

Antonella Croci: «Gli asparagi, una missione dettata dalla passione»

Pubblicato: Sabato 27 Maggio 2017



Da oltre 20 anni l'**Azienda Agricola Franco Catella** porta avanti la tradizione degli asparagi cantellesi. Franco Catella infatti fu uno dei primi in Valceresio, a capire che si poteva puntare seriamente sugli asparagi incrementando la produzione e la vendita. Una passione, la sua, portata avanti dalla moglie Antonella Croci, che abbiamo intervistato.

Come nasce la sua azienda?

«L'idea nasce negli anni '90 da mio marito, cresciuto qui a Cantello tra campi e asparagi. Aveva intenzione di aprire un'azienda che si occupasse specialmente di asparagi, la sua grande passione. Andammo a studiare da un agronomo in Veneto in modo da costruire qualcosa qui».

Come furono gli inizi?

«Molto difficoltosi. I terreni del Cantellese non erano adatti alla produzione di asparagi. Abbiamo dovuto lavorare i campi, acquistarne altri e investire molti soldi in macchinari e attrezzature. Col tempo abbiamo piantato le radici e atteso il processo di maturazione delle piante, che impiegano tre anni per poter fornire gli asparagi adatti al consumo».

Il tempo però ha dato i suoi frutti.

«Fortunatamente sì e sono fiera di ciò che abbiamo fatto. A Cantello gli asparagi si piantano fin dall'800 ma lo si faceva solo a livello familiare, come un hobby. Con noi e le altre aziende la produzione è diventata un fenomeno locale e la richiesta è aumentata molto. Fummo tra i primi ad allestire appositi stand ai mercatini di Varese. La Coldiretti si interessò al nostro caso e ci supportò. Inoltre vennero a farci visita diverse trasmissioni televisive».

Gli asparagi bianchi sono diventati tipici di Cantello

«Assolutamente, abbiamo fatto conoscere a tante persone un prodotto prelibato e ricercato, diverso dall'asparago comune».

Da qualche anno l'azienda è nelle sue mani, giusto?

«Sì, da quando morì mio marito, nel 2009. È stato un colpo durissimo da affrontare, ma la passione per questa azienda mi ha spinto a continuare il suo operato».

Cosa offrite al pubblico?

«Asparagi freschi di diverso tipo, dalle punte ai turioni di grandi dimensioni. Inoltre fu di mio marito l'idea di produrre gli asparagi bianchi in vasetti di vetro, in modo da poterli consumare non solo in alta stagione. Si tratta comunque di vendita diretta a privati e a ristoranti».

Quando avete iniziato la raccolta quest'anno?

«Il 1° aprile, qualche giorno prima rispetto agli anni scorsi, merito del caldo precoce di questa primavera. Prevediamo comunque un termine classico, intorno alla fine di maggio».

Quali sono i numeri della vostra produzione?

«Sinceramente non lo so, per il semplice motivo che non controlliamo i numeri. Produciamo e

cerchiamo di poter accontentare le nostre richieste. ««

di [Dario Primerano](#)