

A Cantello di prepara la festa: dietro le quinte dell'80esima Fiera dell'Asparago

Date : 13 Maggio 2022

Per tutti i buongustai del Varesotto e del Canton Ticino la **Fiera dell'Asparago di Cantello** è il momento più atteso dell'anno; per gli oltre 50 volontari che in questi giorni si sono già rimboccati le maniche, saranno due settimane di intenso lavoro e, si spera, di grandi soddisfazioni.

Siamo stati a Cantello a vedere il "**back stage**" di un evento che richiama ogni anno migliaia di persone e che nel 2022 torna dopo due edizioni saltate per via della pandemia.

[**Si comincia questa sera**](#) e si prosegue per tutto il fine settimana e nel prossimo weekend.

Al lavoro, nell'ampia cucina del Palatenda di via Collodi, le esperte volontarie che ogni anno affiancano lo staff della Pro loco nella preparazione di pasti e cene. La festa prende il via questa sera, con il venerdì musicale, dove non sono previsti i famosissimi asparagi bianchi di Cantello "in purezza", ma un menù diverso «più adatto ai giovani - ci dice **Sonia**, la segretaria dell'associazione - che più che altro sono qui per la musica dal vivo». Questa sera suonano i "Vascombricola", una divertente coverband di Vasco Rossi, per **una serata che sarà dedicata a Marco**, uno dei volontari scomparso prematuramente. Il menù prevede risotto e lasagne agli asparagi, pollo al cestello, tomino e verdure.

Da ieri le volontarie sono al lavoro per preparare le innumerevoli teglie di lasagne necessarie per poter servire **oltre 200 porzioni**, mentre risotto e galletto verranno cucinati al momento.

«Speriamo che vada tutto bene, che il tempo regga per tutto il weekend, e che la gente abbia voglia di tornare qui a Cantello per questa sagra che ha sempre fatto il tutto esaurito - dice **Antonella Premoli**, presidente della Pro loco - Ripartire dopo due anni è stato faticoso, sicuramente, anche perché è tutto più complicato dal punto di vista amministrativo e burocratico, ma l'entusiasmo non manca e siamo ancora tutti qui».

E anche nel fine settimana saranno tutti qui i volontari: i 15 in cucina e una trentina tra servizi al tavolo, bar, griglie e pulizia degli asparagi.

I deliziosi asparagi bianchi di Cantello arrivano oggi: ognuno dei sei coltivatori presenti in paese ha un accordo con la Pro loco per fornire una quantità sufficiente a soddisfare le esigenze della fiera. «Siamo normalmente attorno ai **12 quintali di asparagi** consumati nei due fine settimana della fiera - dice la presidente - Nelle annate normali riuscivamo a servire circa 1200 persone, su due turni sia a pranzo che a cena. Speriamo di confermare questi numeri, anche perché i costi sono tutti a nostro carico e dunque deve andare bene».

Se in questi giorni c'è stato tempo per scherzare e "contarla su", all'arrivo dei primi cassoni di asparagi l'attività diventa frenetica: c'è chi li controlla per verificare la qualità, chi si occupa del lavaggio, chi della pulizia e infine c'è **l'esperto che prepara i "mazzetti"** per far cuocere gli asparagi nel modo corretto, senza rovinare le punte, la vera "chicca" di questo ortaggio.

Fuori dalla cucina tutti sono al lavoro: chi pulisce le griglie, chi allestisce i tavoli, chi mette ordine. Tutto deve essere pronto per questa sera, quando la festa prenderà il via, nel segno di una ritrovata normalità dopo due anni di restrizioni e paura.

<https://www.varesenews.it/2022/04/cantello-apre-la-stagione-arriva-la-fiera-dellasparago-programma-dell80esima-edizione/1452337/>