

PRODOTTI TIPICI. Alla presentazione delle serate la denuncia del presidente del Consorzio. Gli replica Dussin: «Nei nostri ristoranti esponiamo la bolla d'acquisto»

# «Così l'asparago ha rischiato la Dop»

Bizzotto: «Su 100 quintali che finiscono nei piatti, 95 non sono bassanesi. E il ministero ha voluto verificare la produzione»

Antonio Di Lorenzo

«L'asparago di Bassano ha rischiato di perdere la Dop lo scorso 5 febbraio». Giampietro Bizzotto, presidente del Consorzio di tutela, non si stanca di mettere in guardia produttori e opinione pubblica dall'invasione degli asparagi *foresti*, peruviani in primis. «Lo ripeto ogni anno e continuerò: su 100 quintali di asparagi che finiscono nei piatti anche nel nostro territorio 95 non sono bassanesi», frusta il presidente, che dimostra una *verve* da metà anni rispetto a quelli che ha. L'occasione è prestigiosa: la presentazione della 33esima stagione incentrata sul binomio "Asparagi & Vespaiolo". L'uditorio è di alto livello: operatori del settore e un mazzo di autorità radunati a palazzo Sturm.

Nessuno contraddice il presidente Bizzotto quando racconta dei controlli del ministero, che ha voluto verificare il rispetto del disciplinare. Evidentemente, come spiega a chi scrive Carlo Grandesso, la notizia della quantità di asparagi non bassanesi in circolazione è arrivata fino a Roma. Solo Sergio Dussin, per tagliare la testa al toro delle polemiche,

con pacatezza precisa: «Il Gruppo ristoratori bassanesi ha risolto alla radice questo problema. Esponiamo la fattura di acquisto degli asparagi alla porta del locale».

Forse nelle percentuali Bizzotto non sarà precisissimo, però l'ordine di grandezza è sostanzialmente corretto: basti pensare che la produzione complessiva del Bassanese è di mille quintali. «Erano 800 - spiega Grandesso - ma ora che i produttori da trenta sono diventati sessanta, dopo l'unificazione dei due consorzi, il volume è cresciuto». Con il 25% ha contribuito al valore complessivo il Consorzio di Rosà, quello dell'ex bollino rosso per capirci, che adesso s'è unito in una sola Grande Famiglia: tutti hanno il bollino verde. Ma in totale si parla di cento tonnellate. Niente in confronto ai grandi produttori veneti, che sono i veronesi e i padovani. Per non parlare dei trevigiani: solo l'asparago di Cimadolmo produce 500 tonnellate l'anno. Dalla Spagna, poi, l'Italia acquista 5.000 tonnellate l'anno, che si affiancano alle 30mila prodotte nel Bel Paese. Il Perù è il principale esportatore con oltre 100mila tonnellate: proviene dal Paese dei lama e degli Incas il 40% delle espor-

tazioni mondiali. Certo, neanche da paragonare la qualità con gli asparagi bassanesi: ma sono diversi anche i prezzi.

Grandesso, responsabile di zona della Coldiretti, spiega che il ministero delle Politiche Agricole ai primi di febbraio ha effettivamente chiamato il Consorzio per avere chiarimenti. E li ha ottenuti: «Abbiamo spiegato che per ottenere il prodotto bassanese si utilizza solo l'ecotipo locale. Riproduciamo le varietà sul semenzaio. Tranquilli, abbiamo rassicurato. Adesso tutto è a posto».

## Un concorso per le scuole alberghiere

Dopo il successo riscosso dalla prima edizione, torna anche quest'anno il concorso di cucina "Le giovani ricette con l'asparago bianco di Bassano". Una gara promossa dal gruppo Ristoratori della Confcommercio di Bassano e riservata agli studenti degli istituti alberghieri del Veneto. Ai partecipanti (cuochi e operatori di sala) sarà chiesto di proporre

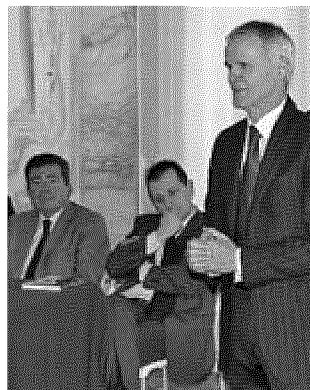
nuove ricette a base d'asparago o di rivisitare i menù della tradizione. La finale si svolgerà al ristorante Al Camin di Cassola il 24 aprile. I vincitori svolgeranno uno stage al Gran Caffé Quadri dei fratelli Raffaele e Massimiliano Alajmo a Venezia. È previsto anche uno show cooking dei giovani sul ponte degli Alpini. ● c.z.



## Il programma della rassegna

# Dodici serate di gala e degustazioni per tutti

A Bassano l'asparago fa primavera. E così, come da tradizione, nel giorno di San Giuseppe è stata ufficialmente aperta in città la stagione del bianco ortaggio Dop e il gruppo Ristoratori della Confcommercio ha presentato alla città la trentatreesima edizione della rassegna enogastronomica dedicata al turione locale e al vino Vespaiolo Doc di Breganze. Sono 12 le cene di gala promosse dai 21 titolari dei locali del comprensorio per valorizzare, in tutte le sue declinazioni culinarie, l'asparago bianco di Bassano. Il primo appuntamento è fissato per lunedì 25 marzo alle 20 al ristorante Belvedere, dove si riunirà la Confraternita dell'Asparago Bianco Dop. Il 5 aprile sarà il ristorante Al Pioppeto di Sacro Cuore ad ospitare la serata, mentre il 12 aprile si potrà gustare l'asparago all'Antica osteria Pedrocchi di Romano. Venerdì 19 aprile toccherà al locale Gerry di Monfumo ospitare la serata, mentre il 3 maggio ci si sposterà alla Rosina di Marostica. Il 7 maggio l'appuntamento sarà al Castello Superiore di Marostica, mentre il 9 ci si troverà al ristorante Bauto di



**Il presidente Sergio Dussin**

Bassano. La cena del 10 verrà servita al Tinello di Solagna, quella del 14 maggio al ristorante Trevisani di Bassano e quella del 16 al Ca' 7. Venerdì 17 maggio gli asparagi saranno protagonisti Al Camin, mentre il 24 maggio la rassegna si chiuderà ad Asolo a Villa Razzolini Loredan di Asolo. Sino al 13 giugno, ossia fino alla fine della stagione, in tutti questi locali e nei ristoranti Al Sole, Villa Palma, Belvedere, Dalla Mena, Locanda Montegrappa e Al Ponte, da Ottone, Melograno, alla Stazione e al Cardellino tutti i giorni saranno proposti dei menù degustazione.

«Tutti i nostri clienti - ha ricordato il presidente Sergio Dussin - saranno i benvenuti anche per gustare un solo piatto». ●C.Z.



Un momento della presentazione della rassegna enogastronomica "Asparagi & Vespaiolo"

TORNA LA RASSEGNA È l'obiettivo del Gruppo ristoratori bassanesi

# L'asparago oltre i confini

*Appello alle realtà locali affinché facciano squadra attorno al prodotto*

**Raffaella Forin**

BASSANO

Promuovere l'asparago Dop di Bassano oltre i confini locali per rilanciare l'immagine del territorio dal punto di vista gastronomico-turistico. Un obiettivo per il quale il Gruppo ristoratori bassanesi di Confcommercio intende investire risorse ed energie, motivo per cui fa appello alle realtà locali impegnate nella promozione affinché facciano squadra attorno al prodotto. La volontà di stringere alleanze e di rafforzare la collaborazione sotto le insegne del saporto ortaggio è stata ribadita ieri in occasione dell'avvio ufficiale della stagione del prodotto che, come vuole la tradizione si apre nel giorno dedicato a San Giuseppe. Nell'occasione, è stata presentata la rassegna enogastronomica «Asparagi & Vespaiolo», che da ben 33 anni esalta e diffonde il prodotto principe della terra bassanese, e

si è rinnovata l'unione fra il turione e il vino della Doc di Breganze. Tra le azioni di promozione intraprese dai ristoratori, il coinvolgimento dei colleghi del Vicentino, in una sorta di «gemellaggio culinario». E così, accanto alle undici serate di gala (dal 5 aprile al 24 maggio), alla rete dei ristoranti del Bassanese che ogni giorno propongono il menù degustazione, numerosi altri locali della provincia, da Asiago ad Arcugnano, da Chiampo a Vicenza, presenteranno il prelibato ortaggio nei loro menù. Non solo. In collaborazione con le sedi di Confcommercio vicentine, saranno organizzate delle degustazioni gratuite a Schio (19 aprile, ex lanificio Conte), a Vicenza (18 maggio piazza San Lorenzo), a Thiene (25 maggio villa Castello).

«Interverremo ad una serie di iniziative di promozione turistica della Regione - ha aggiunto Sergio Dussin, presidente del Gruppo ristoratori bassanesi - e saremo presenti a Vinitaly. In calendario, poi, abbiamo alcune dimostrazioni di cucina sempre a base di asparagi».

Parallelamente alla promozio-

ne, il sodalizio dei ristoratori locali strizza l'occhio alle nuove generazioni. Anche i giovani cuochi saranno infatti tra i protagonisti di «Asparagi & Vespaiolo» attraverso il concorso nazionale «Le giovani ricette», che mercoledì 24 aprile porterà al ristorante Al Camin gli allievi degli istituti alberghieri veneti e non

Prevista anche  
una sfida culinaria  
tra giovani chef  
In palio uno stage

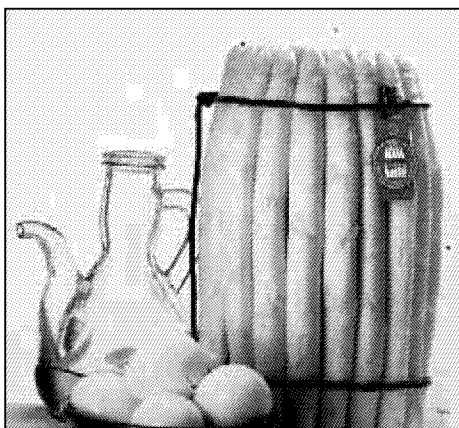
solo. Gli aspiranti chef e camerieri si sfideranno in cucina reinventando ricette a base del bianco ortaggio ispirandosi al filo conduttore dell'edizione «I giovani cucinano per i giovani». «In palio, la possibilità di aggiudicarsi uno stage in uno dei ristoranti stellati del veneto», ha anticipato Dussin.

Sul tema della promozione e sull'opportunità di fare squadra hanno insistito anche l'assessore al Turismo e Attività economiche Alessandro Fabris ed il consigliere regionale Nicola Finco. Entrambi hanno ribadito le ricadute positive sotto il profilo economico legate al prodotto di eccellenza.

**PRESIDENTE**



**Sergio Dussin:**  
«Interverremo ad iniziative turistiche della Regione»



**PROTAGONISTA** l'asparago abbinato al Vespaiolo in questa 33. rassegna che guarda al rilancio del territorio



## IL CONSORZIO

# «Va difeso il marchio Dop che identifica il nostro turione»

(R.F.) La stagione 2013 dell'asparago Dop di Bassano è partita da qualche giorno. «Leggermente in anticipo rispetto agli ultimi anni - ha fatto notare il tecnico di Coldiretti Carlo Grandesso - ora ci servirebbe qualche giornata di sole per asciugare il terreno fradicio e permettere di chiudere bene le asparagiaie. In qualsiasi caso, la produzione promette bene. La qualità dell'ortaggio si preannuncia ottima e se le condizioni atmosferiche non ci metteranno lo zampino anche la quantità potrebbe regalare delle soddisfazioni. Contiamo insomma di superare i 1.100 quintali di prodotto marchiato». Sono circa una sessantina i produttori che, sul territorio, coltivano l'ortaggio secondo il rigido disciplinare imposto dalla Dop. «Il nostro compito è soprattutto quello di vigilare sul rispetto delle regole - ha ricordato Grandesso - e che in giro non si spacci per certificato bassanese quello che non lo è».

Cosa che accade ancora, come ha sottolineato Piergiorgio Bizzotto, presidente del Consorzio dell'asparago Dop di Bassano. «Capita che vengano venduti per nostri gli asparagi provenienti da altre zone, anche da lontano - ha denunciato - Dobbiamo difendere il nostro prodotto, che è unico come testimonia il marchio europeo attribuitogli. Un certificato raggiunto con non pochi sacrifici».

