

Badoere, la Barchessa, le Sorgenti del Sile e l'Asparago IGP

by Around & About Treviso - Thursday, May 11, 2017

<http://www.aroundandabouttreviso.com/badoere-e-lasparago-igp/>



Badoere asparagi IGP

Prendi la bici e va. Chi non accetterebbe una proposta del genere? Chi non vorrebbe scoprire le tipicità di un territorio, partendo dalla sua storia strettamente legata alle vicende della Serenissima, dalle sue sorgenti che generano il Sile, dai suoi germogli che creano l'asparago. Noto per la barchessa a forma semicircolare, **Badoere** è uno dei borghi più affascinanti e caratteristici del Veneto.

41 botteghe di artigiani e mercanti disposte lungo le 41 arcate della barchessa, dove nel 1689 tra astuzia e inganno il nobile Angelo Badoer ottiene l'autorizzazione dalla Serenissima per il mercato del lunedì.

E quindi in sella alle bici si parte verso le **sorgenti del Sile**, scivolando lungo un dedalo di sentieri e costeggiando polle d'acqua gorgogliante scopriamo i Fontanassi. L'area protetta del Parco Regionale del Sile segue tutto il percorso del fiume di sorgente più lungo d'Europa fino a sfociare nell'Adriatico. Acque calme, tiepide e cristalline, incorniciate da una vegetazione rigogliosa, forgiavano un paesaggio fiabesco. Tra campi di colza e pioppetti, tra canali e mulini in una campagna carica di vita si scorgono lepri che solcano piccoli sentieri e fagiani incuranti della nostra presenza. Un'oasi di pace, discostata dal brusio della vita quotidiana dove farsi rapire dal profumo inebriante dei fiori selvatici. Tra nozioni e curiosità storiche, realizzo ben presto quanto spesso ignoriamo ciò che ci circonda.

Ma l'obiettivo principale della nostra escursione è conoscere da vicino l'**asparago bianco e verde IGP** di Badoere. E quale modo migliore se non partire da come viene servito? Risotto e fonduta con varietà sia

verdi, che bianche hanno trovato l'entusiasmo dei commensali. Arrivati alla 50^a edizione la **Festa dell'Asparago Bianco e Verde IGP** di Badoere è organizzata da volontari, i quali antepongono la passione per la propria terra, l'amore per la propria tradizione agli sforzi e difficoltà che incontrano durante la realizzazione. Un amore per il territorio che si esprime nella dedizione ad un evento che per due settimane celebra la bontà dei turioni bianche e verdi, con un diverse attività correlate.

Ma scoprire come vengono coltivati gli asparagi, le cure necessarie, le tecniche adottate e prima che arrivino sul banco dei mercati ce le svela **Aronne Basso**. Un'azienda agricola familiare che produce solo asparagi, bianchi e verdi, rigorosamente IGP. Una passione nata dal papà, un pioniere che ebbe la lungimiranza di introdurre anche l'asparago verde nella coltivazione di Badoere. E scopro che i maggiori produttori di asparagi sono i tedeschi, con mezzi all'avanguardia, ma con una resa molto inferiore rispetto ai nostri produttori italiani. Una notizia parecchio curiosa a mio avviso. Sapete anche che l'asparago bianco o verde sono prodotti dalla stessa pianta? Il primo viene tenuto al coperto da un telo nero al fine di evitare il processo di fotosintesi, mentre il verde che si innalza verso la luce del sole avvia il processo di pigmentazione prendendo il suo colore distintivo verde.

Un mio suggerimento? Provate ad assaggiarli crudi, sono buonissimi.

Un itinerario del gusto e della tradizione, Badoere diventa un borgo da visitare in qualsiasi momento dell'anno per l'offerta culturale, gastronomica e paesaggistica.