



SBOCCIA L'8^ EDIZIONE DI "GERMOGLI DI PRIMAVERA"

7 appuntamenti tra Sile e Piave alla scoperta del territorio e dei suoi prodotti primaverili: gli asparagi IGP

Comunicato stampa 09.04.2015

Per l'ottavo anno consecutivo, la bella stagione si vive con "Germogli di Primavera", la rassegna gastronomica realizzata dalle Pro Loco con il sostegno della Provincia di Treviso unisce otto eventi tra le province di Treviso e Venezia che si chiuderà il 18 maggio, regalando appuntamenti di gusto tra feste di piazza, momenti all'aria aperta e cene nei ristoranti che propongono menù a tema.

L'11 e il 12 Aprile la città di Preganziol ospita la **13^ Mostra dell'Asparago e delle erbe spontanee**. La festa in piazza prevede la mostra del prodotto e la degustazione di piatti tipici come il "risotto alle erbe primaverili".

Dal 16 al 19 Aprile sono quattro i giorni di festa a Zero Branco (TV) dove la **19^ Mostra mercato degli asparagi IGP** a KM 0 si coniuga con i mille colori dell' **11^ Festa di Primavera** che porta in piazza fiori e piante di ogni varietà.

Il 19 Aprile il comune di San polo di Piave ospita la bellissima manifestazione **Gemme d'Aprile**. La piazza del comune, all'ombra dell'ottocentesco Castello Papadopoli Giol, accoglie la variopinta mostra mercato di fiori e piante e la Mostra all'Asparago di Cimadolmo IGP con degustazioni di piatti tipici accompagnati dai vini del territorio del Piave.

Il 25 Aprile tocca all'antico Borgo Malanotte (XVII secolo) a Tezze di Piave ospitare **Primavera a Borgo Malanotte**. Nel corso della giornata saranno esposti i vini dei produttori del territorio, prodotti florovivaistici e arredo da giardino e non mancheranno il risotto agli Asparagi di Cimadolmo e i prodotti gastronomici tipici di Borgo Malanotte.

Davvero speciale, per la cornice che la ospita, è la **48^ Mostra dell'Asparago di Badoere IGP**, luogo che dà il nome al marchio di tutela. Contornata dalle "barchesse" settecentesche, i porticati tipici delle ville venete, sorge una delle piazze più belle e originali del Veneto. Dal 25 Aprile al 3 Maggio si susseguono appuntamenti di degustazione in piazza, con menù pensati per esaltare la delizia locale.

Dal 30 Aprile al 10 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, domenica 3 Maggio** a Cimadolmo, con la presenza di produttori da Veneto e Friuli Venezia Giulia; la **rassegna gastronomica** che fino a fine Maggio porta l'asparago sulle tavole di oltre 30 ristoranti e la mostra mercato **Fiera del Passo**.

La rassegna chiude a **Gardigiano di Scorzè (VE)** con la **Festa dell'Asparago e della Fragola**, dall'8 al 18 Maggio. Rinomati gli stand gastronomici della Pro Loco di Scorzè dove si potranno apprezzare i risotti alla fragola e all'asparago.

Tutte le info e i contatti sulla rassegna Germogli di Primavera su www.germoglidiprimavera.tv



INIZIATIVE SPECIALI

MORGANO

Escursioni “Tra natura, Cultura e Gastronomia” domenica 19 aprile e domenica 25 maggio

Ore 09.00 ritrovo partecipanti presso la Rotonda di Badoere e visita guidata al complesso architettonico

Ore 10.00 consegna bicicletta e partenza verso le Sorgenti del Sile con visita guidata alle bellezze faunistiche e floristiche del territorio. Lungo il percorso visita ad un’area adibita alla coltivazione e metodo per la raccolta dell’Asparago di Badoere Igp

Ore 13.00 pranzo a cura della Pro Loco del Comune di Morgano

Ore 14.30 Visita ad un’azienda agricola del territorio con illustrazione dei metodi di lavorazione e confezionamento dell’Asparago di Badoere Igp

Ore 16.00 rientro previsto a Badoere.

Quota di partecipazione € 18.00, PER I BAMBINI SOTTO GLI 8 ANNI LA QUOTA È DI € 15.00 E COMPRENDE: NOLEGGIO BICI, PRANZO, VISITA AZIENDA AGRICOLA, ASSISTENZA BICI. Prenotazioni alla Pro Loco di Morgano tel. 0422.837219 proloco.morgano@libero.it

“Itinerari eco-turistici nell’Alto Sile”

Cinquanta biciclette sono a disposizione di turisti per percorrere gli itinerari eco-turistici nel territorio di Morgano e lungo il corso del fiume Sile. Il servizio di noleggio giornaliero è disponibile con piccoli costi e su prenotazione alla Pro Loco di Morgano tel. 0422.837219 proloco.morgano@libero.it

“A Tavola con l’Asparago Bianco di Badoere IGP” fino al 15 maggio

Serate di degustazione a tema presso i ristoranti della zona:

1. 26 marzo Storica Hostaria Baracca – Trebaseleghe (PD)
2. 10 aprile Ristorante I Savi – Peseggia di Scorzè (VE)
3. 11 aprile Ca’ de Memi Agriturismo – Piombino Dese (PD)
4. 16 aprile Ristorante Al Garibaldino - Morgano (TV)
5. 24 aprile Ristorante Al Barco – Istrana (TV)
6. 30 aprile Ristorante Corona d’Oro- Albaredo di Vedelago (TV)
7. 7 maggio Osteria Alla Pasina - Dosson di Casier (TV)
8. 9 maggio Ristorante Scottadito – Sant’Ambrogio di Trebaseleghe (PD)
9. 15 maggio Agriturismo Al Sile – Quinto di Treviso (TV)

CIMADOLMO

“Andar per Erbe” – 10 maggio

Passeggiata guidata da Piazza Martiri alla scoperta delle erbe spontanee, per imparare a riconoscerle e raccoglierle e dell’Asparago di Cimadolmo IGP. Partenza ore 10.00. Quota di partecipazione € 5.00. Prenotazione Tel. 0438.970350 prenotazioni@germoglidiprimavera.tv

INCONTRI GASTRONOMICI LE RASSEGNE DELL’UNPLI TREVISO

15 aprile ore 20.00 Gran Galà

L’asparago di Cimadolmo Igp incontra l’Asparago di Badoere Igp presso l’Osteria Cuzziol da Tizio a Susegana. Prenotazioni allo 0438.461012



28 aprile ore 20.00 Gran Galà

L'Asparago di Badoere Igp incontra l'Asparago di Cimadolmo Igp presso il Ristorante I Savi di Peseggia di Scorzè. Prenotazioni allo 041.448822

11 maggio ore 20.00

Cena "L'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP incontra il Verdiso IGT" presso la Festa del Verdiso a Combai di Miane. Prenotazioni allo 0438.893385

CALENDARIO 2015 "GERMOGLI DI PRIMAVERA"

1. 28 e 29 marzo - "Colori & Sapori di Primavera" Quinto di Treviso
2. 11 e 12 aprile - "13^ mostra dell'Asparago IGP e delle Erbe Spontanee" Preganziol
3. 19 aprile - "Gemme d'Aprile" San Polo di Piave
4. Dal 16 al 19 aprile - "19^ mostra dell'Asparago e 11^ festa di Primavera" Zero Branco
5. 25 aprile - "Primavera in Borgo Malanotte" Tezze di Piave - Vazzola
6. Dal 24 aprile al 3 maggio "48^ Mostra dell'Asparago di Badoere Igp" Badoere di Morgano
7. Dal 30 aprile al 10 maggio "40^ festa dell'Asparago Bianco di Cimadolmo Igp" Cimadolmo
8. Dall'8 al 18 maggio "39^ Festa dell'Asparago e della Fragola" Gardigiano di Scorzè

Note sui prodotti

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.stradadellasperago.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 golennale).

ASPARAGO DI BADOERE IGP

Insignito 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.