



L'Asparago Verde di Altedo IGP - Il Consorzio di tutela e il disciplinare

Il Consorzio tutela dell'Asparago Verde di Altedo Igp nasce nel 2003 a seguito della pubblicazione nella GUCE del Reg.1263/96 che riconosceva l'indicazione Geografica protetta per l'Asparago Verde di Altedo. Il Consorzio - così come espressamente previsto dallo statuto - ha funzione di tutela, di promozione, di valorizzazione, di informazione del consumatore e di cura generale degli interessi relativi alla denominazione IGP. In particolare il Consorzio ha il compito di: vigilare sul corretto uso della denominazione Asparago Verde di Altedo Igp e tutelare contro ogni abuso; vigilare sulla produzione degli asparagi medesimi al fine di salvaguardare la tipicità e le caratteristiche peculiari previste dal disciplinare di produzione; promuovere e diffondere il consumo e la conoscenza dell'Asparago Verde di Altedo Igp, in Italia e all'estero ed assicurarne la valorizzazione commerciale; assistere i produttori e i confezionatori al fine di agevolare e migliorare la produzione e la commercializzazione in Italia e all'estero delle produzioni tutelate, anche attraverso corsi di formazione. I compiti affidati al Consorzio, grazie alla collaborazione di numerosi enti ed istituzioni, sono stati - in questi anni - portati avanti con efficacia e determinazione tanto da collocare l'Asparago Verde di Altedo Igp - in termini di qualità percepita - tra le eccellenze a livello internazionale.

Il logo "IGP" (Indicazione Geografica Protetta) identifica un prodotto originario di una regione e di un paese specifici, la cui qualità, reputazione e caratteristiche si possano ricondurre all'origine geografica e, di cui almeno una fase della produzione, della trasformazione o dell'elaborazione, avvenga nell'area delimitata. Il riconoscimento comunitario costituisce una valida garanzia per il consumatore che acquistando prodotti contrassegnati dal "marchio" IGP sa di acquistare alimenti di qualità, che devono rispondere a determinati requisiti e sono ottenuti nel rispetto di precisi disciplinari adeguatamente controllati da Check Fruit, l'Ente di controllo riconosciuto dal Ministero. Il riconoscimento europeo costituisce dall'altro lato una tutela anche per i produttori nei confronti di eventuali imitazioni e concorrenti sleali (agro-pirateria).

Gli Asparagi verdi di Altedo Igp conosciuti per la delicatezza del gusto e per l'assenza di fibre che li rende particolarmente teneri. Questo grazie anche alle particolari condizioni dei terreni della zona, franco sabbiosi e franco argillosi. L'asparago è un alimento il cui consumo è relegato a pochi mesi all'anno (viene raccolto fra marzo e maggio) ma è ricco di proprietà nutrizionali. È indicato per chi vuole tenersi in forma, visto che ha pochissime calorie, e contiene "asparagina", una sostanza che gli conferisce proprietà diuretiche. È inoltre ricco di ferro, di vitamine del gruppo B e di fibra.

Il disciplinare di produzione prevede che possa fregiarsi del titolo di Igp l'Asparago Verde prodotto nella provincia di Bologna a nord della via Emilia e in tutta la provincia di Ferrara. Devono essere prodotti di categoria "Extra" o "Prima" e interi, puliti dalla terra, asciutti, esenti da attacchi di roditori e insetti e soprattutto freschi. L'unica lavorazione ammessa è il lavaggio e refrigerazione con acqua fredda. L'Asparago Verde è confezionato in mazzi e avvolto in fazzoletti con il marchio del Consorzio e la dicitura IGP-Indicazione Geografica protetta.

CONSORZIO DELL'ASPARAGO VERDE I.G.P.

Comune di Malalbergo
Piazza Unità d'Italia, 2 • 40058 Malalbergo (BO) • Tel. 051 6620210
www.asparagoverde-altedo.it info@asparagoverde-altedo.it

