

ASPARAGO SELVATICO

P A T

Prodotto Agroalimentare Tradizionale
della Sardegna



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

Nome geografico abbinato: Asparago della Sardegna

Sinonimi: Ispàrau, Sparàu, Ipàramu

Lavorazione e conservazione

La preparazione di questo prodotto non richiede particolari attrezzature, sono sufficienti le normali attrezzature della cucina domestica.



Foto: Laore Sardegna – Antonio Cossu

I turioni, ossia i germogli, vengono raccolti teneri, mediamente lunghi 20-30 cm. e utilizzati per il consumo fresco. Più sottili e amarognoli rispetto a quelli dell'asparago coltivato, vengono lessati e poi conditi con olio d'oliva, oppure utilizzati per la preparazione di frittate, di risotti e minestre, e come contorno per l'agnello in umido. Vengono solitamente venduti confezionati in mazzetti di 40-50, legati alla base con una foglia di asfodelo.

Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT)

Sono prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

I PAT sono inseriti in un elenco predisposto dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali su indicazione delle regioni. Regolamentati dal decreto del 18 luglio 2000, si collocano al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.

[Approfondimenti sul sito SardegnaAgricoltura \[link\]](#)



Laore

Agenzia regionale
pro s'isvilupu in agricoltura
Agenzia regionale
per lo sviluppo in agricoltura



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

Agenzia Laore Sardegna

Via Caprera n. 8 - Cagliari (CA)

e-mail: sardegnaagricoltura@regione.sardegna.it

web: www.sardegnaagricoltura.it/assistentzatecnica

social: [Facebook](#) | [YouTube](#)

Fonte: testi tratti [dall'elenco ufficiale \[Link\]](#)

Ultimo aggiornamento: aprile 2021



[Creative Commons - Attribuzione - Condividi allo stesso modo - 4.0 Internazionale](#)