L’asparago rosa di Mezzago

written by Rivista di Agraria.org | 14 maggio 2016
di Niccolò Mapelli

In Lombardia il nome Mezzago è da sempre associato all’asparago. Una coltivazione che prese origine nei primi del secolo scorso e che vede oggi nel “maggio mezzaghese” l’evento centrale della valorizzazione e degustazione di questo prodotto.

Diversamente da quanto accade in tutto il resto d’Italia, dove si producono turioni completamente verdi o bianchi, quelli raccolti a Mezzago hanno l’apice rosato (3-4 centimetri) e la rimanente parte completamente bianca. Il ciclo produttivo inizia ai primi di aprile e termina circa a fine di maggio e pertanto questo articolo è espressamente un invito alla scoperta ed alla degustazione “in campo” degli “Asparagi rosa”.

I nuovi impianti di asparago vengono effettuati partendo dalla messa a dimora delle radici, dette comunemente anche “zampe”. In questa foto un apparato radicale di 5/6 anni di sviluppo

Grazie ad un ricco calendario, denominato “*Maggio mezzaghese*” (*http://www.prolocomezzago.it/images/Allegati/pdf_maggio/Maggio2016_Programma.pdf*) , vengono proposti al visitatore eventi proprio per festeggiare “l’asparago rosa”: per quattro settimane si svolgono momenti culturali, feste, incontri e dibattiti, gestiti grazie all’impegno delle molte associazioni di volontariato coordinate tra loro dal Comune, dalla Cooperativa di Asparagicoltori e dalla Pro Loco.

La maggior parte delle persone è abituata a trovare, sui banchi dei mercati o nei negozi, mazzi di asparagi verdi o bianchi. I primi più sottili, dal sapore più amarognolo, coltivati in tutta Italia e raccolti prelevando solo la parte del “turione” che fuoriesce dal terreno; quelli bianchi invece provenienti in gran parte dal nord-est (Veneto e Friuli), spesso di calibro più grande e con sapore delicato, sono coltivati in modo tale che il terreno opportunamente rincalzato non li esponga ai raggi solari, privandoli così del pigmento verde della clorofilla.
L’asparago coltivato a Mezzago ha invece l’apice rosato nei primi 3 – 4 cm ed il resto del “turione” bianco, cosa che lo rende unico nel panorama varietale.
Il ciclo dei lavori dedicati alla coltivazione dell’asparago inizia in realtà già a gennaio, con il taglio e la triturazione della vegetazione dell’anno precedente. A febbraio il terreno viene smosso, arieggiato e concimato, utilizzando degli erpici sarchiatori con l’attenzione a non danneggiare le radici presenti.

Entro la fine di febbraio bisogna effettuare una leggera erpicatura, in modo da favorire la penetrazione delle precipitazioni meteoriche e l’arieggiamento delle strati vicini alle radici

L’asparago è infatti una pianta poliennale che ha una “vita produttiva” di circa 10 – 12 anni.
Nel mese di marzo avviene la prima operazione che caratterizza il prodotto e cioè, non appena iniziano a spuntare i primi “turioni” dal terreno, si effettua una “baulatura” innalzando cumuli di terra alti circa 30 cm proprio per far crescere gli asparagi al loro interno. Senza questo procedimento si otterrebbero i classici fusti verdi e sottili.
Successivamente a questa fase vengono posati dei teli pacciamanti di colore scuro lungo le file, in modo da poter limitare e controllare la crescita delle erbe infestanti senza ricorrere a prodotti diserbanti, ma soprattutto per coprire e scoprire abilmente le prime punte dei turioni una volta fuoriuscite dal terreno al fine di “dosare” la giusta quantità di luce solare per assicurare il caratteristico pigmento “rosato”.

Campi nel mese di maggio: i teloni vengono scoperti poco prima della raccolta

Aprile e maggio, come dicevamo, sono invece i due mesi classici di raccolta del prodotto, effettuato ancora a mano

con i tradizionali attrezzi (un arnese di ferro chiamato *fèrr di sparc*) che permettono di sollevare e di sfilare gli asparagi uno alla volta, pronti per essere poi puliti, selezionati e legati a mazzi per la vendita.
La redditività della coltivazione dell'asparago impone una raccolta giornaliera, a scalare, non appena l'apice emerge e fuoriesce dal terreno per 4.-5 cm.

Per il confezionamento e la suddivisione qualitativa del raccolto esiste uno specifico Regolamento CEE (n° 2377/99) che detta i requisiti dei tre tipi di categorie, in funzione della dimensione (lunghezza e calibro) e dell'aspetto visivo esteriore: extra, prima e seconda.
Gli asparagi **extra** devono avere almeno 12 mm di diametro, devono essere ben formati e dritti ed avere le punte di colorazione rosa uniforme. Gli asparagi della **prima classe** sono contraddistinti da turioni di almeno 10 mm, che presentano qualche leggera curvatura e con le punte che possono presentare qualche colorazione più intensa e lievi sfumature verdi. L'ultima categoria, ovvero di "**seconda classe**" (detta anche "*aspargina*") può presentare forme meno regolari, gli asparagi possono essere più curvi e sottili, con diametri da 6 mm, l'apice può essere di verde più intenso e la base può anche presentare una consistenza leggermente legnosa.

Attraverso il progetto di reintroduzione della coltivazione dell'asparago rosa prima e, successivamente, l'istituzione della Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.), l'amministrazione si è posta l'importante obiettivo di dare visibilità all'opera dei piccoli e piccolissimi produttori nel territorio comunale e ai loro prodotti spesso straordinari, stimolando nuove curiosità nei consumatori e valorizzando così le attività agro-alimentari tradizionali locali, il patrimonio culturale, gastronomico ed artigianale del paese.

Logo dell'asparago rosa di Mezzago

Occorre risalire al febbraio 2004, per trovare la delibera di consiglio comunale che ha definitivamente istituito la Denominazione Comunale di Origine per l'asparago di Mezzago, con relativo regolamento d'uso, redatto dal Dr. Agostino Falavigna dell'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Montanaso Lombardo. La Denominazione Comunale di origine è un'attestazione, rilasciata dal Comune, che individua un prodotto e le sue fasi produttive, legandolo al luogo storico d'origine.

Marchio De.C.O, presente sulle fascette o in qualsiasi materiale promozionale e divulgativo del prodotto

Un recente censimento delle produzioni indica in circa 14 ettari le superfici produttive suddivise su circa 5 aziende produttrici. Prendendo come riferimento una produzione media di circa 3 q.li/ha al giorno di una asparagiaia (Falavigna – 2007), si ottengono quindi circa 2 tonnellate annue di asparagi nell'areale di Mezzago. La realtà locale vede questo quantitativo prodotto per circa metà marchiato De.C.O per la vendita nei canali commerciali (negozi, GDO e ristoranti) e per il resto consumati direttamente durante la sagra, o venduti sfusi in loco.
Interessante è però notare che il Comune, proprio per garantire un prezzo equo ed al tempo stesso rispettoso per gli agricoltori, partecipa alle trattative per la definizione del prezzo e dei contratti di fornitura a marchio De.C.O, sia con i rappresentanti della grande distribuzione organizzata (limitatamente ad alcuni punti di vendita della zona) sia con i rivenditori più piccoli.
Per ottenere il riconoscimento ed il marchio De.C.O, gli asparagi devono essere quindi coltivati secondo un disciplinare produttivo e secondo determinate regole e criteri, riconducibili fondamentalmente ai principi dell'agricoltura "integrata", ovvero con un riscorso limitato ed oculato a concimi e trattamenti di difesa. Il consumatore o l'acquirente può riconoscere le tre categorie dalla dicitura apposta sulla fascetta di confezionamento.

La vendita degli Asparagi avviene con una fascetta numerata in cui sono riportati i dati dell'azienda, il logo De.C.O e il simbolo scelto dai produttori locali

Negli ultimi anni l'obiettivo di riscoprire l'antica tradizione si è trasformato in una bella realtà; dove le sinergie tra

Amministrazione Comunale, Regione Lombardia e l'Istituto Sperimentale per l'Orticoltura di Montanaso Lombardo e l'impegno della Cooperativa asparagicoltori e di altri agricoltori hanno consentito produzioni "eccellenti" dal punto di vista qualitativo e in misura sufficiente per sostenere le aspettative dei consumatori locali.
La Cooperativa Aspargicoltori e le diverse aziende agricole che coltivano l'asparago di Mezzago (http://www.asparagorosa.it/index.php/produttori), danno lavoro a diverse decine di persone durante la stagione di produzione. L'asparago Rosa di Mezzago è quindi tornato ad essere una realtà importante nella tradizione e nell'economia del paese.

Niccolò Mapelli – Dottore Agronomo junior è iscritto all'Ordine dei Dottori Agronomi e Dottori Forestali della Provincia di Milano. Libero professionista, attivo nella gestione e pianificazione territoriale, nella progettazione dei sistemi a verde e nella riqualificazione ambientale ha maturato negli anni una consolidata esperienza nel settore agronomico/forestale e una conoscenza dell'ambito rurale, principalmente collinare e di pianura. Sito web: www.ruralp.it