

## 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