

VareseNews

Caccia al tesoro dei piccoli comuni: 34 tipicità gourmet in Lombardia

Pubblicato: Giovedì 11 Gennaio 2018



La rete dei piccoli comuni in Lombardia custodisce un patrimonio di 34 specialità enogastronomiche Dop e Igp e sono 2 in particolare quelle che nascono esclusivamente in realtà locali con meno di cinquemila abitanti: l'**Asparago di Cantello** e il **Salame di Varzi**. E' quanto emerge dall'esclusivo studio Coldiretti/Symbola su "Piccoli comuni e tipicità" presentato dalla Coldiretti a Roma a Palazzo Rospigliosi in occasione dell'apertura dell'anno nazionale del cibo italiano nel mondo.

Un'iniziativa organizzata per raccontare un patrimonio enogastronomico del Paese custodito fuori dai tradizionali circuiti turistici, che potrà ora essere finalmente valorizzata e promossa grazie alla nuova legge n.158/17 che contiene misure per il sostegno e la valorizzazione dei piccoli comuni che rappresentano in Lombardia quasi il 70% del totale delle amministrazioni locali con più del 60% del territorio. Si tratta – sottolinea la Coldiretti – di una rete diffusa e capillare dove il senso di comunità si allea con l'appartenenza territoriale e la custodia di valori e cultura come quella del cibo e dei prodotti tipici. La Lombardia – continua la Coldiretti – è la seconda regione italiana per numero di piccoli Comuni (1055) alle spalle del Piemonte (1067).

L'asparago di Cantello – spiega la Coldiretti Lombardia – è prodotto nell'omonimo comune in provincia di Varese e nel 2016 ha ottenuto il riconoscimento del marchio IGP. Costituito da turioni interamente bianchi, o con la punta leggermente rosata, dall'altezza massima di 22 cm, viene raccolto da marzo a giugno. Notizie sulla sua coltivazione nel territorio di Cantello sono state rinvenute negli

archivi parrocchiali e risalgono al 1831: gli asparagi erano offerti alla chiesa e successivamente messi all'asta dal parroco per sopperire alle spese ecclesiastiche.

Il salame di Varzi – continua la Coldiretti regionale – che nel nome cita il famoso comune dell'Oltrepò Pavese, è realizzato esclusivamente con carni suine aromatizzate con un infuso di aglio e vino rosso filtrato. L'aroma risulta fragrante e caratteristico, il sapore dolce e delicato. Le origini di questo prodotto sembrano risalire all'epoca dell'invasione longobarda. Nel XII secolo i Marchesi Malaspina, signori di questo territorio, lo presentavano agli ospiti della propria tavola come pietanza eccezionalmente prelibata. In seguito i mercanti, attraverso la via del sale che collega la pianura padana al mare, portarono questo prelibato salame sui mercati di tutta Europa. Nel 1996 la tipicità del Salame Varzi viene riconosciuta anche a livello europeo, con l'ottenimento della DOP.

A livello italiano – spiega la Coldiretti – il 92% delle produzioni tipiche nazionali nasce nei comuni con meno di cinquemila abitanti, un patrimonio conservato nel tempo dalle 279 mila imprese agricole presenti nei piccoli borghi con un impegno quotidiano per assicurare la salvaguardia delle colture agricole storiche, la tutela del territorio dal dissesto idrogeologico e il mantenimento delle tradizioni alimentari.

[Redazione VareseNews](#)

redazione@varesenews.it