



46.1. Σπαράγγια- Γενικές Πληροφορίες

46.1.1. Εισαγωγή

Τα **σπαράγγια** (*Asparagus officinalis*) ήταν γνωστά στην αρχαία Αίγυπτο καθώς έχουν βρεθεί σε τοιχογραφίες στις πυραμίδες, όπου πιστεύεται ότι χρονολογούνται γύρω στο 5000 π.χ. Όμως αυτό δεν σημαίνει ότι τα καλλιεργούσαν γιατί μπορεί να ήταν και αυτοφυή.

Στην Μικρά Ασία πιστεύεται ότι καλλιεργήθηκαν 2000 χρόνια πριν από την εποχή των Ρωμαίων που ήταν γνωστά σαν φάρμακο για τον οδοντόπονο, καρδιοπάθεια, δήγματα εντόμων και άλλες περιπτώσεις. Από τη Μεσόγειο διαδόθηκαν στη Βόρεια Ευρώπη και από εκεί στη Βόρεια Αμερική. Στη Βόρεια Ευρώπη διαδόθηκε η καλλιέργεια των λευκών σπαραγγιών, ενώ στη Βόρεια Αμερική η καλλιέργεια του πράσινου σπαραγγιού.

Στην Ελλάδα εμφανίστηκαν ως άγρια, αυτοφυή φυτά σε πολλές υγρές, ημιορεινές περιοχές με την ονομασία «βλαστάρια». Γρήγορα εκτιμήθηκε η αξία τους για τις διάφορες φαρμακευτικές και διαιτητικές του ιδιότητες, γι' αυτό και άρχισε η εντατική καλλιέργειά τους.

Σήμερα τα σπαράγγια καλλιεργούνται στις περιοχές των νομών Θεσσαλονίκης, Ημαθίας, Καβάλας, Έβρου, Ξάνθης, Πέλλας, Αιτωλοακαρνανίας κ.α. Στις περιοχές αυτές καλλιεργείται κυρίως το λευκό σπαράγγι, όμως υπάρχει η ανοδική τάση της παράλληλης καλλιέργειας της πράσινης ποικιλίας.

Σύμφωνα με στοιχεία του διεθνούς οργανισμού FAOSTAT οι μεγαλύτερες σε παραγωγή Ευρωπαϊκές χώρες είναι η Γερμανία που παράγει το 42% της Ευρωπαϊκής παραγωγής, η Ισπανία το 20%, η Ιταλία το 11%, η Γαλλία το 7,8%, η Ολλανδία το 7%, η Ελλάδα το 4,1%, η Βουλγαρία το 2,6% και άλλες χώρες με μικρότερες παραγωγές.

46.1.2. Δείκτες Ωριμότητας:

Τα σπαράγγια με τη μορφή λόγχης κόβονται όταν φθάσουν περίπου σε ύψος 23 - 25 εκατοστά. Η διάμετρος πρέπει να είναι ανάλογη της ποικιλίας. Τα σπαράγγια επίσης πρέπει να έχουν αντοχή στη μεταφορά και την μεταχείριση και να φτάνουν σε ικανοποιητική κατάσταση στον τόπο προορισμού.



46.1.3. Ποιοτικοί Δείκτες:

Οι ποιοτικοί δείκτες πρέπει να ικανοποιούν τα πιο κάτω:

- Τα σπαράγγια πρέπει να έχουν γυαλιστερή όψη, με σταθερή και σφικτή σάρκα σε ευθύγραμμη μορφή με κυλινδρικό σχήμα.
- Το μήκος του βλαστού, η περιεκτικότητα σε κυτταρίνη και το χρώμα τους πρέπει να είναι ανάλογο της ποικιλίας τους.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ. Τα τελευταία χρόνια, οι καταναλωτές δείχνουν ιδιαίτερη προτίμηση σε χαρακτηριστικά, που σχετίζονται με την υφή (σκληρότητα, τρυφερότητα), την σύσταση (θρεπτική και διαιτητική αξία) και τέλος την υγιεινή κατάσταση (υπολείμματα φυτοφαρμάκων) που πρέπει να πληρούν τα εμπορεύσιμα σπαράγγια.

***Τα παραπάνω κείμενα αποτελούν αποσπάσματα από το βιβλίο μας «Λαχανικά: Μακροχρόνια Συντήρηση, τα μυστικά».**