

# I soggetti coinvolti nel progetto dell'Asparago di San Benedetto Po

## REFERENTE COMUNITÀ DELL'ASPARAGO DI SAN BENEDETTO PO

Giampaolo Guidetti  
tel. 340 5991248 - mail: guidetti.giampaolo@alice.it

## SOGGETTI FIRMATARI DELLA COMUNITÀ

### ORTO SOLIDALE DI SAN BENEDETTO PO

Responsabile: Alessio Iori  
tel. 328 5729209  
mail: alessio.iori@slowfoodbassomantovano.it

### COMUNE DI SAN BENEDETTO PO

tel. 0376 623011

### PROLOCO "TEOFILO FOLENGO"

tel. 0376 615378 - mail: prololocoteofilofolengo@virgilio.it

### ISTITUTO AGRARIO "STROZZI"

tel. 0376 615311 - mail: MNIS013006@istruzione.it

### ISTITUTO COMPRENSIVO STATALE DI POGGIO RUSCO "GIUSEPPE GREGGIATI"

tel. 0386 51073 - mail: icpoggiorusco@libero.it

### MUSEO CIVICO POLIRONIANO

tel. 0376 623036  
mail: museo@comune.san-benedetto-po.mn.it

### AZ. AGR. BIO "LA BIANCHINA"

tel. 0376 615804 - mail: guidetti.giampaolo@alice.it

### AZ. AGR. "FATTORIA CORTE CAPPELLETTA"

tel. 349 4045213

### AZ. AGR. BIO "FATTORIA LE COAZZETTE"

tel. 0376 1850614 - mail: info@coazzette.com

### MATTEO PRANDI

tel. 320 5675773 - mail: matteoprandi8@gmail.com

### AGRILOMBRICOLTURA "TERRA VIVA"

mail: info@agrilombriticolturaterraviva.it

## LA RETE DI TERRA MADRE

Terra Madre riunisce tutti coloro che fanno parte della filiera alimentare e vogliono difendere l'agricoltura, la pesca e l'allevamento sostenibili per preservare il gusto e la biodiversità del cibo.

**Fanno parte di questa rete le Comunità del Cibo, ossia gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile.** Operando in tal modo si protegge l'ambiente e si promuove la tutela e il rispetto delle culture delle tradizioni locali.

## I principi ispiratori di Terra Madre BUONO, PULITO E GIUSTO

**BUONO** - La bontà organolettica, che sensi educati ed allenati sanno riconoscere, è il risultato della competenza di chi produce, della scelta delle materie prime, e di metodi produttivi che non alterino la naturalità.

**PULITO** - La "pulizia" ecologica deve essere rispettata e promossa con pratiche agricole, zootecniche, di trasformazione, di commercializzazione e di consumo sostenibili. Tutti i passaggi della filiera agroalimentare, consumo incluso, devono proteggere gli ecosistemi e la biodiversità, tutelando la salute del consumatore e del produttore.

**GIUSTO** - La giustizia sociale va perseguita attraverso la creazione di condizioni di lavoro rispettose dell'uomo e dei suoi diritti, che generino un'adeguata gratificazione: attraverso la ricerca di economie globali equilibrate, attraverso la pratica della solidarietà, attraverso il rispetto delle diversità culturali e delle tradizioni.

## Per informazioni:

### Comunità del Cibo dell'Asparago di San Benedetto Po

c/o Condotta Slow Food Basso Mantovano  
piazza Vittorio Veneto, 11 - 46020 Pegognaga (Mantova)  
tel. 329.3176082 - fax 0376 550238  
mail: info@slowfoodbassomantovano.it

Referente per Slow Food Basso Mantovano  
della Comunità del Cibo dell'Asparago di San Benedetto Po:  
Giampaolo Guidetti

tel. 340 5991248 - mail: guidetti.giampaolo@alice.it

www.slowfoodbassomantovano.it

ITA



## Comunità del Cibo dell'Asparago di San Benedetto Po



Slow Food®  
Basso Mantovano



Comune di  
San Benedetto Po



Pro Loco "Teofilo Folengo"



PIETRO ANTONIO  
ISTROZZI  
ISTITUTO SUPERIORE  
sede di San Benedetto Po



Istituto di Istruzione Superiore di Stato  
Giuseppe Greggiati



# Il manifesto della Comunità del Cibo dell'Asparago di San Benedetto Po

In data 8 maggio 2014 presso il Museo Civico Polironiano di San Benedetto Po si è costituita la **Comunità del Cibo dell'Asparago di San Benedetto Po**, comunità spontanea "di prodotto" che aderisce alla rete mondiale delle Comunità del Cibo di "Terra Madre" promossa e coordinata dal movimento internazionale Slow Food.

La Comunità dell'Asparago di San Benedetto Po esprime valori, interessi e destini comuni e si occupa della promozione e tutela relativa alla coltivazione tradizionale sostenibile dell'Asparago di San Benedetto Po per far sì che il prodotto arrivi fino a chi lo mangerà.

Sono considerati membri a tutti gli effetti della Comunità tutti i soggetti che concorrono attivamente alla realizzazione della filiera sostenibile dell'Asparago di San Benedetto Po: agricoltori, ortolani famigliari, cuochi, ristoratori, la Pro Loco Locale, l'Amministrazione Comunale, il Museo Civico Polironiano, Slow Food Basso Mantovano e l'Istituto Agrario Professionale di San Benedetto Po.

Tutti i soggetti aderenti alla Comunità accettano di far propri i principi ispiratori di "Terra Madre" che concorrono a definire che il cibo "buono, pulito e giusto" è un diritto universale e un impegno per un futuro migliore, un atto di civiltà e uno strumento per migliorare l'attuale sistema alimentare.

I produttori della Comunità sono impegnati nel recupero della coltivazione tradizionale dell'Asparago di San Benedetto Po: sostenibile, attenta e rispettosa dei suoli e dei cicli naturali da attuare anche con tecniche di agricoltura biologica secondo le regole dell'apposito "Disciplinare di Produzione" nonché a promuovere, sostenere e diffondere i programmi e gli interventi promossi dalla Comunità.

I produttori si impegnano a conferire annualmente alla Comunità dell'Asparago di San Benedetto Po una quantità di sementi proporzionale e compatibile con la loro necessità di produzione dell'ortaggio al fine di garantire il mantenimento di una banca del seme che consenta a nuovi agricoltori o ortolani domestici di intraprendere l'attività di coltivazione nel rispetto dei principi della Comunità dell'Asparago di San Benedetto Po e del disciplinare di produzione.

La Comunità dell'Asparago di San Benedetto Po si riunisce almeno una volta all'anno.

Archivio del monastero di san Pietro in Perugia:  
mappa dell'abbazia del Polirone (sec XVI),  
particolare dell'asparagiaia".

Foto di Carlo Perini

## Asparago Officialis L. varietà verde di San Benedetto Po

### Riferimenti storici

Nel tracciare il percorso storico dell'asparago di San Benedetto Po è necessario prendere atto che, al momento, non si conoscono altri documenti relativi alla sua coltivazione in passato se non la "famosa" cosiddetta "Carta di Perugia". La "Carta di Perugia", come fu denominato il rilievo grafico, mostra come si presentava l'intero Complesso monastico polironiano nella seconda metà del XVI secolo, secondo una visione a "volo d'uccello". Sopra ogni edificio e ambiente, riportati fedelmente al vero sulla Carta, è specificata la relativa destinazione d'uso.

Dalla Carta risulta che, nella parte a nord del Cenobio, nei pressi delle mura che allora lo cingevano, i monaci coltivavano asparagi nella "sparagiaia", su una considerevole superficie di forma rettangolare.

L'esistenza di detta coltivazione a Polirone non rappresenta certamente una peculiarità nell'ambito delle coltivazioni monastiche in genere. La segnalazione particolare sul documento, però, sta ad indicare l'importanza che l'apezzamento rivestiva nell'insieme degli interessi orticoli dei monaci polironiani. La "sparagiaia" non si trovava all'interno degli orti, che si estendevano invece ad est degli edifici monastici e dove, presumibilmente, venivano coltivate ogni sorta di verdure e di frutta.

Se ne può dedurre che l'ubicazione in luogo distinto dell'asparagiaia non era conseguente ad una scelta logistica, ma, molto probabilmente, essa era dettata da questioni pedologiche.

Questa prima disamina storica dice, dunque, che a San Benedetto Po l'asparago è considerato da secoli un prodotto particolarmente interessante, e che i monaci non si occupavano della sola raccolta degli asparagi selvatici e spontanei, di cui era allora ricco il territorio circostante il Monastero e rivierasco ai numerosi corsi d'acqua. La loro coltivazione doveva rappresentare un importante capitolo nel novero della gastronomia del grande Cenobio oltrepadano. Si considerino, al riguardo, le proprietà salutari dell'asparago: in un regime dietetico-monastico caratterizzato da una certa povertà di generi alimentari (per quanto riguarda la varietà dei cibi) e, di conseguenza, le carenze e le malattie conseguenti che spesso colpivano i monaci (essi impinguavano non per gli eccessi dell'alimentazione ma per gli squilibri nella stessa), gli asparagi rappresentavano un vero toccasana dal punto di vista depurativo per il corpo con effetti benefici soprattutto nei confronti dell'apparato urinario.



### Descrizione della varietà

La varietà è caratterizzata dalla tipica colorazione verde che vira al violetto nella parte apicale. Le dimensioni del turione sono variabili per caratteristica varietale con un diametro minimo di 8 mm e massimo di 20 mm. Il turione è turgido ma non fibroso e dal sapore caratteristico dolce e delicato.

### Territorio e caratteristiche del terreno

Il terreno del territorio del Comune di San Benedetto Po, di origine alluvionale, idoneo alla coltivazione dell'asparago è di medio impasto tendente all'argilloso, a reazione neutra e subalcalina. Non è consentita la produzione su substrati inerti secondo le tecniche agronomiche dette "fuori suolo".

### Pratica d'impianto

La preparazione del terreno, dopo un'accurata concimazione organica deve essere fatta in estate, con il terreno asciutto, praticando un'aratura di media profondità seguita eventualmente da una ripuntatura a 50-60 cm. Il terreno va sistemato a bauli più o meno larghi in modo da ospitare due o più file di asparagi con sesto d'impianto di circa 0,80 cm tra le file x 0,40 sulla fila per un totale di 3-4 piante a metro quadrato. A seconda delle caratteristiche del terreno (di medio impasto o sciolto), lo stesso va sistemato a bauli o a fosse.

Alla fine del primo anno di vegetazione si riempiono le fosse con un quarto della terra di riporto previa concimazione. Alla fine del secondo anno si riempiono ulteriormente le fosse con i due quarti del terreno. Alla fine del terzo anno si riempie la fossa con il restante terreno sino al raggiungimento della quota zero del terreno. La messa a dimora delle piantine va fatta da metà giugno fino a tutto luglio o in alternativa nella primavera successiva. Per l'impianto dell'asparagiaia devono essere impiegate piantine esenti da patogeni, riprodotte dalla stessa azienda produttrice o da vivai specializzati esclusivamente all'interno della zona di produzione.