

Asparago bianco di Bassano DOP, l'ortaggio che profuma di primavera

scritto da Amanda Arena | 28/05/2020



È una tipicità veneta conosciuta in tutto il mondo dall'aspetto candido e dal sapore delicato che si presta a tante squisite ricette. Bontà e proprietà salutari sono i suoi punti di forza

L'Asparago bianco di Bassano DOP è una varietà di *Asparagus officinalis*, ortaggio che appartiene alla famiglia delle Liliacee, tra le quali si annoverano molte piante ornamentali come il tulipano, il mughetto e il giglio.

Nel bassanese, in provincia di Vicenza, l'asparago ha trovato una terra particolarmente vocata grazie al clima mite e ventilato. Nel 2007 l'**Asparago bianco di Bassano** ha ottenuto la **DOP**, Denominazione di Origine Protetta, marchio europeo che identifica i prodotti locali con particolari caratteristiche di qualità e tipicità.

Proprietà dell'Asparago bianco di Bassano DOP e usi in cucina

L'*Asparagus officinalis* è un ortaggio **povero di grassi, ricco di vitamine e minerali**,

particolarmente indicato nelle **diete dimagranti** se si accompagna a condimenti light. Favorisce il drenaggio epatico e renale ed è considerato un **ottimo depurativo per le sue proprietà diuretiche**. Si rivela grande alleato nel **favorire la digestione** poiché ricco di fibre; inoltre **contrasta l'astenia fisica e mentale**.

Dopo la bollitura o la cottura al vapore, può essere apprezzato **da solo condito con olio, sale e pepe**. Le preparazioni culinarie che lo rendono protagonista delle tavole di primavera sono piuttosto originali: basti pensare agli **asparagi con le uova alla bassanese**, al risotto, all'accostamento con le seppie o alla tartare di manzo con asparagi marinati. Va conservato in frigo al riparo da luce e aria e consumato entro pochi giorni.

Storia e leggenda di un'eccellenza

La coltura dell'asparago è antichissima e pare sia nata oltre 2000 anni fa in Mesopotamia da dove si è diffusa nell'antico Egitto, in Asia Minore e poi nel Mediterraneo.

Le prime notizie sulla coltivazione in Italia sono da ricercarsi nel *De agricultura* di Catone e nel *Naturalis Historia* di Plinio il Vecchio, i quali citano l'uso alimentare del turione ossia la parte commestibile.

Un'antica leggenda trascritta narra che fu **Sant'Antonio da Padova** a portare dall'Africa delle sementi di asparago; su indicazione di Francesco d'Assisi, ne sparse una manciata sulla strada che collega Rosà a Bassano per ammansire il tiranno **Ezzelino II da Romano**, la cui famiglia era in guerra contro i padovani.

Già nel '500 si trova traccia di quest'ortaggio nella contabilità di alcuni banchetti offerti dalla Repubblica della Serenissima ad ospiti di riguardo. Anche durante il **Concilio di Trento** (1545-1563) i padri conciliari, sostando a Bassano, trovarono "*i sparasi*" tra i prodotti locali e ne apprezzarono le proprietà dietetiche.

Un piatto a base di asparagi, preparato secondo la [tradizionale ricetta bassanese](#) con uova, sale e pepe, olio e aceto, è raffigurato ne "**La Cena in Emmaus**", famoso dipinto del pittore veneziano Giambattista Piazzetta.

Caratteristiche organolettiche

L'**Asparago bianco di Bassano DOP**, noto in tutto il mondo, si distingue per il **colore bianco latte e l'assenza di filamenti**. Tale varietà è **particolarmente tenera**, tanto che se ne scarta ben poco, e ha un gusto dolce-amaro che la differenzia dalle altre specie ed è attribuibile all'origine alluvionale del terreno di coltivazione.

Secondo il **Disciplinare di produzione**, perchè gli asparagi bianchi di Bassano possano fregiarsi del marchio DOP, devono avere - tra le altre cose - una lunghezza compresa tra 18 e 22 centimetri, un diametro centrale minimo di 11 millimetri con turioni ben proporzionati e interi, con apice di odore e aspetto fresco.

La vendita avviene normalmente in mazzi da 1 kg/1,5 kg (il Disciplinare consente la commercializzazione di mazzi compresi tra 0,5 Kg e 4 kg) legati con la "stroppa", cioè il succhione del salice.

Zona di produzione dell'asparago bianco di Bassano DOP

Bassano del Grappa è la perla del comprensorio bassanese. Borgo medievale intriso di storia e cultura, sorge ai piedi del Monte Grappa ed è celebre per il famoso Ponte Vecchio costruito nel 1569 su progetto del Palladio.

L'areale di produzione dell'Asparago bianco di Bassano DOP comprende i territori dei seguenti comuni vicentini: Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Marostica, Mussolente, Pove del Grappa, Romano d'Ezzelino, Rosà, Rossano Veneto e Tezze sul Brenta.

In questo bacino storico della coltivazione, il terreno ha una tessitura franco-sabbiosa e contiene molto scheletro, in buona parte è ciottoloso e drenante.

Informazioni botaniche, tecniche di coltivazione e raccolta

La vocazione di Bassano alla coltivazione del suo **rinomato asparago** è dovuta all'influenza del fiume Brenta che attraversa la Valsugana e alla protezione delle Prealpi venete del Massiccio del Grappa. La combinazione di tali elementi, infatti, permette di ottenere turioni croccanti, privi di filamenti e dal gusto ricco.

L'asparago è una pianta poliennale, produttiva per circa 8-15 anni. Il fusto sotterraneo, il cosiddetto rizoma, produce delle gemme da cui nascono i turioni. Questi ultimi crescono e si sviluppano sottoterra, in terreni adeguatamente preparati, in modo da restare al riparo dalla luce del sole e rimanere bianchi.

Il rito della raccolta è collettivo e avviene a mano tra marzo e giugno, prima della fuoriuscita dal terreno, con un taglio alla base mediante un apposito coltello. Gli asparagi bassanesi vengono quindi refrigerati in acqua.

Un'eccellenza sottoposta ad un rigido controllo per garantire la qualità

Ogni fase del processo produttivo è monitorata attentamente. Il **Disciplinare di produzione** stabilisce che la struttura di controllo, documenti i prodotti in entrata e in uscita attraverso l'iscrizione in appositi elenchi dei terreni coltivati, dei produttori, dei confezionatori e la denuncia dei quantitativi prodotti. In tal modo sono assicurate tracciabilità e rintracciabilità da monte a valle dell'intera filiera.

I coltivatori del Bassanese rispettano con rigore il Disciplinare di produzione; la loro autoidentificazione avviene col marchio inserito nella "stoppa" che unisce i turioni. Il **logo è di colore verde** ed è costituito da un mazzo di asparagi bianchi e il ponte palladiano, con delle sigle numeriche recanti il nome del produttore, il giorno di raccolta e il confezionamento del prodotto. Tutto è assoggettato al controllo del **Consorzio per la Tutela dell'Asparago bianco DOP**.

Consorzio per la Tutela Asparago bianco di Bassano DOP

Via G. Matteotti - Bassano del Grappa (VI)

[Sito web](#)