

Il “principe” di Cantello sotto vetro

Pubblicato: Martedì 18 Settembre 2007

Acquolina in bocca per tutti i presenti che hanno potuto ammirare l'asparago di Cantello, che dopo quattro anni di studio e molti chili del prodotto “sacrificato”, è ora pronto per essere servito anche in inverno.

«E' una grande soddisfazione presentare il risultato di questa sperimentazione di successo. – è questo l'esordio di Bruno Specchiarelli, Assessore provinciale all'Agricoltura – Sulla scia della fortuna di questa proposta mi auguro che anche i comuni limitrofi a Cantello decidano di intraprendere la coltivazione di questo delicato prodotto, soprattutto in una prospettiva di mercato che richiederà una maggiore produzione di asparagi».

I due produttori che si sono lanciati nella sperimentazione, Azienda Agricola Catella e Azienda Agricola Bianchi sottolineano la ricetta capace non solo di mantenere intatte le proprietà del prodotto, ma addirittura capaci di esaltarne l'inconfondibile sapore.

Ferdinando Fiori, Presidente di Malpensa Fiere e delegato da Camera di Commercio parla di «esempio lampante di capacità di valorizzare il territorio e di intrecciare la riscoperta vocazione agricola con la neonata ricettività turistica. Siamo di fronte ad una vivacità del tessuto agricolo che può solo far del bene a tutti».

Per il prossimo anno è già prevista una produzione di 5.000 – 8.000 “vasi” in vetro, che conterranno l'asparago raccolto in giornata e pronto all'immediato consumo in qualsiasi momento dell'anno.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it