

**ASSOCIAZIONE PER LA PRODUZIONE DELL'ASPARAGO DI CANTELLO E PER IL
SUO RICONOSCIMENTO IGP**

ASPARAGO DI CANTELLO

**DISCIPLINARE PER LA PRODUZIONE DELL'ASPARAGO DI CANTELLO E
PER IL SUO RICONOSCIMENTO IGP**

Marzo 2015

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE PER L'INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA "ASPARAGO DI CANTELLO"

Art. 1

Denominazione

L'indicazione geografica protetta (I.G.P.) «Asparago di Cantello» è riservata all'asparago (*Asparagus officinalis* L.) che risponde alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Art. 2

Caratteristiche del prodotto

2.1. Le cultivar

Le cultivar utilizzate per la produzione dell'«Asparago di Cantello» sono il "Precoce di Argenteuil" e derivati ibridi.

2.2. Caratteristiche morfologiche

I turioni dell'«Asparago di Cantello» devono essere interamente bianchi, oppure con la punta leggermente rosata.

I turioni devono essere:

- interi;
- freschi di aspetto;

L'asparago di Cantello, che non deve superare un'altezza di 22 cm, deve essere classificato in base al diametro del turione (zona centrale) in due classi di qualità:

- **Extra:** diametro del turione tra 21 e 25 mm.
- **Prima:** diametro del turione tra 13 e 20 mm.

Limitatamente al calibro, è ammessa per le singole confezioni, nell'ambito delle predette classi, una tolleranza massima del 10% in peso di turioni non conformi al calibro indicato.

Caratteristiche organolettiche e caratteristiche chimico-fisiche

L'analisi organolettica ha definito i seguenti caratteri:

- odore: intenso ma delicato nel complesso, privo di note anomale
- sapore: dolce intenso, lieve retrogusto amaro. Aroma di asparago da media intensità a deciso.

L'analisi chimico-fisica ha presentato i seguenti risultati:

Valore energetico	21-23	Kcal/100g
Grassi	0.11-0.14	g/100g
Carboidrati	3.01-3.55	g/100g
Ceneri	0.42-0.46	g/100g

Proteine (N x 6.25)	1.51-1.54	g/100g
Fibra alimentare	0.50-0.96	g/100g
Umidità	93.40-94.12	g/100g

Art. 3

Zona di produzione

La coltivazione dell'«Asparago di Cantello» deve essere esclusivamente effettuata nel comune di Cantello, in provincia di Varese.

Art. 4

Prova dell'origine

Ogni fase del processo produttivo viene monitorata documentando per ognuna gli input e gli output. In questo modo e attraverso l'iscrizione in appositi elenchi gestiti dalla struttura di controllo, delle particelle catastali sulle quali avviene la produzione, dei produttori, dei confezionatori nonché attraverso la denuncia alla struttura di controllo delle quantità prodotte, è garantita la tracciabilità e la rintracciabilità (da monte a valle della filiera di produzione) del prodotto. Tutte le persone fisiche o giuridiche, iscritte nei relativi elenchi, sono assoggettate al controllo da parte della struttura di controllo, secondo quanto disposto dal disciplinare di produzione e dal relativo piano di controllo.

Art. 5

Metodo di ottenimento

5.1. Sistema di produzione

La coltivazione dell'«Asparago di Cantello» deve essere effettuata in pieno campo, nella zona delimitata dal disciplinare. I terreni destinati a questa coltura devono essere franco-sabbiosi, con PH variabile da 5.3 a 7.5.

5.2. Tecniche di coltivazione

Preparazione del terreno ed impianto: i terreni devono essere coltivati secondo i principi della buona pratica agricola. L'aratura deve essere profonda da un minimo di 30 cm ad un massimo di 60 cm, seguita da un'accurata preparazione del letto d'impianto.

Distanze e profondità d'impianto: la distanza tra le file è di 2-2,40 metri, la messa a dimora deve essere effettuata in solchi profondi dai 20 ai 30 cm. La densità d'impianto deve essere compresa tra le 20.000 e le 25.000 zampe ad ettaro.

Nel mese di marzo le piante di asparago vengono rinalzate. L'operazione viene effettuata con una macchina che, passando a scavalco della fila, crea una baulatura, un cumulo trapezoidale di terreno alto 40-50 cm, poi coperto con un telo, di colore nero, che viene tolto al momento di procedere alla raccolta. Gli asparagi crescono così al riparo dai raggi solari. Successivamente alla raccolta il cumulo viene nuovamente ricoperto dal telo.

5.3. Materiale di propagazione

Il materiale di propagazione certificato, viene acquistato da produttori nazionali e/o esteri, gli impianti possono essere realizzati con zampe o con piantine.

5.4. Fertilizzazione

Prima dell'impianto deve essere effettuata una analisi chimica del terreno per stabilire la quantità di fertilizzanti da utilizzare. La fertilizzazione reimpianto consiste nell'apporto di concimi contenenti fosforo e potassio nelle quantità indicate dal piano di concimazione e con letame in quantità dalle

60 alle 100 t/ha. Le concimazioni a base di azoto vengono effettuate dopo l'attecchimento delle zampe. La fertilizzazione negli anni successivi può essere effettuata nel periodo di luglio-agosto, dopo la raccolta, sulla base dei valori medi delle asportazioni della coltura.

Alla fine dell'inverno può essere effettuata una concimazione organica di mantenimento.

5.5. Reimpianto

Il reimpianto dell'«Asparago di Cantello» è consentito su quei terreni che da almeno sei anni siano stati destinati alla coltivazione di altre colture.

5.6. Le cure colturali

Cure colturali del primo anno e di quelli successivi:

- fresatura o sarchiatura interfila dopo la raccolta;
- trattamenti fitosanitari solo alla comparsa dell'avversità;
- diserbo chimico, meccanico e/o fisico;
- potatura estiva solo se necessaria;
- taglio autunnale della parte aerea dopo il completo disseccamento;
- rincalzatura con terreno (baulatura), per almeno 20 cm sopra le gemme, sagomata e coperta con telo nero per favorire l'imbianchimento dei turioni (eziolamento).

E' consentita l'irrigazione.

5.7. Raccolta.

La raccolta del prodotto inizia a marzo e si protrae fino a giugno. Viene effettuata manualmente, con apposito attrezzo denominato sgorbia, formato da un manico di legno e da un'asta di metallo dalla parte apicale concava e affilata, che permette di tagliare nettamente i turioni. La produzione massima annua dell'asparagiaia in piena produzione è pari a 10 t/ha.

La durata dell'impianto è di massimo 12 anni.

5.8. Lavorazione

Trattandosi di un prodotto da commercializzare molto fresco, a breve distanza di tempo dalla raccolta, per il mantenimento delle sue peculiari caratteristiche, gli asparagi vengono immediatamente puliti e confezionati per la vendita. Dopo la raccolta, gli asparagi vengono puliti, confezionati e possono essere immediatamente venduti oppure conservati a 4°C per un breve periodo di tempo (massimo 48 ore).

Art. 6

Legame con la zona geografica

I terreni di Cantello, di derivazione fluvio-glaciale, con tessitura particolarmente sciolta, elevata permeabilità e drenaggio rapido, ricchi di sostanza organica, pH variabile da 5.3-7.5, risultano molto adatti alla coltivazione dell'asparago. Il clima della località in esame afferisce al macroclima Europeo ed al mesoclima insubrico, mesoclima di transizione fra mesoclima padano e mesoclima alpino. La distribuzione delle precipitazioni presenta uno spiccato minimo invernale ed un massimo esteso dalla tarda primavera all'autunno. Il coincidere di precipitazioni abbondanti con la massima richiesta evapotraspirativa estiva rende poco frequente il verificarsi di situazioni di stress idrico estivo per le colture. La precipitazione in forma nevosa costituisce una fonte di approvvigionamento idrico ad elevatissima efficienza oltre a garantire un buon effetto coibente sul terreno.

Possiamo pertanto concludere di trovarci di fronte ad un clima caratterizzato da abbondanti risorse termiche e idriche, mentre le limitazioni non appaiono tali da pregiudicare in alcun modo le attività di coltivazione dell'asparago, e ad un terreno particolarmente adatto. Tutto questo ha permesso la diffusione e l'affermazione della coltivazione dell'asparago a Cantello.

Notizie sulla coltivazione dell'asparago a Cantello sono state rinvenute negli archivi storici parrocchiali e risalgono al 1831. I documenti storici riportano che gli asparagi erano offerti alla chiesa e successivamente messi all'asta dal parroco per sopperire alle spese ecclesiastiche. Nel corso degli anni l'asparago si è affermato sempre di più e ha conquistato un ruolo di fondamentale importanza per il paese. Gli agricoltori di Cantello vendevano l'asparago localmente o nella vicina Svizzera.

Un illustre avvocato di Cantello, Cesare Baj, destinò il reddito di una parte della sua proprietà alla premiazione dei migliori produttori, con l'obiettivo di stimolare gli agricoltori a migliorare anno dopo anno la produzione dell'asparago.

Nel 1939 in occasione di questa premiazione annua fu istituita la "Fiera dell'Asparago di Cantello", divenuto un appuntamento tradizionale che richiama sia gli abitanti del luogo che i cittadini dei comuni della provincia. Alla fiera erano ammessi solo ed esclusivamente gli asparagi appartenenti alla varietà Argenteuil precoce. La cronaca prealpina (31 maggio 1939) pubblicò la graduatoria con i migliori coltivatori di asparagi.

L'affinarsi di particolari tecniche colturali, come la baulatura primaverile dei terreni che garantisce l'eziolamento dei turioni e la raccolta, rigorosamente manuale, permettono di ottenere asparagi interamente bianchi o con la punta sfumata di rosa, lunghi fino a 22 cm, completamente edibili. Con la cottura l'"Asparago di Cantello" mantiene la propria integrità. La colorazione subisce delle variazioni rispetto al crudo, in particolare l'apice può acquisire una leggera colorazione verde. All'assaggio il prodotto risulta piuttosto dolce, accompagnato da una caratteristica nota aromatica amara delicatamente percettibile: il tipico, inconfondibile sapore dell'asparago di Cantello. La consistenza della parte apicale fino al centro dell'asparago è polposa, succosa e tenera, la parte rimanente fino alla base risulta fibrosa.

La bontà degli asparagi di Cantello negli anni è stata apprezzata da molti buongustai ed i ristoranti del posto si sono specializzati fornendo diverse specialità a base di asparago. L'affermarsi di questa tradizione ha portato a definire Cantello come la "Mecca degli asparagi".

Attualmente la Fiera è giunta alla 74° edizione (2014) e ogni anno l'arrivo di maggio è caratterizzato da questo evento, che richiama l'interesse di molti appassionati.

La lunga tradizione di coltivazione ha fatto in modo che l'associazione del nome di Cantello con l'asparago sia ormai diventato un abbinamento spontaneo.

Nei ristoranti, nei negozi e nella grande distribuzione organizzata l'«Asparago di Cantello» viene proposto con questa precisa dizione identificativa

La reputazione dell'«Asparago di Cantello» ha raggiunto anche i moderni canali di comunicazione. Nel web sono numerosi i siti che parlano di questo prodotto e persino su youtube sono frequenti le riproposizioni di trasmissioni dedicate all'alimentazione e alla cucina che vedono l'"Asparago di Cantello" protagonista, presentato da noti chef.

Il diffuso interesse economico, culturale e sociale per questo prodotto ha consentito di sviluppare e migliorare le tecniche di coltivazione, le strategie di vendita e promozione, e nel rispetto della tradizione, di mantenere viva una produzione che è integrazione di reddito, motivo di aggregazione a salvaguardia dell'ambiente rurale.

Art. 7

Controlli

Gli impianti idonei alla produzione della I.G.P. «Asparago di Cantello» saranno iscritti in un apposito elenco attivato, tenuto e aggiornato dall'organismo di controllo di cui all'art. 7, comma 1, punto g, del regolamento (UE) n. 1151/2012. Il produttore è tenuto a comunicare all'organismo di controllo l'inizio della raccolta. L'organismo di controllo è CSQA Certificazioni – Via S. Geatano 74 – 36016 Thiene (Vi), Tel: +39/0445313011, Fax: +39/0445313070, email: csqa@csqa.it.

Art. 8
Etichettatura

Gli asparagi devono essere confezionati in mazzi del peso compreso tra 0.5 e 5 kg o sfusi in cassette.

Le confezioni devono essere provviste di una fascetta sulla quale deve comparire nello stesso campo visivo, la denominazione «Asparago di Cantello I.G.P.» e il simbolo UE dell'IGP, nome, ragione sociale, ed indirizzo del produttore.

E' consentito in abbinamento all'indicazione geografica protetta, l'utilizzo di indicazioni e/o simboli grafici che facciano riferimento a nomi o a ragioni sociali o marchi collettivi o marchi d'azienda individuali.

Nella designazione, in abbinamento inscindibile con la indicazione geografica deve figurare il «logo», ovvero il simbolo distintivo della I.G.P. «Asparago di Cantello».

Il logo dell'asparago di Cantello è formato dai seguenti elementi.

Due asparagi bianchi, dalle punte e sfumature violette, disposti a V, con l'asparago di sinistra sovrapposto all'altro. Sopra il punto di sovrapposizione degli asparagi parte la scritta in bianco "ASPARAGO DI CANTELLO IGP" su fascia rossa.

Dietro i due asparagi, delimitata da un tratto di circonferenza, è disegnata la chiesa della "Madonna in campagna" di Cantello, che ha per sfondo un panorama montano, con cielo azzurro e sole.

Il bordo della circonferenza è costituito da un arcobaleno.



Elenco colori pantone:
Arcobaleno

rosa

1777

		giallo	394
		verde	374
		azzurro	3375
		blu	5275
		indaco	265
		rosa	2375
		rosso	191
Testo		bianco	607
Asparagi		viola	670
			250
			516
			258
			513
Banda rossa		rosso	185
Disegno a matita	<u>prato</u>	verde	577
			460
	<u>chiesa</u>	bianco	607
		sassi	474
			436
			410
			cool gray 3
			cool gray 6
			721
	finestre	4655	
			warm gray 11
			440
			nero 6
	tetto	4655	
			158
			411
			440
			nero 6
	<u>montagna</u>	verde	585
			577
	marrone	728	
			471
	<u>cielo</u>	azzurro	278
			284
			628
			551
			290
			607