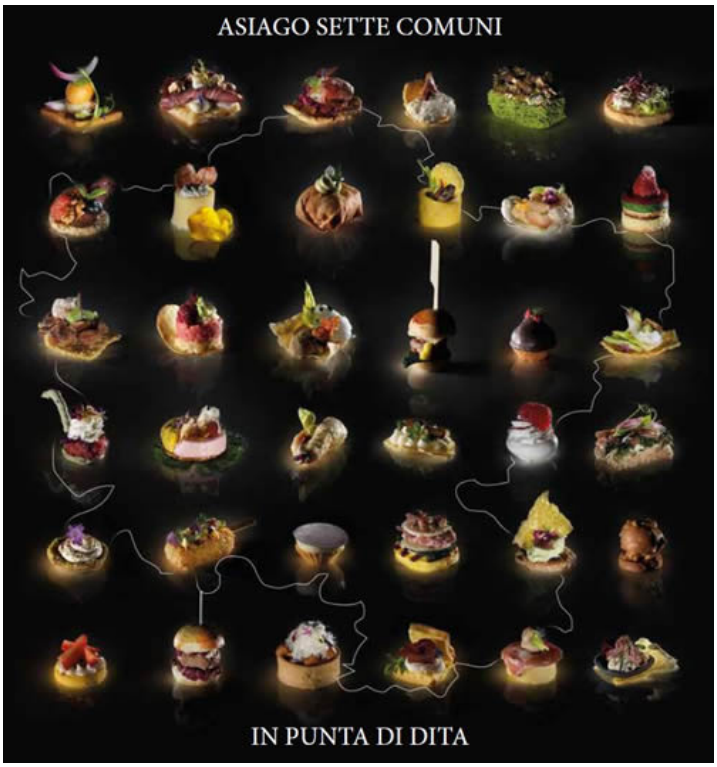
Asiago Sette Comuni in Punta di Dita

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

Un momento dell’evento alla Malga 7 Caliere di Enego (Foto © Ufficio stampa).

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



La locandina dell'iniziativa.

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).

Gli chef che partecipano al progetto (Foto © Ufficio stampa).

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 garantiva 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 Lampone* 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'*Hambuger di cervo e composta agrodolce* (cipolla rossa, cavolo, lampone) 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

Data di creazione
03/08/2021
Autore
cinzia-dalbrolo