

# Asiago Sette Comuni in Punta di Dita

scritto da Cinzia Dal Brolo | 03/08/2021



## **Il 1 luglio, l'Altopiano di Asiago è stato lo scenario di un'iniziativa di promozione del territorio attraverso i finger food di 34 chef presso 7 Comuni del territorio**

Ha il sapore della "rinascita" e contemporaneamente della sfida verso nuove progettualità, l'originale e gustosa iniziativa "**Asiago Sette Comuni in Punta di Dita**", finalizzata a promuovere il turismo dopo il lockdown.

### **Asiago Sette Comuni in Punta di Dita: le varie destinazioni**

Bocconcini leggeri e croccanti, mini quadri variopinti, i *finger food* rappresentano l'ultima novità della ristorazione, come ben sanno i **34 aderenti al progetto** (tra chef, pasticceri, malgari) ideato e coordinato da **Massimo Spallino**, chef del Ristorante Alla Vecchia Stazione di Roana (Canove). Un viaggio sensoriale destinato a diventare format, grazie all'abilità della squadra e alla piacevolezza delle ricette (5 finger food per ogni tappa, più quella dell'Osservatorio di Asiago).

## **Rotzo: banchetto allestito nei pressi del *Bostel***

**Rotzo**, cuore della cultura cimbra, inaugura la narrazione gastronomica con un delizioso banchetto allestito nei pressi del *Bostel* (sito preistorico di grande valore): funghi, miele, ricotta di malga, aglio orsino, speck, lardo. Espressione del territorio, questi ingredienti poveri racchiudono sapori autentici e note delicate (come il liquore al fieno del cocktail ideato da Sabrina Mosele).

## **Tenuta Cattedra di Roana**

Gli assaggi alla **Tenuta Cattedra** di Roana (luogo dove si insegnava l'attività agricola, oggi fattoria didattica) esaltano la filiera corta (erbette spontanee, grana di montagna DOP, salsiccia cimbra) anche nel bere (birra Sette Teste con luppolo e orzo). Materie prime biologiche, certificate e sostenibili: uova, cereali, ortaggi e patate garantiscono importanti valori nutrizionali, ma ancora più testimoniano il rispetto per l'ambiente.

## **Osservatorio di Asiago**

L'**Osservatorio di Asiago**, forse la tappa più emozionante, regala infinite sorprese, coniugando la bellezza del cielo (per l'occasione è stata aperta la cupola), la potenza del telescopio (il più grande d'Italia e uno tra i principali in Europa), l'impegno della scienza (progetto SKYSCAPE, destinato a valorizzare il cielo stellato) e l'abilità di chef stellati come **Alessandro Dal Degan de La Tana Gourmet** e **Alessio Longhini (Stube Gourmet Hotel Europa)**.

*Zolla di Muschio* e *Per-corso Asiago* osano gusti e sapori forti (Pan di Spagna alle erbe aromatiche, lichene islandico; tartelletta salata, Patè di fegatini di animali da cortile), compensati dalla freschissima *Kranebet Tonic al ginepro*, new entry di Rossi D'Asiago (distillatori dal 1868). Rinnovando prodotto e immagine, l'azienda ha creato uno spazio multisensoriale, dove il legame con la natura è riproposto grazie ad un video (suoni e colori del bosco).

## **Museo Etnografico Palazzon di Lusiana Conco**

A **Lusiana Conco**, che ospita il [Museo Etnografico Palazzon](#) - nostalgia e ricordi pervadono le stanze adorne di oggetti in uso ai contadini: giacigli, ferri da stiro, culle - la narrazione gastronomica raggiunge l'eccellenza. Proposto dagli chef Federica Sole e Luca Scabio, Coradea in Visela - interiora (coradea) aromatizzate con liquerizia - valorizza la tradizione; Pane e Pissacani (tarassaco) dello chef Marco Rigoni è un inno alla semplicità (con Asiago fresco DOP).

## **Parco urbano di Gallio**

Tradizione rispettata anche al parco urbano di **Gallio**, oasi verdeggiante simbolo di resilienza, dove carne secca, mostarda alla cipolla, baccalà, Kasatella Pennar, sopressa, polenta, vengono idealmente abbinati ad un vino asciutto e di buona struttura come il Pinot nero di Maculan.

## **Malga 7 Caliere di Enego**

Circondata da prati e pascoli, **Malga 7 Caliere di Enego**, regno della vacca Burlina (messa al bando da Mussolini perché poco produttiva ora simbolo di questi monti) è il luogo ideale per gustare i formaggi tipici dell'Altopiano (Burlino, Marcesina) e uno dei migliori Asiago DOP (*nelle tipologie fresco, mezzano, vecchio e stravecchio*). Qui un orgoglioso Andrea Dalla Palma, malgaro di penultima generazione, solleva una forma di Asiago vecchia di 7 anni (intatta!), benchè ogni finger food omaggi l'attività casearia.

## **Museo della pecora di Foza**

Come per il maiale, di cui non si butta via niente, anche la pecora garantisce la sopravvivenza degli abitanti dell'Altopiano e il **Museo della pecora di Foza** testimonia l'importanza di questo ovino (carne, lana e tanto latte) nell'economia locale. Dolce e avvolgente, la *Bombetta al Lampono* esprime freschezza (menta), piacere (cioccolato fondente) e calore (rhum), viceversa i "Cavài" di Sabrina Chiomento (Pane casereccio, Asiago Mezzano DOP, carne di cavallo affumicata al ginepro, nocciole tostate e miele del bosco) sono esplosivi e robusti.

## **Asiago tra bellezze e sapori tipici**

Ultima tappa, **Asiago** offre la singolare bellezza di edifici e piazze che non hanno nulla da invidiare a ben più famose cittadine montane. Ci si rituffa nel gusto con l'*Hamburger di cervo e composta agrodolce* (cipolla rossa, cavolo, lampono) o altri antipasti sfiziosi (*Tartare di Chianina, Sedano e Ricotta, Chips di polenta*), benchè sia il *Kranebet Botanic* - liquore eccellente che può essere servito liscio o miscelato - a concludere le degustazioni.

Finger food per un giorno (7 tappe in luoghi iconici dell'Altopiano) in attesa del Gran Galà di settembre (su prenotazione), che "servirà a fare cassa per le prossime iniziative". Entusiasmo, passione, amore per il territorio: giovani chef e chef stellati insieme per riscrivere il futuro!

Per informazioni: [www.confcommerciovicenza.info](http://www.confcommerciovicenza.info)