

# 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](#)