



COMUNICATO STAMPA
**CIMADOLMO, SI CONCLUDE LA RASSEGNA
DELL'ASPARAGO**

**Successo rinnovato per il tradizionale appuntamento
gastronomico.**

Cimadolmo, 01 giugno 2016. Chiude la 41^a rassegna enogastronomica che ogni anno raccoglie sempre maggiori consensi. Dal 1° aprile fino alla fine di maggio, una serie di eventi culinari hanno avuto come protagonista l'asparago di Cimadolmo IGP, prodotto d'eccellenza del territorio. L'iniziativa si è conclusa lunedì 30 maggio con una serata ad invito organizzata allo stand della Pro Loco di Cimadolmo. La preparazione della cena, i cui preparativi dal menu agli allestimenti scenografici, è stata coordinata da Gianni del Ristorante Le Calandrine coadiuvato da altri ristoratori del gruppo, anch'essi protagonisti della rassegna, anche per questo evento ha potuto contare sul prezioso contributo di Vittorio Carraro dell'Azienda Agricola GIOL di San Polo di Piave, di Floriano Stepsky Doliwa dell'Azienda Agricola Rechsteiner di Oderzo, delle Contesse Andriana e Alessandra Marcello del Majno di Fontanelle che hanno offerto i loro vini per l'aperitivo.

Gli appuntamenti culinari hanno toccato diverse realtà territoriali coinvolgendo quasi interamente la provincia di Treviso e registrando il tutto esaurito ad ogni evento e prevedendo in alcuni casi, data la grande richiesta, il raddoppio di alcune serate. L'Associazione Strada dell'Asparago Bianco di Cimadolmo IGP si è prodigata per organizzare un calendario di eventi in grado di valorizzare varie eccellenze del territorio, rinnovando i gemellaggi con prodotti gastronomici come l'Agnello dell'Alpago, la Mozzarella di bufala di Borgoluce, l'Asparago di Badoere, il Pesce fresco di Caorle. Nell'ottica di valorizzare non solo le eccellenze agroalimentari ma anche quelle artigianali, quest'anno è stata avviata una collaborazione con i produttori locali di ceramiche per la realizzazione dell'omaggio finale.

Il 2016 è stato un anno fortunato per l'asparago: circa 800 i quintali di

STRADA DELL'ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO I.G.P.

prodotto certificato, con un significativo aumento del territorio di produzione. Infatti a fronte della chiusura di qualche piccola attività (per motivi di età) è avvenuto che diversi imprenditori abbiano convertito tutta la superficie agricola di proprietà in terreno atto alla coltivazione del nobile turione.

Le fresche piogge primaverili hanno inoltre favorito la crescita di un prodotto di qualità prolungando la stagione rispetto alla recente media annuale. Siamo tornati a ipotizzare che la stagione produttiva quest'anno chiuda, come accadeva "una volta", il giorno di Sant'Antonio (13 giugno).

L'obiettivo di promuovere il territorio e le sue ricchezze è stato centrato e un plauso va certamente a Graziano Dall'Acqua, da oltre quarant'anni in prima linea nell'impegnativa gestione impegna della rassegna:

*"Sono contento di aver riscontrato una calorosa partecipazione agli appuntamenti - commenta **Dall'Acqua, presidente dell'Associazione Strada dell'Asparago di Cimadolmo IGP**- questa rassegna gastronomica con protagonista l'asparago di Cimadolmo è una delle poche manifestazioni del territorio in grado di interessare e appassionare così tanti interlocutori: istituzionali come Regione Veneto, Provincia, molti Comuni ma anche del settore privato come produttori, ristoratori, associazioni di categoria. E naturalmente il pubblico, costituito dagli avventori, in numero sempre crescente. Una nota di merito va sicuramente agli oltre 100 volontari che ogni anno partecipano all'organizzazione rinnovando il proprio impegno senza il quale la manifestazione non sarebbe possibile. Un grazie anche a tutti coloro che si sono prodigati per allietare le serate, come Alessandra Drusian con il suo gruppo Jalisse, protagonisti indiscussi della serata finale. Vorrei ringraziare infine i numerosi partecipanti alla rassegna, sperando che il successo registrato quest'anno sia di buon auspicio per le edizioni future".*

Ufficio Stampa
CLAP COMMUNICATION di
Albina Podda
M 348.4510176

STRADA DELL'ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO I.G.P.