Ref. Ares(2014)3447087 - 17/10/2014

DOCUMENTO UNICO

"ASPARAGO DI CANTELLO"

n. UE:

DOP ( ) **IGP (X)**

1. DENOMINAZIONE

"Asparago di Cantello"

2. STATO MEMBRO O PAESE TERZO

Italia

3. DESCRIZIONE DEL PRODOTTO AGRICOLO O ALIMENTARE

3.1. Tipo di prodotto

Classe 1.6. Ortofrutticolo

3.2. Descrizione del prodotto a cui si applica la denominazione di cui al punto 1

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

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;
- privi di malformazioni e di ammaccature;
- esenti da attacchi di roditori e di insetti;
- puliti, cioè privi di terra o di qualsiasi altra impurità;
- privi di odori e sapori estranei (a seguito di fermentazioni o per la presenza di muffe).

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.

3.3. Mangimi (solo per i prodotti di origine animale) e materie prime (solo per i prodotti trasformati)

…

3.4. Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica delimitata

…

3.5. Norme specifiche in materia di affettatura, grattugiatura, confezionamento, ecc. del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Gli asparagi devono essere confezionati in mazzi del peso compreso tra 0.5 e 5 kg o utilizzando confezioni conformi alla legge.

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

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).

3.6. Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto cui si riferisce la denominazione registrata

Le confezioni devono essere provviste di una fascetta sulla quale devono 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.



4. DELIMITAZIONE CONCISA DELLA ZONA GEOGRAFICA

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

5. LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

Legame con la zona geografica

I terreni di Cantello, di derivazione fluvioglaciale, 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 di asparago. La precipitazione in forma nevosa costituisce una fonte di approvvigionamento idrico ad elevatissima efficienza oltre a garantire un buon effetto coibente sul terreno.

Le favorevoli condizioni ambientali insieme alle particolari tecniche colturali adottate nella zona di produzione, 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.

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 ed ha portato a definire Cantello come la "Mecca degli asparagi".

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. La cronaca prealpina (31 maggio 1939) pubblicò la graduatoria con i migliori coltivatori di 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 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. 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.

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

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.

Riferimento alla pubblicazione del disciplinare

Questa Amministrazione ha attivato la procedura nazionale di opposizione per il riconoscimento della indicazione geografica protetta «Asparago di Cantello» nella Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana n. 188 del 14 agosto 2014.

Il testo del disciplinare di produzione è consultabile sul sito Internet del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali al seguente link: http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

oppure accedendo direttamente all'home page del sito del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali (www.politicheagricole.it), cliccando su "*Prodotti DOP IGP*" (in alto a destra dello schermo), poi su *Prodotti DOP IGP STG* (di lato, sulla sinistra dello schermo) ed infine su "*Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*".