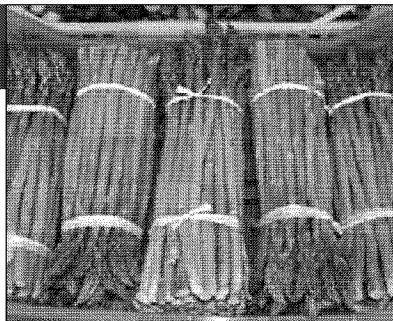


# Acquistare informati

Progetto a cura della Direzione  
di Treviso Mercati SpA



Progetto coordinato dalla  
Direzione di Treviso Mercati SpA,  
in collaborazione con: Coldiretti,  
Unascom Concommercio  
Treviso, Comot, Opo Veneto, Apo  
VF, Capo, Cia, Provincia di Treviso,  
Comune di Treviso, Camera di  
Commercio, Azienda Ulss 9 di  
Treviso, Parco del Sile,  
Confagricoltura, Gruppo  
Alimentare Trevigiano, Gruppo  
Dettaglianti Ortofrutticoli, Gruppo  
Ristoratori Marca Trevigiana

# Asparago bianco o verde ecco il frutto di primavera

Asparagi, asparagi, asparagi: con l'inizio ufficiale della primavera, sia dal punto di vista strettamente temporale sia da quello meteorologico, prende il via la stagione dell'ortaggio simbolo della stagione delle scampagnate e delle prime gite all'aria aperta. Del resto il prodotto in questione, anche se l'aspetto talvolta vigoroso non lo suggerirebbe, è il germoglio della pianta di *Asparagus Officinalis*, colto nel momento opportuno, prima che i giovani virgulti - detti tecnicamente turioni - diventino fibrosi. E come tutti i germogli che si rispettino, l'asparago fa capolino solo al risveglio della natura: per quanto gli abili contadini provino a forzare trapian-

ti, semine e altre tecniche colturali, i turioni spuntano dal groviglio sotterraneo di radici solo una volta all'anno, proprio in queste settimane. Altro che rondini! Nelle nostre terre sono gli asparagi a fare primavera! Infatti il territorio veneto è tra i più produttivi della penisola, con il primato qualitativo per le tipologie bianche, nonché con ben 2 IGP su 3 nazionali - gli Asparagi Bianchi di Cimadolmo IGP e gli Asparagi Bianchi e Verdi di Badoere IGP. Un bel riconoscimento alla bontà del nostro terreno, alla purezza delle sue acque, ma soprattutto alla tradizione e alla laboriosità dei nostri agricoltori che hanno saputo puntare su un prodotto la

cui lavorazione e manipolazione richiede molta attenzione e perizia. Infatti la coltivazione degli asparagi bianchi è ben più complessa di quella delle varietà verdi o violette. La colorazione candida è in realtà un non-colore dovuto all'assenza di fotosintesi clorofilliana: un po' come per il radicchio, anche l'asparago nasce nascosto e al buio. Le radici - dette zampe - vengono coperte da cumuli di terra sabbiosa - dette baulature - un tempo fatte a mano, ora con l'ausilio di mezzi agricoli. Protetti dalla luce del sole, i turioni crescono rapidi e vigorosi, ma devono essere estratti appena la punta buca la terra, prima che assorba troppa luce, attivando la suddetta fotosintesi che rovinerebbe il delicato equilibrio organolettico che tanto fa amare le tipologie bianche. Con l'aiuto di appositi teli neri che oscurano le baulature e tanto lavoro manuale, i contadini recidono con un attrezzo ad hoc - chiamato sgorbia - i turioni, che verranno poi lavati, divisi per calibro, tagliati al punto giusto e legati in mazzi con rafia o altre fibre vegetali prima di essere messi in commercio. Il tutto in poche ore dalla raccolta: si tratta quindi di germogli freschissimi e delicati, che vanno gustati il prima possibile per godere appieno del sapore di primavera e della ricchezza di sali minerali in essi contenuta.

## COLTIVAZIONE



I turioni  
crescono  
rapidi,  
vanno  
estratti  
appena  
la punta  
buca  
la terra



**6.5**

**ACTINIDIA**

Costante la qualità dei kiwi, ancora tutti di origine Italia, che vengono immessi sul mercato nelle giuste quantità: da consumare.

**6**

**ARANCE**

Le bionde - Navel e Navel Late - arrivano ora dalla Spagna, con qualità discreta; ultime settimane per le rosse italiane.

**7**

**ASPARAGI**

Dalle baulature nostrane spuntano costanti gli asparagi, con alta qualità della produzione sia bianca sia verde. Da acquistare.

**6**

**CARCIOFI**

La lunga stagione dei carciofi sta andando lentamente verso la chiusura: l'aumento delle temperature fa crescere i petali - barbe interni.

**7**

**CIPOLLE FRESCHE**

Sempre ottima la presenza di cipolle "bagnate", ottime da consumare insieme alle patate novelle, spadellate o al forno.

**6**

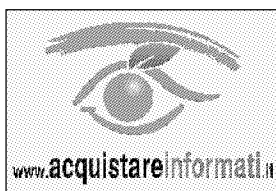
**PISELLI E FAVE**

Vera primizia di stagione, arrivano dal Sud Italia: la qualità dei piselli è altalenante. E' ancora decisamente presto per i nostrani.

**7.5**

**ERBE SPONTANEE**

Buona presenza di bruscardoli, carletti, rosoline e tarassaco: da raccogliere per campi o da acquistare dal fruttivendolo.



**Il voto tiene conto di: qualità del prodotto, stagionalità italiana o estera, quantità, produzione locale, rapporto qualità prezzo. La pagella è da ritenersi valida per una settimana salvo variazioni climatiche significative.**

**Il nostro territorio è uno dei più produttivi d'Italia**