

Gli asparagi sbarcano al De Filippi

Pubblicato: Giovedì 17 Maggio 2007

Si punta sui **cuochi di domani** per conservare la **qualità e le antiche tradizioni di ieri**: questo è l'obiettivo dell'accordo raggiunto tra **Coldiretti e il De Filippi di Varese**.

✖ L'istituto professionale per i servizi alberghieri e per la ristorazione ha deciso di dedicare particolare attenzione alla valorizzazione delle specialità delle nostre zone all'interno dei suoi percorsi didattici, insegnando ai futuri chef ad amare e ad usare quei prodotti di nicchia per cui la nostra provincia è rinomata.

E si parte dagli **asparagi di Cantello**: sono proprio loro, il prodotto che ha reso famosa la cittadina al confine svizzero, i primi ad essere inseriti nei programmi di studio dei ragazzi. Stamattina, 17 maggio, all'istituto De Filippi sono state presentate alle classi prime e seconde, dalla **Coldiretti e dai più importanti coltivatori insieme a Giovanni Baggio**, preside dell'istituto, le caratteristiche più importanti dell'asparago, e le finalità della collaborazione tra l'associazione di categoria degli agricoltori e la scuola alberghiera di Varese.

La scelta non è casuale: sta per partire infatti la **67° edizione** della "**Fiera dell'asparago**", in programma tra il **17 e il 20 maggio a Cantello**. A parlare ai ragazzi della storia di questo ortaggio, che ha ricevuto il riconoscimento **Dop** l'anno scorso, c'erano anche i quattro più importanti produttori: **Franco Catella, Giovannino Brusa, Giacomo Mazza e Giovanni Bianchi**. Unendo le loro forze, sono riusciti negli ultimi 10 anni ad aumentare la produzione di asparagi, modernizzandola e diminuendo i costi di produzione, mantenendo però inalterata la qualità. I quattro hanno parlato ai ragazzi di tutti gli aspetti della coltivazione, da quelli puramente tecnici alla passione che le loro famiglie hanno sempre messo in questo duro lavoro.

✖ «Vogliamo valorizzare il prodotto locale – dichiara il preside **Baggio** (a sinistra nella foto) –, ma soprattutto puntiamo alla **sensibilizzazione degli studenti alla qualità e al gusto**, di quei prodotti di nicchia di cui andiamo così fieri nella nostra provincia».

Quindi, grande rilancio per gli **asparagi di Cantello**, per le **pesche di Monate**, per la **formaggella del Luinese** e per il **gorgonzola varesino**. E poi il miele, i vini nostrani, ma anche un occhio ai fiori, anche da parte degli studenti dell'istituto per quanto riguarda gli addobbi e la cura della tavola.

«In particolare, oltre alla coltivazione di tutti i tipi di fiore – dichiara **Ignazio Bonacina**, (a destra nella foto) membro di Coldiretti -, la nostra attenzione è per le **acidofile**, una produzione tipica delle nostre parti».

Nelle sue parole si rinnova l'impegno dell'associazione di mantenere quel **rapporto di fiducia** e di qualità con il consumatore, garantendogli dei prodotti di qualità e di origine controllata. «La tipica agricoltura italiana, il **made in Italy**, deve essere un asse portante del nostro successo da tutelare e da difendere».

Dello stesso avviso anche il presidente di Coldiretti, **Claudio Vallini** (al centro nella foto):

«Saranno questi ragazzi, i cuochi del domani, che dovranno usare prodotti come gli asparagi sia che rimangano a lavorare nelle nostre zone che in altre parti del mondo, **a testimonianza della bontà delle nostre specialità**».

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it