

La solitudine dell'Asparago di Cantello

Pubblicato: Mercoledì 29 Maggio 2013



La stagione 2013 per l'asparago di Cantello è: «Una stagione da dimenticare». E se a dirlo è **Giacomo Mazza**, pochi minuti dopo avere guadagnato il titolo per i migliori asparagi di Cantello dell'anno c'è da fidarsi: la stagione 2013 si è rivelata difficoltosa, soprattutto dal punto di vista meteorologico ma non solo: «Intendiamoci: come qualità va bene, gli asparagi sono ottimi. Ma il tempo ci fa diventare matti: abbiamo perso 20 giorni che non recupereremo sicuramente più avanti». L'asparago di Cantello è una tradizione rinata, e che forse soffre di "mal di crescita": un prodotto agricolo fino a pochi decenni fa relegato a curiosità dell'orto di famiglia, ora rappresenta una fonte di reddito e di fama sovracomunale per i cantellesi. Anche e soprattutto grazie al successo della fiera dell'Asparago, da ormai oltre 70 anni organizzata dalla locale Pro Loco: che a colpi di risotto e asparagi con le uova, convince migliaia e migliaia di persone all'anno della sua bontà. Ma forse non basta.

«Le fiere ci vanno bene perché ci aiutano a commercializzare il prodotto – ammette Mazza – Però se l'Igp arrivasse sarebbe una bella cosa: si tratterebbe di un punto di forza per la vendita. Siamo in battaglia da diversi anni, però, e non ne vediamo ancora la fine» La conferma arriva, infatti dal Presidente associazione per l'Igp dell'Asparago di Cantello, **Giannino Brusa**, che spiega a che punto è il percorso dell'Igp, "Indicazione Geografica Protetta", per l'asparago cantellese: «Adesso siamo fermi in regione Lombardia. Entro fine mese a Milano dovrebbe essere fatta la riunione che definisce il parere favorevole della Regione: parere fondamentale perché venga mandato a Roma perché possa a sua volta un suo parere e finalmente possa essere mandato a Bruxelles per l'approvazione definitiva»

L'Igp non è solo una soddisfazione personale per l'agricoltore che vuole vedere riconosciuta la qualità

del prodotto: «Per chi si rivolge alla grande distribuzione, il marchio Igp è un grande vantaggio per poter continuare a vendere il nostro asparago allo stesso prezzo che pratichiamo ora, che è un prezzo doppio rispetto a quello "normale"» spiega senza mezzi termini Brusa, il presidente dell'associazione.

Ma cosa significa coltivare gli asparagi di Cantello? «Nel pieno della stagione, significa tanta fatica- confessa **Federica Baj**, che dei cinque "grandi produttori" di Asparagi di Cantello è l'unica che ha una azienda biologica – però anche una bella soddisfazione per un prodotto che si coltiva dall'800, che per tanti anni non si coltivava più e che ora si sta ricominciando a coltivare riportando avanti la tradizione». La BioBai non punta per nulla sulla grande distribuzione: preferisce il mercatino di slow food di Milano, per esempio, per "esportare" la qualità anche nella grande città.

Cantello ha in tutto cinque "grandi produttori"(Mazza, Brusa, Bianchi, Baj e Catella) cioè aziende agricole in grado di fare una produzione consistente: che però raggiunge circa i **400 quintali all'anno complessivamente**. Poi ci sono una pletera di piccoli e piccolissimi produttori, che lo fanno per diletto o hanno un numero molto limitato di clienti, magari un solo ristorante per esempio. Quest'anno, alla gara, ne erano rappresentati solo tre: mancavano i Catella, una delle aziende agricole più note insieme a quella dei Mazza, e proprio la BioBai, l'azienda di Federica. E quest'anno mancavano anche istituzioni e associazioni: sarà stata la pioggia o il peso delle difficoltà o delle disunioni che vano a scapito di una prelibatezza che ha fatto rivivere l'agricoltura del paese di confine (nel comune di cantello c'è la grande dogana di Gaggiolo-Stabio)?

Pasquale Gervasini, presidente di Confagricoltura Varese, è su palco delle premiazioni l'unico rappresentante dell'agricoltura, per un prodotto che viene considerato un'assoluta eccellenza del territorio. Ma lo è davvero?: «Lo è e lo dimostra il fatto che noi da sempre non manchiamo alla sagra dell'asparago di Cantello, che è una delle tradizioni consolidate del territorio e non facciamo mancare la nostra presenza nel giorno in cui si glorifica questa eccellenza» Gervasini usa il termine "Glorificare": come se fosse andato a messa, più che ad una sagra, a celebrare uno dei pochi prodotti agricoli caratterizzanti questa provincia, che bisogna curare bene per non perderlo. Ci riusciranno?

[Redazione VareseNews](#)
redazione@varesenews.it