

COMUNICATO STAMPA

Da Giovedì 4 Aprile fino a Venerdì 10 Maggio 2013

...A TAVOLA CON L'ASPARAGO DI BADOERE IGP

VIAGGIO IN NOVE TAPPE TRA I GUSTI DELLA PRIMAVERA

Comincia a tavola il prologo di Germogli di Primavera la rassegna organizzata dalle Pro Loco dell'Unpli che riunisce le feste dedicate all'Asparago di Badoere IGP e all'Asparago di Cimadolmo IGP. In vista dell'annuale antica festa organizzata dalla Pro Loco di Morgano iniziano Giovedì le serate di degustazione a tema.

Treviso 2 Aprile 2013- Un viaggio in nove tappe per assaporare tutti i gusti dell'Asparago di Badoere IGP. Torna per la 3^a edizione **"...A tavola con l'Asparago di Badoere IGP"** la rassegna realizzata **dalla Pro Loco di Morgano**, con la collaborazione del **Consorzio dell'Asparago di Badoere IGP** e il patrocinio del **Comune di Morgano**. Nove serate di degustazione a tema **dal 2 aprile all'11 maggio** in nove ristoranti dell'area del Consorzio di tutela dell'Asparago di Badoere IGP, ai confini tra le province di Treviso, Padova e Venezia. Un percorso di gusto che anticipa e accompagna la 46^a Festa dell'Asparago di Badoere IGP che avrà il suo apice tra il 20 Aprile e il 5 Maggio 2013. L'appuntamento è anche il prologo del cartellone di **"Germogli di Primavera"**, la rassegna enogastronomica e turistica che la Pro Loco dell'Unpli dedicano alla valorizzazione dei prodotti tipici (Asparago di Badoere IGP e Asparago di Cimadolmo IGP) e dei loro territori di produzione. Evento centrale per la rassegna gastronomica il **7° Gran Galà** con due eventi dedicati al "gemellaggio" tra i due prodotti a marchio.

Tutti i sapori dell'asparago si potranno gustare, quindi, attraverso ricette tradizionali e innovativi abbinamenti. Ogni ristorante si proporrà con una sua ricetta originale. Si comincerà ad esempio Giovedì 4 aprile, all'Historic Hostaria "Baracca" di Trebaseleghe (PD), dove il menù proporrà *"Asparagi di Badoere IGP e Moeche su letto di polentina"* (la ricetta che è stata proposta anche nella recente puntata di Melaverde per Canale 5). Tutte le ricette, con le istruzioni degli chef per riproporle anche a casa, sono consultabili sulla brochure della manifestazione. Oltre alle serate a tema, per tutto il periodo della manifestazione, i ristoratori proporranno menù a base di Asparago di Badoere IGP. Per meglio conoscere il territorio dell'Asparago la Pro Loco mette a disposizione il servizio di noleggio biciclette per un viaggio eco-turistico sugli itinerari ciclabili lungo il corso del Sile e all'interno del suo Parco. Per informazioni e prenotazioni: Pro Loco di Morgano proloco.morgano@libero.it, www.prolocomorgano.it, oppure 0422 837219/347 7890146.

IL DETTAGLIO DELLE SERATE GASTRONOMICHE 2013

- giovedì 4 aprile, Storica Hostaria Baracca – Trebaseleghe (PD)
- mercoledì 10 aprile, Osteria Alla Pasina – Dosson di Casier (TV)
- giovedì 11 aprile, Ristorante Al Garibaldino – Morgano (TV)
- venerdì 16 aprile, 7° Gran Galà- Osteria Alla Pasina – Dosson di Casier(TV)
- giovedì 18 aprile, Ristorante Al Barco – Istrana (TV)
- venerdì 4 maggio, Agriturismo Ca' De Memi – Piombino Dese (PD)
- mercoledì 24 Aprile, 7° Gran Galà, Villa Dirce – Borgo Malanotte, Vazzola (TV)
- mercoledì 9 maggio, Ristorante Scottadito – Trebaseleghe (PD)
- venerdì 10 maggio, Agriturismo "Al Sile" – Quinto di Treviso (TV)