Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

**Centro Tutela Consumatori Utenti**

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

# Che differenza c'è fra l'asparago verde e quello bianco?

Lun 04/04/2016 - 11:50

Chi mangia volentieri gli asparagi può scegliere tra due tipi, quelli bianchi e quelli verdi - la differenza tra i due tipi di asparagi viene data dal metodo con cui vengono coltivati.
L'asparago bianco cresce sotto dei tipici cumuli di terra e viene raccolto non appena la pianta fa capolino dal sottosuolo, ma prima che la stessa possa uscire del tutto dalla terra. Senza l'esposizione ai raggi solari anche le punte degli asparagi restano bianche.
Gli asparagi verdi, contrariamente a quelli bianchi, crescono sopra il suolo terroso e acquistano il loro colore verde grazie all'effetto che i raggi solari hanno sulla clorofilla. Se anche l'asparago bianco crescesse sopra il suolo terroso, si tingerebbe anch'esso di verde.
Oggi vengono utilizzati particolari tipi di asparagi bianchi e verdi. Generalmente l'asparago bianco ha un sapore meno intenso rispetto all'asparago verde. L'asparago bianco va spellato, mentre l'asparago verde può esser mangiato anche con la sua buccia. Basta togliere l'estremità dello stelo.
Gli asparagi altoatesini sono di stagione tra aprile e maggio, come ad esempio gli asparagi di Terlano.

*Comunicato stampa*
*Bolzano, 04/04/2016*