

ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DOP



Descrizione del prodotto

La Denominazione di Origine Protetta (DOP) Asparago bianco di Bassano identifica i turioni (germogli carnosì) di asparago (*Asparagus officinalis* L.) ottenuti nella zona di produzione, discendenti dall'ecotipo locale "Comune - o Chiaro - di Bassano".

La storia

La Serenissima stimava l'asparago cibo nobile e di ciò si trova traccia nella contabilità di banchetti offerti ad ospiti di gran riguardo già nel primo Cinquecento. Dal Seicento era coltivato diffusamente negli orti della terraferma veneziana.

Vi sono documenti che testimoniano che gli asparagi erano particolarmente graditi anche dai Padri conciliari, in viaggio per il Concilio della Controriforma di Trento (1545-1563), nel loro passaggio a Bassano, essi ebbero modo di gustare il prodotto locale e ci fu chi, tra loro, lasciò scritto dei suoi pregi dietetici.

In un famoso dipinto del pittore veneziano Giovambattista Piazzetta (1682-1754) "La Cena di Emmaus" - Claveleur Museum of Art - è ben visibile il piatto di asparagi preparato secondo la tradizionale ricetta bassanese: "*sparasi e ovi, sale e pevere, oio e aseo*" (asparagi e uova, sale e pepe, olio e aceto).



Territorio di origine

La zona di produzione comprende i territori dei comuni di Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica, in provincia di Vicenza. Qui, l'asparago ha trovato uno sviluppo ideale in quanto il suolo attorno al corso del fiume Brenta è sabbioso, soffice, ben drenato e poco calcareo, ed il clima è particolarmente mite.



ORTOFRUTTICOLI E CEREALI, FRESCHI O TRASFORMATI

Aspetto e sapore

I turioni che possono fregiarsi della DOP Asparago bianco di Bassano devono essere di colore bianco, con sfumature leggermente rosate, ben formati, dritti, interi, con apice serrato. Al consumo i turioni non devono essere vuoti, né spaccati, né pelati, né spezzati. La bassa fibrosità, caratteristica qualitativa dell'Asparago bianco di Bassano, può determinare al momento del confezionamento, delle spaccature laterali dei turioni giustificate dalla sua notevole tenerezza; non sono ammessi i turioni con principi di lignificazione. Il profilo aromatico è caratterizzato da gradevoli note di erba appena tagliata e sapore dolce fruttato.

Produzione

La preparazione del terreno, accompagnata dall'apporto di letame bovino ed altri fertilizzanti, viene effettuata nell'autunno precedente l'impianto, con un'aratura leggera, ad una profondità di circa 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 delle "zampe" di asparago, cioè dei rizomi (radici sotterranee) deve essere eseguito nei mesi di marzo od aprile, mentre per le piantine deve avvenire entro il mese di giugno. Questo materiale di propagazione, sano e resistente alle fitopatie, può essere riprodotto dagli stessi agricoltori utilizzando solo l'ecotipo locale.

Il reimpianto di una asparagiaia sullo stesso terreno può essere effettuato solo dopo quattro anni. Per la difesa fitosanitaria i produttori devono seguire le indicazioni previste dalla Regione Veneto relativamente alla lotta integrata per l'asparago bianco.

Tutte le pratiche agronomiche adottate mirano a creare condizioni sfavorevoli agli organismi dannosi (es. ampie rotazioni, concimazioni equilibrate, irrigazioni localizzate, adeguate lavorazioni del terreno, ecc.).

Per ottenere la tipica colorazione bianca dei turioni, si deve evitare la loro esposizione alla luce del sole coltivandoli sotto ciglioni di terra ricoperti, nel periodo di raccolta, con pacciatura con film plastico scuro od 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 ed il 15 giugno.

Le produzioni in coltura forzata o protetta (tunnel) possono essere raccolte anticipatamente dal primo di febbraio previa autorizzazione.

Il condizionamento del prodotto ed il suo confezionamento devono avvenire all'interno della zona di produzione per assicurare le caratteristiche tipiche, la rintracciabilità e il controllo del prodotto.

Etichettatura

Come da tradizione, dopo aver pareggiato il fondo dei turioni, ogni mazzo deve essere legato saldamente con una "stroppa" (giovane ramo o "succhione" di salice), segue l'apposizione di un contrassegno, fissato alla stroppa con una chiusura non riutilizzabile, riportante il marchio della DOP Asparago Bianco di Bassano.

Stoccaggio e commercializzazione

I turioni dell'Asparago bianco di Bassano DOP devono essere venduti nel periodo febbraio - giugno, confezionati in mazzi saldamente legati di peso compreso tra 0,5 e 4 kg; i turioni che si trovano all'esterno del mazzo devono corrispondere, per aspetto e dimensioni, alla media di quelli che lo



costituiscono e devono essere di lunghezza uniforme.

Ogni imballaggio, di legno, plastica o altro materiale idoneo, deve contenere mazzi della medesima grandezza, disposti regolarmente e ogni mazzo deve essere omogeneo. All'esterno di ogni contenitore devono essere apposte, con apposita etichetta, tutte le informazioni in grado di rendere identificabile e tracciabile il prodotto.

In cucina e a tavola

L'Asparago bianco di Bassano DOP è un prodotto fresco, facilmente deperibile e per questo va conservato in maniera corretta (ad una temperatura compresa tra 6 e 8 °C) e consumato entro pochi giorni dalla raccolta. Per la sua tenerezza, tale da permettere di gustarlo in tutta la sua lunghezza, profumo particolarmente delicato è adatto a molteplici usi in cucina. Può essere consumato crudo in insalata, oppure cotto al vapore accompagnato da uova, sale e pepe, olio e aceto.

Gli asparagi si possono saltare al burro, cuocere in minestre, zuppe e creme e sono ottimi per risotti, oppure destinati come condimento saporito e raffinato per la pasta, frittate e saporiti sfornati.