



**Dossier. Consumo Consapevole. Un perfetto esempio di agricoltura di pregio, che fonde gli interessi di produttori agricoli e dei cittadini consumatori a favore di una dimensione locale con forti e radicati legami con il territorio.**

Quando la tradizione valorizza il patrimonio gastronomico, agricolo e paesaggistico del territorio, offre contemporaneamente una reale e concreta possibilità di sviluppo economico alternativo. Ma come nasce l'asparago rosa di Mezzago?

Analizziamo con Vittorio Pozzati, ex sindaco di Mezzago (attualmente presidente della Coop di Mezzago e consigliere della Provincia di Monza e della Brianza per il PD) e con Giovanni Vitali, presidente della CAAM (Cooperativa Agricola Asparagicoltori Mezzago) le origini e le ragioni che hanno portato, o meglio riportata, l'asparago di Mezzago a essere protagonista nella tradizione agricola mezzaghese.

### **Le origini dell'asparago di Mezzago.**

Spiega Pozzati che nei primi anni del novecento Mezzago, così come buona parte dei comuni limitrofi, viveva prevalentemente di attività agricole. Il caratteristico terreno argilloso, ricco di elementi e minerali è sempre stato particolarmente fertile offrendo elevate prestazioni produttive. Le documentazioni storiche riportano che il 70% di questi terreni venivano coltivati a grano, granturco e foraggio e il restante 30% a verdure come asparagi, porri, insalata, farro e patate che confluivano all'ortomercato di Milano ed erano molto apprezzate dai milanesi.

L'industrializzazione, la costruzione di nuove strade e autostrade asservite alle nuove aziende che cominciavano a proliferare sul territorio, l'espansione abitativa, sottraevano sempre più terra ai contadini; nel contempo si diffondeva la figura dell'operaio-contadino, causando un vero e brusco svuotamento delle campagne, fino alla sparizione di molte culture, compreso l'asparago.



### **La Rinascita dell'asparago di Mezzago.**

Ci sono voluti quasi cento anni prima che l'asparago venisse nuovamente coltivato localmente e riproposto sulle tavole mezzaghesi per il suo consumo.

Già dal 1982 a Mezzago si festeggiava la Sagra dell'Asparago, ma fino alla fine degli anni novanta solo una piccola parte veniva ancora prodotta localmente; la maggioranza degli asparagi veniva acquistata altrove, prevalentemente dai coltivatori veneti (Bassano del Grappa) che hanno tradizioni storiche nella coltivazione dell'asparago bianco, apprezzato soprattutto nel nord Europa, mentre quasi tutti i paesi mediterranei prediligono la qualità verde. Alla fine degli anni novanta, Pozzati, già sindaco di Mezzago, quasi per gioco, per provocazione, sollecitato da un suo concittadino, lancia la sfida per ricominciare a coltivare gli asparagi.

Sono due essenzialmente le ragioni che spiegano perché non c'era stata prima una spinta verso la loro produzione: la prima è dovuta essenzialmente a ragioni politiche della comunità europea, del PAC (Politiche Agricole Comuni) che incentivava con grossi finanziamenti grandi coltivazioni di mais (granoturco) utilizzate sia a scopo alimentare umano e animale, sia come biocarburante. La seconda ragione, non meno importante, è la difficoltà nella coltivazione dell'asparago.

Va ricordato difatti che l'asparago bianco non è affatto facile da coltivare perché richiede dedizione, tempo e fatica, considerando che prevede solo attività manuali, un ciclo di produzione massimo di 10 anni e un fermo a riposo del terreno molto lungo (circa 7 anni) a causa delle sostanze tossiche emesse dalle radici. Inoltre, proprio per la qualità dell'asparago che dipende essenzialmente dal tipo di terreno, questo viene coltivato in piccoli appezzamenti di circa due ettari, con produzione di asparagi spesso differenti tra loro dal punto di vista organolettico, proprio come avviene con l'uva e le vigne.

Ecco quindi che l'allora amministrazione comunale presieduta da Pozzati, comincia ad analizzare la fattibilità del progetto e successivamente, investendo una modesta somma, coinvolge i pochi agricoltori che avevano mantenuto la tradizione, sollecitando, non senza

difficoltà, i proprietari terrieri locali ad affittare i terreni per lunghi periodi di tempo, almeno dieci anni, che sono necessari per il ciclo di coltivazione e produzione di questo ortaggio.

Oggi ci sono 4 aziende agricole locali che lo coltivano, 3 di queste lo fanno a livello professionale anche se in modo non esclusivo. Dal 2000 questo prodotto è divenuto De.Co. (Denominazione Comunale di origine).

Pozzati ha evidenziato un altro vantaggio che ha portato il progetto di coltivazione dell'asparago, ed è stato il freno al consumo di territorio a cui è soggetta la zona del Vimercatese che, tra tangenziali, centri commerciali, aziende, uffici e capannoni per la distribuzione e la logistica, ha visto pessimi piani di sviluppo urbano con un consumo del suolo utilizzato come assegno per le casse comunali.



### **Perché l'asparago di Mezzago è rosa?**

Ci spiega Giovanni Vitali che il caratteristico colore rosa della punta del turione (così è chiamata la parte che spunta dalla radice nascosta sotto terra che poi è anche la parte commestibile della pianta), è dovuto all'esposizione alla luce del sole per un tempo molto limitato: dall'alba alla raccolta che avviene nelle prime ore del mattino.

La restante parte del turione è bianca proprio perché non prende la luce del sole, ed è per questo che la qualità è definita asparago bianco, diversamente, se crescesse liberamente, diventerebbe verde per l'azione della fotosintesi clorofilliana.

La colorazione rosata è dovuta essenzialmente dalla natura del terreno della zona che è duro e argilloso, ricco di elementi minerali. Ed è proprio questo terreno che rende unico l'asparago di Mezzago, perché l'asparago bianco (ma genericamente anche quello verde) richiede normalmente un terreno soffice e sabbioso.

Racconta Vitali che per arrivare a questo risultato, intorno al 2000, sul progetto del sindaco Pozzati, lui insieme ad altri agricoltori si recò nel Veneto, in Germania e in Francia per acquisire le varie tecniche di produzione e coltivazione e collaborando con l'Unità di Ricerca per l'Orticoltura di Montanasio Lombardo (LO) appartenenti al "Consiglio per la Ricerca e la Sperimentazione in Agricoltura" (CRA), grandi esperti nella coltivazione dell'asparago. Gli asparagi di Mezzago sono coltivati senza Ogm e senza trattamenti chimici per supportare l'agricoltura intensiva e viene prodotta regolarmente la documentazione delle analisi chimiche che ne attestano le naturali qualità organolettiche.

**La Sagra dell'Asparago di Mezzago – Il Maggio Mezzaghese.**

Le origini della Sagra dell'Asparago di Mezzago risalgono agli anni 60, ma la tradizione si consolida intorno agli anni 80, per poi diventare alla fine degli anni 90 il Maggio Mezzaghese così come oggi lo conosciamo.

Il programma delle attività e delle manifestazioni associate è molto ampio e prevede mostre di pittura, di fotografia, di scultura, di prodotti artigianali, manifestazioni teatrali e laboratori di gioco per i bambini. Ma il vero punto di forza resta il ristorante situato dentro lo storico Palazzo Archinti, dove è possibile degustare il tipico e pregiato Asparago Rosa di Mezzago. L'obiettivo primario della Sagra è quello di promuoverlo, valorizzarlo e commercializzarlo, stimolando il consumatore alla conoscenza e consapevolezza delle produzioni agroalimentari locali di pregio, evidenziando l'aspetto del turismo gastronomico nel contesto del patrimonio ambientale brianzolo, sperimentando i modelli di filiera corta a chilometro zero.

### **Nuovi Obiettivi e Sviluppi della Cooperativa Agricola Asparagicoltori Mezzago.**

Con molto entusiasmo Vitali annuncia che, dopo 14 anni di esperienza nella coltivazione dell'asparago, è iniziata una nuova fase per la CAAM: coinvolgendo altri agricoltori che conferiscono alla cooperativa, si propone difatti come "consorzio".

Collaborando a stretto contatto con la Coop locale entrando nel suo Statuto, si può immaginare che questo progetto avrà più vigore e linfa, con un rilancio sul mercato più efficace, sfruttando l'efficiente canale della distribuzione che la Coop può offrire. A questo si affiancherà e si rafforzerà la buona esperienza con i G.A.S. (Gruppo di Acquisto Solidali) e con la distribuzione "di valore" già utilizzata nel passato con il gruppo GS ed Esselunga, che hanno sempre proposto l'asparago di Mezzago come prodotto di nicchia di alta qualità, contribuendo in questo modo a diffonderne la notorietà.

## LA RICETTA



**Asparagi con le uova** (per 4 persone)

Ingredienti: 1 kg. asparagi, 8 uova, 100 gr burro, parmigiano.

## L'Asparago Rosa di Mezzago

Mercoledì, 26 Marzo 2014 12:57  
Di Luigi Dionisio

---

Eliminare la parte finale legnosa 2 cm, pelare in profondità e lavare gli asparagi. Dopo averli legati in mazzetti immergerli per un terzo in acqua fredda salata e procedere alla cottura per almeno 30/40 minuti dall'ebollizione. A cottura ultimata scolarli e deporli nel piatto. Nel frattempo cuocere le uova al tegamino con burro abbondante. Deporre le uova sopra gli asparagi con il burro fuso e spolverizzare con una ricca dose di parmigiano.

Per altre informazioni: [www.asparagorosa.it](http://www.asparagorosa.it)