

# Giro d'affari di 5 milioni l'asparago friulano fa rete

Inaugurato all'Agricoop di Tavagnacco il nuovo marchio di qualità Aqua L'Ersa: ora tocca alla trota, ai prodotti lattiero-caseari, a malghe e mele

## Asparagus sfida in quattro ristoranti

UDINE

Non soltanto vendita diretta. Non soltanto sagre. L'asparago prodotto in Fvg, il cui mercato si spiega esclusivamente all'interno dei confini regionali, può contare su un'altra rilevante vetrina. Si tratta di Asparagus, la manifestazione itinerante che, ideata nel 1981 da Isi Benini e Elio Grop, si prepara a reinventare l'asparago con la complicità di alcuni tra i più rinomati ristoranti della regione.

Presentata ieri nella sede di Friuli Future Forum, la kermesse, giunta quest'anno alla sua 17ª edizione, si prepara a regalare quattro serate d'intensi sapori. Si comincia il 26 aprile al ristorante «Da Toni» per poi proseguire alla lokanda «Devetak» (il 3 maggio), a «La Taverna» di Colloredo (il 10 maggio) per chiudersi il 17 maggio «La di Moret». L'idea della manifestazione, che ricordiamolo è organizzata dal Ducato dei Vini friulani in collaborazione con la Camera di Commercio, è accoppiare all'asparago interpretato in cucina da grandi chef una selezione dei migliori vini del Fvg. Offrire dunque un assaggio della miglior enogastronomia di casa nostra dando nell'occasione un po' di spazio anche alle arti visive chiamate a raccontare l'orticola protagonista delle quattro serate. Lo hanno fatto, grazie a una

«partnership» stretta con il liceo artistico Sello di Udine, gli allievi di 5ª e 3ª D partecipando al concorso indetto dal ducato dei vini. I vincitori - Anna Moschioni, Federica Cossetti, Pasquale Marruso ed Enrico Covazzi e Greta Candolini - firmeranno durante le serate le rispettive opere, naturalmente dedicate all'asparago e proposte in litografia, che poi saranno donate agli ospiti.

POZZUOLO

L'assioma per cui il Friuli è terra di produzioni agroalimentari di grande qualità trova oggi conferma cartacea nel marchio Aqua (Agricoltura, qualità, ambiente). Riconosciuto dall'Unione Europea, potrà essere utilizzato sull'asparago bianco, una delle punte di diamante dell'orticoltura in regione, garantendone la produzione in ossequio al rigido disciplinare redatto da Ersa. La prima concessione finalizzata all'utilizzo del marchio è stata rilasciata ieri ad una storica cooperativa di produttori, la Agricoop di Tavagnacco, che si prepara ora ad immettere sul mercato i suoi asparagi accompagnati da una fascetta con il logo recante l'acronimo Aqua e il simbolo del tipicamente friulano. Un escamotage, questo, per ammiccare al Fvg senza però legare ad una specifica realtà territoriale il marchio che può viceversa essere richiesto da tutti i produttori dell'Ue come previsto dalle norme in materia di libera circolazione.

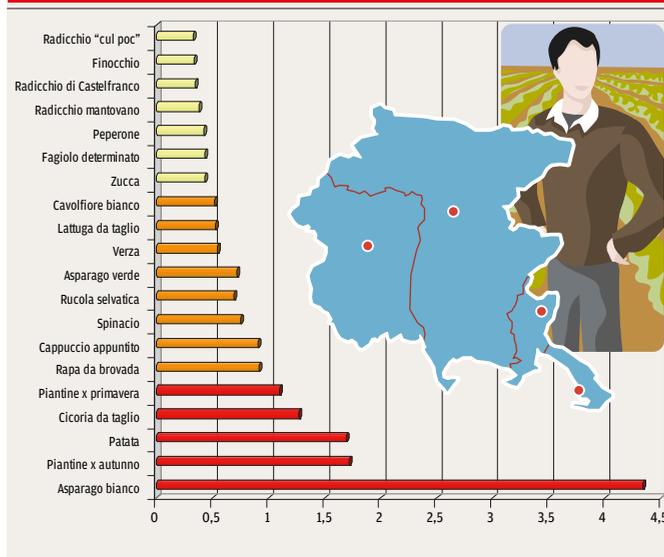
### Certificazione

Per Ersa è il traguardo di due anni di lavoro. «Inauguriamo il nuovo marchio Aqua con l'asparago bianco, ma siamo già impegnati sui disciplinari di trota, prodotti lattiero-caseari, malghe e mele», fa sapere il direttore generale dell'agenzia Mirko Bellini che ribadisce l'importanza dell'iniziativa, unico caso in Italia nel suo genere. «Finalmente certifichiamo la qualità non solo a parole, ma anche con un pezzo di carta - afferma -. Lo facciamo mettendoci la faccia: con il marchio Aqua, la Regione Fvg garantisce infatti in prima persona la qualità del prodotto».

### L'asparago in cifre

La superficie coltivata ad asparago in Fvg è di 140 ettari circa. Più che raddoppiata rispetto a 30 anni fa oggi interessa oltre ai comuni «storici» di questa produzione, vedi Tavagnacco e Grado, anche Aquileia con un il 14,5% delle superfici coltivate è diventata

## IL VALORE LORDO DELLA PRODUZIONE FVG



## I PRODUTTORI

# «Ora sarà più facile entrare nei negozi»

La presidente della Coop: molti punti vendita specializzati pretendono ortaggi certificati



Francesca Ruffini

TAVAGNACCO

Anche se per volumi produttivi non può più essere considerata più la capitale regionale dell'asparago, Tavagnacco resta una delle zone storiche di produzione. Come tale non stupisce che proprio da questo territorio provenga la prima azienda che si è rivolta all'Ersa per chiedere l'autorizzazione all'uso del nuovo marchio Aqua. Si tratta dell'Agricoop Asparagi, una piccola realtà cooperativa nata nel 1974 che oggi conta su 12 soci conferitori in luogo degli iniziali 25, su una superficie coltivata

produzione complessiva che ammonta annualmente a circa 10 mila quintali per un valore lordo complessivo di 5 milioni di euro. Tempo (meteorologico) permettendo.

### Qualità

«Questa stagione non è stata facile per questa coltura a causa delle condizioni meteo - continua Cattivello -, ma



In Friuli Venezia Giulia la superficie coltivata ad asparago è di 140 ettari

complessiva di circa 5 ettari e su 200 quintali di prodotto l'anno (300 nelle annate migliori).

Perché stampare il marchio sulla fascetta di ogni mazzo di asparagi, l'abbiamo chiesto ieri alla presidente della Coop, Francesca Ruffini, distogliendola dal lavoro nel laboratorio de' «Il campo incantato», la sua azienda agricola che, a guardare i curati vasetti di conserve, marmellate e ortaggi sott'olio esposti con cura nell'adiacente punto vendita, incanta davvero. «Il marchio Aqua - ci ha spiegato Ruffini - apre con molta più facilità

non solo le porte dei supermercati, ma anche quelle dei negozi di alta gastronomia, quelli specializzati che sempre più spesso vanno in cerca di ortaggi certificati».

In fase di commercializzazione il marchio può insomma fare la differenza, ma alla base c'è un prodotto di grande qualità, che vanta, forse più di tutte le altre orticole regionali, una filiera corta tutta interna al Fvg. Filiera che va dalla coltivazione, alla raccolta e pulizia (tutte rigorosamente manuali) fino alla vendita dei prodotti. (m.d.c.)

©RIPRODUZIONE RISERVATA

scarti a parte, i prodotti sono molto validi. Anzi, paradossalmente, l'eccesso di pioggia ha reso gli asparagi ancor meno fibrosi». Quelli prodotti in Fvg lo sono di loro. La poca fibrosità è infatti una delle caratteristiche peculiari, una di quelle che ne fa dei prodotti eccellenti. Anche in virtù della filiera corta che da sempre carat-

terizza, entro i confini regionali, queste orticole. «Essendosi quasi tutti i produttori attrezzati per la vendita diretta, il percorso dal produttore al consumatore è cortissimo - aggiunge il tecnico Ersa - ed è garanzia di estrema freschezza».

Maura Delle Case

©RIPRODUZIONE RISERVATA