

IL "BIANCO" DOP. Ieri in programma in piazza l'81ª mostra concorso del rinomato prodotto locale

Produzione da record «È il migliore asparago degli ultimi dieci anni»

Lo certifica Grandesso, ispettore del Consorzio dei 62 produttori:
«Sia per la quantità, intorno ai 900 quintali, che per la qualità»

Francesca Cavedagna

Asparago bianco di Bassano Dop: la produzione 2016 sarà ricordata come la migliore degli ultimi dieci anni. È il bilancio della mostra concorso del rinomato prodotto locale che ieri ha premiato i produttori del territorio.

La pioggia battente di ieri non ha portato molti visitatori in piazza Libertà, dove è andata in scena l'81ª edizione del concorso dell'asparago bianco di Bassano Dop, ma di sicuro ha fatto bene alle colture del pregiato prodotto locale, che quest'anno registrano cifre da capogiro, sia in fatto di qualità che di quantità. Il merito è soprattutto del clima, ma anche dei terreni coltivati e preparati con sapienza dai 62 produttori del territorio, che impiegano risorse ed energie per portare sul mercato il vero asparago bassanese, quello etichettato Dop, dal gusto inconfondibile.

«Questo è un anno di indiscussa eccellenza per l'asparago di Bassano - spiega Carlo Grandesso, ispettore del consorzio Bianco Bassano Dop - I primi raccolti sono stati fatti già alla fine di marzo, un mese prima rispetto alle stagioni passate. Ora siamo in piena attività produttiva, i raccolti continueranno fino alla fine di maggio, forse anche per le prime due settimane di giugno, ma valuteremo il prolungamento della produzione solo a fine stagione. Quello che davvero ci stupisce è l'altissima qualità raggiunta dal prodotto, di asparagi così perfetti sotto tutti i punti di vista non se ne vedevano da un decennio».

A confermare l'annata da re-



I tre mazzi di asparagi risultati vincitori della mostra-concorso

cord ci sono anche le quantità, che permettono pure un abbassamento dei prezzi.

«Gli scorsi anni la raccolta si è attestata sui 600 quintali, quest'anno potremmo anche superare i 900 - commenta Grandesso - Il clima piovoso ma mite ha fatto la maggior parte del lavoro, anche se bisogna tener conto che i terreni sono stati preparati e trattati in modo eccelso dai coltivatori che utilizzano solo concimi naturali. Il mix delle condizioni è perfetto per raggiungere picchi qualitativi di massimo rilievo. I prodotti, inoltre, non presentano nessun problema di "ruggine" sul fusto, generalmente dovuto all'eccessiva umidità del terreno. Il risultato è un prodotto bello oltre che buono».

La qualità, si sa, è soggetta a copie e truffe. Per l'asparago Dop quanta concorrenza c'è

e quanto è temuta?

«Concorrenza tanta - spiega Grandesso - Basti pensare che i venditori ambulanti lungo le strade hanno esposto i prodotti alla vendita già a febbraio, quando nei campi certificati Dop gli asparagi dovevano ancora crescere. Peraltro hanno anche imposto prezzi davvero fuori da ogni logica, molti dei quali non giustificati da alcuna certificazione. Detto questo, i prodotti Dop non temono concorrenza: chi mangia i nostri asparagi pretende un prodotto certificato, con codice, sigla e bollini, distribuito in molti supermercati e botteghe del territorio che espongono il nostro marchio. Tra l'altro quest'anno costano anche meno, vista la quantità prodotta: 8-9 euro al chilo, contro i 12-3 degli scorsi anni».

Il presidente

«Maggior promozione attraverso la rete»

«L'asparago bianco è uno dei simboli indiscussi del nostro territorio, dobbiamo implementarne la promozione attraverso la collaborazione con tutte le categorie economiche». Il neopresidente del consorzio Paolo Brotto ha le idee chiare su quali siano i prossime azioni da mettere in atto per far conoscere l'ortaggio bassanese per eccellenza. «La nostra idea - spiega Brotto - è quella di far inserire il nostro marchio Dop, correlato a un link, in tutti i siti dei ristoranti, locali e alberghi del territorio, così che chiunque entri negli spazi espositivi e promozionali degli esercenti possa conoscere i nostri asparagi Dop, attraverso tutte le informazioni contenute nel nostro sito». Brotto fa anche il punto sulla stagione 2016. «Mai vista una produzione così - specifica il presidente del Consorzio - Arriveremo quasi a duplicare quelle degli scorsi anni. Tra gli obiettivi promozionali vogliamo sensibilizzare maggiormente i consumatori, insegnando loro quali sono le caratteristiche dell'asparago Dop». ●F.C.



I premiati

È Parolin-bis su un podio tutto rosa

Il consorzio per la tutela dell'asparago di Bassano Dop ha premiato i migliori produttori del territorio, nella kermesse organizzata ieri in piazza Libertà dove sono stati esposti i migliori ortaggi del 2016.

La giuria, presieduta dal sindaco Riccardo Poletto, era composta dagli ispettori Carlo Grandesso e Diletta Bertelli, insieme all'esercente Manuel Grigoletto, al commerciante Mario Chiminazzo, e ai rappresentanti delle cooperative Bruno Comunello e Alessandro Sasso.

La commissione ha valutato i prodotti in base allo stato sanitario, all'aspetto estetico generale, all'uniformità e al rispetto delle norme imposte dal disciplinare di produzione e alla conformazione del mazzo. Si è aggiudicata il primo posto, per il secondo anno consecutivo, Luisa Parolin di Cassola, seguita da Giulia Chiurato, Giovanna Comunello, Tiziano Lollato, Simone Boin, Luisa Parolin, Mario Sartore, Giuseppe Ferraro, Luca Bizzotto, e Mario Sartore. Tutti i prodotti esposti si sono distinti per l'elevata qualità, fragranza tipica e aroma, che solo l'asparago di Bassano può vantare, rappresentanza indiscussa di un territorio vocato alla coltivazione di questo ortaggio fregiato del prestigioso marchio Dop. ●F.C.



I mazzi ieri in piazza Libertà per l'81° mostra-concorso dell'Asparago di Bassano Dop FOTO CECCON



Produttori e amministratori locali presenti al concorso