

# IVG

## CIA Savona lancia la prima filiera dell'asparago violetto

di **Redazione**

16 Ottobre 2019 - 11:00



**Albenga.** Una delle nostre eccellenze agroalimentari, fiore all'occhiello della produzione nella piana albenganese: l'asparago violetto, caratteristico per il colore viola intenso che gradatamente sfuma scendendo verso la base, varietà unica al mondo.

La raccolta dell'asparago violetto inizia a marzo ed arriva a fine giugno: se la produzione avviene in terreni riscaldati si può già partire a dicembre ed arrivare fino ad aprile.

Ora la CIA Savona lancia un nuovo e innovativo progetto che riunisce tutti i produttori ma anche i ristoratori, con l'obiettivo di creare e organizzare una filiera dell'asparago violetto.

Grazie alla collaborazione con l'ente di formazione Cipa.At, la Confederazione savonese è pronta a presentare la nuova iniziativa che vuole valorizzare, diffondere e rilanciare il principe dei prodotti identitari del territorio ingauno.

Il progetto di filiera produttiva ha ottenuto un importante finanziamento dal PSR regionale

---

proprio per la sua peculiarità e rilievo per l'agricoltura ligure.

Si prevede un gruppo di cooperazione tra gli storici produttori del violetto e i ristoratori di qualità della riviera ligure che faranno comunicazione sulle formidabili caratteristiche del prodotto, studieranno le forme più idonee di protezione territoriale dalla contraffazione, eseguiranno analisi sul Dna per farne la marcatura del patrimonio genetico e individueranno anche un comune packaging di riconoscimento.

Un progetto ambizioso e di sistema nel settore agricolo, che mette assieme produttori e ristoratori nel nome del brand dell'asparago violetto. Luca Lanzalaco, agrotecnico, agricoltore e produttore di asparago, oltre che membro della Giunta CIA, ha assunto il ruolo di coordinatore delle attività progettuali per realizzare la filiera.

“Siamo molto soddisfatti come CIA Savona di aver avviato e progettato questa nuova filiera, l'asparago violetto rappresenta un patrimonio enorme per il nostro territorio, non solo da un punto di vista produttivo e di commercializzazione, ma anche sotto il profilo culinario e storico”.

“Inoltre, riuscire ad unire i coltivatori e i ristoratori permetterà una valorizzazione e promozione più incisiva ed efficace” sottolinea il presidente provinciale CIA Mirco Mastroianni.