



Denominazione del prodotto: Asparago bianco di Bassano DOP

Zona di produzione: E' prodotto unicamente nel Bassanese, in provincia di Vicenza. La zona di produzione, delimitata e controllata dal Disciplinare di Produzione, comprende nell'ambito della provincia di Vicenza, i territori dei comuni: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Marostica, Mussolente, Pove del Grappa, Romano d'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta.

Tecnica di produzione: La coltura dell'asparago dura più anni ed è importante ogni anno, in autunno, preparare il terreno con una buona concimazione con sostanze organiche o appositi fertilizzanti e un'aratura leggera inferiore o uguale a 30 cm. I solchi devono avere una profondità di 15-20 cm e l'orientamento delle file consigliato è quello da nord a sud, secondo l'andamento dei venti dominanti che percorrono la Valsugana per garantire un buon arieggiamento della coltura e un minor rischio di infezioni fungine.

Il trapianto dei rizomi (radici sotterranee) deve essere eseguito nei mesi di marzo o aprile, mentre per le piantine deve avvenire entro il mese di giugno. Per ottenere la tipica colorazione bianca dei turioni (germogli giovani), si deve evitare la loro esposizione alla luce del sole coltivandoli sotto ciglioni di terra ricoperti, nel periodo di raccolta, con film plastico scuro o altro materiale adeguato al contenimento delle malerbe e alla protezione dalla luce. Il periodo di raccolta, effettuata a mano, deve essere compreso tra il primo giorno di marzo e il 15 giugno.

Caratteristiche del prodotto: L'Asparago Bianco di Bassano DOP ha le seguenti caratteristiche: colore bianco; lunghezza tra i 18 e i 22 cm; diametro centrale minimo di 11 mm; turioni ben formati, dritti, interi con apice serrato, teneri e non legnosi, di aspetto e odore freschi.

E' ammessa dal disciplinare la presenza di alcune spaccature trasversali dei turioni, elemento di pregio e di identificazione del prodotto bassanese, a causa della bassa fibrosità che è la principale caratteristica qualitativa.

L'Asparago Bianco di Bassano DOP ha un gusto dolce-amaro caratteristico, che lo distingue da tutte le altre specie di asparago.

Elementi di storicità: Si ritiene che l'origine di questo prodotto sia persiana (nell'antica lingua persiana il vocabolo significava un concetto di germogliamento).

Dalla Grecia si sarebbe poi diffuso anche in Italia trovando i suoi habitat migliori in Romagna e nei territori vicini alle lagune venete.

Con le invasioni barbariche fino al 1100, l'asparago, venendo da sotto terra, era creduto un prodotto demoniaco. I primi a salvarlo furono come sempre i monaci benedettini e con le Crociate e i gusti dell'Oriente riappare sulle tavole delle nobili casate.

Si narra che Sant'Antonio da Padova, santo del 1200, apprezzasse l'asparago tanto da diffonderlo anche nel bassanese, dove vi si era recato per incontrare Ezzelino III da Romano per instaurare una tregua d'armi e la pace nelle contrade venete. La pace non arrivò, ma l'asparago cominciò a diffondersi nelle terre venete soprattutto presso le corti dei Da Camino, Scaligeri e Carraresi e nelle altre corti signorili italiane e francesi.

Un documento del 1534 riferisce di un certo messer Hettor Loredan che fece acquistare asparagi bassanesi in 130 mazzi





per "lire 3 et soldi 10".

Anche i padri conciliari nella non lontana Trento, durante le sessioni primaverili del Concilio di Trento, non si facevano mancare l'ottimo turione bassanese portando poi, nei loro paesi, il modo del "*cusinar li sparasi a la bassanese*".

La Serenissima cominciò a privilegiare le colture locali raccomandando le migliori qualità e cercando nuove selezioni. Nel Veneto le qualità sin dal 1700 cominciarono a differenziarsi dividendosi nei tipi di Arcole, Bassano, Chioggia e Cimadolmo, ma, storicamente parlando, i più raccontati e raffigurati furono gli asparagi bassanesi, presenti sia in alcuni piatti della scuola degli Antonibon che nelle stampe dei Remondini.

L'occupazione francese non interruppe le coltivazioni locali. Si racconta che anche il Bonaparte avesse apprezzato gli asparagi di Bassano, ma la terribile carestia e siccità dal 1815 al 1817 rischiò di far perdere la semenza, tanto che nuove qualità vennero proprio dalla Francia.

L'Imperial Regio Governo Asburgico, preoccupato di non far mancare il sostentamento alle popolazioni consigliò l'uso e la diffusione dei prodotti locali e tra questi anche l'asparago.

Apprezzato da artisti e scrittori dell'Ottocento e Novecento ebbe tra i suoi cultori il poeta dialettale vicentino Emanuele Zuccato. Ancor oggi, nella tradizione popolare il consumo di asparagi rimane legato al periodo primaverile e alla Pasqua: un noto detto locale ricorda che "*quando a Bassan vien primavera se verze la ca' e la sparasera*" per la tradizionale "*sparasada*" che segue la festa.

Utilizzi in cucina: L'Asparago Bianco di Bassano DOP è una prelibatezza che allietta i palati anche da crudo, preparato e condito a piacere. Se invece li si vuole cuocere, si possono condire semplicemente con olio extra-vergine d'oliva (magari Veneto, del Grappa DOP), sale e pepe oppure friggerli, spadellarli, dorarli e grigliarli, degustandoli sia nelle ricette della tradizione che in proposte innovative.

Come si riconosce: Viene normalmente venduto in mazzi da 1,0 Kg o 1,5 Kg, (anche se il disciplinare consente la commercializzazione di mazzi compresi fra 0,5 Kg fino a 4 Kg), tutti uniformi e legati con un succhione di salice chiamato "stroppa". Nella "stroppa" è inserito il marchio tricolore che raffigura un mazzo di asparagi bianchi e il ponte palladiano, entrambi stilizzati, 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. Tutto ciò è supervisionato dal Consorzio per la Tutela dell'Asparago Bianco di Bassano del Grappa DOP, che si attiene scrupolosamente al disciplinare della Denominazione d'Origine Protetta, riconosciuta dal Ministero delle Politiche Agricole Italiane con l'approvazione della Comunità Economia Europea, nel Settembre 2007.



Tabella nutrizionale:

per 100 g di prodotto		
Valore energetico (calorie)	24	kcal
Acqua	93	g
Proteine	3	g
Carboidrati	2,5	g
Fibre	1,2	g
Grassi	0,2	g
Potassio	250	mg
Ferro	1,2	mg
Calcio	25	mg
Fosforo	60	mg
Vit. A	13	mg
Vit. B1	0,27	mg
Vit. B2	0,25	mg
Vit. PP	0,9	mg
Vit. C	24	mg

Altre informazioni sulla reperibilità e riconoscimento del prodotto:

Il Consorzio per la tutela dell'Asparago Bianco di Bassano DOP tutela e vigila sulla produzione e la commercializzazione dell'Asparago Bianco di Bassano DOP e sull'uso della sua denominazione. L'origine del prodotto oggi viene garantita dall'iscrizione dei produttori e dei confezionatori in un apposito elenco tenuto dall'Organismo di controllo, i quali devono assicurare la rintracciabilità del prodotto in ogni fase della filiera.

L'asparago Bianco di Bassano DOP si può acquistare in vari negozi di ortofrutta qualificati del comprensorio bassanese.

Nei mesi di Marzo, Aprile, Maggio e Giugno i Ristoranti e le Aziende Agrituristiche del territorio bassanese e vicentino propongono nei loro menù piatti a base di Asparago Bianco di Bassano DOP.

Piramide Alimentare Mediterranea: uno stile di vita quotidiano
Linee Guida per la popolazione adulta



Produzioni frugali e secondo le abitudini locali

vino con moderazione e secondo le abitudini sociali

