

LA STAGIONE DEI GERMOGLI

L'incubo della siccità per gli asparagi Igp

«Qualità buona, ma la carenza d'acqua riduce le dimensioni»

Per ora il fenomeno è contenuto ma minaccia i nuovi impianti. Non si può irrigare in corso d'opera e la pioggia resta l'unica speranza

di **Alessandro Valenti**

La siccità fa male agli asparagi e la stagione si annuncia difficile per i produttori. Alle difficoltà che in parte già attanagliano il mondo dell'asparago made in Marca Trevigiana, quest'anno, si aggiunge infatti anche il nemico siccità. Una minaccia che, di fatto, sta mostrando i propri effetti solo in queste prime settimane di raccolta, ma che - da qui a fine stagione - potrà mettere in difficoltà il mercato del bianco o verde "frutto". «L'annata in corso è senz'altro contraddistinta dal problema della siccità», commenta Antonio Benozzi, presidente del consorzio di tutela dell'asparago bianco e verde di Badoere Igp, nonché storico produttore. «Nonostante la terra sembri fresca, in profondità non lo è e l'asparago ha più difficoltà a crescere. Il tutto con uno sbalzo termico che non aiuta per niente, perché la pianta dell'asparago cresce con vigore tra i 14 e i 15 gradi, mentre con temperature notturne più fredde si cristallizza ed è più facile si rompa». Un'analisi, quella di Benozzi, che deve poi fare i conti con la commercializzazione del prodotto e la relativa qualità. «Ovviamente se l'asparago non cresce ne diminuisce il calibro, quindi il peso e di conseguenza anche il valore», prosegue Benozzi, «al momento, però, in queste prime settimane di produzione non abbiamo riscontrato problemi legati alla qualità e restiamo quindi positivi e fiduciosi». Incrociando le dita. Una prospettiva, quella del presidente del consorzio di

Badoere, appoggiata in chiave meno pessimista - e circoscritta alle nuove coltivazioni - dal presidente di Coldiretti Treviso Walter Feltrin, anche lui produttore «L'annata è iniziata bene e non dovrebbero esserci grossi problemi» spiega Feltrin «al momento la radice del prodotto si sta allargando in maniera protetta e la siccità per ora non lo fa soffrire. Colpirà invece i nuovi impianti, che avranno senz'altro più difficoltà rispetto allo scorso anno, ma la stagione dovrebbe essere comunque buona». Il condizionale - considerando che al termine della stagione mancano più di 50 giorni - resta quindi d'obbligo e, in generale, la

pioggia è comunque decisamente ben accetta.

Pioggia attesa anche a Cima-dolmo, dove l'asparago bianco è stato il primo a ottenere la certificazione Igp in Europa ben 15 anni fa. «Fortunatamente le vicine falde del Piave rendono il terreno, che già è argilloso e friabile, abbastanza umido», spiega Daniela Burato, produttrice di Negrizia di Ponte di Piave, «è chiaro però che se non dovesse piovere nei prossimi quindici giorni la produzione ne risentirebbe senz'altro». Quali soluzioni? «Irrigare con il prodotto in fase di crescita non è possibile, si creerebbero danni importanti alla pianta», prosegue Burato, «esistono dei metodi di irrigazione alternativi, con particolari serpentine da inserire alla base dei cumuli ad inizio stagione e da azionare all'occorrenza. Ma quasi nessuno nella nostra zona adopera impianti simili».

Insomma, in generale, è ancora una volta la natura a dover decidere. E l'uomo, in tutto ciò, non può far altro che aspettare. Un tempo erano rogazioni e riti propiziatori a fare la differenza, oggi anche tradizioni simili sono andate in pensione. Ma secondo gli esperti saranno sufficienti tre o quattro piogge, da qui al termine della stagione, per sostenere al meglio la crescita del millenario germoglio.

©RIPRODUZIONE RISERVATA



LE INIZIATIVE NELLA MARCA

Fiere e degustazioni, la mostra di Badoere compie 50 anni

Ricco il calendario di eventi che, da una parte all'altra parte della Marca porterà appassionati ed esperti ad assaporare il tenero frutto primaverile che nasce tra Sile e Piave. Dopo l'apertura della rassegna Unpli Germogli di Primavera, partita a **Quinto** lo scorso fine settimana, dal prossimo 20 aprile e fino al 24, l'asparago sarà protagonista negli stand della Pro Loco di **Zero Branco** per la 21esima edizione della mostra dell'asparago e la 13esima festa di primavera in piazza Umberto I. La storica Piazza La Rotonda di **Badoere** è invece pronta ad ospitare - dal 22

aprile al 7 maggio - la 50esima edizione della mostra dell'asparago di Badoere, con il duraturo sodalizio tra Pro Loco, consorzio di tutela, amministrazione comunale ed associazioni locali. Un traguardo che, oltre ad essere arricchito dalle serate di degustazione a tema con i ristoratori trevigiani fino al 12 maggio, sarà anticipato dallo speciale appuntamento Nozze d'oro con l'asparago, evento con cui il 9 aprile - nella sala polivalente dell'Ostiglia - verrà svelato il programma dell'edizione di quest'anno. Spostandosi più a nord, domenica 23

Aprile a **San Polo**, il paese si riempirà delle Gemme d'Aprile, con protagonista il bianco di Cimadolmo abbinato a prodotti tipici. **Tezze di Vazzola**, il 25 aprile, ospiterà Primavera in Borgo Malanotte. A **Cimadolmo**, l'edizione numero 42 della festa del bianco, scatta invece il 27 aprile e prosegue fino al 7 maggio, con un centinaio di espositori per la mostra-concorso interregionale dell'asparago. Kermesse di valore anche a **Preganziol**, dove il 6 e 7 maggio, arriverà la 15esima mostra e, appena fuori provincia a **Gardigiano di Scorzè**, dal 12 al 21 maggio.

IL SETTORE

Due consorzi, quasi 400 quintali

Badoere e Cimadolmo certificano la produzione diffusa su ventisei comuni

Stesso germoglio. Ma storie e situazioni diverse. Sono quelle dell'asparago di Badoere, nelle due qualità bianco e verde, e del bianco di Cimadolmo. Un territorio discretamente vasto, che per il Badoere comprende le province di Treviso, Padova e Venezia - per un totale di 15 comuni - e per il Cimadolmo si ferma ad 11 territori comunali tra Quartier del Piave ed Alto Trevigiano, caratterizzato da una parte dalla presenza delle acque di Sile, Dese e Zero e dall'altra da quella del fiume sacro alla patria. Situazioni differenti anche sul piano dei numeri, perché se a Badoere le aziende con l'idoneità a certificare Igp sono sei, a cui si aggiungono le cooperative a fungere da collante con gli asparagicoltori più piccoli, a Cimadolmo invece arrivano a 25 portando sulla tavola di italiani e stranieri negli ultimi tre anni, di media, un centinaio di quintali del "bianco frutto". Un quadro su cui pesa senz'altro il diverso passato delle due Igp dell'asparago di Marca.

«È grazie al consorzio di tutela se il nostro asparago è conosciuto ed apprezzato anche all'estero», commenta **Antonio Benozzi del Badoere**, «ci vengono chiesti con costanza quantitativi importanti, ma senza l'affiliazione delle aziende del territorio ci è impossibile rispondere. L'Igp lo scorso anno si è fermato a circa 300

quintali, affiancato agli oltre mille quintali di asparago prodotto e poi comunque venduto, ma ovviamente senza il marchio Igp». Un appello quindi a trovare la compattezza che a Cimadolmo, forse anche grazie ad un maggiore supporto delle istituzioni, sta facendo scuola, alla ricerca di competitività e soprattutto prodotto, oltre che di giovani imprenditori. Giovani che per l'Igp di Ci-

madolmo sembrano comunque mostrarsi attenti e sensibili. «Guardiamo con positività al futuro», spiegano il presidente della strada dell'asparago bianco di **Cimadolmo Igp**, **Graziano Dell'Acqua**, e quello del **consorzio**, **Flavio Peterle**: «Ad oggi il 40% delle nostre aziende è guidato da giovani imprenditori under 40. Numeri importanti che ci mettono di fronte ai prossimi obiettivi con determinazione e fiducia». È infatti in fase di studio la richiesta all'Unione Europea per la modifica del disciplinare che certifica il Cimadolmo. «Abbiamo alcuni nuovi comuni interessati a entrare nella zona dell'Igp e allo stesso tempo puntiamo a crescere sul piano del commercio del prodotto lavorato, in vasetto o sott'olio. Entrambi aspetti che richiedono la modifica del disciplinare».

Disciplinare che "colpisce" anche il Badoere e, secondo Coldiretti, risulta troppo restrittivo o comunque non ag-

giornato alle nuove tecniche, che, per favorire una sana produzione, contemplan alcune specie più robuste ma non ancora comprese nel documento europeo, rendendo così impossibile l'affiliazione a potenziali aziende Igp. Consorzi e gruppi, insomma, stanno provando a fare la propria parte, in un'ottica aperta ed in grado di "fare reddito".

L'agricoltura, insomma, paga. Sembra questo il messaggio che esce scambiando qualche battuta con alcuni produttori di asparago Igp. Chissà quindi che Treviso e la Marca, come già auspicato per il comparto del radicchio tardivo, non riescano a fare squadra, sempre di più. I due asparagi Igp, intanto, sono già pronti a "contaminarsi" il prossimo 19 aprile al ristorante Fior di Castelfranco, per "L'asparago di Badoere incontra l'asparago di Cimadolmo". Un messaggio di unione. (a.b.v.)

GRIPRODUZIONE RISERVATA

	BADOERE	CIMADOLMO
Province di produzione	TV - PD - VE	TV
Comuni coinvolti	15	11
Ettari di produzione prodotto certificato	110	95
Quintali prodotto certificato nel 2016	300 quintali circa	80 quintali circa
Anno nascita consorzio	2002	2000
Anno riconoscimento marchio IGP	2010	2002
Numero soci aderenti al consorzio	30 di cui 6 certificatori di Igp	60 di cui 25 certificatori di Igp
Prezzo medio stagionale asparago Igp	6-7 euro/kg	6-7 euro/kg



I DUE PRESIDENTI. Da sinistra Antonio Benozzi e Flavio Peterle



Asparagi bianchi e verdi in mostra a Cimadolmo l'anno scorso



Walter Feltrin



Daniela Burato