

ANCHE QUEST'ANNO IL GRUPPO RISTORATORI BASSANESI DEDICA UNA RASSEGNA ALL'ASPARAGO BIANCO

# Ecco il **Bianco** di Bassano Dop di nuovo protagonista in tavola

■ FINO A GIUGNO NEI 21 RISTORANTI COINVOLTI VERRANNO PROPOSTI OGNI GIORNO DEI MENU' DEGUSTAZIONE

La stagione dell'asparago entra nel vivo e il Bianco di Bassano Dop toma protagonista sulle tavole dei migliori ristoranti del territorio. Anche quest'anno infatti, in concomitanza con l'avvio del periodo di raccolta del prelibato turione locale, l'unico in Europa a poter fregiarsi della Denominazione di origine protetta, il Gruppo Ristoratori Bassanesi di Confcommercio da il "la" all'ormai consolidata rassegna enogastronomica "A tavola con l'asparago bianco di Bassano Dop - Asparagi e Vespaiolo". Manifestazione che è giunta ormai alla sua trentacinquesima edizione e che viene proposta in collaborazione con il Consorzio di tutela del pregiato ortaggio bassanese e in partnership con il Consorzio vini Doc di Breganze ma anche con quello della Ciliegia Igp di Marostica.

Fino al 13 giugno, data che tradizionalmente coincide con la fine del periodo di produzione delle asparagie, nei ventun ristoranti del comprensorio aderenti all'iniziativa verranno proposti ogni giorno dei "menù degustazione" a base di asparagi Dop di Bassano, che verranno presentati ai clienti sia come prevedono le ricette più classiche (nel risotto oppure con le uova barzotte) ma anche in piatti



inediti e con accostamenti particolari e raffinati, in sintonia con la fantasia e il talento degli chef bassanesi. Inoltre, come ricordano i portavoce del Gruppo Ristoratori, nei ristoranti del circuito verranno serviti esclusivamente turioni Dop, certificati e garantiti dal marchio europeo. Un sigillo che ne attesta la provenienza locale ma anche la conformità, nel metodo di coltivazione, alle severe regole im-

**In calendario  
anche una serie di  
serate di gala  
dedicate al  
turione locale**

poste dal disciplinare della Ue.

Oltre a gustare tutti i giorni le proposte dei Ristoratori nei locali del territorio, tutti gli appassionati gourmet e gli estimatori del bianco ortaggio bassanese, in queste settimane avranno l'opportunità di partecipare a una serie di serate di gala interamente dedicate al turione Dop. Il primo appuntamento del ciclo è fissato per martedì 31 marzo alla cantina Maculan di Breganze, partner storico del gruppo. In quest'occasione si celebrerà il gemellaggio tra la Confraternita dell'Asparago e la Fraglia del Torcolato, il vino che meglio si sposa con il gusto dell'asparago. Il 10 aprile l'appuntamento sarà Al Pioppeto, il 14 aprile Alla Corte, il 17 aprile al Tinello, il 22 all'Antica trattoria all'alpino, il 24 alla Rosina, il 5 maggio al Castello superiore di Marostica, il 7 maggio al Ca' 7, il 15 maggio al Camin e il 22 maggio a villa Razzolini Loredan. Il primo giugno si chiuderà infine con un convivio che riunirà, a Marostica, Castello inferiore, la Confraternita dell'asparago e quella della ciliegia. Tutte le serate avranno inizio alle 20 e daranno e saranno per i partecipanti anche un'occasione per conoscere la storia del prodotto e per scoprire nuove ricette.

