VareseNews

Verso il marchio Igp per l’asparago di Cantello

Pubblicato: Mercoledì 4 Giugno 2014

Dopo la conquista, nel 2012, della "De.Co" (denominazione comunale di origine) l’asparago bianco di Cantello si lancia deciso verso un obiettivo ben più ambizioso, ovvero il riconoscimento a livello comunitario dell’Igp (indicazione di origine protetta).
«Mancano meno di dieci giorni all’incontro sul territorio con la commissione ministeriale – spiegano **Fernando Fiori e Francesco Renzoni**, presidente e direttore di Coldiretti Varese – Si tratta della la riunione di pubblico accertamento, che si terrà giovedì 12 giugno alle 10,30 alla Sala Consiliare del Comune di Cantello. Scopo dell’evento è **permettere al Ministero di verificare la rispondenza del disciplinare** di produzione proposto ai metodi leali e costanti previsti dal Regolamento (UE) n. 1151/2012. La riunione sarà condotta da due funzionari ministeriali, affiancati anche da due funzionari regionale della DG Agricoltura, che daranno lettura del disciplinare di produzione e acquisiranno eventuali osservazioni dei partecipanti».

Le prime notizie ufficiali sulla coltivazione degli asparagi a Cantello emergono da alcuni archivi parrocchiali del 1831: gli asparagi vennero messi all’asta dal parroco per sopperire alle spese ecclesiastiche. Nel 1863 alcuni abitanti di Cantello andarono a Roma per far visita al Papa e come omaggio portarono dei mazzi di asparago, divenuti fonte di reddito, ma anche un simbolo di Cantello: la varietà coltivata è la "Precoce di Argenteuil" e relativi ibridi: i turioni devono essere completamente bianchi o con la punta leggermente rosata.
La raccolta dell’ortaggio ipogeo inizia a marzo e si protrae fino al mese di giugno: viene effettuata manualmente, con l’ausilio di un attrezzo denominato sgorbia, formato da un manico di legno e da un’asta di metallo che permette di tagliare nettamente i turioni.

L’asparago è un prodotto che entra in diversi piatti della tradizione italiana e lombarda: **il 60 per cento dei 7 mila ettari a livello nazionale viene coltivato nel Nord**, fra Piemonte, Lombardia, Veneto ed Emilia Romagna. Ogni anno si raccolgono quasi 900 mila asparagi di Cantello con i quali si potrebbero preparare oltre 200 mila piatti di risotto. Ma sono molte le specialità gastronomiche che vedono protagonista l’asparago bianco: una delle più insolite – ma da provare, perchè è buonissimo! – è sicuramente il gelato.

«Per Cantello, l’asparago è un’importante istituzione gastronomica, che vive grazie all’impegno e al lavoro degli imprenditori agricoli – oggi riuniti in un’apposita associazione di produttori – che ne continuano ancor oggi la coltivazione: si tratta di uno dei vanti dell’ampio paniere enogastronomico della provincia prealpina, insieme al Miele Varesino (che da poco ha conquistato la Dop, denominazione di origine protetta), al salame prealpino e agli altri prodotti della norcineria nostrana, ai

formaggi, all'ortofrutta e ad altre specialità 'di nicchia' come il vino Ronchi Varesini, la Formaggella del Luinese o le pesche sciroppate di Monate. E l'elenco potrebbe continuare ancora…».
Ogni anno, l'asparago di Cantello è celebrato dall'omonima sagra che, oltre a degustazioni ed eventi gastronomici, offre occasioni di approfondimento culturale e didattico, tutti dedicati alla scoperta della cultura, della storia e delle tecniche di produzione dell'asparago.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it