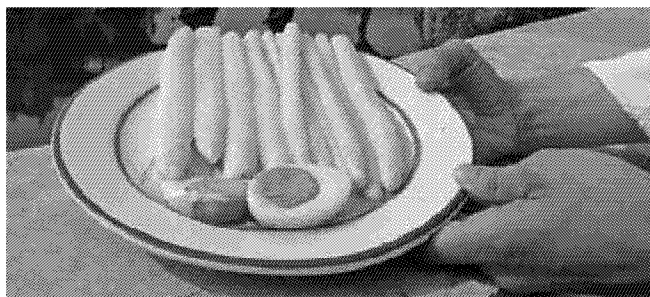


ENOGASTRONOMIA. Da stasera cene a tema
Sfumature di bianco
Gli asparagi Dop
sposati al vespaiolo



Arrivano sulle tavole i rinomati asparagi bianchi Dop

Prende il via oggi, con una con una serata di degustazione al ristorante "Al Pioppeto" di Romano all'insegna dell'asparago bianco di Bassano Dop, la rassegna enogastronomica "Asparagi e Vespaiolo" 2013, che renderà il gustoso turione e i vini della Doc Breganze protagonisti a tavola per tutta la primavera. Organizzata dal Gruppo ristoratori dell'Ascom di Bassano, "Asparagi e Vespaiolo" è giunta alla 33ª edizione. La manifestazione vede i ristoranti di Bassano sbizzarrirsi in una serie di ricette, dalle classicissime alle più fantasiose, rigorosamente a base di asparago Dop. Tutti i piatti saranno proposti sia alla carta che in menù di degustazione, per valorizzare le caratteristiche organolettiche uniche di questo pregiato prodotto stagionale, rendendole accessibili a tutti.

L'abbinamento enogastronomico dell'asparago bianco di Bassano Dop vuole il matrimonio con i vini Doc Breganze. La scelta è d'obbligo non solo

per motivi territoriali, dato che la terra che produce i maestosi asparagi di Bassano è la stessa che dà linfa alle vigne più famose del Vicentino per la qualità dei vini, ma è anche di una questione di gusto: è fuori discussione infatti che il Vespaiolo, vino bianco secco autoctono di Breganze, con la sua grande freschezza e il suo bouquet fruttato, sia il compagno ideale dell'asparago in tutte le declinazioni culinarie che vengono esaltate dagli chef bassanesi.

Non di solo bianco vive l'uomo e Breganze offre agli appassionati e ai curiosi della migliore tradizione vinicola italiana la possibilità di spaziare fra una gamma di vini ampia, permettendo al pubblico di assaporare specialità uniche, sempre di altissimo livello e apprezzate in tutto il mondo anche fra rossi, dolci e spumanti. Basti pensare al Vespaiolo spumante o a sua maestà il Torcolato, realizzato mediante torchiatura dell'uva Vespaiola appassita. ●

