

Vedere Sentire Mangiare



L'asparago bianco di Bassano è in tavola



DI LUIGI COSTA

Colore bianco, lunghezza tra i 18 e i 22 centimetri e diametro centrale minimo di 11 mm, turioni ben formati, dritti, interi con apice serrato, teneri e non legnosi, di aspetto e odore freschi. L'Asparago Bianco di Bassano DOP ha un gusto dolce-amaro caratteristico, che lo distingue da tutte le altre specie di asparago. È il Principe Bianco di Bassano che domina sulle tavole dei 20 ristoranti del Gruppo Ristoratori Bassanesi in virtù di un patto virtuoso che dura dal 1980. L'edizione numero 36 della rassegna gastronomica territoriale più importante è

partita come sempre il 19 marzo ed è in pieno svolgimento prendendo per la gola gourmet anche d'oltre confine. Nella seconda metà del 1.500 l'asparago è arrivato a Bassano e qui ha trovato la sua dimora ideale esprimendo tutta la sua soave bontà e tutte le sue proprietà depurative. L'apporto calorico è modesto in quanto poverissimo di proteine, grassi o zuccheri. L'asparago di Bassano è facilmente riconoscibile: nella "stroppa", che lega i mazzi, è inserito il marchio tricolore che raffigura un mazzo di asparagi bianchi e il ponte palladiano, con delle sigle numeriche che riconducono al produttore, al giorno di raccolta e confezionamento del prodotto. Sopra le punte di asparagi è ben visibile il marchio europeo ufficiale di certificazione della denominazione d'origine protetta. Per salvaguardare il patrimonio vitaminico e preservare la consistenza dell'ortaggio è bene lessare gli asparagi in poca acqua, o ancor meglio cuocerli a vapore. Possono essere degustati in mille modi anche se "uova alla bassanese e asparagi" rimane sempre il mito assieme al classico risotto. Fino al 13 giugno si possono degustare svariati e creativi piatti sempre accompagnati dall'insostituibile Vespaiolo di Breganze. Tutte le informazioni sul sito (www.ristorantibassano.com).

Sabato 23 Aprile 2016

© RIPRODUZIONE RISERVATA

http://cult.veneziepost.it/stories/vedere_sentire_assaggiare/60065_lasparago_bianco_di_bassano__in_tavola/#.Vx8vRdSLS8o