

COMUNICATO STAMPA

FABRIZIO NONIS TESTIMONIAL dell'ASPARAGO di CIMADOLMO IGP presto protagonista alla PROVA del CUOCO su RAI 1

Il meteo ha frenato la partenza, ora si attende il bel tempo per rilanciare la stagione 2018. Dal 6 Aprile al 28 Maggio, Cimadolmo cuore dei festeggiamenti

Cimadolmo, 5 aprile 2018. Il testimonial della stagione dell'Asparago di Cimadolmo IGP quest'anno sarà un volto amato dagli spettatori del piccolo schermo: **Fabrizio Nonis**.

Macellaio gourmet meglio noto come 'el Beker', nickname veneto riconosciuto in tutta Italia, Nonis è un professionista eclettico apprezzato per le sue spiccate doti di comunicatore, che ha debuttato in tv come collaboratore di Canale 5 nella rubrica TG5 Gusto, per diventare dapprima corrispondente del Gambero Rosso Channel dove ancora collabora alternando il suo ruolo di inviato per Antonella Clerici ne La Prova del Cuoco.

Insieme a Federico Caner, Assessore regionale Veneto al Turismo della Regione prima in Italia per presenze, a Giuseppe Pan, Assessore all'Agricoltura della Regione Veneto, a Giovanni Follador presidente regionale dell'UNPLI, alle autorità locali e agli operatori di settore, un Beker inaspettatamente commosso ha tracciato ieri sera il profilo di un territorio del quale si sente orgogliosamente cittadino, battezzando la stagione dell'Asparago di Cimadolmo IGP 2018 con l'avvio di una rassegna gastronomica diventata la grande del Paese. Presenti in sala, insieme a una nutrita rappresentanza della stampa, anche i 12 Comuni appartenenti alla denominazione e il delegato all'Agricoltura per la Provincia di Treviso, Domenico Presti.

"Ringrazio tutti i produttori – **esordisce Giuseppe Pan** - che con il loro impegno affrontano non poche difficoltà rendendo accessibile questo ortaggio meraviglioso a noi tutti. Il Veneto è la prima regione agricola in Italia, dove il fatturato vini ammonta a 4 miliardi di euro con un export che ne vale 2. Il settore ortofrutta da solo vale almeno un miliardo, con il contributo importante dell'asparago veneto che nelle sue tre denominazioni -Bassano, Badoere, Cimadolmo- su un totale di 1500 ettari con una resa pari a 6,6 ton/ha, garantisce al consumatore 10.000 tonnellate/anno.

Questo frutto, apprezzatissimo già dagli antichi romani residenti nella zona di Cimadolmo per le sue straordinarie qualità salutistiche oltre che per l'inconfondibile sapore, è diventato simbolo stesso del territorio di produzione nonché cruciale driver per l'economia di quest'area.

"Purtroppo quest'anno a causa del maltempo e del freddo che si sono protratti più a lungo rispetto alle medie stagionali, i circa **100 ettari** riservati alla coltivazione tutelata non hanno ancora visto la completa maturazione del prezioso turione tanto atteso dal consumatore, **afferma il presidente della Strada dell'Asparago di Cimadolmo Igp, Graziano Dall'Acqua**, ma contiamo che nelle prossime settimane, con il tempo che volge al bello e l'arrivo di più miti temperature, la coltivazione arrivi alla produzione ottimale del comparto che, ricordo, lo scorso anno ha potuto superare i 600.000 **chilogrammi**, per un valore stimato di qualche milione di euro. Un dato che testimonia quanto questo prodotto costituisca oggi un importante volano per l'economia del territorio".

Ed è quello che auspicano i 60 produttori appartenenti alla Denominazione Cimadolmo IGP, che anche quest'anno riforniranno i tanti locali coinvolti nell'imponente rassegna gastronomica dislocati nei 12 Comuni lambiti dal fiume Piave o ad esso molto prossimi: Cimadolmo, Breda di Piave, Fontanelle, Mareno di Piave, Maserada sul Piave, Oderzo, Ormelle, Ponte di Piave, San Polo di Piave, Santa Lucia di Piave, Spresiano, Vazzola.

"Il consumatore pare apprezzare la genuinità di questo alimento prezioso che a Cimadolmo passa direttamente dal campo alla tavola dei tanti locali che lo servono, sempre fresco di giornata –prosegue Dall'Acqua - Tant'è che lo scorso anno, in questa piccola Denominazione, la rassegna ha potuto contare su 20.000 presenze "a tavola". Senza contare l'incoming da tutto esaurito negli alberghi della zona.

"Un turismo agroalimentare che sembra destinato ad aumentare - **afferma l'assessore Caner** portando i saluti del presidente Luca Zaia- perché Treviso è la provincia più performante del Veneto, con un trend di crescita a doppia cifra costante".

A testimoniare il crescente appeal di questa rassegna, segnaliamo l'ingresso di alcuni locali: Ristorante Locanda Dussin (Piavon di Oderzo); Antico Ristorante 4 Corone – Oderzo; Ristorante Gaia da Camino – Camino di Oderzo; Steakhouse Al Scarpòn – Spresiano; Osteria Àe Calière – Lovadina di Spresiano.

Link per scaricare locandina e calendario

serate: https://drive.google.com/drive/folders/1EcLx12QC7BoTUGbM2KyaQcLeeM_Inolq?usp=sharing