

Né verde, né bianco, né violetto: l'asparago di Mezzago è rosa

La Lombardia non è solo la regione delle grandi industrie e del cemento. A pochi chilometri da Milano, infatti, si trovano ancora eccellenti prodotti tipici, come ad esempio l'asparago rosa di Mezzago. Maggio è il mese ideale per degustare questo ortaggio in occasione della sagra omonima, ed anche per visitare i luoghi limitrofi alla zona di produzione un connubio fra cultura, natura e scienza

Il vasto patrimonio dei prodotti tipici italiani è il nostro vanto e l'invidia del mondo intero. Moltissimi sono infatti i comuni del Belpaese che conservano e tramandano nelle loro tradizioni colture e prodotti unici nel loro genere. Mezzago è uno di questi.

Situato a circa 30 chilometri a nord-est di Milano, Mezzago deve la sua fama, oggi più che mai, alla coltivazione dell'*asparago rosa*.

Solitamente siamo abituati a consumare asparagi verdi, coltivati in quasi tutta Italia, bianchi, prodotti soprattutto nel nord-est (Alto Adige, Veneto e Friuli Venezia Giulia) o violetti, come quelli di Albenga. L'asparago coltivato a Mezzago ha invece la punta di colore rosa, caratteristica che lo rende unico nel panorama degli asparagi coltivati nel nostro Paese.

**ASPARAGIAIE E GELSI
ERANO I SIMBOLI
DEL PAESAGGIO RURALE
DI MEZZAGO ALL'INIZIO DEL 1900**

La coltivazione dell'asparago nel territorio di Mezzago risale ai primi anni del 1900, in seguito alla diminuzione delle superfici coltivate a vite (a causa della fillossera) e della gelsibachicoltura per la produzione di seta (determinata dall'introduzione delle fibre tessili sintetiche).

La leggenda racconta che un tal Muschèn portò delle zampe (radici) di asparago dall'America che ben si adattarono alla coltivazione tra un filare di gelso e l'altro, al punto che «spargè» (asparagiaie) e «muròn» (gelsi) divennero in pochi anni i simboli del paesaggio rurale di Mezzago.

Fino agli anni '30 vi fu una costante e crescente richiesta di questi asparagi, soprattutto al Verzè, lo storico mercato di Milano. Le superfici coltivate ed i produttori si mantennero in modo significativo (eccezion fatta durante la seconda guerra mondiale) fino agli anni '50-'60, dopo i quali si assistette ad un generale abbandono delle campagne, causato dal nascente «boom economico» dovuto all'industria.



L'asparago rosa di Mezzago (vedi il marchio sulla confezione) è un prodotto di eccellenza della campagna milanese, coltivato in questa fertile terra dai primi anni del 1900

**DOPO UN'INESORABILE
DECLINO... LA RINASCITA DI
QUESTO ECCELLENTE PRODOTTO**

Alla fine degli anni '90 la produzione dell'asparago rosa di Mezzago era pressoché irrisoria, tant'è che il raccolto bastava a malapena a soddisfare il consumo durante la sagra (vedi a pag. 61) dedicata a questo ortaggio. Per evitare la sua progressiva e definitiva scomparsa, un gruppo di cittadini (composto da amministratori locali, coltivatori ed estimatori), supportato dall'assistenza tecnica di Agostino Falavigna dell'Istituto sperimentale per l'orticoltura di Montanaro Lombardo, ha lavorato per riportare la coltivazione dell'asparago rosa a livelli ottimali, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo. A seguito poi del crescente interesse da parte dei consumatori, nel 2000 si è costituita la Cooperativa asparagicoltori di Mezzago che, con alcune aziende agricole locali e la Pro Loco, ha rilanciato la coltivazione di questo ortaggio.

La rinascita della coltivazione dell'asparago di Mezzago è stata anche possibile grazie al «Progetto di sperimentazione regionale orticoltura anno 2000», il



Come raggiungere la zona. Autostrada A4 con uscita a Cavenago-Cambiago, quindi proseguire in direzione Ornago-Bellusco-Mezzago; oppure S.S. 525 che collega Milano a Bergamo



1



2



3



4

Foto: Enrico Giudicianni

A gennaio nell'asparagiaia si taglia e si tritura la vegetazione dell'anno precedente (1). A febbraio il terreno viene erpicato (2) e concimato, mentre a marzo, non appena spuntano i primi asparagi, si realizzano sulle file cumuli di terra alti circa 30 centimetri, che vengono coperti con teli plastici trasparenti (3). Aprile e maggio sono i mesi della raccolta (4), effettuata rigorosamente a mano; nel particolare asparago pronto per la raccolta

pena spuntano i primi asparagi (turioni) dal terreno, si effettua la «baultatura», cioè si realizzano sulle file cumuli di terra alti circa 30 centimetri. Dopo di che vengono posati sui cumuli stessi dei teli plastici trasparenti (3) che, attenuando la luce solare, stimolano la punta degli asparagi a colorarsi di rosa; i teli plastici contengono anche la crescita delle erbe infestanti, e quindi si evita l'impiego di diserbanti.

Aprile e maggio sono i mesi della raccolta (4), effettuata a mano con il tradizionale attrezzo in ferro: il «fèrr di sparc», che permette di recidere a livello delle radici, sollevare e sfilare dal terreno i singoli asparagi.

A questo punto i turioni, debitamente puliti, selezionati e legati a mazzi, sono pronti per la vendita.

Gli asparagi vanno raccolti ogni giorno, non appena la punta emerge dal terreno ed inizia a colorarsi di rosa, sia per effetto della luce, che per la presenza di minerali ferrosi contenuti nel terreno stesso.

L'asparagiaia in estate richiede solo rare cure, come lo spianamento dei cumuli di terra nel mese di giugno e la sarchiatura periodica (ogni 20-30 giorni) fino a settembre, per tenere pulito dalle piante infestanti lo spazio tra una fila e l'altra (interfila). Luglio e agosto sono mesi nei quali si lasciano crescere liberamente le piante, in modo tale che a livello delle radici venga accumulato il maggior quantitativo possibile di sostanze di riserva, in attesa del riposo invernale.

Da ottobre le piante, che durante l'estate hanno raggiunto anche i 100-150 centimetri di altezza, iniziano ad ingiallire, e si seccano completamente tra novembre e dicembre.

quale ha predisposto un disciplinare di produzione, cioè un insieme di regole a cui l'asparagicoltore deve attenersi per garantire al consumatore gli standard di qualità e originalità del prodotto. Da qui, nel febbraio 2004, si è arrivati alla Denominazione comunale di origine (Deco) per l'asparago rosa di Mezzago (vedi

L'ASPARAGIAIA RICHIEDE PRECISI LAVORI PER BUONA PARTE DELL'ANNO

Gli asparagi rosa di Mezzago con marchio Deco vengono prodotti osservando i dettami dell'agricoltura integrata, che prevede un uso limitato ed oculato di concimi chimici e prodotti antiparassitari.

I lavori nell'asparagiaia iniziano in gennaio con il taglio e la triturazione della vegetazione dell'anno precedente (1). A febbraio il terreno viene erpicato (2) e concimato e nel mese di marzo, non ap-

il logo qui a sinistra), che ne certifica sia la provenienza che le fasi produttive. La Denominazione comunale di origine non è quindi un marchio di qualità,

come la Dop (Denominazione d'origine protetta) o l'Igp (Indicazione geografica protetta), ma un mezzo per permettere a qualsiasi comune di tutelare le proprie produzioni tipiche, al fine di valorizzarle al meglio.

Oggi la produzione dell'asparago rosa di Mezzago con marchio De.C.O. si attesta su 500 quintali l'anno circa, venduti a ristoranti, consumati direttamente durante la sagra omonima o commercializzati sfusi in loco (vedi riquadro riportato qui a lato).

È interessante notare che il Comune, proprio per garantire un prezzo equo e rispettoso del lavoro degli asparagicoltori, partecipa alle trattative per la definizione del prezzo, sia con i rappresentanti della grande distribuzione che con i rivenditori più piccoli.



Dove acquistare l'asparago rosa di Mezzago



– Azienda agricola La Valle del Re - Via Croce - 20050 Mezzago (Milano) - Tel. 339 5328183 - Fax 039 6010707. Sconto «Carta Verde» 25% sino al 30/06/2008.

– Azienda agricola Rino - Via Marconi s.n. - 20050 Mezzago (Milano) - Tel. 347 2232288 - Fax 039 6022812. Sconto «Carta Verde» 15% sino al 31/05/2008.

– Cooperativa Agricola Asparagicoltori di Mezzago - Via Vite Lunga, 1 - 20050 Mezzago (Milano) - Tel. 348 7624820.

IN BASE AL CALIBRO E ALL'ASPETTO SONO SUDDIVISI IN TRE CATEGORIE

Esistono tre categorie di asparago, in base al calibro e all'aspetto: extra, prima categoria e seconda categoria. Gli asparagi extra devono presentare almeno 12 millimetri di diametro, essere ben formati e dritti ed avere le punte di colore rosa uniforme. Nella prima categoria rientrano i turioni di almeno 10 millimetri di diametro, che presentano qualche leggera curvatura, con punte che possono mostrare un colore più intenso e lievi sfumature verdi. Gli asparagi della seconda categoria (detta anche «aspargina») presentano forme meno regolari, sono più curvi e sottili, con diametro pari a 6 millimetri e punta verde, mentre la base può anche presentare una consistenza leggermente legnosa.

Il consumatore riconosce le tre categorie dalla dicitura riportata sulle fascette di confezionamento. Le fascette sono nume-

rate progressivamente e vengono rilasciate agli asparagicoltori in base alla quantità prodotta; la numerazione delle fascette permette inoltre di rintracciare sia il produttore che il lotto di provenienza.

L'asparago rosa di Mezzago non appartiene ad una tradizionale selezione locale, ma si produce oggi coltivando la varietà «Eros», costituita presso l'Istituto sperimentale per l'orticoltura di Montanaro Lombardo.

ED ORA A TAVOLA ALLA SAGRA DI MAGGIO

Il mese di maggio è teatro, dal 1959, di una sagra tutta dedicata all'asparago rosa di Mezzago. La manifestazione, che si svolge nel cortile di Palazzo Archinti, offre la possibilità ai buongustai di assaporare diversi menù a base di asparago rosa, oltre ad un vasto assortimento di piatti tradizionali. Per informazioni relative agli orari, alle date infrasettimanali degli eventi e degli spettacoli correlati contattate il numero di telefono 039 6020288, oppure consultate il sito Internet www.prolocomezago.it

Dopo aver degustato le specialità culinarie a base di asparago, vi suggeriamo di acquistarne alcuni mazzi, delle diverse categorie; una volta a casa potrete cimentarvi in alcune semplici ricette di sicura riuscita, come frittate, creme e minestrone, tutti piatti della tradizione contadina.

Senza nulla togliere ai raffinati e ricercati piatti che l'arte culinaria può creare con questo ortaggio, gli asparagicoltori decantano il classico abbinamento di asparagi e uova, sotto forma di frittata o all'occhio di bue (cioè cotti in padella con una noce di burro), abbondantemente cosparsi di parmigiano grattugiato.

I LUOGHI DA VISITARE

Nei dintorni di Mezzago si può ammirare l'**Ecomuseo del fiume Adda**, dedicato all'eccellente figura del geniale Leonardo da Vinci (1452-1519),



Nei dintorni di Mezzago si può ammirare l'Ecomuseo del fiume Adda, un insieme di luoghi e costruzioni di grande valenza scientifica, generati dal felice connubio fra natura, cultura e scienza; nella foto a sinistra la diga sul fiume Adda nei pressi di Robbiate



Nella frazione di Fontanella a Sotto il Monte, in provincia di Bergamo, si può ammirare il complesso dell'Abbazia di Sant'Egidio. Eretta nel 1080 l'abbazia conserva intatta tutta la sua bellezza ed è ancora oggi meta di pellegrinaggio da parte di fedeli in cerca di raccoglimento

un insieme di luoghi e costruzioni di grande valenza scientifica, generati dal felice connubio fra natura, cultura e scienza. Il medio corso dell'Adda rievoca infatti l'operosità e l'ingegno delle popolazioni locali che, sotto lo spunto dei progetti e degli studi attuati in questa terra dallo scienziato toscano, hanno creato negli anni un sistema articolato di centrali idroelettriche di rara bellezza e fattura, oltre che di utilità per il processo di industrializzazione di questi luoghi avvenuto a fine Ottocento.



Il percorso, ubicato a cielo aperto e lungo il corso dell'Adda dalla diga di Robbiate alla frazione di Gropello di Cassano d'Adda, spazia dall'archeologia industriale (dighe, canali, centrali idroelettriche) ad ambienti naturali ricchi di flora e fauna (come ad esempio l'airone bianco maggiore, il tarabuso o l'albanella



Foto: Ecomuseo del fiume Adda

Alcuni agriturismi dove è possibile soggiornare

Presentando la «**Carta Verde**» avrete diritto fino al 31-12-2008 allo sconto segnalato per voi e i vostri familiari sul listino prezzi dell'azienda.



- **Cascina di Mezzo** - 20060 Liscate (Milano) - Tel. 02 95350372 - Fax 02 95716209.
- **Da Cristina** - Via Ronchi di Sopra - 24045 Fara Gera d'Adda (Bergamo) - Tel. e fax 0363 396011.
- **Le Tre Torri** - Via Francesca, 6 - 24040 Pontirolo Nuovo (Bergamo) - Tel. 339 3064905 - Fax 0363 88357. **Sconto del 10%**

reale), fino ad opere di ardita viabilità con spettacolari vedute sul corso del fiume (per maggiori informazioni contattate il Parco Regionale Adda Nord al numero di telefono 02 9091229 o consultate il sito internet www.addadileonardo.it).

Altro capolavoro che si può ammirare nelle vicinanze di Mezzago è il **villaggio operaio di Crespi d'Adda**, realizzato a partire dal 1875 dall'industriale del cotone Cristoforo Beniamino Crespi. Questo villaggio sorse dal desiderio di migliorare non solo la produttività ma anche la qualità di vita degli operai. Nacque così un complesso abitativo autonomo con giardini, orti, scuole, centri sportivi ed edifici civili e religiosi di interessante configurazione urbanistica, dal 1995 patrimonio dell'Unesco (Organizzazione delle Nazioni Unite per l'educazione, la scienza e la cultura).

Per gli amanti del **turismo religioso** si consiglia una visita a Sotto il Monte (in provincia di Bergamo), piccolo borgo che diede i natali a Giovanni XXIII, il «Papa buono» (1881-1963). A pochi chilometri dal paese, in collina, nella frazione di Fontanella, si può ammirare inoltre il complesso dell'Abbazia di Sant'Egidio. Eretta nel 1080 l'abbazia conserva intatta tutta la sua bellezza ed è ancora oggi meta di pellegrinaggio da parte di fedeli in cerca di raccoglimento. Tra le opere presenti all'interno dell'edificio ricordiamo il polittico di San Egidio, i bellissimi affreschi medievali e rinascimentali, l'imponente torre campanaria, la tomba di Teoperga (sorella del fondatore dell'abbazia, Alberto da Prezate) ed un massiccio sarcofago in pietra, probabilmente dell'antipapa Vittore IV (1095-1164).

Foto dell'autore

Niccolò Mapelli

CONTROLLO INDIRIZZI AL 3-4-2008