



Agroalimentare, Zanuso (Consorzio tutela asparago): “Coltiviamo questi prodotti con amore e attenzione tecnica”

Roma - 07 mag 2021 (Prima Pagina News) **Il turione che cresce sulle rive del Piave è a Indicazione Geografica Protetta dal 2001.**

Storia antica, giovane Presidente. Paolo Zanuso, 34 anni, a capo del Consorzio di tutela dell'asparago di Cimadolmo IGP da circa un anno, è un "ragazzo" tenace. È convinto della grande qualità dei suoi turioni che, dice, "coltiviamo con amore e attenzione tecnica, anche perché godiamo del lavoro fatto delle morbide, le alluvioni, attraverso cui il Piave, nei secoli, ha forgiato un terreno sabbioso-limoso particolarmente adatto per questa coltura d'eccellenza". Continua quindi il viaggio virtuale di VenetoAgricolturaChannel (il canale informativo multimediale dell'Agenzia regionale) tra le DOP e le IGP del Veneto, ovvero le eccellenze dell'agroalimentare di qualità, con sosta, questa settimana, a Cimadolmo (Tv), per conoscere il suo antico e giovane Asparago che celebra, proprio nel 2021, i 20 anni di iscrizione della UE al registro dei prodotti ad Indicazione Geografica Protetta, "IGP" (<https://youtu.be/8IMUJWoJ6Mo>). Una vecchia storia quindi? Sì, ne parlava già 350 anni fa uno storico quale l'Agostinetti, nell'opera "I centodieci ricordi che formano il buon fattore di Villa" (1679), testo presente negli archivi del Comune di Cimadolmo. Ma la coltivazione era sicuramente praticata anche nel Medioevo. Una storia, tante storie. Quella della IGP per prima. Vent'anni fa, nel 2001, l'Unione Europea ha conferito l'Indicazione Geografica Protetta all'Asparago Bianco coltivato negli 11 Comuni situati lungo il territorio trevigiano del corso del fiume Piave: Cimadolmo, Breda di Piave, Fontanelle, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave e Vazzola. Poi quella di Paolo Zanuso: "I miei genitori non sono coltivatori di professione, ma in orto c'erano gli asparagi, per il nostro consumo", dice. "A me piace vivere all'aria aperta, sono interessato ai processi della natura; così ho frequentato il "Cerletti", la scuola agraria di Conegliano; ora mi hanno chiesto di interessarmi del Consorzio, hanno insistito... ed eccomi qua...". Sul Consorzio ricorda che "i produttori del Cimadolmo IGP sono una ventina, molti storici..., alcuni giovani come me", diventato tale per passione e tenacia, che vuole assieme agli altri soci incrementare la base sociale e quindi anche la produzione totale, perché "vedo molte potenzialità e quindi un futuro importante per il nostro asparago". Ricorda poi che nell'area è anche attiva la "Strada dell'Asparago bianco di Cimadolmo IGP" (<https://bit.ly/3nLZLcf>) che associa gli enti locali, i produttori, gli operatori del commercio e del turismo per la promozione del territorio di questa coltura. Il video di VenetoAgricolturaChannel offre, per completezza, un approfondimento tecnico e organolettico sui turioni dell'Asparago bianco di Cimadolmo IGP, cioè? i giovani germogli commestibili di forma allungata, i quali si presentano totalmente bianchi, interi, di aspetto e odore freschi, sani; di sapore particolarmente delicato, sono teneri e dolciastri, privi di fibrosità?. Il clima temperato-umido con primavere ad



elevata piovosità?, tipico di questo territorio, ne favorisce il rapido accrescimento. Sono ricchi di elementi nutritivi fondamentali come calcio, fosforo, magnesio e potassio, vitamine, tra cui la C, la riboflavina e l'acido folico. Ma poveri di calorie e carboidrati ed hanno un alto contenuto di proteine. Cotto, il Cimadolmo IGP è ideale come contorno, antipasto e risotti, ma anche come piatto unico, proponendo il classico "asparagi e uova", con olio o burro e pepe nero. Commercialmente il prodotto viene proposto nella tipologia Asparago Bianco di Cimadolmo IGP, seguito dall'indicazione della categoria Extra o Prima. È confezionato in mazzi da 0,5 a 1 kg. Ed ovviamente, sull'etichetta deve campeggiare il sigillo di garanzia contenente il logo del Consorzio ed il simbolo dell'Indicazione Geografica Protetta.

(Prima Pagina News) Venerdì 07 Maggio 2021