

Gli Asparagi di Cantello hanno il loro manuale

Pubblicato: Venerdì 28 Aprile 2006

✘ La sessantaseiesima fiera dell'asparago di Cantello – che si svolgerà, per la cronaca, dall'11 al 15 di maggio prossimi – sarà la prima con il disciplinare per il prodotto agricolo tipico. Un disciplinare pronto ma non ancora consegnato alla Regione Lombardia, primo passo per il riconoscimento dell'Indicazione Geografica Protetta sul territorio nazionale.

Il disciplinare è però già bell'è pronto, e prevede che gli asparagi di Cantello siano solo bianchi o bianchi con punta rosa, siano prodotti solo a Cantello, Clivio, Viggiù e Arcisate.

E assegna la definizione "extra" solo per gli asparagi con il turione dal diametro superiore – che Dio li benedica... – a due centimetri.

Il disciplinare è stato presentato nella mattina del 28 aprile 2006 presso la sala consiliare del comune di cantello. E il motivo di questa presntazione "a domicilio" è fornita da Ignazio Bonacina, direttore della Coldiretti varesina: «Abbiamo voluto fare la presentazione qui, perché se non ci fosse stata la Pro Loco di Cantello noi non avremmo potuto presentare alcuna domanda – ha precisato Bonacina – Non foss'altro che per il fatto che a quest'ora non ci sarebbe più alcuna coltivazione di asparago».

✘ E' stato infatti il fatto di proseguire la festa dell'asparago, nata nel 1939 e quest'anno alla 66esima edizione, che ha in qualche modo tenuto viva la coltivazione di questo prodotto agricolo, che ha rischiato più volte di scomparire: «Noi abbiamo tenuto alta la fiammella degli asparagi dal dopoguerra – conferma Giuseppe Premoli presidente della Pro loco – La zona infatti era buona ma il prodotto rischiava di perdersi. Con la festa abbiamo provato a mantenere viva la tradizione, un'opportunità che dei giovani hanno recentemente colto come 100 anni fa. E ora ne siamo soddisfatti».

Mentre sta per partire l'iter della richiesta di IGP, il comune di Cantello organizza anche un concorso tra le scuole per il nuovo logo degli asparagi locali: «La premiazione avverà nel corso della festa. Anche i ragazzi saranno coinvolti nel processo» ha spiegato il sindaco Dario Sinapi, mentre l'assessore al territorio Gianmaria Baj Rossi ringrazia «il primo agguerrito coltivatore, Franco Catella, e poi la nuova associazione che si è costituita nel dicembre 2005, che raggruppa i produttori e si sta occupando di sviluppare l'immagine del prodotto» confermando inoltre come l'esistenza di un prodotto locale protetto «Coinvolga l'intero territorio, non solo i produttori agricoli, e anche la ricettività dei locali. Però su questo il paese è già preparato: chi viene a Cantello per mangiare gli asparagi trova parecchi locali in grado di fargliene mangiare e di molto gustosi. E in più trova anche mounmenti millenari. E questo è importante, ed è un incentivo a tornare».

La ritrovata nobiltà degli asparagi cantellesi, tra l'altro, inizia a farsi largo anche sugli scaffali della grande distribuzione.

È il caso ad esempio dell'Iper di Solbiate Olona, dove gli asparagi locali sono protagonisti in questo fine settimana grazie a una fornitura in arrivo dall'azienda agricola Angelo Bianchi.

Ad essi saranno abbinati anche uova di produzione nostrana, fornite da Bruzzese e Lualdi di Olgiate Olona.

Cioè, gli ingredienti ideali per provare la [ricetta](#) di Varesenews.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it