

Schede tecniche per la coltivazione e la cura delle piante da giardino

SCHEDA N.25

Asparagus plumosus, A. sprengeri e altri (Asparagaceae ex-Liliaceae) Europa, Asia, Africa – Asparagina
(Categoria delle ornamentali da vaso)



Asparagus plumosus



Asparagus sprengeri (frutti)

Erbacee perenni, sempreverdi, rizomatose, con radici frequentemente ingrossate da formazioni tuberiformi, fusti sarmentosi. Il fogliame, ornamentale, è costituito da rametti appiattiti verdi (*cladodi*) che hanno l'aspetto e le funzioni delle foglie; le vere foglie sono invece ridotte a piccole squame. Sono molto diffuse come piante da fogliame in vaso, o per la fronda recisa; per quest'ultimo scopo conviene coltivarle in piena terra, ove il clima lo consente.

- Composta da vaso: terriccio di bosco mescolato a terra da giardino sabbiosa. Vasi ben drenati; luminosità diffusa, non sole diretto; annaffiature abbondanti durante la vegetazione, da ridurre nell'inverno e nei climi freddi, a meno che non siano coltivate in serra riscaldata. Molto richieste le giovani piantine di *A. plumosus* in vasetti da cm 5-8 e di *A. sprengeri* in vasi da cm 8-12, anche per la coltivazione in cesti sospesi. Normalmente si rinvasano ogni anno ad aprile ma poi, con il passare del tempo, si rinvasano ogni due o tre anni.

- Propagazione: semina in fine inverno in cassone o serra, alla temperatura di 16°C, ma anche attraverso la divisione nella medesima epoca ed ambiente.

- Altezza: l'*A. plumosus* può raggiungere anche 3 metri se in piena terra; l'*A. sprengeri* arriva invece a cm 30-50. Per entrambe le specie il portamento è semi-eretto da giovane, poi diventa volubile (rampicante) ramificato.

- Fioritura: i fiori di entrambe le specie sono dioici, piccoli, insignificanti, bianchi, a forma di stella; il valore ornamentale è dato dalle fronde di cladodi molto fini e verde-scuro nell'*A. plumosus*, più grandi e verde-gaio nell'*A. sprengeri*. Ornamentali sono pure le bacche tondeggianti rosse, presenti sui soli soggetti femminili, contenenti i semi, che compaiono dopo la fioritura di primavera-estate.

- Varietà: 'Nana', 'Tenuissima' ed altre dell'*A. plumosus*; 'Foliis variegatis' dell'*A. sprengeri*, difficilmente reperibile.

- Altre specie: *A. medeoloides* (*A. asparagoides*), volubile, a cladodi ovali di un bel verde lucido; *A. falcatus*, dai caratteristici cladodi falcati, lineari-lanceolati, fiori profumati, che può raggiungere i m 7; *A. verticillatus*, dai cladodi filiformi è la più rustica di tutte le altre; *A. densiflorus* 'Myersii', molto decorativo per le fronde arcuate, ricche di cladodi; *A. acutifolius*: è la specie spontanea più comune in Italia, da cui si

ricavano gli "asparagi" selvatici, ottimi commestibili.

- Impiego: interni, verande, terrazze. Nei climi favorevoli, ornamento di pergole, tralici e colonne in giardino e, notevolissima e pregiata, come sopra detto, la produzione di fronda recisa.
- Potatura: le fronde più vecchie, con cladodi ingialliti, particolarmente in *A. sprengeri*, devono essere recise per stimolare la formazione di nuovi germogli.
- Parassiti: chiazze chiare sulle foglie sono provocate dal *Ragnetto rosso*. Le *Cocciniglie* formano escrescenze marrone sui fusti e rendono le piante appiccicaticce e nerastre.

L'Asparagus officinalis come Asparagus commestibile

Dalla parte superiore del rizoma dell'*Asparagus officinalis*, in primavera, si formano i germogli, o turioni, che costituiscono la parte commestibile della pianta. I turioni contengono un gran numero di sostanze energetiche, dalle vitamine A, B, B2 ad aminoacidi e a numerosi oligoelementi. Migliorano anche le funzioni renali nelle persone che osservano una dieta povera di sali organici, cioè priva o assai scarsa di vegetali crudi; inoltre accelerano la diuresi e rimuovono i sedimenti, anche se, come notano tutti i naturalisti fin dall'antichità, conferiscono all'urina un odore sgradevole. Plinio considerava i turioni di Asparago, uno dei cibi più giovolevoli allo stomaco, oltre che afrodisiaco. E ne consigliava anche la radice, tritata e bevuta in vino bianco, perché provocava l'espulsione dei calcoli, calmava la lombaggine e il mal di reni.