

IL PRELIBATO TURIONE È DA SEMPRE IL PRODOTTO DI PUNTA DEL TERRITORIO

Asparago bianco Dop: eccellenza bassanese

■ È COLTIVATO IN UN'AREA CIRCOSCRITTA ED È TUTELATO DA UN CONSORZIO AD HOC

È il protagonista indiscusso dei menù più raffinati e di una fitta serie di iniziative che uniscono cultura, turismo e cucina. L'asparago bianco di Bassano Dop rappresenta la punta di diamante dell'enogastronomia locale e tra i prodotti tipici della zona resta il più conosciuto e apprezzato al di fuori del territorio della città del Grappa. Non a caso nel 2007 la Comunità europea ha riconosciuto ufficialmente l'eccellenza di questa particolare produzione, conferendo al turione bassanese il prestigioso marchio Dop (Denominazione di origine protetta), sigillo di garanzia che tutela la tipicità e la peculiarità dell'ortaggio ma impone anche ai coltivatori di rispettare regole molto precise. Il disciplinare europeo riconosce come asparagi bianchi di Bassano solo quelli coltivati nei comuni di Bassano, Romano, Cartigliano, Casola, Marostica, Mussolente, Pove, Rosa, Rossano e Tezze e caratterizzati da colore bianco, gambo dritto con apice ben serrato e diametro di almeno 11 millimetri. Il Consorzio di tutela ha il compito di controllare che le regole imposte dalla Ue vengano rispettate e di valorizzare, attraverso mostre ed eventi, il prelibato turione. Da marzo a giugno vengono quindi organiz-



**È ottimo nei risotti,
nella pasta ma
anche da solo o
accompagnato
con le uova**

zate feste di piazza, concorsi e, in collaborazione con i ristoranti locali, ogni anno viene proposta una rassegna gastronomica incentrata sul candido ortaggio che ben si presta ad essere utilizzato in risotti, paste, sfiziosi antipasti o, come accompagnamento alle uova barzotte.