

PRODOTTI TIPICI. Il punto della situazione in occasione della presentazione della tradizionale mostra-concorso del 26 aprile in centro storico

Asparago bianco, è guerra ai "falsi"

**Il monito di Bizzotto contro i furbi
«Uscire dal Consorzio significa
far morire il pregiato turrione
e il marchio certifica la qualità»**

Caterina Zarpellon

«Uscire dal Consorzio significa far morire il prodotto. È ora di smetterla di guardare al proprio campanile. Bisogna fare squadra, con l'obiettivo di creare, in futuro, un'unica cooperativa». Non c'è asparago bianco di Bassano senza marchio Dop e non c'è certificazione europea al di fuori del Consorzio di tutela del pregiato turione bassanese. Nei giorni in cui la produzione del prelibato ortaggio locale sta finalmente entrando nel vivo e gli esperti preannunciano una stagione da record, il presidente del Consorzio di tutela della specialità bassanese, Piergiorgio Bizzotto, mette in guardia le istituzioni locali, i consumatori e gli stessi coltivatori sui rischi derivanti dall'immissione sul mercato e dalla vendita di asparagi senza marchio a prezzi stracciati e dalla rinuncia, da parte di qualche produttore, a porsi sotto l'egida del Consorzio.

Gli asparagi bianchi di Bassano Dop, coltivati da una sessantina di aziende certificate e consorziate e venduti oggi all'ingrosso a 9, 10 euro al chilo, sono infatti in questo momento una delle pochissime colture in grado davvero di portare ricchezza a chi lavora la terra. Un risultato raggiunto grazie ad anni di lavoro per l'ottenimento della certificazione Ue e all'unificazione dei due storici consorzi ma che potrà essere mantenuto e migliorato solo continuando puntare sulla Dop e sul rispetto del disciplinare europeo. Al contrario, la

politica di quelli che Bizzotto chiama «i furbi», ossia di chi vende il prodotto a quattro o cinque euro al chilo, rischia solo di danneggiare l'ente di tutela. «Dal 2008 ad oggi - ha confermato Gianluca Fregole, dell'ufficio antifrode di Conegliano - siamo riusciti a trovare un'unità di intenti perché il Ministero non voleva perdere questa Denominazione di Origine Protetta. Adesso l'asparago di Bassano può diventare anche un prodotto di esportazione di qualità. L'obiettivo è di arrivare a 15 euro al chilo».

«I sindaci debbono fare squadra», ha rimarcato poi Bizzotto, rivolgendosi agli amministratori, alle categorie economiche e ai rappresentanti della Coldiretti riuniti ieri nel municipio cittadino per la presentazione della tradizionale mostra-concorso dedicata all'asparago del 26 aprile. Ortaggio conosciuto pure in Giappone, come confermato dalla delegazione nipponica presente ieri in via Matteotti. «Il nostro asparago deve fare da traino all'economia del Bassanese - ha proseguito - ma bisogna essere uniti». Di qui la proposta di una fusione, o comunque di un accorpamento, tra le due cooperative - quella di San Zeno e quella di Rosà - a cui attualmente fanno riferimento i coltivatori del comprensorio. In questo modo - ha fatto capire Bizzotto - si diminuirebbero i costi di gestione.

Intanto però i produttori sono tutti concentrati nella raccolta e già iniziano ad accarezzare la speranza di ricordare la primavera 2015 come una delle migliori stagioni di sempre. «Rispetto allo scorso anno siamo partiti con un ritardo di una decina di giorni - ha spiegato il tecnico della Coldiretti Carlo Grandesso -. Ora però, grazie al clima favorevole, siamo al top della produzione. Il prodotto è eccezionale e potremmo arrivare al record dei mille quintali». ●



Un mazzo di asparagi di Bassano con il marchio Dop

LA PRELIBATEZZA IN VETRINA

L'asparago bianco di Bassano Dop torna in piazza. Domenica 26 aprile il pregiato ortaggio locale, unico turione in Europa a poter fregiarsi della Denominazione di origine protetta, sarà di nuovo protagonista di una grande kermesse che andrà in scena, dalle 10 alle 18, nel cuore del centro storico di Bassano. Piazza Libertà ospiterà infatti l'ottantesima edizione della tradizionale mostra-concorso dedicata alla prelibata specialità territoriale. In mattinata i coltivatori del comprensorio presenteranno ad una commissione di esperti una selezione della produzione

delle loro asparagie. I turioni, come da regolamento dovranno essere raccolti in fasci e legati con la classica "stroppa". I mazzi rimarranno in esposizione dalle 10 alle 16 e poi, a metà pomeriggio, i più belli verranno premiati. Nel corso della giornata i visitatori potranno anche acquistare le verdure e gli ortaggi in vendita nelle bancarelle dei coltivatori di Campagna Amica e, dalle 17 alle 18, a tutti i presenti, grazie all'impegno del Gruppo Ristoratori bassanesi di Confcommercio e della Pro Bassano, verrà proposta una degustazione di risotto con asparagi bianchi Dop e vino Vespaiolo Doc. Non mancherà l'intrattenimento musicale. c.z.

«Produzione stagionale al top e qualità eccezionale grazie al clima favorevole»

