adatti a chi soffre di calcoli renali),
- 🔍 Ricchi di proprietà antiossidanti,
- 🔍 Aiutano la digestione,
- 🔍 Migliorano le funzioni intestinali



Produttori

AZ. AGR.
VERDE VIVO

e

AZ. AGR.
CASANOVA
E DESTROTTI



Partiamo da Bassano del Grappa, patria degli asparagi: Claudio e la moglie Antonella, dell'azienda VerdeVivo, hanno iniziato a far agricoltura biologica 30 anni fa ed hanno trasformato la loro azienda in un'opera d'arte, il modo di intendere il rapporto con madre terra è dettato da passione e vocazione.

Hanno un laboratorio di trasformazione e un punto di vendita diretta per gustare "dal seme al piatto".

Giuseppe Casanova, produttore di Verona, ha convertito l'azienda di famiglia da convenzionale a biologica. Produce asparagi, ciliege, fragole e i famosissimi "Bisi di Colognola". La terra di Colognola, di origine vulcanica, rende i piselli estremamente dolci. In azienda hanno un laboratorio di trasformazione e punto vendita.