

5 maggio, ritorna l'asparago saraceno a Vinchio d'Asti

Una tradizione che nasce da una battaglia medievale e (forse) da Aleramo

Domenica 5 maggio 2024 ritorna la Sagra dell'asparago saraceno, a Vinchio d'Asti, con un corollario di eventi, compreso il “pranzo dell'asparago” alle ore 12,30.

Per quale motivo questo piccolo paese del Monferrato lega il suo nome all'asparago?

Nella seconda metà degli Anni Settanta del Novecento, la Barbera (declinata al femminile come consigliano Giosuè Carducci e Giovanni Pascoli) era un vino popolare e poco apprezzato, cantato da Giorgio Gaber come alterativa economica allo Champagne, per ricordare un amore perduto.

In quel periodo, gli agricoltori dell'Astigiano legati a questo vitigno, ricercano un frutto o un ortaggio, già presente sul territorio e alternativo da coltivare, utile per produzione di un reddito a sostegno di aziende agricole a conduzione familiare.

A Vinchio la scelta cade sull'asparago, un ortaggio originario del Medio Oriente che, con la conquista romana, si diffonde anche nell'Europa continentale. Ne hanno trattato Plinio il Vecchio nella sua *Naturalis historia* e, ancor prima, il greco Teofrasto nei suoi testi di botanica; è presente in una satira di Giovenale.

La Scuola Medica salernitana gli riconoscerà proprietà nutrizionali ancora oggi condivise oggi dalla scienza contemporanea, che gli riconosce il pregio di essere un alimento dietetico per l'esiguo valore calorico.

L'artefice prima della riscoperta locale è stata Rosetta Laiolo che avvia, insieme alla Pro Loco, una serie di iniziative che portano l'ortaggio alla ribalta nazionale, non prima di averne registrato il logo alla Camera di Commercio di Asti per contraddistinguerlo dagli altri.

In tempi recenti, il Ministero dell'Agricoltura, alla voce 142 del documento pubblicato in *Gazzetta Ufficiale* del 21 giugno 2016, lo definisce “Prodotto agroalimentare tradizionale” nell'elenco “Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati” della Regione Piemonte.

A fare la differenza, più che la qualità intrinseca della pianta, è stato l'ambiente dove giunge a maturazione: l'humus sabbioso delle creste collinari, già fondale del Golfo padano nel Pliocene, e la ricca vegetazione locale conferiscono all'Asparago di Vinchio caratteristiche organolettiche particolari.

Al prodotto si associa un evento storico, seppure ammantato di leggenda, la cui memoria è ancora fortemente radicata nella tradizione orale: un fatto d'armi, accaduto nella prima metà del X secolo, tra una colonna di Saraceni e truppe locali che qualcuno ha immaginato fossero guidate da un giovane Aleramo, capostipite della più nota dinastia feudale del Monferrato. Fra storia e leggenda, il fatto viene collocato nel 935 d.C., avvenuto nella valle più profonda di Vinchio, che da allora si chiama Valle della Morte, dove saranno rinvenuti resti umani.

Incerte le origini del toponimo di Vinchio: potrebbe associarsi all'etimologia “vinci” (vittoria); oppure, con riferimento a documenti dell'XI secolo, trarre origine dalla località attestata come “Viginti”, a indicare venti miglia romane su un antico percorso; potrebbe essersi fuso con la radice celtoligure “vi-nt”, col significato di

altura.

Tornando all'asparago, il successo della manifestazione è immediato: Vinchio vive una vera e propria invasione di persone provenienti dall'allora Triangolo industriale del nord, che vedevano nella giornata, collocata nella domenica successiva al Calendimaggio, un'occasione per una gita fuori porta, come usava in quell'epoca. A rendere appetibile il prodotto era la loro precoce maturazione: "mattiniera", detto in gergo locale.

Le aree coltivate ad asparago crescono man mano, con una grande produzione, sulla quale non abbiamo dati esatti, almeno nel primo periodo.

Risulta significativa, per dare la misura del successo, la presenza a Vinchio della trasmissione *Linea verde*, realizzata da Rai 1.

Di anno in anno, in paese si organizzano convegni, nelle settimane antecedenti e successive all'evento, argomento storico, agricolo e letterario, tentando anche la strada dei "gemellaggi" con altri paesi produttori.

Il sabato sera precedente, si svolge un affascinante preambolo: la rievocazione notturna della battaglia ha dato origine alla manifestazione, ambientata in un Medioevo verosimile; il concentrico di Vinchio si riempie di turisti e appassionati, con l'illuminazione pubblica sostituita dalle torce accese, con taverne allestite per le strade, tra i figuranti in costume.

Per alcune edizioni, il regista astigiano Livio Musso propone una rievocazione della battaglia nel corso di una festa rinascimentale.

Poi, arriva, il declino...

L'asparago ha una vita di poco superiore alla decina di anni, poi il terreno deve godere di un riposo sabbatico per ricostituire, anche grazie alla presenza di erbe ed arbusti selvatici, un humus in equilibrio tra sali minerali e residui organici. Soltanto dopo si potrà procedere al reimpianto con nuovi rizomi che, a loro volta, abbisognano di qualche anno per garantire una soddisfacente resa.

Inoltre, le asparagiaie vinchiesi, realizzate su dossi esposti al sole, risultano quasi "estreme" per una verdura che la selezione naturale ha reso adattata alle pianure irrigue.

Da ultimo, c'è stato il problema dell'approvvigionamento idrico di cui la pianta necessita, più agevole in pianura che non sulle creste collinari di Vinchio.

Ora, alla luce delle nuove possibilità tecnologiche di irrigazione, si auspica che l'asparago saraceno di Vinchio possa vedere una rinascita; in questo senso si muove manifestazione dedicata, che si ripresenta al pubblico, domenica 5 maggio 2024, nella sua 46.ma edizione.

Per informazioni e contatti sull'evento:

Pro Loco di Vinchio – APS – Piazza San Marco 4 – 14040 – Vinchio (AT)

Tel: +39-347.115.27.47

Mail: prolocodivinchio@gmail.com

Data di pubblicazione: 04/05/2024

Salvato in PDF in data: 28/10/2026

Link all'articolo: <https://civico20-news.it/cronaca/voci-e-cose-dal-piemonte/5-maggio-ritorna-lasparago-saraceno-a-vinchio-dasti/04/05/2024/>