

25 Maggio 2015

C.A.S.A. Mesola

## L'asparago del Delta del Po, fiore all'occhiello di Casa Mesola

La cooperativa ferrarese ne produce circa 6mila quintali nei due mesi di raccolta. Daniele Fantini di Naturitalia spiega le caratteristiche di un prodotto unico



Emilia-Romagna

Da fine aprile a giugno, nelle campagne di Mesola nel Ferrarese, si raccoglie l'**asparago verde di Altedo Igp**. Una coltura dalla storia antica, che nella terra del Parco Delta del Po ha trovato terreno fertile e rappresenta una risorsa importante per il territorio. Non è un caso che, in queste pianure sabbiose, negli anni '50 sia nata una cooperativa che oggi rappresenta una solida realtà, capace di valorizzare la produzione degli agricoltori soci e di garantire ortaggi di alta qualità e coltivazioni a basso impatto ambientale.

La cooperativa ortofrutticola Casa Mesola [1], importante volano dell'occupazione nel territorio, riunisce ben 180 soci della provincia di Ferrara. Qui i campi (circa 3mila ettari) producono a rotazione carote, radicchio (lungo e tondo), zucchine, zucche gialle, porri e il prezioso asparago verde celebrato anche da una famosa fiera [2].



La produzione dell'asparago è di **5-6 mila quintali** nei due mesi di raccolta. Per aumentare la reperibilità del prodotto, e portare la produzione a **7-8 mila quintali** anticipando la stagione al mese di marzo, Casa Mesola si appoggia a cooperative pugliesi o viterbesi come la Copa che la riforniscono di **asparago ?mangiatutto?**.



Ma come distinguiamo i prodotti? Ce lo spiega **Daniele Fantini** di [Naturitalia](#) [3], che raccoglie diverse

cooperative tra cui Casa Mesola e ne distribuisce i prodotti. L'asparago ferrarese è riconoscibile per una parte bianca alla sua base. La differenza tra i prodotti sta nel **metodo di raccolta**, ma non solo. Se l'asparago mangiatutto proveniente dalla Puglia e dal Viterbese viene tagliato a livello del terreno, quello ferrarese viene tagliato qualche cm sotto terra e per questo si conserva più a lungo?



Anche il sapore è diverso. Il mangiatutto ha un sapore più erbaceo rispetto all'asparago verde di Altedo Igp, che ha un **sapore particolarmente delicato**.

La raccolta viene fatta a mano, anche grazie a macchine agevolatrici che permettono ai raccoglitori di lavorare seduti. Subito dopo, come spiega Fantini, il prodotto è portato in cooperativa dove viene diviso per calibri, tagliato e sistemato in mazzi per la vendita. L'unica lavorazione ammessa è il lavaggio e la refrigerazione con acqua fredda.

La qualità della produzione è garantita dal **Consorzio tutela dell'asparago verde di Altedo Igp** che ha compiti di controllo sulla base delle regole di un **disciplinare** [4]. Ad esempio, per essere commercializzato, l'asparago verde deve rientrare in due categorie: 'Extra' e 'Prima'. Il turione (la parte edibile dell'asparago) deve essere intero, sano, di aspetto fresco, ben formato e con apice serrato. Come cucinarlo? Un utilizzo classico dell'asparago verde è **nei primi piatti**, come ingrediente principe del risotto o delle lasagne verdi. Particolarmente **appetitoso è l'accostamento con pesce o crostacei**.

foto Mario Rebeschini

---

## Links

[1] <http://www.casamesola.com/>

[2] [http://www.prolocomesola.it/site/?option=com\\_content&view=article&id=58&Itemid=64](http://www.prolocomesola.it/site/?option=com_content&view=article&id=58&Itemid=64)

[3] <http://www.naturit.it/>

[4] [http://www.orientepadano.it/admin/docsupl/RG3\\_1363182984\\_48ba68f6305e\\_@3.asparago\\_altedo.pdf](http://www.orientepadano.it/admin/docsupl/RG3_1363182984_48ba68f6305e_@3.asparago_altedo.pdf)