

Dalla baulatura al piatto: un anno di cure per i bianchi turioni di Cantello

Pubblicato: Venerdì 19 Maggio 2017



C'è tanto lavoro dietro ai bellissimi mazzi di asparagi bianchi che sono una delle produzioni più apprezzate della Valceresio, e che per due fine settimana si potranno gustare alla [Fiera dell'asparago di Cantello](#)

L'asparago trova il suo periodo di maturazione e raccolta tra i primi di aprile e la fine di maggio. Il lavoro degli agricoltori però non si limita solo alla primavera. Infatti gli asparagi hanno bisogno di cure e manutenzione praticamente **tutto l'anno**.

Subito dopo la raccolta i terreni vengono concimati e **le piante lasciate crescere e fiorire per tutta l'estate**. Durante questo periodo è necessario estirpare le erbacce e debellare eventuali insetti, poiché l'asparago ha una salute abbastanza cagionevole e rischia malattie frequenti.

Durante l'autunno gli arbusti ormai secchi vengono strappati ma le zampe – cioè le radici – rimangono sotterrate. Dopodiché il suolo viene spianato e riconcimato in vista dell'inverno.

In marzo ricominciano i lavori, con **i campi che vengo ripuliti e preparati per la baulatura**. Questo procedimento consiste nel formare file di terra cumulata per tutta la lunghezza del campo, dal quale spunteranno le gemme dei turioni.

Alla baulatura segue la cosiddetta “pacciamatura”, cioè la copertura dei cumuli con teli scuri, utili per

oscurare gli asparagi dal sole e non permettere il proliferare di erbe infestanti. Tramite l'utilizzo di un vomere, un lato del telo viene interrato, mentre l'altro bloccato con sacchi di sabbia, in modo da poter esser alzato e richiuso per la raccolta.

Dalla fine del processo di pacciamatura parte il periodo di attesa, che si concluderà agli inizi di aprile con lo spuntare dei primi turioni bianchi. **La raccolta avviene attraverso l'utilizzo della sgorbia**, un attrezzo dotato di lama che viene conficcato nel terreno per tagliare l'asparago alla base.

Raccolti all'interno di ceste, gli asparagi vengono portati alle rispettive aziende agricole. Dopo essere lavati e tagliati saranno pronti per la vendita e il consumo.

di [Dario Primerano](#)