

## Varese da Gustare “conquista” gli asparagi di Cantello

**Pubblicato:** Venerdì 27 Novembre 2009

E sei. Varese da Gustare ha un nuovo componente: l'Associazione per la produzione dell'Asparago di Cantello. Varese da Gustare continua nel percorso volto alla riscoperta, valorizzazione e promozione dei prodotti tipici del territorio della provincia di Varese.

Si è arricchito, infatti, di un nuovo componente, l'Associazione per la produzione dell'Asparago di Cantello che, costituita nel dicembre 2005, raggruppa i produttori del pregiato ortaggio con l'obiettivo di sviluppare l'immagine del prodotto. Si è occupata inoltre dell'iter per il riconoscimento del marchio Igp, atteso ormai a breve.

«Siamo certi che l'ingresso in Varese da Gustare – afferma il presidente dell'Associazione, Giannino Brusa – conferirà ulteriore impulso alla conoscenza e promozione del nostro prodotto. L'unione fa la forza».

Secondo Carlo Crosti, uno dei responsabili del progetto Varese da Gustare: «Diventare sempre più numerosi fino a rappresentare la totalità dei prodotti tipici del Varesotto è l'obiettivo del nostro progetto. Accogliamo con soddisfazione l'adesione dell'Associazione Asparago di Cantello ampliando così il "paniere" dei prodotti tipici di Varese da Gustare. Le nostre porte sono sempre aperte a nuove adesioni e posso anticipare che ci sono già altre interessanti e importanti realtà storiche del territorio il cui ingresso nel nostro progetto è imminente».

L'Associazione per la produzione dell'Asparago di Cantello Costituita nel 2005, raggruppa i 4 grandi produttori di asparagi di Cantello, Giannino Brusa (presidente dell'Associazione) Giacomo Mazza, Antonella Croci e Angelo Bianchi (vice presidente), oltre a Federica Baj (realtà che nel 2010 diventerà grande produttrice e che si caratterizza per la coltivazione biologica) e Crestani Giulio.

L'Associazione non si occupa della vendita bensì della promozione dell'Asparago di Cantello, e attualmente l'attività principale è dedicata al riconoscimento del marchio Igp – Indicazione geografica protetta.

L'Asparago di Cantello è stato recentemente inserito anche tra i Prodotti Tipici della Regione Lombardia, con le sue caratteristiche di eccellenza e specificità, descritte nel Testo Unico, presentato anche alla Comunità Europea.

### L'Asparago di Cantello

La coltivazione avviene in una zona relativamente piccola, quasi 10 ettari di terreno su cui avviene la coltivazione totale, anche se nel tempo la produzione è aumentata e il prodotto è di alta qualità. Le Amministrazioni che si sono susseguite, la determinazione degli abitanti oltre che dei produttori di Cantello, hanno salvaguardato in tutti questi anni le proprie terre continuando a destinarle alla produzione agricola, diversamente da quanto accaduto in altri comuni limitrofi.

L'asparago bianco di Cantello è differente da quello veneto soprattutto per il metodo di coltivazione (anche se entrambi crescono coperti dal terreno e per questo motivo rimangono bianchi). Sono interamente commestibili, a differenza degli altri di colore verde (che assumono la tipica colorazione verde a causa della sintesi clorofilliana, conseguente all'esposizione solare, e di cui si mangiano solo le estremità).

L'attività di tutti i produttori della zona è nata nella maggior parte dei casi per eredità familiare, comune a tutti è il grande attaccamento alla propria terra. Franco Catella, [purtroppo improvvisamente scomparso lo scorso mese di aprile](#), è stato tra i pionieri della svolta che, a metà anni '90, ha visto il progressivo incremento della produzione. La coltivazione tradizionale era molto dura e pesante, occorreva tirare su con le vanghe tutto il terreno per alloggiare i germogli, con grande passione e tanti sacrifici, ma la produzione era ancora di dimensioni "familiari".

Con le nuove metodologie, invece, l'unica cosa che si continuerà sempre a fare a mano è la raccolta degli asparagi, che viene fatta uno ad uno, con l'attrezzo apposito (la sgorbia), una sorta di ferro ricurvo che, infilato nel terreno, stacca delicatamente il germoglio, lasciandolo integro.

Ma la fase di raccolta presenta un'ulteriore difficoltà: nei primi giorni occorre verificare come e quanto i germogli siano pronti, tenendo presente che ogni intero asparago, così come lo vediamo in tavola, cresce in sole 24 ore, e il lavoro di ogni giorno è a pieno ritmo.

Per produzioni di maggiori dimensioni, quindi, aumenta sempre più il numero di persone quotidianamente impegnate nelle asparagiaie: si devono togliere i teli protettivi dagli alloggiamenti, si raccoglie ciascun asparago con la sgorbia, e si deve ricoprire di nuovo il terreno.

L'importanza del lavoro manuale è stata ed è ancora fondamentale, è la garanzia di questo prodotto della cultura popolare e contadina di Cantello ed è ciò che lo rende ancora più prezioso.

#### Varese da Gustare

"Varese da Gustare" è un progetto realizzato con la partecipazione della Provincia di Varese, della Camera di Commercio di Varese e con il contributo della Direzione generale agricoltura della Regione Lombardia. In questi anni "Varese da Gustare" ha portato avanti una campagna di comunicazione e di informazione sui prodotti tipici varesini attraverso la produzione, la realizzazione e la diffusione di materiale informativo e promozionale o prendendo parte a manifestazioni, fiere ed eventi di importanza regionale.

Ma soprattutto ha esercitato azioni di tutela e controllo sulla qualità dei prodotti tipici varesini, identificati come un'importante risorsa per l'economia e per il turismo enogastronomico all'interno della provincia. "Varese da Gustare" è stato costituito dal Consorzio Salame Prealpino Varesino, dal Consorzio Qualità Miele Varesino, dalla Cooperativa Agricola Latte Varese, dal Consorzio per la Tutela della Formaggella del Luinese ai quali, recentemente, si è unita l'associazione Vini Varesini, che raggruppa le cantine che hanno ottenuto la denominazione Igt "Vino dei Ronchi Varesini", e l'Associazione Asparago di Cantello, cui aderiscono produttori locali del pregiato ortaggio. Ma l'obiettivo è quello di crescere ancora.

**Redazione VareseNews**

[redazione@varesenews.it](mailto:redazione@varesenews.it)