

Nel regno dell'Asparago bianco

Pubblicato: Sabato 27 Maggio 2017



Si conclude in questo fine settimana la **77° edizione della Fiera dell'Asparago di Cantello**, un appuntamento che i buongustai non si lasciano mai sfuggire.

In questa settimana abbiamo cercato di conoscere meglio la realtà e la storia di questo prodotto del territorio, come si coltiva e chi lo coltiva.

Sapevate che l'asparago bianco è arrivato in Valceresio due secoli fa, probabilmente in tasca ad un contadino di Cantello emigrato in Francia per lavorare?

Asparagi di Cantello, da 200 anni sulle tavole dei varesini

Trovarli in tavola, già cucinati, pronti e fragranti è una meraviglia, ma dietro quel piatto di asparagi c'è davvero tanto lavoro, un lavoro che dura tutto l'anno. Siamo andati per voi a vedere come si coltivano gli asparagi bianchi di Cantello.

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

Infine siamo andati a conoscere le persone che dell'asparago hanno fatto il loro lavoro, in molti casi una vera e propria "missione". Qui le interviste a tre dei produttori dell'Asparago bianco

Antonella Croci: «Gli asparagi, una missione dettata dalla passione»

Fabrizio Brusa: «Gli asparagi di Cantello sono diversi»

Giacomo Mazza: «Quando andammo nel Veneto a studiare gli asparagi»

La Fiera dell'Asparago organizzata dalla Pro Loco di Cantello prosegue il 27 e 28 maggio

QUI IL PROGRAMMA

di Dario Primerano