



CONSORZIO PER LA
**TUTELA
DELL'ASPARAGO
BIANCO DI
BASSANO D.O.P.**

Provincia di Vicenza

Via Giacomo Matteotti 39
36061 Bassano del Grappa (VI)
Tel. +39 0424 521345
info@asparagodop.it
www.asparagobiancobassano.com

COMUNICATO STAMPA N. 2

Bassano del Grappa, 09/04/2021

LE GELATE NON PIEGANO L'ASPARAGO DI BASSANO

L'abbassamento delle temperature registrate negli ultimi giorni sta rallentando la produzione dell'Asparago Bianco di Bassano D.O.P. ma ne guadagnerà la qualità del prodotto nelle prossime settimane

Se le gelate delle ultime notti stanno mettendo a dura prova diverse colture, la produzione dell'Asparago Bianco di Bassano D.O.P. sta fortunatamente resistendo meglio di altre. L'abbassamento della colonnina di mercurio nel corso degli ultimi giorni non preoccupa particolarmente il Consorzio di Tutela dell'Asparago Bianco di Bassano D.O.P. che, anzi, è pronto a rilanciare la produzione una volta superata questa fase.

La stagione non è infatti ancora entrata nel vivo e a dimostrarlo c'è stata anche la bassa produzione durante il periodo Pasquale che non ha permesso ai produttori di soddisfare le numerose richieste. La gelata tardiva di questi giorni era attesa in Veneto, ma le proporzioni hanno sorpreso la maggior parte dei coltivatori, provocando un ulteriore rallentamento nella produzione dell'asparago. *“Una parte del prodotto si è inevitabilmente rovinata – spiega il Presidente del Consorzio di Tutela dell'Asparago Bianco di Bassano D.O.P., Paolo Brotto – perché la testa dell'asparago a contatto con il nylon gelato diventa nera e rende irrecuperabile il prodotto. Inoltre, il vento freddo di bora trapassa sotto il nylon e insieme al gelo dà all'asparago una colorazione rosa. Già prima di Pasqua la produzione non era del 100%, l'arrivo di questo calo repentino delle temperature ha ulteriormente bloccato tutto”.*

Superate queste giornate, però, l'asparago ne beneficerà soprattutto se dovessero arrivare delle giornate di pioggia. *“Un clima più fresco ad inizio stagione – chiarisce Brotto – è in realtà un vantaggio per l'asparago perché alza la qualità del prodotto che acquista fragranza, diventando poi più tenero e buono. Se nel fine settimana arriveranno le piogge e aumenteranno le temperature, la produzione entrerà a pieno regime e saremo in grado a breve di soddisfare tutte le richieste”.*

Dunque, non resta che attendere buone novità dal meteo per poter gustare quanto prima la qualità dell'Asparago Bianco di Bassano D.O.P.

Contatto stampa:

P.G.A. Net | Office 0424 1762460

Luca Strapazzon 346 0254454

info@pganet.it

l.strapazzon@pganet.it