L’asparago Verde di Canino diventa una IGP

written by Rivista di Agraria.org | 15 aprile 2024
di Donato Ferrucci

Con Decreto del MASAF N.0145663 del 27/03/2024, la **Bioagricert srl** è stata autorizzata ad effettuare i controlli per l’**IGP** (Indicazione geografica protetta) “**Asparago verde di Canino**”. L’indicazione è registrata in ambito Unione europea per effetto del Reg. (UE) 2023/2483 del 6 novembre 2023 e reca l’iscrizione nel registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette della denominazione in questione.



Delimitazione della zona geografica

La zona di produzione dell’«Asparago verde di Canino» IGP ricade nel territorio amministrativo dei comuni di

- Canino,
- Cellere,
- Montalto di Castro,
- Tarquinia,
- Tuscania,
- Tessennano,
- Arlena di Castro.

Fasi specifiche della produzione che devono aver luogo nella zona geografica identificata
Tutte le operazioni di produzione dell’«Asparago verde di Canino» I.G.P. (coltivazione, pulitura, cernita, lavaggio, calibrazione, taglio, ammazzettamento e suddivisione in base alla categoria merceologica) vanno effettuate nell’ambito del territorio delimitato dal disciplinare.

Il logo e la menzione previsti (Norme specifiche in materia di etichettatura del prodotto)
La confezione, oltre alle informazioni obbligatorie previste dalla specifica normativa nazionale ed europea, reca

obbligatoriamente sull'etichetta a caratteri di stampa chiari e leggibili, oltre al simbolo grafico europeo della IGP e al logo della IGP, le seguenti ulteriori indicazioni:

- «Asparago verde di Canino» seguita dall'acronimo IGP (Indicazione Geografica Protetta) o dalla dicitura Indicazione Geografica Protetta;
- Nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore singolo e/o associato e/o del confezionatore;

È consentito l'utilizzo di indicazioni che facciano riferimento a nomi o ragioni sociali o marchi privati purché non abbiano significato laudativo o tali da trarre in inganno il consumatore.
La dizione «Indicazione geografica protetta» può essere ripetuta in altra parte del contenitore o dell'etichetta anche in forma di acronimo «I.G.P.».
È vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista.

Caratteristiche del prodotto «Asparago verde di Canino»
L'Indicazione è riservata ai turioni di asparago appartenenti alla famiglia delle Liliaceae, varietà Asparagus officinalis L., tipologia verde, riconducibili alle seguenti cultivar: Atlas, Grande, UC157, Vegalim, Starlim, Italo, Atticus, Verdus. L'orticola all'atto dell'immissione al consumo deve avere le seguenti caratteristiche morfologiche, merceologiche, organolettiche e chimico-fisiche:

Caratteristiche morfologiche:

- colore verde brillante su tutto il gambo, con sfumature violacee all'apice;
- intero, con portamento eretto e apice stretto e chiuso; consistenza soda, non flaccida;
- pulito, privo di terra o di qualsiasi altra impurità.

Caratteristiche merceologiche:

- Categoria Extra: diametro del turione > di 16 mm;
- Categoria I: diametro del turione tra 10,1 e 16 mm;
- Categoria II (detta asparagina): diametro del turione tra 8 – 10 mm.

È ammessa una tolleranza del +/- 10 % in peso di turioni non rispondenti al diametro indicato all'interno della stessa confezione.

Caratteristiche organolettiche:

- odore: da delicato a intenso, privo di note anomale;
- sapore: dolce, con retrogusto erbaceo.

Caratteristiche chimico-fisiche:

- ferro: maggiore di 1 mg/100 g;
- magnesio: maggiore di 10 mg/100 g.

Il prodotto deve inoltre avere turioni pieni (non vuoti) e privi di spaccature. Per l'uniformità di tutta la parte edule e per l'assenza di scarto, viene definito «mangiatutto».
Il prodotto è immesso al consumo allo stato fresco o surgelato o congelato (III gamma)

Immissione al consumo
Per l'immissione al consumo il confezionamento dell'«Asparago verde di Canino» I.G.P. deve essere effettuato in una delle tipologie di confezioni di seguito riportate.
Per il prodotto fresco, confezionato in mazzi, opportunamente legati e pareggiati alla base mediante taglio manuale o meccanico secondo le seguenti tipologie di confezioni:

- fazzoletti di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 0.250 e 1 000 g;
- fascette per uso alimentare del peso compreso tra 0,250 e 1 000 g;
- vaschette di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 0,125 e 1 000 g;
- scatole-box di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 1 e 6 kg;
- cassette di materiale per uso alimentare del peso compreso tra 1 e 12 kg;

È ammessa la vendita di turioni sciolti in imballaggi di materiale per uso alimentare del peso massimo di 12 kg; tale imballaggio deve essere chiuso da una retina o altro materiale idoneo ai prodotti alimentari, nonché dalla fascia contenente le informazioni previste per l'etichettatura «Asparago verde di Canino» I.G.P. in modo da proteggere il prodotto da eventuali manomissioni.

Per la III gamma:

- in buste di materiale per uso alimentare, sigillata, in atmosfera controllata, da 0,10 kg a 10 kg;
- in buste di materiale per uso alimentare sigillata, sottovuoto da 0,5 kg a 10 kg.

Tutte le confezioni devono essere in materiale idoneo all'uso alimentare e sigillate in modo tale che il prodotto non possa essere estratto senza la rottura della confezione stessa.

Ulteriori informazioni utili
Coltivazione, botanica e storia
L'asparago verde di Canino è una Liliacea (Asparagus officinalis L.). Si presenta come un turione di medie/grandi dimensioni, a portamento eretto, con apice sempre stretto e chiuso.
Il colore verde brillante, tipico di questo vegetale, è dovuto alle particolari condizioni pedoclimatiche del territorio, ai suoli vulcanici, ricchi di potassio e di sali minerali, soprattutto ferro e magnesio, che ne influenzano il colore.
La scarsa fibrosità del prodotto ed al fatto che viene raccolto tagliando il turione sopra il livello del terreno senza asportare la parte fibrosa (bianca) portano all'appellativo di «mangiatutto» per il prodotto in questione.
Aspetto, consistenza e fragranze sono caratteristiche determinate dalle favorevoli condizioni agro-pedoclimatiche e dalle tecniche di coltivazione messe in atto. La natura del terreno gioca un ruolo fondamentale, infatti, l'areale di coltivazione presenta suoli a tessitura franco o franco sabbioso-argillosa, in genere su superfici calcaree e depositi vulcanici, con buona fertilità. Elementi che facilitano l'emergenza del turione.
Le caratteristiche idrologiche dei suoli impediscono ristagni idrici nei periodi piovosi. In particolare i terreni risultano avere alti livelli di calcio, potassio ma soprattutto di ferro e magnesio tanto da caratterizzare qualitativamente il prodotto nel contenuto in ferro e magnesio. La vicinanza del mare, il clima mite, genera condizioni particolarmente favorevoli per lo sviluppo dell'asparago, permettendo una produzione precoce già dai

primi di gennaio, emettendo turioni adatti per la raccolta.
Anche il regime pluviometrico della zona risulta estremamente omogeneo e caratterizzato, da una quantità di pioggia cumulata/anno media di poco più di circa 472 mm. Le precipitazioni sono concentrate nel periodo autunno inverno, con il periodo di aridità nei mesi di estivi.
La coltivazione, introdotta nell'areale verso la fine degli anni '70 dello scorso secolo, ha stimolato l'elaborazione di strumenti adatti allo scalzo dell'asparago con un'attenzione particolare ai metodi di raccolta manuale ai fini di garantire la qualità del prodotto.
L'asparago verde di Canino presenta valide qualità organolettiche e nutrizionali dato il tenore in carboidrati, circa 3,2%, proteine, 3%, è ricco in vitamine A, B1, B2 e C, calcio, fosforo e ferro. L'apporto energetico: 34 K cal/100g.
Come tutte le altre tipologie di asparagi, sono attribuite alla categoria alcune virtù dovute anche al ridotto apporto calorico, pari a 34 Kcal per 100 grammi di prodotto, e la grande quantità di fibre ne rendono ideale il consumo in diete ipocaloriche, favorendo la digestione e il funzionamento intestinale.

Tecnica colturale generale

l terreno viene preparato effettuando una apertura dei solchi di 50-70 cm di profondità su cui vengono trapiantati i turioni. Trattandosi di una coltura poliennale con durata di 8-10 anni, ogni anno vengono trapiantate le piantine intere o le "zampe" (piantine di 1 anno circa). Nel caso delle "zampe" i solchi vengono ricoperti con la terra; mentre con il trapianto delle piantine il solco rimane aperto e chiuso man mano che la pianta cresce. L'epoca del trapianto va da fine marzo a giugno. I sesti d'impianto prevedono una distanza fra i turioni di 1,5 metri circa. L'irrigazione viene effettuata per aspersione o a goccia.
La coltura ricorre anche alla tecnica della geotermia per la produzione in coltura protetta. Le radici vengono riscaldate attraverso manichette interrate in cui passa acqua calda proveniente da falde affioranti. Nel periodo invernale la parte edule viene protetta in tunnel di polietilene mantenendo microclima caldo, ideale per l'asparago. La pratica consente la raccolta dell'asparago può avvenire anche nei mesi invernali, gennaio/febbraio.
Per la coltura in pieno campo la raccolta avviene fra gennaio/giugno e settembre/ottobre; generalmente a mano con l'ausilio di un coltello provvisto di lama/paletta terminale. In questo modo si raccoglie il turione leggermente sotto la radice.

Tecniche di coltivazione previste dal disciplinare

La tecnica di coltivazione dell' "Asparago verde di Canino" si basa sulle pratiche tradizionalmente seguite nella zona delimitata all'art. 3 del presente disciplinare. La coltivazione deve essere effettuata in pieno campo o in coltura protetta, utilizzando piantine o zampe. L'Asparagiaia ha una durata massima di 15 anni. Non è ammesso l'impiego di varietà geneticamente modificate.
Preparazione del terreno nuovo impianto.
I lavori preparatori hanno lo scopo di creare un buon "letto di trapianto" per consentire un adeguato sviluppo dei turioni nonché uno sgrondo regolare delle acque in eccesso.
Nel periodo di agosto-ottobre deve essere effettuata un'aratura profonda di almeno 50 cm, che permette agli agenti atmosferici invernali di agire disgregando le zolle più grosse ottenendo una tessitura più idonea per l'impianto.
Seguono le lavorazioni di affinamento del terreno (erpicature) da effettuare da ottobre ad aprile, che servono a predisporre l'apertura di solchi dove andranno a dimora le piante.
Trapianto
L'epoca per il trapianto delle zampe è compresa tra il mese di febbraio ed il mese di giugno, mentre quella per le piantine è tra aprile e giugno.
L'investimento massimo d'impianto per ettaro è di 34.000 zampe o piantine.
La messa a dimora avviene tramite solchi profondi tra 25 e 45 cm in modo da consentire alle radici di svilupparsi alla giusta profondità.
Nel caso delle "zampe" i solchi vengono subito ricoperti con la terra; mentre con il trapianto delle piantine il solco rimane aperto e chiuso man mano che la pianta cresce.
Irrigazione
Sono ammesse le seguenti tecniche di irrigazione: aspersione o irrigazione a goccia e la sub- irrigazione.
Concimazione, Difesa fitosanitaria e Diserbo

Devono essere effettuate applicando quanto disposto dalle norme contenute nei disciplinari emanati dalla Regione Lazio in materia di produzione integrata.

Operazioni colturali su impianti esistenti

Da novembre a febbraio, dopo il naturale e fisiologico disseccamento delle fronde, al termine del ciclo vegetativo, la parte aerea della pianta viene trinciata così da permettere la pulizia del campo da residui della vegetazione precedente e far sì che essi apportino sostanza organica al terreno, migliorandone anche la struttura e facilitando la rigenerazione dei turioni per la nuova campagna produttiva.

Operazioni colturali ammesse: geotermia

In coltura protetta è ammesso il ricorso alla geotermia con l'impiego di acqua calda naturale proveniente da falde affioranti presenti nella zona di cui all'art. 3.

La parte edule dei turioni viene protetta in tunnel di polietilene e le radici vengono riscaldate attraverso tubi interrati in cui scorre acqua calda.

In questo modo si crea un microclima caldo, ideale per l'"Asparago verde di Canino" IGP, che permette una raccolta a partire dal mese di gennaio.

Avvicendamento colturale

Il reimpianto dell'"Asparago verde di Canino" I.G.P. è consentito sui terreni non prima di 5 anni dall'espianto della vecchia asparagiaia.

Sono vietate precessioni e successioni colturali di carota, barbabietola, erba medica, trifoglio e patata.

Raccolta

La raccolta avviene nel periodo gennaio/giugno e settembre/ottobre a mano con l'ausilio di un coltello provvisto di lama/paletta terminale in modo da tagliare il turione leggermente sotto la superficie del terreno. La produzione annua massima è di 12 t/ha.

Lavorazioni post-raccolta

L' "Asparago verde di Canino" IGP deve essere consegnato in mazzi o alla rinfusa al centro di lavorazione. Qui viene sottoposto a pulitura, cernita, lavaggio, calibrazione, taglio, ammazzettamento e suddivisione in base alla categoria merceologica. Gli asparagi vengono poi pareggiati alla base mediante taglio manuale o meccanico e confezionati.

Il prodotto può essere direttamente commercializzato tal quale o conservato in celle frigorifere a riparo dalla luce e alla temperatura di 2°/8°C.

Processo di III gamma

I turioni di "Asparago verde di Canino" IGP sono sottoposti al processo di lavaggio e di cernita. Il prodotto viene sottoposto al processo di taglio o prosegue la lavorazione come turione intero. È ammessa la scottatura del prodotto, anche detta blenciatura, trattamento termico in acqua o vapore da 70°C a 105°C per un tempo che va da 3 minuti a 5 minuti variabile a seconda della dimensione e del calibro del turione. In seguito le operazioni prevedono la sgrondatura, la seconda cernita, il preraffreddamento e surgelazione. Il prodotto viene poi vagliato, pesato e confezionato.

Donato Ferrucci (Torino 1964), Docente sistemi qualità e certificazione dei prodotti alimentari ITS Agroalimentare Roma/Viterbo. Agronomo, pubblicista, e Master in Diritto Alimentare. Responsabile Bioagricert srl per l'area Lazio/Abruzzo/Umbria/Marche. Per info: Google "Donato Ferrucci Agronomo".