

Il Consorzio a difesa dell'asparago Dop

Raffaella Forin

BASSANO

Promuovere l'asparago di Bassano, l'unico in Europa con il marchio Dop, oltre i confini locali con l'obiettivo di rilanciare il territorio dal punto di vista gastronomico-turistico. Un obiettivo ambizioso che mette d'accordo tutti i soggetti coinvolti, dai produttori ai ristoratori fino alla politica locale. La volontà di stringere alleanze e di rafforzare la collaborazione sotto le insegne del saporito ortaggio è stata ribadita ieri in occasione della presentazione delle molteplici iniziative che in questo periodo hanno per protagonista il prodotto tipico del Bassanese. «Sebbene l'avvio di stagione sia stato

penalizzato dalle abbondanti piogge che ne hanno quasi dimezzato la produzione - ha rilevato Piergiorgio Bizzotto, presidente del Consorzio - il rialzo termico e il sole delle ultime giornate fanno sperare in un recupero». Insomma, gli oltre 60 coltivatori che si riconoscono nella Dop contano di superare i 1.100 quintali di prodotto marchiato. Se da un lato gli addetti ai lavori conti-

nuano ad investire per garantire l'autenticità dell'asparago Dop («capita ancora che siano venduti per bassanesi gli asparagi provenienti da altre zone, anche molto lontane», ha denunciato Bizzotto), dall'altro si lavora intensamente per farlo conoscere. Non solo quindi la consolidata mostra-mercato che si rinnoverà domenica in piazza Libertà e la rassegna enogastronomica «Asparagi & Vespaiolo»: il bianco ortaggio sarà al centro di una sequenza di sfide culinarie con i suoi simili di zone differenti. A Tavagnacco dovrà vedersela con gli asparagi coltivati nell'Udinese, in alcune zone dell'Austria e delle Slovenia. E poi incontrerà l'antagonista per eccellenza, il turione bianco di Cimadolmo marchiato Igp. Le due tipicità saranno messe a diretto confronto con una serie di portate preparate dagli chef delle rispettive zone. In calendario c'è poi la gara fra le scuole alberghiere, che si svolgerà mercoledì 24 al ristorante Al Camin. Gli aspiranti chef avranno il compito di reinventare piatti e ricette; in palio, uno stage in un locale stellato veneto. Ma l'ortaggio bas-

saneso sarà anche al centro di una sfilata sul Ponte degli Alpini, giovedì mattina, con assaggi offerti ai passanti. Tra le azioni di promozione intraprese dai ristoratori, il coinvolgimento dei colleghi del Vicentino, in un «gemellaggio culinario». Accanto alle serate di gala nel Bassanese e alla rete dei ristoranti che propongono il menù degustazione, numerosi altri locali della provincia presentano il prelibato ortaggio nei loro menù. Previste inoltre degustazioni gratuite a Schio (19 aprile, ex lanificio Conte), a Vicenza (18 maggio piazza San Lorenzo), a Thiene (25 maggio villa Castello). L'importanza di investire sul prodotto di eccellenza locale è stata ribadita ieri dall'europarlamentare Mara Bizzotto, dal consigliere regionale Nicola Finco, dal sindaco Stefano Cimatti e dall'assessore alle attività economiche Alessandro Fabris. Mentre il presidente provinciale di Coldiretti Martino Cerantola ha sottolineato la validità del prodotto. «La nostra associazione ci mette la faccia per garantire l'autenticità dell'asparago Dop - ha detto - siamo certi della sua qualità e delle potenzialità per rilanciare il settore agricolo del territorio».

1.100 quintali di
prodotto con una
unica frontiera:
l'autenticità

60 PRODUTTORI



Piergiorgio Bizzotto:
«Prodotto da fuori spesso venduto per bassanese»



STAGIONE NEL VIVO Dopo tanta pioggia si spera nel sole

