

Gli asparagi anche in settembre: sorpresa d'autunno a Cantello

Pubblicato: Lunedì 3 Settembre 2018



Ha destato qualche sorpresa tra i molti partecipanti alla Fiera degli Uccelli di Cantello la presenza di un banco dell'**Azienda agricola Giacomo Mazza** che esponeva asparagi bianchi freschi e croccanti come fosse maggio.

La **novità degli asparagi settembrini** è un regalo che l'azienda cantellese si è fatta per i 30 anni di attività, che cadono proprio quest'anno: «Sapevamo che un agricoltore della zona di Verona ha provato a coltivarli e li ha persino registrati – racconta **Antonella Cabassa** che insieme ai figli affianca il marito Giacomo nell'azienda agricola – Avevamo delle file da disfare e abbiamo provato anche noi: risultato sono spuntati in pochi giorni, teneri e buonissimi».

Un esperimento partito un po' in segreto: «Non sapevamo se sarebbero cresciuti e come sarebbe stata la qualità, così abbiamo preferito non fare annunci. Però il risultato è ottimo ed è stato apprezzato».

La raccolta settembrina potrebbe dunque preludere ad un'ulteriore crescita dell'offerta dell'azienda agricola, che oltre ad essere uno dei principali produttori della Valceresio si è specializzata negli anni nella trasformazione e preparazione dei deliziosi asparagi bianchi di Cantello.

La creativa di famiglia è Antonella: «Qualche anno fa, ed esattamente l'inverno del 2008, parlando con mio marito, mi si è messo in funzione un vulcano nella testa e ho iniziato a cercare un'azienda che trasformasse i vegetali in maniera straordinaria e l'ho trovata. In primavera, con l'inizio del nuovo

raccolto, abbiamo fatto le varie prove di conservazione e piano piano negli anni siamo arrivati a prodotti d'eccellenza. Anche quest'anno abbiamo una vasta gamma che va dall'asparago al naturale all'asparago in agrodolce, dalla crema di asparago al sugo, e poi asparago disidratato anche in un preparato di riso Carnaroli».

Una sperimentazione che si è spinta fino nel regno del dolce, con la marmellata di asparago, i cioccolatini con infuso di asparago e persino un panettone con asparago candito.

«La nostra è una lunga storia che nasce già nel 1949 quando papà Gregorio è arrivato a Cantello dal famoso ramo del lago di Como, ed esattamente da Stazzona – raccontano presentando la storia dell'azienda – Da allora in casa Mazza non sono mai mancati gli asparagi. Nel 1988 Giacomo ritira l'azienda agricola del papà e dopo tanto impegno e tanta strada, quest'anno festeggiamo il 30° anniversario».

(nella foto: la famiglia Mazza)



Mariangela Gerletti

mariangela.gerletti@varesenews.it