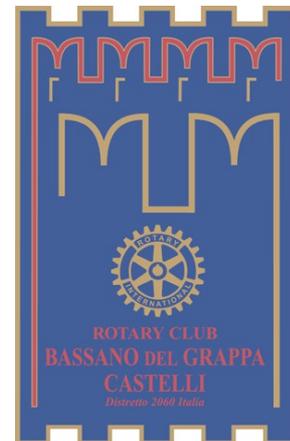




Rotary



IL ROTARY
FA LA DIFFERENZA



Visita il nostro sito <http://bassanocastelli.rotary2060.org/>

Distretto 2060 Italia Nord-Est – Governatore Stefano Campanella

ROTARY CLUB BASSANO DEL GRAPPA CASTELLI

Presidente Luigi Colognese

anno rotariano 2017-2018

XIX del Club fondato il 27/07/1999

GIANDOMENICO CORTESE

Presidente della “Confraternita
dell’Asparago Bianco di Bassano DOP”

Rotariano D.O.C.

Socio del nostro Club Padrino

Giornalista e scrittore



“Il Principe Bianco incontra la Regina Rossa” è l'incipit di Giandomenico Cortese, nostro ospite questa sera “l'asparago Dop di Bassano incontra la ciliegia Igp di Marostica”. La serata è tutta dedicata all'asparago, prima la degustazione con un menu monotematico (risotto con asparagi, asparagi alla Bassanese, semifreddo alla panna con julienne d'asparagi, il vespaiolo di Breganze) e poi la dotta e appassionata relazione di Cortese, presidente della Confraternita dell'Asparago Bianco di Bassano DOP.

È un invito quello di Giandomenico Cortese alla serata enogastronomica del 31 maggio prossimo dedicata alla Ciliegia di Marostica IGP e all'Asparago Bianco di Bassano a cura della Confraternita Macaronicorum Collegium e dell'Associazione Amici di Merlin Cocai.

Ci saranno anche altre confraternite locali: la venerabile del bacalà, la fraglia del torcolato, quella del broccolo fiolario, della soppressa, del formaggio di Asiago, quella del Clinton, ...In tutto 17. “La Regione Veneto riconosce e promuove l'associazionismo enogastronomico, la Regione vuole la promozione dell'asparago di Bassano, ma la promozione ha un limite: la produzione dell'asparago di Bassano non va oltre i 45 quintali all'anno. La raccolta si fa solo tra due festività: San Giuseppe (19 marzo) e Sant' Antonio (13 giugno), è tutta dentro un

piccolo territorio dove i terreni sono caratterizzati da materiali detritici, ghiaiosi, sabbiosi, con un sottosuolo ricco di ghiaia (l'antico alveo del Brenta). I produttori del Consorzio sono solo 65. L'asparago bianco di Bassano eccelle per qualità, ma non certo per quantità.”

Il presidente della Confraternita ci parla poi del severo disciplinare di produzione dell'asparago DOP: le caratteristiche del prodotto, le caratteristiche estetiche, come devono essere i turioni (teneri, di aspetto e odore freschi; privi di odore, sani, puliti, ...), la calibratura (lunghezza 18-22 cm, diametro 11-14 cm), la zona di produzione, di condizionamento e di confezionamento (i territori dei comuni di Bassano del Grappa, Cartigliano, Cassola, Mussolente, Pove del Grappa, Romano D'Ezzelino, Rosa', Rossano Veneto, Tezze sul Brenta e Marostica), la tracciabilità e rintracciabilità del prodotto di tutta la filiera, le tecniche di produzione e di raccolta, le rotazioni, la concimazione, la pacciamatura (la plastica nera che vediamo sopra le asparagiaie), la raccolta, i terreni e il clima. Il presidente conosce bene il disciplinare del Consorzio ma sembra più a suo agio quando passa alla narrazione storica del bianco turione bassanese.

“La Serenissima stimava l'asparago cibo nobile” ci racconta Cortese “ se ne trova traccia nella contabilità di banchetti offerti ad ospiti di gran riguardo già nel primo Cinquecento ...

I padri conciliari in viaggio per Trento (Concilio 1545-1563), passando per Bassano, ebbero modo di gustare l'asparago bianco locale e qualcuno lasciò scritto dei suoi pregi dietetici e depurativi.

La leggenda poi racconta che S. Antonio da Padova aveva portato dall'Africa delle sementi di asparago. Tornando da Bassano, dove era stato per rabbonire il tiranno Ezzelino, percorrendo la strada Bassano - Rosà, cospargeva la terra, tra le siepi e i rovi, con quelle sementi. Proprio nel terreno di elezione e più indicato per la coltura del turione”. Non solo l'asparago nella storia, ma anche nella letteratura (Hemingway, Proust, Maupassant, Verga). Si ferma un attimo e strizzandoci l'occhio “... l'asparago stimola molte fantasie” Poi, tirando fuori un foglietto, ci recita divertito una poesiola del poeta in vernacolo Emanuele Zuccato:

***Xe famosa Bassan par el so ponte
par ceramica, graspa e monte Grappa
e par la gloria che ghe da i da Ponte.
Ma n'altra gloria, guai se ve la scapa,
xe i so sparasi, i pi bei del mondo,
che ben consà coi vovi duri,
messi a corona in un gran piatto fondo,
fa diventar i poareti siuri.***





Ma anche il Bartolomeo Ferracina c'entra con l'asparago, avendo perfezionato la sgorbia, speciale coltello che permette di raccogliere gli asparagi in profondità.

E ancora l'asparagolo troviamo nella pittura, e i mazzi di asparagi nella ceramica di Nove.

Termina la sua lezione il presidente Cortese leggendo la *carta d'identità* dell'asparago bianco Dop di Bassano:

- colore bianco
- lunghezza tra i 18 e i 22 centimetri
- diametro centrale minimo di 11 millimetri
- turioni ben formati, dritti, interi con apice serrato, teneri e non legnosi, di aspetto e odore freschi
- bassa fibrosità
- gusto dolce-amaro e profilo aromatico caratterizzato da gradevoli note di erba appena tagliata e sapore dolce fruttato

le qualità organolettiche

- gli asparagi sono considerati un ottimo alimento, contengono infatti ferro, vitamina C e vitamina K che favorisce la coagulazione del sangue e previene il deterioramento osseo, acido folico e quercetina utile alla salute del cuore.
- Gli asparagi inoltre possiedono proprietà depurative e diuretiche grazie all'asparagina, un amminoacido che consente di espellere il sodio in eccesso, e contengono un antiossidante (il glutatione) utile a prevenire alcuni tumori in misura maggiore rispetto a ogni altro vegetale.

Insomma un ortaggio di pregio e ricco di virtù.

Testo e foto di Mario Patuzzi

DAL DISTRETTO



COMMISSIONE DISTRETTUALE PROGETTI SOCIALI Sottocommissione VILLA GREGORIANA

Gent.mo Luigi

nel confermarti la partecipazione degli ospiti che hai suggerito e nel ringraziarti per aver aderito al service RotaryCamp Villa Gregoriana -**insieme nei valori della solidarietà** sono ad inviarti informazioni generali che potranno essere utili per una corretta gestione dei partecipanti.

Il luogo del soggiorno è

VILLA GREGORIANA V. Valle Ansiei, 162,32041 Auronzo di Cadore BL

(troverai indicazioni precise su Google maps inserendo questo link : <https://goo.gl/maps/Pqh4hHqMsc62>).

Il soggiorno inizierà **MARTEDI' 5 GIUGNO** con l'arrivo dei partecipanti dalle ore 13.30 in poi e si concluderà dopo il pranzo della **DOMENICA 10 GIUGNO**.

Nei giorni del soggiorno saranno organizzate gite a Cortina d'Ampezzo, Sappada, al Lago di Misurina e ad altri posti montani caratteristici con momenti di svago e di divertimento che si concluderanno ogni sera con canti e balli.

Durante tutte queste attività saranno presenti Rotariani volontari che si occuperanno di tutte le necessità affiancando i genitori o accompagnatori presenti.

Il menu potrà essere adattato ad ogni necessità.

Momento conviviale sarà **SABATO 9 GIUGNO alle ore 13.00** quando vi sarà un pranzo all'aperto alla presenza di tutti i soci e ospiti che vorranno partecipare (il costo del "pranzo dell'amicizia" sarà di 25 Euro per ogni ospite). **Mi auguro che vorrai unirti a tutti noi per meglio comprendere e conoscere lo spirito di questa iniziativa e condividere con noi i valori della solidarietà.**

Seguirà un momento "speciale" e la SS Messa celebrata in uno scenario particolare.

Prenderò personalmente contatto con i partecipanti cui il tuo club ha regalato questa vacanza per gli accordi definitivi.

Ti comunico che potrai versare le quote relative alla partecipazione (130 Euro per partecipante o familiare/i, accompagnatori) al nostro

Progetto Rotary - Distretto 2060 – ONLUS

Codice Fiscale: 93150290232

Coordinate bancarie :Banca Prossima - Gruppo San Paolo

IBAN: IT67 D033 5901 6001 0000 0012 659

CAUSALE : VILLA GREGORIANA nome del partecipante o dei partecipanti

NOTA BENE: La RICEVUTA DEL VERSAMENTO può essere detratta dalla Dichiarazione dei Redditi (chi versa tuttavia deve essere persona fisica e non il club).

Ti ringrazio per aver aderito a questa iniziativa, conscio, che pur rappresentando un impegno economico per il tuo club, l'opportunità che tu hai deciso di dare ai tuoi ospiti sarà pienamente ricambiata dalla serenità che potranno trarre da questa vacanza.

In attesa di tuo riscontro

Cordiali saluti

per la Commissione VILLA GREGORIANA

Massimo Ballotta

(RC Feltre)