

## Cinque cose da sapere sull'asparago di Cantello (quello vero)

**Pubblicato:** Giovedì 30 Aprile 2026



Se avete mai visto in giro fascette con scritto “De.C.O. Asparago di Cantello”, sappiate che non si tratta di un semplice marchio promozionale. Dietro c’è un **disciplinare preciso** che definisce cosa può — e cosa non può — chiamarsi asparago di Cantello. Ecco cosa c’è dentro.

### 1. Cresce solo a Cantello

Il primo requisito è geografico e non ammette eccezioni: per ottenere la Denominazione Comunale di Origine, l’asparago deve essere coltivato esclusivamente nel territorio del comune di Cantello. Non basta usare la stessa varietà o le stesse tecniche altrove. Il legame con quel suolo specifico è parte integrante dell’identità del prodotto.

### 2. La varietà viene dalla Francia

Sorprende, forse, ma la cultivar alla base dell’asparago di Cantello si chiama “Precoce d’Argenteuil” ed è di origine francese. Argenteuil è una cittadina alle porte di Parigi che nell’Ottocento era uno dei centri più importanti della sparacoltura europea. Quella varietà precoce trovò nel varesino condizioni ideali e vi mise radici — nel senso più letterale del termine. Il disciplinare ammette anche derivati ibridi maschili di provenienza francese.

### **3. Il bianco non è un caso: è una tecnica**

Il colore caratteristico — bianco con la punta che vira al rosa — non dipende solo dalla varietà. È il risultato dell'eziolamento: i turioni crescono coperti da un cumulo di terra che impedisce l'esposizione alla luce e quindi la sintesi della clorofilla. La raccolta avviene quando il turione ha raggiunto al massimo 22 centimetri, ancora interrato o appena emerso. Solo in quel momento, a contatto con la luce, la punta comincia a colorarsi di rosa.

### **4. Si raccoglie rigorosamente a mano, con uno strumento preciso**

La raccolta è manuale e si svolge tra marzo e giugno. Lo strumento si chiama sgorbia: un coltello a lama stretta e appuntita che permette di recidere il turione sotto la superficie del terreno senza danneggiare le zampe della pianta, che possono produrre per molti anni. È un lavoro lento, incompatibile con la meccanizzazione. La produzione massima consentita è di 8-9 tonnellate per ettaro.

### **5. Dalla raccolta al banco: massimo 48 ore**

L'asparago è un prodotto altamente deperibile e il disciplinare non lascia margini: dopo la raccolta va venduto subito, oppure conservato a 4°C per non più di 48 ore. Ogni mazzo deve essere accompagnato da una fascetta con il marchio De.C.O. e i dati del produttore. L'Amministrazione comunale può effettuare controlli a campione in campo e sui mercati: chi non rispetta le regole può perdere la denominazione.

di sr