ALL. A)

COMUNE DI CANTELLO
PROVINCIA DI VARESE

REGOLAMENTO COMUNALE

LA VALORIZZAZIONE DELLE ATTIVITA' AGRO-ALIMENTARI TRADIZIONALI LOCALI ISTITUZIONE DELLA DE.C.O. (DENOMINAZIONE COMUNALE DI ORIGINE)

INDICE

Art. 1 - Finalità e ambito di applicazione

Art. 2 - Istituzione della De.C.O.

Art. 3 - Istituzione del Registro De.C.O.

Art. 4 - Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel Registro

Art. 5 - La struttura organizzativa

Art. 6 - Le iniziative comunali

Art. 7 - Le tutele e le garanzie

Art. 8 - Le attività di coordinamento

Art. 9 - Promozione di domande di registrazione ufficiale

Art. 10 - Controllo e sanzioni

Art. 11 - Norme finali

Art. 1
Finalità e ambito di applicazione

1. Il Comune individua, ai sensi dell'art. 3 del Testo Unico delle leggi sugli Enti Locali approvato con D.Lgs. 18.08.2000, n. 267 ed ai sensi del proprio statuto, tra i propri fini istituzionali anche l'assunzione di adeguate iniziative dirette a sostenere ogni forma di intervento a tutela del patrimonio di tradizioni, cognizioni ed esperienze relative alle attività agro-alimentari riferite a quei prodotti, sagre e manifestazioni che, per la loro tipicità locale, sono motivo di particolare interesse pubblico e, come tali, meritevoli di valorizzazione.

2. Il Comune, a questo riguardo, assume attività che, nel rispetto della legge, comportano l'affermazione sostanziale del principio di cui al precedente comma e la loro attuazione.

3. In particolare l'azione del Comune si manifesta in direzione:

a) dell'indagine conoscitiva diretta ad individuare l'esistenza di originali e caratteristiche produzioni agro-alimentari e loro lavorazioni che, a motivo della loro rilevanza, siano meritevoli di evidenza pubblica, e di promuoverne la protezione nelle forme previste dalla legge, al fine di garantire il mantenimento delle loro qualità, attraverso l'istituzione di un albo comunale delle produzioni agro-alimentari e di un registro De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine);

b) dell'assunzione, nella fattispecie di prodotti agro-alimentari, che a motivo del loro consistere culturale e tradizionale siano meritevoli di riconoscimento protettivo da parte degli organi ufficiali preposti, di iniziative di valorizzazione per le quali il Comune si avvale della struttura organizzativa di cui all'art. 5 del presente regolamento per gli adempimenti amministrativi previsti dalla legge;

c) di promuovere o sostenere iniziative esterne anche attraverso interventi finanziari, nei limiti delle ricorrenti compatibilità di bilancio e di ricercare forme di sponsorizzazione da parte di Enti, soggetti singoli ed associati, a favore delle associazioni che abbiano nei loro programmi istituzionali la salvaguardia dei beni e delle attività agro-alimentari e che non abbiano alcun fine di lucro;

d) di rilasciare un marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) al fine di attestare l'origine del prodotto oltre alla sua composizione.

4. Agli effetti del presente regolamento, per "prodotto tipico locale" si intende il prodotto agro-alimentare derivante da attività agricola o zootecnica o dalla lavorazione e trasformazione di prodotti derivanti da attività agricola e zootecnica, ottenuto o realizzato sul territorio comunale secondo modalità che si sono consolidate nei costumi e nelle consuetudini a livello locale anche tenendo conto di tecniche innovate che ne costituiscono il naturale sviluppo e aggiornamento.

5. L'aggettivo "tipico" è inteso come sinonimo di "tradizionale", attribuendovi lo stesso significato di cui al comma precedente.

Art. 2
Istituzione della De.C.O.

1. Per i fini di cui al presente regolamento, è istituita la De.C.O., "Denominazione Comunale di Origine", per attestare l'origine dei prodotti ed il loro legame storico e culturale con il territorio comunale, nonché quale efficace strumento promozionale del Comune di Cantello.
2. Attraverso la De.C.O. si mira a:
   a) conservare nel tempo i prodotti che si identificano con gli usi e che fanno parte della cultura popolare locale;
   b) tutelare la storia, le tradizioni, il patrimonio culturale e i sapori legati alle produzioni tipiche locali.
3. La De.C.O. non costituisce un marchio di qualità ma, quale attestazione di origine geografica, equivale nel significato, negli obiettivi e negli effetti, al marchio depositato, e l'uso improprio da parte di soggetti non autorizzati sarà perseguito ai sensi di legge.

Art. 3
Istituzione del Registro De.C.O.

Viene istituito presso la competente struttura comunale un apposito registro per tutti i prodotti tipici agro-alimentari segnalati e denominati.

Art. 4
Le segnalazioni ai fini della iscrizione nel Registro

1. Le richieste di iscrizione nel registro De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) possono essere fatte da chiunque ritenga di promuoverle.
2. Le istanze per l'attribuzione della De.C.O. devono essere corredate da una adeguata documentazione in carta libera, diretta ad evidenziare le caratteristiche del prodotto, con particolare riferimento a quelle analitiche e di processo.
3. Sulla ammissibilità della iscrizione nel registro della De.C.O. si pronuncia una Commissione nominata dalla Giunta Comunale e così composta:
   - Sindaco o suo delegato in qualità di Presidente;
   - Presidente della Pro Loco Cantello o suo delegato;
   - n. 1 Esperto del settore agro-alimentare
   - n. 2 Tecnici esperti in materia

4. Le iniziative, manifestazioni, attività e produzioni iscritte nell'albo possono fregiarsi dell'utilizzo del marchio De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) di cui all'art. 1 comma 3 lettera d) nel presente regolamento per tutti i prodotti segnalati e denominati completata dal numero di iscrizione.

Art. 5
La struttura organizzativa

1. La struttura organizzativa a cui viene attribuita la competenza in ragione degli adempimenti previsti dal presente regolamento è individuata all'interno dei servizi comunali.
2. Il dipendente, responsabile della struttura di cui al comma precedente, è anche responsabile di tutti i procedimenti previsti dal presente regolamento.

Art. 6
Le iniziative comunali

1. Il Comune assicura mediante gli strumenti di cui ha la disponibilità la massima divulgazione delle disposizioni previste dal presente regolamento.
2. Il Comune individua le forme di comunicazione pubblica a cui affidare ogni utile informazione riferita alla materia trattata dal regolamento.
3. Il Comune, ricerca, ai fini di tutela De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine) forme di collaborazione con enti e associazioni particolarmente interessati alla cultura delle attività agro-alimentari attraverso tutte le forme associative previste dalla normativa in materia.

Art. 7
Le tutele e le garanzie

I diritti e gli interessi pubblici derivanti da espressioni popolari riguardanti le attività agro-alimentari, in quanto rappresentanti di un rilevante patrimonio culturale pubblico, sono tutelati e garantiti dal Comune perché connessi agli interessi di cui agli artt. 3 e 13 del T.U. delle leggi sull'ordinamento degli enti locali di cui al D.Lgs. 18 agosto 2000, n. 267.

Art. 8
Le attività di coordinamento

Il Comune, nell'ambito delle iniziative previste dal presente regolamento, attua mediante i propri organi di governo - Giunta Comunale e Sindaco - forme di coordinamento rispetto a tutte le organizzazioni che hanno tra i propri fini la cultura delle attività agro-alimentari.

Art. 9
Promozione di domande di registrazione ufficiale

Ai fini delle procedure per il riconoscimento DOP; DOC; IGP; il Comune interverrà per agevolare l'iter in favore delle aziende che producono i prodotti con il riconoscimento De.C.O. (Denominazione Comunale di Origine).

Art. 10
Controllo e sanzioni

1. Ogni abuso nell'utilizzazione del logo approvato verrà perseguito dal Comune di Cantello a termini di legge.
2. Possono essere fatti controlli dall'Amministrazione Comunale in osservanza del presente regolamento e delle norme contenute negli eventuali disciplinari, compreso il controllo a campione sull'origine del prodotto presso l'azienda o sul mercato.
3. Costituiscono causa di revoca della De.C.O. e conseguente cancellazione dal relativo registro, fatta salva ogni eventuale azione giudiziaria a tutela dell'Amministrazione e dei Produttori:
   a) il mancato rispetto del disciplinare di produzione (o delle indicazioni contenute nella scheda identificativa del prodotto) e delle altre disposizioni del presente regolamento, salvo regolarizzazione nei termini fissati dal Comune;
   b) il rifiuto del titolare dell'Azienda a consentire i controlli e/o a presentare la documentazione richiesta in sede di verifica sulla corretta utilizzazione della De.C.O.;
   c) la perdita dei requisiti richiesti;
   d) l'uso difforme o improprio del logo approvato accertato dal Comune, anche su segnalazione della commissione di cui all'art. 4 qualora, dopo la relativa contestazione, l'utilizzatore non provveda all'adeguamento nei termini fissati;
   e) gravi violazioni alle norme igienico-sanitarie;
   f) frode alimentare.

Art. 11
Norme finali

1. Il presente regolamento entra in vigore al momento in cui la deliberazione consiliare di approvazione diviene esecutiva a norma di legge.
2. Il Comune di riserva la facoltà di subordinare l'iscrizione al Registro De.C.O. a condizioni particolari quali la destinazione del prodotto, in via preferenziale, al mercato locale o altre forme finalizzate a radicare le iniziative sul territorio e garantire maggiormente la tipicità.

ALL. B)

DISCIPLINARE PER LA COLTIVAZIONE DELL'ASPARAGO DI CANTELLO

PREMESSA

I produttori di asparagi, l'Amministrazione Comunale di Cantello e la Pro Loco Cantello intendono valorizzare la produzione dell'asparago, che è diventata una coltivazione simbolo del territorio.
L'associazione tra prodotto e località è tale che, almeno nel varesotto e nell'alto milanese, nominando l'asparago viene alla mente Cantello, e citando Cantello si pensa all'ottimo ortaggio.

1 - DESCRIZIONE DEL PRODOTTO

L'asparago di Cantello (Asparagus officinalis L.) è un prodotto ottenuto da cultivar del "Precoce d'Argenteuil" e derivati ibridi maschili di provenienza francesi.

Caratteristiche morfologiche

I turioni dell'«Asparago di Cantello» devono essere bianchi con la punta rosa o variamente colorati, oppure interamente bianchi. I turioni devono essere:

- interi;
- freschi di aspetto;
- privi di malformazioni e di ammaccature;
- esenti da attacchi di roditori e di insetti;
- puliti, cioè privi di terra o di qualsiasi altra impurità;
- privi di odori e sapori estranei (a seguito di fermentazioni o per la presenza di muffe).

Specificità del prodotto

La bontà degli asparagi di Cantello negli anni è stata apprezzata da molti buongustai ed i ristoranti del posto si sono specializzati fornendo diverse specialità a base di asparago. Il terreno dove viene coltivato e la particolare tecnica di coltivazione lo rendono un prodotto apprezzato per la tenerezza, la completa edibilità e il sapore tipico, leggermente amarognolo.
L'affermarsi di questa coltivazione tradizionale ha portato a definire Cantello come la "Mecca degli asparagi".
L'asparago tipico di Cantello è bianco o leggermente rosato.
L'eziolamento è determinato dalla copertura della pianta con un cumulo di terra, in modo da garantire lo sviluppo dei turioni fino a un massimo di 22 cm.

2 - ASPETTI AGRONOMICI

Tecniche di coltivazione

La coltivazione dell'asparago di Cantello deve essere effettuata in pieno campo.
I terreni devono essere coltivati secondo i principi della buona pratica agricola.
L'aratura deve essere profonda da un minimo di 30 cm ad un massimo di 60 cm, seguita da un'accurata preparazione del letto d'impianto.
Distanze e profondità d'impianto: la distanza tra le file è di 2-2,40 metri.
La densità d'impianto deve essere compresa tra le 15.000 e 50.000 zampe ad ettaro.
L'impianto deve essere effettuato nel periodo compreso da marzo a maggio.
La messa a dimora deve essere effettuata in solchi profondi dai 20 ai 30 cm.

Fertilizzazione

La quantità di fertilizzanti deve essere effettuata in base alle analisi chimiche del suolo da realizzare prima dell'impianto. Prima della messa a dimora delle zampe o delle piantine si effettua la fertilizzazione a base di concimi contenenti fosforo e potassio. Letame dai 60 ai 100 t/ha. Dopo l'attecchimento saranno effettuate le concimazioni a base di azoto. La fertilizzazione negli anni successivi sarà effettuata sulla base dei valori medi delle esportazioni e su eventuali analisi del terreno:

N = 25-30 Kg. per 1 t. di prodotto;
P_2O_5 = 7-10 Kg. per 1 t. di prodotto;
K_2O = 22-25 Kg. per 1 t. di prodotto;

Durante la coltivazione può essere effettuata nel periodo di luglio-agosto, dopo la raccolta.

Reimpianto

Il reimpianto dell' «Asparago di Cantello» è consentito su quei terreni che da almeno sei anni siano stati destinati alla coltivazione di altre colture.

Le cure colturali

Cure colturali del primo anno e di quelli successivi:

- fresatura o sarchiatura interfila dopo la raccolta;
- trattamenti fitosanitari solo alla comparsa dell'avversità;
- diserbo chimico, meccanico e/o fisico;
- potatura estiva solo se necessaria;
- taglio autunnale della parte aerea dopo il completo disseccamento;
- formazione di cumuli, a fine marzo – inizio aprile, di altezza adeguata;
- agrofarmaci (insetticidi, fungicidi, diserbanti) dovranno essere scelti in funzione dei parassiti presenti.

Raccolta

La raccolta del prodotto inizia a marzo (quando la temperatura del terreno raggiunge i 12°C di media) e si protrae fino a giugno.
Deve essere effettuata a mano, con apposito attrezzo denominato "sgorbia". La produzione annua dell'asparagiaia in piena produzione non potrà superare le 8-9 t/ha. La durata della raccolta è di circa 50-60 giorni.
La durata dell'impianto è di un massimo 12 anni.

3 - CONSERVAZIONE E COMMERCIALIZZAZIONE

Norme specifiche in materia di conservazione:
dopo la raccolta gli asparagi possono essere immediatamente venduti oppure conservati a 4°C per un breve periodo di tempo (massimo 48 ore).

Norme specifiche relative all'etichettatura:
Gli asparagi possono essere consegnati in mazzi, alla rinfusa o in contenitori adeguati.
In tutti i casi devono essere accompagnati dalla fascetta e dal marchio con i dati di tracciabilità.
Inoltre i mazzi devono rispettare le norme previste vigenti per il confezionamento dei prodotti alimentari.

4 - LEGAME CON LA ZONA GEOGRAFICA

L'area di coltivazione dell' «Asparago di Cantello» è caratterizzata da terreni che hanno le seguenti caratteristiche:
franco-sabbiosi;
- pH variabile da 5.3-7.5;
- conducibilità elettrica di 20-40 µs/cm;
- CSC meq /100 g di terreno.

Il clima della località è estremamente importante e nel caso in esame esso afferisce al macroclima Europeo ed al mesoclima insubrico, mesoclima di transizione fra mesoclima padano e mesoclima alpino.
Secondo la tradizionale classificazione climatica globale di Koeppen del 1918 il clima del sito afferisce a:

- **famiglia C - clima mesotermo** (clima con temperatura media del mese più freddo inferiore a 18°C ma superiore a –3°C; almeno un mese con temperatura media maggiore di 10°C; presenza di stagione estiva e stagione invernale ben definite);
- **tipo f – clima temperato caldo senza stagione secca** (umido con precipitazioni adeguate in tutti i mesi e senza stagione secca);
- **subtipo b – clima con estate calda** (temperatura media del mese più caldo inferiore a 22°C ed almeno 4 mesi con temperatura media superiore a 10°C).
  Il clima dell'area rientra nel tipo **temperato subcontinentale** di Mario Pinna e nel tipo **Alpino e Prealpino** di Eredia (Mennella, 1977).

La distribuzione delle precipitazioni presenta uno spiccato minimo invernale ed un massimo esteso dalla tarda primavera all'autunno. Si tratta di un regime con evidenti connotazioni oceaniche e che ricorda da vicino quello dell'area centro-europea ad influsso atlantico. Una lieve diminuzione estiva, nei mesi di luglio ed agosto, è solo sintomo di una molto debole influenza mediterranea.
La coincidenza di precipitazioni abbondanti con la massima attività evapotraspirativa estiva rende poco frequente il verificarsi di situazioni di stress idrico estivo per le colture.
Una considerevole stabilità pluviometrica dei mesi di fine primavera, è fenomeno favorevole al non verificarsi di situazioni di sofferenza estiva per le colture collocate nei terreni con buona capacità di ritenzione idrica, nei quali resta una buona riserva idrica per i mesi estivi
La precipitazione in forma nevosa, concentrata nei mesi di dicembre, gennaio e febbraio, non costituisce un problema, anzi costituisce una fonte di approvvigionamento idrico ad elevatissima efficienza oltre a garantire un buon effetto coibente sul terreno.
Le risorse termiche per la coltura dell'asparago possono essere valutate attraverso i cumuli di unità termiche al di sopra del cardinale minimo per la coltura, che secondo indicazioni bibliografiche risulta essere di 1°C.
Possiamo pertanto concludere che la zona geografica destinata alla coltivazione dell' "Asparago di Cantello"è caratterizzata da un clima, che per risorse termiche ed idriche, si può ben dire adatto alla sua coltivazione.

Legame causale tra la zona geografica e la reputazione del prodotto.

Notizie sulla coltivazione dell'asparago a Cantello sono state rinvenute negli archivi storici parrocchiali e risalgono al 1831. I documenti storici riportano che gli asparagi erano offerti alla chiesa e successivamente messi all'asta dal parroco per sopperire alle spese ecclesiastiche. Il terreno particolarmente adatto, ha permesso la diffusione e l'affermazione di questa coltura. Gli agricoltori di Cantello vendevano l'asparago localmente o nella vicina Svizzera. Nel corso degli anni l'asparago si è affermato sempre di più e ha conquistato un ruolo di fondamentale importanza per il paese. Un illustre avvocato di Cantello, Cesare Baj, destinò il reddito di una parte della sua proprietà alla premiazione dei migliori produttori di asparago. L'obiettivo era quello di stimolare gli agricoltori del luogo a migliorare anno dopo anno la produzione dell'asparago.
Nel 1939 in occasione di questa premiazione annua fu istituita la "Fiera dell'Asparago di Cantello": alla fiera erano ammessi solo ed esclusivamente gli asparagi appartenenti alla varietà Argenteuil precoce. La "Cronaca prealpina" (31 maggio 1939) pubblicò la graduatoria con i migliori coltivatori di asparagi.
Da allora la fiera è diventata un appuntamento tradizionale che richiama, sia gli abitanti del luogo, che i cittadini dei comuni della provincia e della vicina Svizzera. Attualmente la Fiera, organizzata dalla Pro Loco Cantello è giunta alla 72ª edizione, ma la tradizione è pienamente rispettata e ogni anno l'arrivo di maggio è caratterizzato da questa festa dove folklore, musiche, canzoni e balli rallegrano le serate cantellesi.

La distribuzione delle precipitazior
massimo esteso dalla tarda primave
connotazioni oceaniche e che ricorda
atlantico. Una lieve diminuzione estiv
molto debole influenza mediterranea.
La coincidenza di precipitazioni ab
estiva rende poco frequente il verifica
Una considerevole stabilità pluvior
favorevole al non verificarsi di situa:
terreni con buona capacità di ritenzior
mesi estivi
La precipitazione in forma nevosa, c
non costituisce un problema, anzi co
elevatissima efficienza oltre a garanti
Le risorse termiche per la coltura dell
di unità termiche al di sopra del card
bibliografiche risulta essere di 1°C.
Possiamo pertanto concludere che l
"Asparago di Cantello"è caratterizzat
può ben dire adatto alla sua coltivazio

Legame causale tra la zona geografi

Notizie sulla coltivazione dell'aspar
storici parrocchiali e risalgono al 183
offerti alla chiesa e successivamente
ecclesiastiche. Il terreno particola
l'affermazione di questa coltura. C
localmente o nella vicina Svizzera. N
di più e ha conquistato un ruolo di
avvocato di Cantello, Cesare Baj, de
premiazione dei migliori produttori
agricoltori del luogo a migliorare annc
Nel 1939 in occasione di questa prem
Cantello": alla fiera erano ammessi s
varietà Argenteuil precoce. La "Cr
graduatoria con i migliori coltivatori d
Da allora la fiera è diventata un appu
del luogo, che i cittadini dei comuni d
Fiera, organizzata dalla Pro Loco Ca
pienamente rispettata e ogni anno l'ar
folklore, musiche, canzoni e balli ralle

Prodotto agroalimentare tradizionale della Regione Lombardia
V Rev. D.d.u.o. n° 3641 del 16-04-2009

ASPARAGO DI CANTELLO

Denominazione Comunale di Origine



PRODUTTORE

COMUNE DI CANTELLO

ASSOCIAZIONE PRO LOCO CANTELLO

L'asparago di Cantello è prodotto e confezionato esclusivamente sul Territorio del Comune di Cantello

Prodotto soggetto a calo di peso naturale
Normativa (CE) n. 2377/99 G.U. CE
n. L287 del 10.11.1999

ALL. C)