



■ - BASF

We create chemistry

L'agricoltore,
il più grande
lavoro sulla Terra

#SudItalia

TAPPA

5



PUGLIA

L'asparago verde di Capitanata

Asparagus officinalis L.

Colore verde brillante e un'insospettabile croccantezza rendono l'asparago verde di Capitanata un prodotto inimitabile. Il turione cresce ad un ritmo di 2 cm l'ora e viene raccolto in primavera, grazie ad ingegnose macchinette che permettono all'operatore di tagliarlo alla giusta altezza, limitando la fatica. Con 5.000 ettari di superficie e circa 300 mila quintali prodotti ogni anno, l'asparago verde *Made in Foggia* finisce su tutte le tavole del mondo. Lo chiamano "il mangiatutto" perché è completamente commestibile garantendo, almeno, 20 cm di sapore!

L'asparago verde di Capitanata, eccellenza agroalimentare pugliese, nasce in una zona che agli uliveti secolari, abbina pale eoliche e pannelli solari. Un matrimonio ben riuscito, tra tecnologia moderna e rispetto delle risorse naturali.

Colore

Il colore verde intenso e brillante dell'asparago di Capitanata è dato dal turione che emerge dal terreno e cresce alla luce del sole, attivando il processo di fotosintesi. A differenza di quanto avviene per gli asparagi bianchi, che crescono sotto terra.

Forma

Il turione è la gemma radicale che emerge e cresce. Di forma cilindrica con parte terminale appuntita, se non viene raccolto, si trasforma in un nuovo fusto. Gli asparagi di Capitanata sono distribuiti suddivisi in mazzetti composti da 10-15 turioni omogenei per calibro.

Proprietà

Il turione è la gemma radicale che emerge e cresce. Di forma cilindrica con parte terminale appuntita, se non viene raccolto, si trasforma in un nuovo fusto. Gli asparagi di Capitanata sono distribuiti suddivisi in mazzetti composti da 10-15 turioni omogenei per calibro.

Curiosità

In passato, per via della loro robustezza, le piante di asparago pungente venivano utilizzate dagli spazzacamini per ripulire le canne fumarie.





Il re dei campi è di casa, a Foggia

In provincia di Foggia, gli intraprendenti fratelli **Zerillo** hanno seguito le orme del nonno e del papà, rilevando e sviluppando due Aziende agricole. Una scelta impegnativa e rischiosa. Ma **Nicola** e **Giovanni** non si sono mai pentiti. Anzi. **«È un lavoro sfidante, il nostro»** dichiara Giovanni. *«Lo consiglierai ai miei figli solo se vedessi, nei loro occhi, lo stesso amore e la stessa passione che provo io. Perché l'agricoltura, più che sceglierla, te la devi sentire nel sangue»*. Tra moderni mini-tunnel che velocizzano la crescita, campi pacciamati per gestire le malerbe e asparagieie tradizionali, **i fratelli Zerillo scelgono quotidianamente di sperimentare l'innovazione.**



«**L'asparago verde** – dichiara Nicola – **è il nostro prodotto di punta. Coltivarlo, è un modo per esprimere le potenzialità del territorio.**

La vicinanza all'Adriatico e il terreno di medio impasto influiscono positivamente sulla quantità e, soprattutto, sulla prelibatezza del raccolto.»

Anche **Roberto Gugliotti**, un dottorato in economia e marketing del comparto agro-industriale, investe nell'asparago verde di Capitanata.

«Io rappresento la terza generazione di una

famiglia dedicata all'agricoltura» racconta. «**Sono costantemente alla ricerca di soluzioni innovative, per raggiungere l'eccellenza produttiva e qualitativa.**»

Rotazioni colturali e agricoltura di precisione sono gli aspetti che, secondo Roberto, hanno rivoluzionato il modo di lavorare negli ultimi 20 anni. Consentendo di ridurre gli sprechi e razionalizzare l'impiego di mezzi tecnici, ovvero **umentando la sostenibilità del prodotto finito.**

«**Sono costantemente alla ricerca di innovative tecniche agronomico-colturali,**

Per raggiungere l'eccellenza produttiva e qualitativa.»


Roberto Gugliotti



Giovanni Zerillo



Roberto Gugliotti



**«L'asparago verde è il
nostro prodotto di punta.
Coltivarlo è un modo per
esprimere le potenzialità
del territorio.»**

Nicola Zerillo

Tra gli oltre 300 soci della **Cooperativa Futuragri** figurano sia l'Azienda Gugliotti, che quella dei fratelli Zerillo. **Luigi Schiavone**, responsabile tecnico della struttura, spiega così l'importanza ricoperta dall'asparago verde nell'economia della zona: «Oggi, in Capitanata, l'asparago ha una sua redditività, ma le superfici dedicate a questa coltura non sono ancora allineate al fabbisogno

del mercato. **La Cooperativa** – racconta Luigi – **condivide con i soci il rischio di impresa permettendo loro di investire le energie nel miglioramento continuo.** È la Cooperativa che ritira gli asparagi, li seleziona e ne garantisce il posizionamento ottimale sul mercato. Oltre a curare i rapporti con la grande distribuzione organizzata.»



Rino Mercuri

Anche l'**Azienda Agricola Mercuri** ha scelto di aderire ad una struttura cooperativa: la **Giardinetto**, che le permette di esportare i mazzi di asparagi fino in Nord Europa. **Rino Mercuri** cura con grande attenzione la sua asparagiaia. Alla parola

“sostenibilità”, replica con convinzione e chiarezza. «Se trattiamo male la terra, poi sarà lei a trattarci male. **Dobbiamo essere consapevoli del fatto che, per essere rispettati, dobbiamo prima di tutto rispettare. L'ambiente e il lavoro di tutti.**»



Nicola Zerillo

A supportare qualità e sanità dell'asparago di Capitanata, pensano i rivenditori di mezzi tecnici della zona.

E benché ogni punto vendita gestisca centinaia di agricoltori, logistica precisa e tempistica puntuale sono garantiti a tutti. Perché trattamenti agrochimici, fertilizzanti e macchinette per la raccolta vanno forniti in tempi e quantità adeguate.

I professionisti della distribuzione confermano: innovazione sostenibile è la parola d'ordine, qui nel foggiano.

*«Per rimanere costantemente informati sui nuovi prodotti – dichiarano – noi ci interfacciamo con le Imprese. Poi traduciamo l'informazione in una forma adatta anche per gli agricoltori più tradizionalisti. **BASF è indubbiamente sinonimo di innovazione e qualità. I suoi marchi, soprattutto i fungicidi, soddisfano pienamente le richieste dei clienti.**»*

Uno di loro racconta anche di un nuovo insetto patogeno, che minaccia l'asparago. È molto fiero di aver condotto, in collaborazione con l'Università

di Foggia, l'analisi di volo e comportamento di questo nuovo nemico. Per poi mettere a punto una strategia difensiva efficace e sostenibile.

*«Anche la lotta alle erbe infestanti – ricorda – va gestita con attenzione. **È il know-how che trasmettiamo agli agricoltori a rappresentare la chiave del successo reciproco.**»*

«Dobbiamo essere consapevoli del fatto che, per essere rispettati, dobbiamo prima di tutto rispettare.»

Rino Mercuri



Il più grande lavoro sulla Terra #SudItalia



BASF Italia S.p.A. | Crop Protection

Via Marconato, 8 - 20811 Cesano Maderno (MB)
Tel. 0362 512 1 - Fax 0362 512 065

Per maggiori informazioni

www.agro.basf.it | info.agroitalia@basf.com