



## COMUNICATO STAMPA

*Le Pro Loco venete presentano la rassegna tra le province di Treviso e Venezia*

# **NELLE TERRE DEI GERMOGLI DI PRIMAVERA**

## **FESTE E APPUNTAMENTI GOURMET TRA ASPARAGI ED ERBETTE**

***Fino al 18 Maggio tra feste di piazza, serate di degustazione nei ristoranti, mercatini ed escursioni alla scoperta del territorio tra Piave e Sile nel cuore del Veneto***

Tra Aprile e Maggio la primavera sboccia nella pianura veneta e regala l'occasione di appuntamenti di gusto e itinerari turistici nelle terre degli asparagi IGP. Una prelibatezza attesa da tutti i gourmet che, lungo le strade delle fertili pianure dei fiumi Sile e Piave, si potrà scoprire tra feste di piazza, appuntamenti all'aria aperta e cene nei ristoranti che propongono menù a tema. Per il settimo anno, la bella stagione si vive con "Germogli di Primavera", una rassegna realizzata dalle Pro Loco con il sostegno della Provincia di Treviso e un calendario di eventi, iniziati a fine Marzo, che proseguiranno fino al 18 Maggio tra le province di Treviso e Venezia.

Tra le pianure solcate da Piave, Sile e Zero, le caratteristiche podologiche peculiari dei terreni alluvionali, così fertili e drenanti, hanno consentito lo sviluppo nei secoli delle coltivazioni di asparagi, oggi pregiati prodotti tipici contraddistinti dall'Indicazione Geografica Protetta: **l'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP** e **l'Asparago di Badoere IGP**, nelle due varietà bianche e verdi. Paesaggi tra coltivazioni dove quotidianamente i nuovi germogli vengono raccolti, corsi d'acqua e piccoli paesi ricchi di storia sono l'ambientazione di un viaggio davvero alternativo in un Veneto meno conosciuto ma non per questo meno affascinante. Una meta rilassante che coniuga un grande prodotto tipico, noto per le sue proprietà diuretiche e rigeneranti, con attività da vivere all'aria aperta per tutta la famiglia.

Dal 24 al 27 Aprile, cinque giorni di festa a Zero Branco (TV) dove la mostra mercato degli asparagi IGP a KM 0 si coniuga con i mille colori della Festa di Primavera che porta in piazza fiori e piante. Ma davvero speciale, per la cornice che la ospita è la **Mostra dell'Asparago di Badoere IGP**, luogo che dà il nome al marchio di tutela, e giunta alla 47esima edizione. Contornata dalle "barchesse" settecentesche, i porticati tipici delle ville venete, sorge una delle piazze più belle e originali del Veneto. Dal 24 Aprile al 4 Maggio si susseguono appuntamenti di degustazione in piazza, con menù pensati per esaltare la delizia locale, ma La Pro Loco di Morgano mette in campo anche tanti eventi per vivere all'aria aperta le feste primaverili. Come il 25 Aprile con il **mercato dell'artigianato** e la **pedalata ecologica "Drio el Sil"** tra le campagne nel Parco regionale del Fiume Sile. Il 27 Aprile si tiene una **passaggiata** non competitiva (5 o 12 chilometri) e poi la **festa degli aquiloni** con laboratori per bambini per costruire da soli un aquilone e al pomeriggio la **pedalata fino alle sorgenti del fiume** di risorgiva Sile. Per gli eventi in bicicletta ci si può appoggiare alla locale Pro Loco ([www.prolocomorgano.it](http://www.prolocomorgano.it)) che ha un ottimo **servizio di noleggio**. Come ogni anno, il clou è atteso per il **Primo Maggio**, quando i prodotti degli asparagicoltori locali (e non) arrivano in piazza per essere esposti sotto i portici settecenteschi della piazza per la mostra dell'asparago vera e propria. Infine il 4 Maggio la piazza si anima grazie allo storico **mercato dell'antiquariato**.

La rassegna Germogli di Primavera fa tappa il 4 Maggio anche a Preganziol alle porte della splendida Treviso per una domenica dedicata alla Mostra dell'Asparago e delle erbe spontanee. Fino all'11 Maggio è festa dell'asparago anche nella pianura del Piave dove il principe è **l'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP** per un territorio in festa che comprende 11 Comuni. Punti forti del programma la **Mostra Interprovinciale dell'Asparago, l'11 Maggio** a Cimadolmo, con la presenza di produttori da Veneto e Friuli Venezia Giulia; la **rassegna gastronomica** che fino al 19 Maggio porta l'asparago sulle tavole di oltre 30 ristoranti e la mostra mercato **Fiera del Passo** (info: [www.stradadellasparago.it](http://www.stradadellasparago.it)).

Da non perdere anche due appuntamenti speciali di degustazione. Il **5 Maggio** l'asparago bianco di Cimadolmo IGP incontra il **verdiso di Combai**, un vino di nicchia, piccola produzione delle colline su cui si abbarbica l'antico e pittoresco borgo in pietra famoso per i suoi castagneti. Il 16 Maggio, invece, **gemellaggio gastronomico** tra i due asparagi IGP – Cimadolmo e Badoere – nel rinomato ristorante "Le Calandrine" di Cimadolmo.

Per chi vuole abbinare il trekking nelle campagne con la conoscenza delle erbe spontanee c'è **Andar per Erbe**, domenica 11 Maggio dalle 10, una passeggiata sotto la guida di esperti per imparare a riconoscere i germogli spontanei e il loro utilizzo in cucina ([prenotazioni@germoglidiprimavera.it](mailto:prenotazioni@germoglidiprimavera.it) e 0438.970350).

La rassegna chiude a **Gardigiano di Scorzè (VE)** con la **Festa dell'Asparago e della Fragola**, dall'9 al 18 Maggio. Rinomati gli stand gastronomici della Pro Loco di Scorzè dove si potranno apprezzare i risotti alla fragola e all'asparago ([www.prolocoscorze.it](http://www.prolocoscorze.it)).

Tutte le info e i contatti sulla rassegna Germogli di Primavera su [www.germoglidiprimavera.tv](http://www.germoglidiprimavera.tv).

Treviso, 14 Aprile 2014

### **ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO IGP**

*E' stato il primo asparago in Europa a fregiarsi dell'Indicazione Geografica Protetta e ad iniziare quindi un percorso di tutela e promozione di questo peculiare prodotto tipico caratterizzato da una stagionalità brevissima (è sul mercato solo tra Aprile e Maggio) e da fasi di lavorazione assai limitate che ne garantiscono la genuinità. Figlio di un particolare terreno sabbioso e fertile, lasciato in dono dalle acque limacciose del Piave, e del lavoro sapiente dei contadini locali che si occupano di lavorare il terreno per renderlo bene drenato e si limitano a coprirlo con teli scuri per proteggerlo dalla luce. Il risultato è un germoglio assai bianco e particolarmente tenero. Nel 2006 a Cimadolmo nasce la Strada dell'Asparago ([www.stradadellasparago.it](http://www.stradadellasparago.it)). Associazione che raggruppa Produttori Ortofrutticoli, Pro Loco, Ristoratori e comune di Cimadolmo. Alla strada dell'asparago di Cimadolmo partecipano anche i comuni di Fontanelle, Ormelle, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Breda di Piave, Oderzo, Maserada e Vazzola. Il prodotto IGP è contraddistinto dalla etichetta con la denominazione (cui si aggiunge la parola "Piave" per la ristretta produzione golendale).*

### **ASPARAGO DI BADOERE IGP**

*Insognito dell'IGP nel 2010, l'asparago di Badoere ha però una tradizione secolare in quel lembo di pianura tra i fiumi Sile e Zero. Affermatosi nel secondo dopoguerra, vanta la più antica mostra: a Badoere lo si festeggia infatti dal 1968. L'area IGP di coltivazione dell'Asparago di Badoere comprende i comuni di: Piombino Dese, Trebaseleghe nel Padovano, Casale sul Sile, Casier, Istrana, Mogliano Veneto, Morgano, Paese, Preganziol, Quinto di Treviso, Resana, Treviso, Vedelago, Zero Branco nel Trevigiano e Scorzè nel Veneziano. I turioni, ovvero la parte epigea della pianta, si presentano nelle due tipologie: quella "bianca" (5 varietà) e quella "verde" (5 varietà). Quello bianco presenta un sapore dolce, non acido né salato, tenero e privo di fibrosità; quello verde ha invece sapore marcato, non acido né salato, con aroma fruttato ed erbaceo persistente.*