

*Cimadolmo, al via la stagione con una serie di eventi*

# Riecco l'asparago gioiello di Marca

**Annalisa Fregonese**

CIMADOLMO

Al via la stagione dell'Asparago di Cimadolmo igp: in una primavera che tarda ad arrivare, gli appuntamenti si snodano senza sosta per un paio di mesi. Si tratta di eventi informativi e promozionali, organizzati dalla Strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo con il Comune omonimo e la Pro Loco. Gli eventi, presentati alla Scuola Enologica di Conegliano dai rappresentanti di Regione Veneto, Provincia di Treviso, e degli 11 Comuni associati alla Strada dell'Asparago di Cimadolmo IGP (oltre a Cimadolmo anche Breda di Piave, Fontanelle, Maserada, Mareno di Piave, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave e Vazzola), coinvolgono anche 30 ristoratori e agriturismi. Presenti anche i produttori di grandi denominazioni italiane, come l'Asparago di Badoere, l'Asparago Dop di Bassano, la Mozzarella di Bufala Borgoluce, il tartufo Bianco di Tuscobosco, il Verdiso di Combai, le carni della Val di Chiana, il

Pesce di Caorle e Cortellazzo, e ancora i vini trevigiani, veneti e nazionali tra i quali spicca il Prosecco Doc, partner dell'iniziativa. Infine anche la Banca Prealpi ha dato il suo sostegno.

I produttori dell'Asparago Bianco di Cimadolmo, una cinquantina, fanno ruotare l'economia del territorio con i loro circa 7.000 quintali di asparago IGP nati nei circa 100 ettari riservati. L'Asparago di Cimadolmo è il gioiello di questa terra, ma va riconosciuto che

questo prodotto, curato con un metodo di coltivazione, raccolta e lavorazione senza uguali, viene arricchito da un contesto ambientale, storico, artistico e culturale di prim'ordine. «Nell'era dell'uniformità delle produzioni agricole - sostiene Graziano dall'Acqua, presidente della Strada dell'Asparago di Cimadolmo Igp - emerge sempre più la necessità di valorizzare prodotti di nicchia che rappresentino l'identità agroalimentare tipica locale che, gene-

razioni di accorti e abili coltivatori, hanno sapientemente curato e salvaguardato.

Le manifestazioni che stiamo avviando - conclude Dall'Acqua - come il Circuito Enogastronomico negli 11 comuni dell'Asparago Bianco di Cimadolmo Igp, il Villaggio del Gusto Veneto, la 38ª Mostra Interprovinciale dell'Asparago Bianco di Cimadolmo I.G.P., vanno ad arricchire le molte iniziative ideate per degustare e conoscere questa pregiata primizia».

