

# ASPARAGO DI BADOERE IGP



## Descrizione del prodotto

L'Asparago di Badoere IGP è un ortaggio fresco costituito da turioni (germogli carnosì) generati da piante della specie *Asparagus officinalis*, della famiglia Liliacee, delle varietà Dariana, Thielim, Zeno, Avalim, Grolim per la tipologia bianca, delle varietà Eros, Thielim, Grolim, Dariana, Avalim per la tipologia verde.

## La storia

Nel Veneto la coltura dell'asparago ha una lunga tradizione, l'origine sembra risalire alla conquista da parte dei Romani delle terre venete. Fin dal medioevo questa coltivazione era conosciuta ed

affermata nel territorio che si estende a sud delle Prealpi venete in una fascia pianeggiante che collega idealmente il medio corso del Brenta, del Sile e del Piave, aree connotate da terreni ricchi e soffici e da acque mai gelide.

La coltivazione specializzata della pianta è però piuttosto recente, essendosi sviluppata dopo l'ultimo conflitto mondiale in concomitanza con la trasformazione delle mezzadrie e l'abbandono degli allevamenti del baco da seta che ha reso disponibile, nella stagione primaverile (periodo nel quale, precedentemente, l'allevamento del baco richiedeva un impegno notevole), una manodopera che diversamente non avrebbe trovato impiego.



## Territorio di origine

La zona di produzione dell'Asparago di Badoere IGP comprende alcuni comuni delle Province di Padova, Treviso e Venezia. All'interno di detta area geografica la produzione degli asparagi può avvenire esclusivamente nei terreni profondi, sciolti e ben drenati che garantiscono loro un rapido sviluppo assicurando così turioni rispondenti alle caratteristiche organolettiche della denominazione.



## ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

**Aspetto e sapore**

L'Asparago di Badoere IGP - bianco, si presenta con turione diritto e apice molto serrato, di consistenza tenera e privo di fibrosità; il colore è bianco, con possibili sfumature rosate acquisite dopo la fase di confezionamento; il sapore è dolce, non salato, con aroma lieve di legumi freschi e spiga di grano matura, con venature di amaro appena percepibili;

L'Asparago di Badoere IGP - verde, presenta turione diritto, con possibile leggera deviazione della punta, apice molto serrato; di consistenza tenera e privo di fibrosità; il colore, nella parte apicale è verde intenso e brillante, con possibili sfumature violacee e in quella basale è verde con variazioni violacee fino al bianco; il sapore è dolce e marcato, non salato né amaro, l'aroma fruttato ed erbaceo persistente.

Le due tipologie si caratterizzano per un rapido sviluppo assicurando così turioni che dal punto di vista fisico, presentano scarsa fibrosità, un colore particolarmente brillante e caratteri organolettici tipici e distintivi.

**Produzione**

La coltivazione dell'Asparago di Badoere IGP può avvenire in serra o in pieno campo. La messa a dimora delle zampe (radici sotterranee) deve essere effettuata nel periodo compreso tra il primo

febbraio e il 30 giugno. In ogni caso la coltura non potrà succedere a se stessa o ad altre piante della stessa famiglia (liliacee) per un minimo di 36 mesi; è fatto, inoltre, divieto di far succedere, per un minimo di 12 mesi, la coltura dell'asparago a patate, carote, barbabietole e leguminose.

A partire dalla data di impianto e per almeno 18 mesi, cioè nella cosiddetta fase di rafforzamento, al fine di garantire il sano accrescimento delle piante è vietata la raccolta dei turioni.

Per la tipologia "bianco" è obbligatorio effettuare una baulatura (accumulo di terra lungo la fila) ed una pacciamatura del terreno con un film plastico nero od altro materiale idoneo ad inibire il normale processo di fotosintesi ed evitare che l'asparago assuma il colore verde del pigmento clorofilliano. La raccolta dell'Asparago di Badoere IGP deve avvenire, conclusa la fase di rafforzamento, tra il primo febbraio e il 31 maggio di ogni anno.

**Etichettatura**

Sui mazzi e sulle confezioni deve essere apposta l'etichetta indicante, in caratteri di stampa delle medesime dimensioni, le diciture Asparago di Badoere IGP con specifico riferimento alla tipologia "verde" o "bianco" confezionata. Sono riportati, inoltre, tutti gli elementi atti ad individuare il nome o ragione sociale ed indirizzo o sede del produttore e del confezionatore; la categoria commerciale Extra o Prima e il calibro dei turioni.

Tale etichetta potrà riportare altresì altre indicazioni complementari ed accessorie che non traggano in inganno il consumatore sulla natura e sulle caratteristiche del prodotto.

Su ciascun mazzo o confezione, inoltre, dovrà essere apposto il sigillo di garanzia in maniera tale che la loro apertura comporti la rottura dello stesso sigillo, contenente il logo della IGP Asparago di Badoere. Si sottolinea come nel logo della IGP Asparago di Badoere è rappresentata la particolare costruzione circolare della barchessa, segno distintivo del paese di Badoere.

**Stoccaggio e commercializzazione**

Gli asparagi che si fregiano della denominazione Asparago di Badoere IGP devono essere confezionati interi e privi di qualunque difetto, all'interno del territorio di origine, in mazzi saldamente legati con rafia o in confezioni idonee ad uso alimentare e privi di qualsiasi corpo estraneo. Il contenuto di ciascun imballaggio deve essere omogeneo ed



includere soltanto asparagi dello stesso tipo, categoria e calibro.

Il calibro dei turioni di Asparago di Badoere IGP - bianco di categoria Extra è compreso tra 12 e 20 mm e la lunghezza varia tra i 14 e i 22 cm che diventa 18 e i 27 cm per la tipologia "verde". La categoria I può presentare dimensioni leggermente minori, specie nel calibro: 10-22 mm per i bianchi e 8-22 mm per i verdi.

**In cucina e a tavola**

I teneri turioni dell'Asparago di Badoere IGP sono ricchi di vitamine e minerali, hanno proprietà depurative e diuretiche e sono particolarmente indicati nelle diete ipocaloriche per il loro elevato contenuto di acqua e fibra. Per una corretta conservazione è consigliabile avvolgerli in un panno umido e deporli in frigorifero nel reparto verdure, in questo modo si conservano per qualche giorno. Vanno cucinati freschi per assaporarne pienamente l'aroma e il gusto inconfondibili e per conservarne la delicata fragranza. Gustosi accompagnati da uova sode e conditi con olio, sale e pepe, sono abbinati in numerose ricette tradizionali.

