

# IVG

## Albenga, quando i campi di asparago violetto prendevano fuoco per “colpa” del cotone

di **Elisa e Stefano Pezzini**

10 Aprile 2020 - 9:02



**LIGURIA DEL GUSTO**

**SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI**

**IVG.it**

**RUBRICA A CURA DI  
ELISA E STEFANO PEZZINI**

Chissà dov'è finita la mia tesina, quella che avevo scritto per diventare giornalista professionista. Parlavo, primi anni '90, della coltivazione dell'asparago violetto nella Piana di Albenga. Non era la storia dell'asparago violetto, ma era la storia di come si coltivava dai primi del '900 sino alla metà degli anni '70. Avevo intervistato un agricoltore albenganese della vecchia generazione, Mario Facollo, personaggio unico, lingua tagliente, grande conoscitore della storia e dei personaggi della vecchia Albenga. Mario, tutto in dialetto, rigorosamente, mi raccontava che suo papà era di fine '800 ed aveva attraversato i mari di mezzo mondo prima di tornare ad Albenga. Era la memoria storica di Albenga, conosceva le tecniche di coltivazione, conosceva la storia delle famiglie che, dalla Val Polcevera o dal Veneto erano arrivate nella Piana così le migrazioni delle varie epoche.

Torniamo agli asparagi, quello violetto, vera eccellenza dell'orticoltura albenganese e vedremo dopo il perché, quando affronteremo il discorso dei geni e della genetica. Mario mi raccontava di quando era giovane e di quando erano giovani tante generazioni di Albenganesi. All'epoca la coltivazione dell'asparago violetto era molto, ma molto più diffusa di oggi e quindi ci volevano mani e braccia possenti per portare la sabbia del Centa dalla foce ai campi, perché la sabbia del Centa era finissima, finendo in mare assorbiva anche il salino. All'epoca, non come oggi, non c'erano trattori, motocarri, camioncini, la sabbia raccolta in mare si portava nei campi o con i carri tirati dai cavalli o con le carriole. I giovani in servizio militare prendevano le licenze proprio nel periodo in cui bisognava

portare la sabbia dalla foce ai campi. Non solo, c'era bisogno di scaldare i campi e per questo c'erano i cascami di cotone. Bisogna pensare che Albenga era una grande Piana, in gran parte malarica, dove accanto all'orticoltura si coltivava cotone. Parliamo di un periodo storico dove bisognava essere autarchici, bisognava produrre in Italia tutto, compreso il cotone per cercare di fare i tessuti senza la dipendenza dall'estero. I cascami di cotone servivano per le asparagete.

Personalmente lo ricordo, perché nei primi anni '60 abitavo in via Savona, zona Pontelungo. Via Dalmazia non era come oggi un grande viale di condomini, ma uno sterrato che portava al mare, con grandi appezzamenti di terreno coltivati ad asparagi e carciofi. A volte, a marzo e ad aprile, che da casa mia si sentisse puzza di fumo. Erano i campi di asparagi che prendevano fuoco, letteralmente. Succedeva, infatti, che i cascami di cotone, che venivano bagnati per aumentare il loro potere calorico e scaldare quindi il terreno per favorire la crescita degli asparagi, prendessero fuoco per autocombustione, per la fermentazione del cotone, e il fumo si propagasse nelle case della zona. Oggi quegli inconvenienti non esistono più, anche perché l'estensione di asparagete sono veramente minime, basti pensare che nel 1970 il violetto d'Albenga era coltivato su 143 ettari che si sono ridotti, nel 2000 a meno di 10. Eppure l'asparago, quello violetto di Albenga ha la possibilità di ritornare a quei tempi, ha un grande potenziale economico, soprattutto in un momento dove le eccellenze del territorio tornano ad essere protagoniste.

L'Asparago Violetto di Albenga, è una varietà particolarmente pregiata dell'*Asparagus officinalis*. La sua origine si deve ad una probabile ibridazione tra le due specie spontanee *A. scaber* e *A. officinalis* nel XVII secolo ed ad una selezione attenta e meticolosa da parte degli agricoltori albenganesi, che eliminarono le caratteristiche meno nobili come il gusto amaro e il diametro piccolo dei turioni, esaltando invece il colore viola intenso, il gusto delicato, la grande dimensione dei turioni.

Proprio a causa di questa selezione fatta singolarmente dalle diverse famiglie di asparagicoltori, erano numerosissime le tipologie di Asparago Violetto che venivano coltivate ad Albenga, che si differenziavano per dimensione dei turioni e per intensità di colore.

Purtroppo l'abbandono della produzione ha fatto sì che ormai solo poche famiglie mantengono viva la tradizione di selezionare i propri asparagi e per ciò molte tipologie sono andate irrimediabilmente perse.

L'Asparago Violetto così come giunto a noi si caratterizza per i turioni viola intenso, il calibro elevato, lo scarsissimo contenuto di fibra, il gusto leggermente dolce e delicato, l'apice molto chiuso, le bratte grandi e particolarmente aderenti. L'asparago Violetto d'Albenga è una varietà unica al mondo. Le sue caratteristiche difatti sono profondamente legate al suo patrimonio genetico che ne preserva la purezza e ne garantisce inimitabilità: possedendo 40 cromosomi anziché 20 come tutti gli altri asparagi, il Violetto non può, difatti, incrociarsi con altre varietà.

*“Liguria del gusto e quant'altro” è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).*

