

ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO IGP



Descrizione del prodotto

L'Asparago bianco di Cimadolmo IGP è un ortaggio primaverile della specie *Asparagus officinalis* L. ottenuto principalmente dalle cultivar Precoce d'Argenteuil, Gladio, Larac, Dariana, JM2001 e JM2004.

La storia

L'asparago era già conosciuto nell'antichità dagli Egizi, Greci e Romani e il nome attuale deriva dal termine latino *asparagus*. Gli asparagi delle grave del Piave sono celebratissimi e primeggiano da sempre per qualità. Nel Seicento il Canonico Barpo così li loda tra le cose di cui non si può fare a meno fornendo, assieme alle motivazioni, una

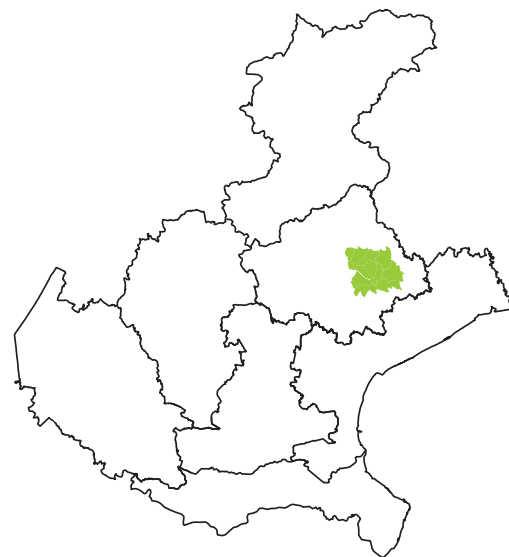
serie di ricette ancor oggi validissime... *"Quando il Padre di Famiglia ha degli asparagi e dei colombini, da portare in tavola, si può accontentare e vivere lieto tutta l'estate. L'asparago è di buonissimo nutrimento e supera in ciò tutti gli altri erbaggi; [...] Questo ti serve per insalata, cotto, con sale, olio ed aceto; per minestra, levato l'aceto e aggiuntovi il pepe e una po' della sua acqua; e anche per pesce lesso, infarinato e fritto, oppure cotto sulla graticola, posto sopra una carta con dell'olio e delle spezie; per ultimo pasto, anche crudo, con sale e pepe"*.

La pregevolezza dell'Asparago bianco di Cimadolmo IGP emerge anche dalle competizioni fieristiche regionali in voga già dalla fine dell'Ottocento.



Territorio di origine

L'Asparago bianco di Cimadolmo IGP viene coltivato in un territorio che si sviluppa lungo l'asta del fiume Piave e comprende 11 comuni in provincia di Treviso. Il clima temperato-umido con primavera ad elevata piovosità, tipico di questo territorio, ne favorisce il rapido accrescimento.



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

Aspetto e sapore

I turioni dell'Asparago bianco di Cimadolmo IGP, cioè i giovani germogli di forma allungata, sono totalmente bianchi, interi, di aspetto e odore freschi, sani, puliti e praticamente esenti da imperfezioni e ammaccature; di odore e sapore particolarmente delicati, sono teneri e dolciastri, privi di fibrosità.

Produzione

L'Asparago bianco di Cimadolmo IGP è coltivato sui terreni sabbioso-limosi di origine alluvionale, permeabili e ben drenati, sulla riva sinistra del fiume Piave in provincia di Treviso, in un territorio che veniva spesso ricoperto dalle alluvioni del fiume. All'impianto devono essere impiegate zampe di asparago, cioè dei rizomi (radici sotterranee), o piantine esenti da malattie; il periodo di trapianto per le zampe è tra marzo ed aprile. La densità d'impianto non deve superare le 16 mila piantine e/o zampe per ettaro, con larghezza tra le file non inferiore a due metri e mezzo. La coltura non deve succedere a se stessa o ad altre liliacee per almeno 24 mesi e nemmeno a bietola, patata, carota e leguminose. È d'obbligo la pacciamatura, cioè la copertura dei cumuli di terreno con materiali idonei ad impedire che la radiazione solare colpisca i turioni evitando così la fotosintesi clorofilliana, per la produzione di turioni bianchi. In caso di utilizzo di film plastico nero lo spessore minimo deve essere di 0,1 mm.

Questa tecnica serve inoltre ad impedire la crescita delle malerbe.

I turioni vanno raccolti, a mano, nelle ore più fresche della giornata e con minore intensità di luce. La raccolta inizia al terzo anno dall'impianto e i primi turioni si raccolgono intorno al 20 marzo; tale operazione si protrae per 15-20 giorni il terzo anno dopo l'impianto e per un paio di mesi dal quarto anno in poi. Il periodo di raccolta non deve in ogni caso protrarsi oltre il 30 maggio.

La sezione praticata alla base del turione deve essere il più possibile netta e perpendicolare all'asse longitudinale.

Dopo la raccolta gli asparagi devono essere avviati al centro di lavorazione entro 12 ore, consegnati in mazzi o alla rinfusa. Per la loro conservazione è indispensabile rallentare il metabolismo del prodotto, mediante un rapido raffreddamento del prodotto tramite conservazione a temperatura idonea. Devono essere privi di umidità esterna eccessiva, cioè sufficientemente asciutti dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda (i turioni possono essere lavati non immersi).

Etichettatura

L'etichetta deve essere posta a fascia nella zona centrale del mazzo o al di sopra della confezione e riportare la dicitura: Asparago bianco di Cimadolmo IGP, in caratteri di uguale dimensioni e colore.



Sull'etichetta deve essere apposto il sigillo di garanzia contenente il logo, ovvero il simbolo distintivo dell'IGP. È vietato l'utilizzo di qualsiasi altra indicazione e aggettivazione aggiuntiva, diverse da quelle previste dal disciplinare.

Stoccaggio e commercializzazione

L'Asparago bianco di Cimadolmo IGP è immesso al consumo classificato nelle categorie Extra e Prima. I turioni sono confezionati in mazzi saldamente legati, del peso di 0,5-3 kg, o in imballaggi unitari o disposti nell'imballaggio a strati ma non in mazzi. Il contenuto di ogni imballaggio o di ogni mazzo in uno stesso imballaggio deve essere omogeneo e deve contenere solo turioni della stessa categoria di qualità e dello stesso calibro.

In cucina e a tavola

L'Asparago bianco di Cimadolmo IGP è facilmente deperibile e per questo va consumato entro pochi giorni dalla raccolta, dopo cottura in acqua bollente, come piatto unico, il noto e gustosissimo "asparagi e uova", con olio o burro, sale e pepe nero. È ottimo come contorno ma anche quale ingrediente nella preparazione di antipasti, primi piatti o in elaborate ricette.

Nell'area è attiva la "Strada dell'Asparago bianco di Cimadolmo IGP" che associa gli enti locali, i produttori, gli operatori del commercio e del turismo per la promozione del territorio interessato alla produzione.



STRADA DELL'ASPARAGO
BIANCO DI CIMADOLMO IGP