L'asparago bianco
DI BASSANO

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
VICENZA

VICENZA QUALITÀ

ASSOCIAZIONE
OTTENIMENTO
MARCHIO DOP
ASPARAGO BIANCO DI BASSANO
120317

LE GUSTOSITÀ VICENTINE

L'asparago bianco
DI BASSANO

Collana a cura di:
VICENZA QUALITÀ
Azienda Speciale della Camera di Commercio di Vicenza

Ricerca e testi: Prof. **Pierluigi Lovo**

La primavera bassanese è densa di aromi, profumi inebrianti, che il vento della vallata trasporta e primavera nel bassanese è da sempre sinonimo di asparago e in tutte o quasi le famiglie, i ristoratori e gli appassionati della zona si cimentano nell'arte della preparazione di questo antico turione, così:
" Quando a Bassan vien primavera se verse la cà e la sparesera" recita un proverbio veneto antichissimo, facendo bene intuire l'importanza della coltivazione dell'asparago nel territorio, nella cultura e nella cucina bassanese.
La parola latina "asparagus" deriva da una voce greca: "asparagòs", che già nell'antichità classica serviva ad individuare questo prezioso ortaggio. Si ritiene che l'origine di questo prodotto sia persiana (nell'antica lingua persiana il vocabolo significava un concetto di germogliamento). La leggenda vuole che sia stato fatto conoscere ai Greci durante le guerre persiane. Dalla Grecia si sarebbe poi diffuso anche in Italia trovando i suoi habitat migliori in Romagna e nei territori vicini alle lagune venete.
I Romani lo utilizzarono nelle loro ricette e si sa che l'imperatore Augusto ne era particolarmen-

te ghiotto: sulla sua tavola arrivavano quelli di una qualità coltivata a Ravenna. Gli asparagi vengono poi descritti da Plinio nel libro XIX della sua Storia Naturale. Ai tempi di Caracalla risale questo epigramma in cui l'autore, preferendo la carne alle verdure, ironizza sull'anfitrione Apelle che ha imbandito un pranzo con soli prodotti dell'orto:

"C'erano pomi, radicchio, cicoria, lattuga, cipolla e basilico, menta, ruta e asparagi. Io, per timore che lui alla fine m'imandisse dell'erba, mangiai lupini fradici e scappai..."

Con le invasioni barbariche fino al 1100, l'asparago, venendo da sotto terra, era creduto un prodotto demoniaco. I primi a salvarlo furono come sempre i monaci benedettini e con le Crociate e i gusti dell'Oriente riappare sulle tavole delle nobili casate. Si narra che Sant'Antonio da Padova, santo del 1200, apprezzasse l'asparago tanto da diffonderlo anche nel bassanese, dove vi si era recato per incontrare Ezzelino III da Romano per instaurare una tregua d'armi e la pace nelle contrade venete. La pace non arrivò, ma l'asparago cominciò a diffondersi nelle terre venete soprattutto presso le corti dei Da Camino, Scaligeri e Carraresi e nelle altre corti signorili italiane e francesi tanto che Aldobrandino da Siena, che fu medico in Francia nel XIII secolo, scrisse:

De li sparasi

Togli li sparasi e falli bollire; quando sieno bolliti, ponili a cuocere con aglio, cipolle, sale e zafferano e spezie trite...”

Le spezie venivano da Venezia e nella stessa città lagunare l'asparago era considerato cibo nobile e di ciò troviamo traccia nella contabilità di banchetti offerti a grandi ospiti regali o principeschi presso il Governo Serenissimo. Un documento del 1534 riferisce di un certo messer Hettor Loredan che fece acquistare asparagi bassanesi in 130 mazzi per “lire 3 et soldi 10”.

Anche i padri conciliari nella non lontana Trento, durante le sessioni primaverili del Concilio di Trento, non si facevano mancare l'ottimo turione bassanese portando poi, nei loro paesi, il modo del “cusinar li sparasi a la bassanese” e G. Castelvetro, esule a Londra, dopo esser scappato nel 1611 dalle carceri dell'Inquisizione veneziana, scrisse alcune pagine di questo prodotto nel suo “Breve racconto di tutte le radici, di tutte le erbe e di tutti i frutti che crudi o cotti in Italia si mangiano”:

" Degli sparagi
Questi vengono d'alcuni mangiati crudi col sale e col pepe, ma, cotti e acconsi come dè lupuli vengo di dire, a me piacciono molto più. Altri di loro pigliano i più grossi e prima d'olio gli ungono bene, e poi, avendovi sporto alquanto sale e pepe, sopra un tagliero gli rivolgono per quel sale impepato, e così acconci sopra la graticola ad arrostir gli mettono, et è un delicato mangiare, massima spargendovi sopra sugo di naranzi..."

Va anche detto che fino ad allora si conosceva solo l'asparago verde, ma già dalla prima metà del '600, grazie ad un ignoto frate che sistemando la sua "sparesera" s'imbattè in alcuni turioni bianchi, li raccolse, li fece cuocere e li trovò ancor più deliziosi di quelli che "sortiscono verdi nelle punte dal terreno". Da quella scoperta si cominciò a cercare l'asparago bianco che solo in Bassano e a Tavagnacco, nel vicino Friuli, trovava un habitat ideale.

La Serenissima, ormai perso l'Impero de mar, cominciò a privilegiare le colture locali raccomandando le migliori qualità e cercando nuove selezioni. Nel Veneto le qualità sin dal 1700 cominciarono a differenziarsi dividendosi nei tipi di Arcole, Bassano, Chioggia e Cimadolmo, ma, storicamente parlando i più raccontati e raffigurati furono gli asparagi bassanesi, presenti sia in alcuni piatti della scuola degli Antonibon che nelle stampe dei Remondini.

L'occupazione francese non interruppe le coltivazioni locali .Si racconta che anche il Bonaparte avesse apprezzato i nostri asparagi, ma la terribile carestia e siccità dal 1815 al 1817 rischiò di far perdere la semenza, tanto che nuove qualità vennero proprio

dalla Francia. L'Imperial Regio Governo Asburgico, preoccupato di non far mancare il sostentamento alle popolazioni consigliò l'uso e la diffusione dei prodotti locali e tra questi anche l'asparago. Hans Mùller, medico austriaco, in uno scritto trovato a Salzburg, trovandosi nel bassanese, vanta le proprietà dell'asparago locale da consumarsi al "modo di Bassano" anche se le uova dovevano essere di Lonigo.

Apprezzato da artisti e scrittori dell'Ottocento e Novecento, l'asparago bassanese ebbe il suo cantore nel poeta dialettale vicentino Emanuele Zuccato:

" I xe... i pì bei del mondo/che ben consà/ con i so vovi duri/ messi a corona in t'un piato fondo/ fa diventare/ i povareti siuri..."

Ma com' è l'asparago? È una pianta erbacea perenne, con un breve rizoma dal quale dal 19 marzo, San Giuseppe, al 13 giugno, Sant'Antonio da Padova, si sviluppano dei turioni, ossia dei germogli di sapore gradevole, rivestiti, nella parte apicale, di foglie simili a squame. L'asparago (Asparagus officinalis) è una monocotiledone pluriennale appartenente alle famiglie delle Liliacee. La specie è dioca e quindi ha fiori sia maschili che femminili; logicamente la pianta maschile è più vigorosa, precoce e produttiva, ma rispetto a quella femminile produce turioni più

sottili. Il ciclo della pianta viene diviso in queste fasi:

- allevamento (primi due anni)
  caratterizzato da un forte sviluppo vegetativo
- produttività crescente
  (terzo e quarto anno, ovvero i primi due anni di raccolta)
- produttività stabile (dal quarto al dodicesimo anno)
- produttività decrescente (dal dodicesimo in poi)

La temperatura ottimale per la coltivazione si aggira dai 10 ai 35°C; l'importante è che ci siano buone disponibilità di acqua e di sali minerali nel terreno e con buon rendimento fotosintetico che, purtroppo, si riduce in presenza di erbe infestanti, malattie e animali nocivi. Si adatta, come dicevamo sopra, a ogni tipo di clima, ma vi deve essere una buona luminosità: l'asparago, infatti, non ama starsene al riparo sotto pinete e alberature e quando la temperatura del suolo a livello del rizoma raggiunge i 10-12°C la pianta inizia a emettere i turioni che non sono altro che germo-

gli carnosi di taglie differenti che si presentano bianchi senza alcuna luce, rosati appena sbucati dal terreno, violacei fino al verde se fuori e ciò per effetto della fotosintesi.
In inverno le zampe (rizoma, radice e gemme) ben coperte dal terreno resistono a temperature fredde, soprattutto nelle terre sabbiose ed asciutte, ben strutturate e ben drenate.
Quando la sparesera si esaurisce, prima di rinnovarla, è bene avvicendare nel terreno solo i cereali, perché patate, barbabietole, carote, erba medica e fagioli possono, colpite dalla rizzottoniosi, far sì che la malattia si trasmetta all'asparago che rischia di non farcela, anche perché questa malattia può durare dai 12 ai 20 anni.
Ricordandoci che la coltura dell'asparago dura più anni e che la miglior coltivazione è a pieno campo, pur essendoci anche colture forzate con o senza riscaldamento, è importante ogni anno fare una buona concimazione con sostanze organiche o appositi fertilizzanti consigliati e al momento della raccolta non strappare, ma tagliare delicatamente con apposito coltellino i turioni.
Le zampe, come dicevamo sopra, possono essere messe a dimora sia in autunno che all'inizio-prima metà di marzo. Se la stagione invernale è secca, si consiglia sempre un intervento di irrigazione e in caso di attacchi da parte di insetti si deve sempre intervenire con insetticidi adeguati e poi bisogna sempre stare attenti a topi e alle talpe.
Molto dannosi sono poi gli agenti fungini soprattutto dell'apparato radicale; la fusariosi e il mal vinato. La prima è una malattia fungina che si nota nella raccolta dei turioni, che si presentano in

pessima qualità, con evidenti grossi marciumi e arrossamenti superficiali alla base dei fusti. Il secondo è un fungo presente nel terreno che è capace di infettare gli organi sotterranei delle piante. Bisogna poi stare attenti alla ruggine, alla cercospora e alla stemfiliosi che sono parassiti dell'apparato aereo. Tra i pericoli per gli asparagi vanno considerate le ghiacciate e le piogge che possono ritardare o bloccare la raccolta. Le grandinate estive, poi, provocano danni per la produzione dell'anno successivo. L'asparago poi teme i venti soprattutto nei terreni sabbiosi.

La prima raccolta dei turioni viene effettuata a San Giuseppe e termina a Sant'Antonio.

Il prof. Maurizio Onorato in un suo memorabile articolo sull'asparago dà le due versioni:

"Giovane ed acerbo, dall'aprile alla prima metà di maggio, il sa-

pore verde, fresco, ancor il turione sia bianco, gli fa condividere le ricette con le erbe di stagione e son perciò gran risotti, tortini, frittate e sformati. Affettato crudo, assai sottile, magari in un carpaccio con ottimo grana, olio extra vergine e niente tartufo...dalla seconda metà di maggio è ottimo nella classica ricetta bassanese con le uova sode..."

La zona tipica autorizzata a produrre l'asparago, che è anche la stessa della Strada dell'Asparago, può dirsi racchiusa in dieci comuni: Bassano del Grappa, Cartigliano, Tezze sul Brenta, Marostica, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano d'Ezzelino, Rosà e Rossano Veneto. Ma perché proprio in questa bellissima, anche per le bellezze del territorio, area bassanese? Queste zone presentano una situazione climatica che risente sia dell'influenza del Brenta sia della protezione delle Prealpi Venete e del Massic-

cio del Grappa, che vi creano un clima mite e ventilato, non umido, caratteristiche che influiscono positivamente su questa particolare coltura. Per la sua valorizzazione è attivo il Consorzio per la Valorizzazione e Tutela dell'asparago bianco di Bassano che ha sede a Bassano e ha lottato per l'agognata DOP. La produzione è limitata proprio per non snaturare il prodotto e la DOP che ha un'etichetta verde e un'altra etichetta indicante il produttore proprio per facilitare la reperibilità della filiera. Ricordiamo che è stata richiesta al Ministero delle Politiche Agricole in data 5 marzo 1999 l'IGP, modificata in DOP il 7 giugno 2000, con osservazioni recepite a Bruxelles che sta per ufficializzare l'assegnazione del marchio di tutela DOP. La stessa DOP fissa le caratteristiche estetiche dei turioni che tra l'altro devono assolutamente essere di colore bianco, ben formati, dritti, interi con apice serrato, teneri e non legnosi, di aspetto e odore freschi, privi di odore e sapore estraneo, sani e la sezione alla base dei turioni deve essere il più possibile netta e perpendicolare all'asse longitudinale. Il calibro vede un diametro centrale di 11 mm e una lunghezza tra i 18 e i 22 cm. I terreni come ricordato nella parte generale sono caratterizzati da una tessitura di tipo franco–sabbiosa, con sottosuolo ricco di ghiaia, dotati di una buona permeabilità e di una discreta presenza di sostanza organica; il ph si colloca su valori da 5,5 a 7. Il prodotto viene venduto al commercio in mazzi da un chilogrammo o un chilogrammo e mezzo, tutti uniformi e legati con il salice che non sega e quindi non danneggia il prodotto. Le migliori occasioni per buoni acquisti di asparagi le potete avere sia alla Mostra

dell'Asparago bianco di Bassano del Grappa in aprile, sia a quella di Rosà (fine aprile–primi di maggio) denominata Festa dell'asparago e del fiore; due feste con allettante contorno di manifestazioni eno-gastronomiche che permettono anche di visitare il territorio ricco di stupende ville, di palazzi ed opere d'arte d'ineguagliabile bellezza: basta citare Villa Bianchi Michiel in quel di Angarano, Villa Rezzonico, alle porte di Bassano, i vari palazzi bassanesi del centro storico con il famoso Ponte degli Alpini e in Mussolente Villa Diedo e a Rosà Villa Dolfin e percorrendo la strada dell'asparago di Bassano, che è in fase di attuazione, si potranno degustare i migliori asparagi abbinati al Vespaiolo di Breganze presso i ristoratori bassanesi e visto che parliamo di eno–gastronomia andiamo a cercare ricette classiche, curiose, storiche e moderne con l'asparago bianco di Bassano.

Ingredienti per 4 persone:

1 kg e mezzo di asparagi bianchi di Bassano,
4 uova,
olio d'oliva extravergine di Pove,
aceto di vino bianco,
sale e pepe,
un pizzico di crescione tritato finissimo.

ASPARAGI ALLA BASSANESE

Dopo aver raschiato i gambi e tolte le parti legnose del fondo del mazzo, lavate ben bene gli asparagi e fateli lessare in una pentola alta e stretta, tipo il vecchio pentolino del latte degli anni '50, in cui avrete posto gli asparagi con le punte verso l'alto. Il tempo di cottura varia secondo la grossezza degli asparagi, ma venti-venticinque minuti sono ottimi.
Rassodate le uova, dopo 8 minuti scolatele, pulitele, tagliatele a metà. A parte preparate una salsina con olio d'oliva, sale, pepe, crescione tritato finissimo, quindi adagiate il tutto sul piatto di portata. Ogni commensale provvederà alla sua salsina.
Vino consigliato: *Vespaiolo di Breganze*

Ingredienti per 4 persone:

2 mazzi di asparagi di Bassano per circa 1 kg e mezzo,
gr.100 di burro,
16 fettine di lardo dei Berici,
formaggio Asiago,
sale e pepe q.b.

ASPARAGI CON FORMAGGIO ASIAGO E LARDO DEI BERICI

Pulite gli asparagi e cuoceteli al vapore nell'apposita pentola fornita di cestello. Quando questi saranno cotti, ma non ancora sodi, estraeteli e metteteli ad asciugare e ad intiepidire sopra un telo pulitissimo. Imburrate generosamente una pirofila e taglia-

te a quadroni l'Asiago. Suddividete gli asparagi in otto mazzetti e avvolgete ogni mazzetto con fettine di lardo dei Berici e una parte di Asiago, deponendo i mazzetti mano a mano che sono pronti nel recipiente. Irrorateli con il restante burro salato che avrete fuso e copriteli con carta metallizzata e passateli in forno già caldo a 200°C. Dopo 7 -8 minuti togliete la carta e prima di servire irrorate gli asparagi con il burro rimasto e serviteli.

Vino consigliato:

Pinot Grigio dei Colli Berici o di Breganze – servito sui 10°C.

ASPARAGI DI BASSANO GRATINATI

Ingredienti:

300 gr di punte di asparagi di Bassano,
100 gr di pangrattato,
0,75 l di latte,
5 uova,
Grana Padano o Stravecchio di malga grattugiato,
sale e pepe.

In una casseruola scaldate 0,5 l di latte assieme a 100 gr di pan grattato, meglio se integrale, a fuoco basso mescolando velocemente. Passate il composto in un passino e fate intiepidire. Stemperate le uova in un tegame, aggiungete ancora il latte mancante e mescolate con un'ombra di pepe e le punte di asparagi. Versate il tutto in una capiente pirofila, aggiungetevi la crema di latte e il pangrattato, il Grana o lo Stravecchio grattugiato e fate gratinare in forno per venticinque minuti.

Vino consigliato: *Breganze Bianco sui 10°C.*

ASPARAGI DI BASSANO CON FORMAGGI DEL GRAPPA

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di asparagi di Bassano,
100 gr di Morlacco del Grappa,
100 gr di Bastardo del Grappa,
50 gr di pecorino di Molvena.

Pulite gli asparagi togliendo la parte più legnosa. Lavateli, lessateli, legati a mazzetto con le punte verso l'alto ma fuori dall'acqua perché devono cuocersi a vapore. Scolateli e disponeteli in una pirofila imburrata e copriteli con i formaggi del Grappa:Morlacco, Bastardo e con pecorino di Molvena nella giusta dose. Scaldate il forno qualche minuto prima a 200°, inserite il composto e fate cuocere fino alla giusta gratinatura.

Vino Consigliato: *Durello della Lessinia servito sui 9° C.*

BIGOLI DI BASSANO CON ASPARAGI BIANCHI

Ingredienti:

gr 320 di bigoli di Bassano all'uovo,
gr 400 di asparagi bianchi di Bassano,
gr 30 di burro,
un porro,
formaggio Stravecchio di malga grattugiato.

Tagliate il porro e fatelo soffriggere in una padella con il burro per almeno 5 minuti. Pulite gli asparagi e tagliateli a rondelle di circa mezzo centimetro, aggiungeteli al porro e fate cuocere il tutto per circa 10 minuti. Cuocete i bigoli, scolateli giusti al dente e versateli sulla padella con gli asparagi, aggiungete il formaggio grattugiato, mescolate e servite.

Vino consigliato: *Pinot Grigio di Breganze servito sui 9° C.*

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Spellate gli asparagi, staccate con un coltellino le punte ed eliminate il fondo legnoso e tagliateli a tronchetti.
Affettate la cipolla a julienne e fatela rosolare in una casseruola con l'olio ed il burro.
Quando la vedrete appassita unitevi i pezzetti di asparago e fateli insaporire il giusto (attenzione non inserite le punte), versatevi il riso, fate tostare per qualche minuto e bagnate con il Vespaiolo. Appena evaporato cominciate a mescolare aggiungendo un po' alla volta il brodo bollente. Prima che la cottura sia ultimata unite le punte degli asparagi ed il prezzemolo tritato ed aggiustate di sale.
Appena il riso sarà al dente toglietelo dal fuoco e fatelo mantecare in forno con il burro ed il Grana Padano grattugiato.
È una ricetta facile che richiede 15 minuti per la preparazione e 20° minuti circa per la cottura.
Vino consigliato: *Breganze Vespaiolo servito sui 10°C.*

Ingredienti:

gr 600 di asparagi bianchi di Bassano,
gr. 350 di riso Vialone nano di Grumolo,
gr. 60 di burro,
1 bicchiere di vino Vespaiolo di Breganze,
4 cucchiai di olio extravergine d'oliva di Pove,
1 cipolla,
1 dl di brodo,
prezzemolo,
Grana Padano grattugiato,
sale e pepe q.b.

TAGLIATELLE CON ASPARAGI, NOCI, MELA VERDE E CILIEGIA SANDRA DI MAROSTICA

Ingredienti per 4 persone:

400 gr di tagliatelle fatte in casa,
350 gr di asparagi di Bassano,
1 mela verde,
50 gr di noci sgusciate,
100 gr di ciliegia Sandra,
½ cipolla rosa di Bassano,
prezzemolo,
olio extravergine di Pove,
sale e pepe q.b.

Preparate la pasta all'uovo secondo la ricetta classica per le tagliatelle. Mondate e tritate la cipolla e fatela imbiondire in padella con poco olio; aggiungetevi poi gli asparagi ben lavati e privati delle parti legnose, tagliandoli in lunghezza a metà, salandoli e pepandoli il giusto e cucinate per 15 minuti. Cuocete le tagliatelle e scolatele, trasferitele nella padella con il burro, gli asparagi, le noci tritate, la mela tagliata a rondelle e le ciliegie ben sminuzzate e mantecate il tutto per 3 minuti o 4. Guarnite con il prezzemolo tritato.

Vino consigliato: *Chardonnay di Breganze*

FRITTATA CON CIPOLLA ROSA DI BASSANO ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO E SOPRÈSSA VICENTINA

Ingredienti:

8 uova,
3 fette di soprèssa,
1 cipolla rosa di Bassano,
1 kg e mezzo di asparagi

Soffriggete la cipolla tagliata a fettine sottili nell'olio d'oliva, aggiungete le punte degli asparagi giovani di Bassano, la soprèssa tagliata a dadini e lasciate cuocere per circa 5 minuti. Aggiungete a questo punto le

continua »

uova sbattute e salate, mettete il coperchio e lasciate cuocere la frittata, prima da un lato e poi dall'altro.
Vino consigliato: *Pedevendo di Breganze servito sui 10° C.*

TORTINO DI PATATE DI ROTZO E ASPARAGI BIANCHI DI BASSANO

Questa ricetta è una variante di una grande ricetta di uno dei grandi cuochi bassanesi. Dovremo sbucciare, lavare e affettare a julienne le patate, spellare gli asparagi e tagliarli anch'essi sottilmente. Disponete, quindi, le verdure a strati in stampini già imburrati e coprite il tutto con un'appareil ottenuta sbattendo le uova con la panna e il Grana grattugiato, quindi salate e pepate il giusto.
Infornate gli stampini a 160° per circa 45 minuti. A parte fate la vellutata, mondando e spellando gli asparagi, tagliandoli a tronchetti e bollendoli per circa 15 minuti. In una casseruola fate fondere il burro, aggiungete la farina, gli asparagi bolliti e frullati e amalgamate il tutto e filtrate. Togliete i tortini dal forno e versatevi sopra la vellutata, guarnendo il tutto coi semi di papavero.
Vino consigliato: *Vespaiolo Breganze frizzante o Sauvignon dei Colli Berici o di Breganze*

bianchi giovani di Bassano,
olio d'oliva di Pove,
sale e pepe q.b.

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di asparagi bianchi di Bassano,
200 gr di patate di Rotzo (vanno bene anche quelle di Posina),
4 uova,
1 dl di panna,
80 gr di Grana Padano di Ponte di Barbarano,
sale e pepe q.b.

per la vellutata:
150 gr di asparagi,
50 gr di burro,
50 gr di farina,
sale e semi di papavero.

ASPARAGI MARE E MONTI

Ingredienti per 4 persone:

200 gr di filetto di persico,
200 gr di sella di coniglio,
1 kg di asparagi bianchi di Bassano,
80 gr di speck Asiago,
½ cipolla rosa di Bassano,
50 gr di farina di mais Marano,
formaggio Asiago,
olio extravergine di Pove,
sale e pepe q.b.
erbe aromatiche in sacchettino,
erbe di monte in sacchettino.

Tritate il filetto di persico e la sella di coniglio già cotte fino a formare delle polpettine che passerete nella farina di mais Marano. Pulite gli asparagi e tagliateli sottili, preservando a parte le punte. A parte mondate e affettate sottilmente la cipolla e fatela rosolare con rosmarino, basilico, salvia, erba cipollina di montagna, erba menta, semi di cumino, ruta e tarassaco finemente tritati con dell'olio di Pove e quando la cipolla sarà imbiondita, tolte le erbette, aggiungete gli asparagi e quindi lo speck tagliato a dadini e l'Asiago anch'esso tagliato a dadini e le polpettine di pesce e coniglio e lasciate cuocere il tutto per 15 minuti. Unite a questo punto le punte di asparago, aggiustate il sale e proseguite la cottura per altri 8 minuti. Servite questo composto su una cialda di Grana Padano, tipo Fricco friulano, guarnendo con asparagi crudi tagliati a julienne.

Vino consigliato: *Garganego dei Colli Berici o Gambellara*

PETTO DI POLLASTRINO CON SALSA D'ASPARAGI

Mettete gli asparagi in una pentola profonda lasciando scoperte le punte. Incoperchiate e fate bollire per 20 minuti finchè gli asparagi non sono teneri. Tagliate con cura 8 punte e mettetele da parte per la successiva decorazione e mettete il resto degli asparagi da una parte. Utilizzate quest'acqua di cottura per i pollastrini e poi aggiungete il vino, gli scalogni e due foglie d'alloro. Coprite il tegame, portate ad ebollizione e fate bollire i pollastrini per 45 minuti e quando sono pronti togliete la pelle dai petti, tagliate il bianco dei petti e disponetelo sui piatti. A parte avrete frullato gli asparagi e scaldandoli gradualmente aggiungete i tuorli d'uovo. Scaldate e mescolate fino ad ottenere una salsa densa, poi aggiungete il miele, il sale e il pepe. Quando pronta versate la salsa sui petti di pollastrino e sul macinato del resto dei pollastrini e guarnite il piatto con le punte d'asparagi.

Vino consigliato: *'Tocai Rosso' dei Colli Berici*

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di asparagi di Bassano,
4 pollastrelli,
300ml di Vespaiolo di Breganze,
6 scalogni pelati ed affettati,
½ cucchiano di miele d'acacia,
4 tuorli d'uovo,
sale e pepe q.b.

BAVARESE DI ASPARAGI

ricetta rielaborata da ricette proposte dai Ristoratori Bassanesi

Ingredienti per 4 persone:

80 gr di asparagi di Bassano (raccolta di aprile),
50 gr di zucchero,
3 gr di colla di pesce,
1 dl di latte,
160 gr di panna,
½ bacca di vaniglia,
½ di stecca di cannella.

per il caramello:

100 gr di zucchero,
2 bicchierini di Grappa vicentina,
0,2 dl di acqua minerale naturale di Torrebelvicino.

Mettete la colla di pesce in ammollo in acqua fredda. Fate bollire 40 gr di zucchero sui 130° con un bicchiere d'acqua minerale naturale. Unitevi gli asparagi e rifate bollire sui 120° facendo sì che si elimini l'acqua eccedente. Sbattete il tuorlo con 20 gr di zucchero in una ciotola. Fate bollire il latte con la vaniglia e la stecchetta di cannella e versateli sul tuorlo sbattuto.Rimettete sul fuoco, aggiungetevi gli asparagi e portate il tutto a 75°. Aggiungete la colla di pesce strizzata, mescolate il tutto, togliete dal fuoco e quando si sarà intiepidito aggiungetevi un po' di panna semi-montata. Versate tutto il composto in appositi stampini e ponete in frigorifero per 4 ore(non in freezer!) Preparate il caramello, aggiungete l'acqua naturale, la grappa vicentina e fate ebollire fino ad ottenere una salsa mielosa. Servite la bavarese agli asparagi sul tetto di caramello alla grappa.

Vino Consigliato: *Recioto di Gambellara servito fresco*

ASSOCIAZIONE
CONSORZIO
MARCHIO DOP
ASPARAGO BIANCO DI BASSANO

Si ringrazia per la collaborazione il Gruppo Ristoratori Bassanesi.

Visita i nostri siti:

www.madeinvicenza.it
www.vicenzaqualita.org
www.vicenzagrifood.it

potrai trovare informazioni sui prodotti tipici vicentini

VICENZA QUALITÀ

CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO AGRICOLTURA
VICENZA

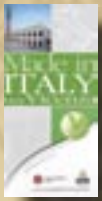
VICENZA QUALITÀ
Azienda Speciale della Camera di Commercio di Vicenza
Via E. Fermi, 134 – 36100 VICENZA – Tel. 0444 994750 Fax 0444 994769
E-mail: info@vicenzaqualita.org

Altre pubblicazioni di Vicenza Qualità

Il Riso Vicentino

Liquori e Grappe
Vicentine

Vicenza
Sapori e Tradizioni



Depliant
Agroalimentare

Capolavori
Vicentini

La Soprèssa
Vicentina D.O.P.

Mappa dei Prodotti
Agroalimentari Vicentini

Atlante
Agroalimentare Vicentino

L'Olio d'Oliva Extravergine
Vicentino

Queste ed altre pubblicazioni realizzate dall'Azienda Speciale
possono essere richieste direttamente a Vicenza Qualità

L'asparago bianco
DI BASSANO

grafica: www.industrialzone.biz _ stampa: industrie grafiche vicentine