

L'ASPARAGO

L'industrializzazione del nostro paese non ha cancellato l'amore per le tradizioni e per la coltivazione (scandita dai ritmi di una natura ancora tanto presente in Lomellina), che si ritrova tutta nella produzione dell'asparago.

L'asparago di Cilavegna si distingue da più di cinquecento anni, per la peculiare tenerezza e turgidità del turione e per il sapore delicato e raffinato.

Anticamente gli si riconoscevano poteri medicamentosi: leggero e digeribile, era prescritto ai convalescenti; indispensabili nella cura del "mal di pietra" (per le proprietà diuretiche); era inoltre antidoto contro i veleni, mal di denti e cosa non poca curiosa, favoriva gli "affari di Venere".

L'asparago di Cilavegna è stato menzionato negli scritti di alcuni storici tra i quali Bernardo Sacco, che celebrava le qualità dell'asparago cilavegnese scrivendo: "Celebres unt un primis coelevanii" mentre Vittorio Cuoco cita l'asparago di questa zona come "frutto speciale" e "lusso per le mense".

Tra il '700 e '800 infine, il poeta dialettale milanese Carlo Porta ne dà un "avis" ai milanesi:

"I fradej gpebb, che staven all'insegna di piffer de montagna, fann save' ch'ann dervii fondagh al teater re' all'insegna del spaeg de Cilavegna, venden fiasch assotii, prezzi discreti della fabbrica d'X, Y (ipsilon), Z (e't)."

Coltivato in vaste zone aspargiaie, situato nelle campagne circostanti l'abitato, l'asparago si può gustare da aprile a maggio, periodo in cui è particolarmente tenero e saporito.

Per preservarne la qualità, a Cilavegna è sorto il **Consorzio CON.P.A.C.** che suggella la genuinità e pregio di tale ortaggio con il marchio **DE.CO** (Denominazione Comunale d'Origine).