

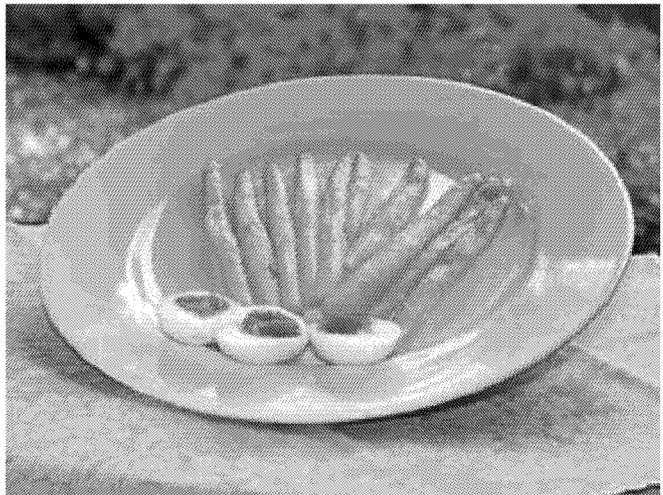
IL PREGIATO ORTAGGIO, CERTIFICATO DAL MARCHIO DOP, È IL PRODOTTO D'ECCELLENZA DEL TERRITORIO

# L'asparago bianco di Bassano è il principe dei piatti a primavera

■ DA MARZO A GIUGNO IL TURIONE LOCALE È PROTAGONISTA DI RASSEGNE CULINARIE ED EVENTI PROMOZIONALI

Bassano ha nell'eccellenza dell'enogastronomia uno dei suoi punti di forza più evidenti, e nell'asparago il suo indiscusso prodotto chiave. Protagonista di rassegne ed iniziative promozionali, incontri e ricette, il bianco turione è, da marzo a giugno, il vero principe di ogni tavola imbandita sul territorio. Si narra che le potenzialità dell'asparago siano state scoperte in Veneto nel 1500, in seguito ad una potente grandinata che avrebbe portato fuori terra la parte sommersa della pianta, rivelatasi, all'assaggio, di consistenza e gusto gradevoli. Ad oggi vengono prodotti circa 900-1000 quintali l'anno di asparagi bianchi. L'asparago di Bassano è un ortaggio di grande pregio, caratterizzato dal colore bianco e dalla consistenza tenera: per le sue qualità e tipicità gli è stata riconosciuta, nel 2007, la DOP, Denominazione di Origine Protetta. Si tratta di un marchio europeo che delinea i pro-

dotti locali con caratteristiche ben precise: nel caso dell'asparago, la zona di produzione è limitata a Bassano e dintorni (nella fattispecie Cartigliano, Rosà, Pove del Grappa, Tezze sul Brenta, Rossano, Nove, Marostica, Mussolente e Cassola). Il turione deve avere il classico colore bianco e deve essere ben formato, diritto, con apice serrato e di lunghezza compresa tra 18 e 22 cm e diametro centrale minimo 11 mm. I coltivatori sono tenuti a rispettare il disciplinare di produzione e si distinguono per il marchio che viene inserito nella stoppa usata per legare i mazzi. Il logo è verde e mostra un mazzo ed il ponte palladiano. Il rispetto del disciplinare è controllato dal Consorzio dell'asparago bianco di Bassano. L'asparago bianco, che ogni ristorante del territorio inserisce in almeno uno dei suoi piatti nel periodo della distribuzione (la primavera), è protagonista di piatti che vanno dall'antipasto al dolce. Tradizionali sono le portate di "uova e asparagi alla bassanese" e il "risotto agli asparagi", mentre il gusto per l'innovazione ha portato i ristoratori locali ad elaborare moltissimi altri accostamenti, non solo con ingredienti ma anche con i vini doc prodotti sul territorio.



**L'abbinamento classico è quello con le uova, ma delizioso è anche il risotto**

