





PENNE NERE... ASPARAGI BIANCHI

**BASSANO DEL GRAPPA, NON SOLO LA CITTÀ DEGLI ALPINI:
UNA STORIA MILLENARIA, I SUOI PALAZZI, LE SUE CHIESE,
I TANTI PIACERI DA VEDERE, DA GUSTARE, DA BERE...**

di Simonetta Suzzi



Parlare di Bassano del Grappa senza citare il ponte è un po' come dire Roma senza il Colosseo. Questo storico **ponte di legno sul Brenta**, dalla foggia e l'estetica inusuali, risale al Duecento ed è stato distrutto e ricostruito più volte (l'ultima dai nazisti in ritirata e poi rifatto dagli alpini). La sua struttura si deve al **progetto del Palladio** del 1569 ed è un'attrazione unica nel suo genere. Simbolo di Bassano e simbolo degli alpini, il ponte oggi è una tappa fondamentale durante una sosta in questa bella città, che però di attrattive ne ha anche molte altre.

Un giro in città

Di origini antichissime, dal 1928 Bassano ha legato ufficialmente il suo nome a quello del Grappa, per ricordare la resistenza delle truppe italiane **dopo Caporetto**. Ma anche le ferite del secondo conflitto mondiale ne hanno segnato la storia e la memoria ci riporta al panoramico **Viale dei Martiri**, con gli alberi con le chiome





*Asparagi verdi e, in basso a sinistra, in ceramica.
Qui a sinistra una veduta di Bassano del Grappa;
sotto al centro le grapperie Zonta*





FRAGILI MERAVIGLIE



CERAMICA DI FAENZA

Le ceramiche artistiche sono un vanto di Faenza dal Medioevo. Oggi la città offre una produzione diversificata e qualificata di oggetti fatti a mano, d'uso e ornamentali e opere scultoree.

Museo Internazionale delle Ceramiche in Faenza (MIC)

Viale Baccarini, 19 | Tel. 0546 69 73 11
La più grande raccolta di opere di ceramica, documentate nei cinque continenti attraverso i secoli.

Bottega d'Arte Gatti

Via Pistocchi 14
Faenza
Tel. 0546 63 43 01



CERAMICA DI CALTAGIRONE

Ceramica di tradizione millenaria, caratterizzata dalle decorazioni applicate, ricche di fantasia, estrose ed eleganti, dai colori vivaci.

Museo Regionale della Ceramica di Caltagirone

Via Roma, Giardino Pubblico
Tel. 0933 58 423
Raccoglie reperti di ceramiche a partire dalla preistoria.

Ceramiche Francesco Boria

Via Abate Meli 16
Caltagirone (Ct)
Tel. 0933 55 222



CERAMICA DI VIETRI

Bellissime le sfumature dei colori dei soggetti tipici, dal giallo acceso del sole e dei limoni, al verde intenso del mare, che decorano servizi di piatti, lampadari, fioriere, vasi e altri oggetti.

Museo della Ceramica Vietrese

Via Nuova Raito | Raito di Vietri
Tel. 089 21 18 35
Ripercorre la storia della produzione ceramica locale dal XVII secolo agli anni '50 del '900.

Ceramica Artistica Solimene

Via Madonna degli Angeli 7
Vietri sul Mare (Sa)
Tel. 089 21 02 43



CERAMICA DI CAPODIMONTE

Nascono da una miscela di argille che assume un colore bianco latte. Realizzate a mano, sono pezzi artistici unici, soprattutto le composizioni floreali, realizzate petalo dopo petalo.

Museo Regionale Ceramica di Deruta

Largo San Francesco, 1
Tel. 075 97 11 000
È il più antico museo italiano dedicato alla ceramica, istituito nel 1898.

Porcellane De Bernardo

Via Ponti Rossi 57
Capodimonte (Na)
Tel. 081 74 19 118



CERAMICA DI DERUTA

Deruta è il cuore della produzione di ceramica in Umbria, con numerose aziende produttrici. La tradizione risale al Medioevo e nel Rinascimento raggiunge l'apice stilistico e creativo.

Museo Nazionale di Capodimonte

Via Miano 2, Napoli | Tel. 081 74 99 111
Nella Reggia di Capodimonte, raccoglie porcellane e maioliche del '700 e dell'800 (da segnalare il Salottino di porcellana realizzato per la regina Maria Amalia di Sassonia).

Laboratorio Pia Formato

Via Matteotti 9
Deruta (Pg)
Tel. 075 97 24 330



Qui sopra il famoso Ponte.

A destra una delle lampade in ceramica di Mpm e, in basso, un annaffiatoio in ceramica di Lando



tosate a ombrello, a ricordo dei 31 partigiani impiccati nel 1944 dall'esercito tedesco. Questa città, oltre che **capitale mondiale degli alpini** (ai quali è dedicato un museo), è un piccolo gioiello che svela tra i suoi palazzi e i suoi monumenti tutto il suo passato. Se vi spingete nel centro storico, fate un giro in **Piazza Garibaldi**, sulla quale si affaccia la Chiesa di San Francesco, nel cui chiostro ha sede il **Museo Civico**.

Bontà e ceramiche

La sera, nel centro di Bassano, l'happy hour è di rito, degustando il tipico **spritz**, aperitivo a base di prosecco e seltz. Per non parlare del **mezo e mezo**, realizzato con due parti uguali (mezzo e mezzo, per l'appunto) di liquore al rabarbaro e seltz con l'aggiunta di una scorza di limone, caratteristico aperitivo della **storica distilleria Nardini**, fondata nel 1779. Ma non si può dimenticare la grappa: qui ne scoprirete tutti i segreti e le varietà, a cominciare dalla **tajadea** (o "tagliatella"), ottenuta dal "taglio" della grappa di vinaccia con un infuso alcolico di corteccia di china. E, per scoprire come nasce un cicchetto, fate un salto al **Museo della grappa** delle Distillerie Poli. La perla di questa zona è l'**asparago bianco**, delizia primaverile che si fregia del marchio Dop. Principe delle tavole locali

e protagonista di varie manifestazioni con serate dedicate e vari eventi (tra cui la rassegna **Asparagi e vespaiolo**, che si svolge da marzo a giugno), l'asparago bianco presenta un gusto dolce-amaro molto caratteristico. La gastronomia locale ne prevede vari utilizzi: spesso bollito e consumato assieme alle uova oppure nella preparazione di primi piatti. L'artigianato d'arte è rappresentato dalla ceramica, che vanta una tradizione secolare (da visitare il **Museo della Ceramica** di Palazzo Sturm). Tipicamente decorata, oggi segue anche una tendenza dell'arredo di design che punta sul bianco. L'azienda **Lando** di Rossano Veneto, in collaborazione con la designer e architetto **Paola Navone**, ha infatti sviluppato una linea di oggetti e di mobili (**Gingerbread**), che utilizza la purezza della ceramica bianca di Bassano, accostandola a materiali semplici come il legno grezzo, con risultati di grande suggestione estetica e reinterpretando in chiave attuale forme classiche ispirate alle decorazioni dell'architettura vittoriana.





LA MOSTRA

Fino al 13 giugno, al Museo Civico, la mostra **Jacopo Bassano e lo stupendo inganno dell'occhio**, dedicata al pittore che nacque, visse e operò tutta la vita in questa città. Per i visitatori, sconto del 10% nei 24 ristoranti di Bassano e della provincia vicentina. Disponibile anche il "pacchetto Jacopo": una notte nell'elegante B&B Ca' Sette, due biglietti per la mostra e prosecco di benvenuto a 170 euro (info: tel. 0424 38 33 50).

DI TUTTI I COLORI

GLI ASPARAGI IN ITALIA



ASPARAGO VERDE DI ALTEDO

Prodotto Igp delle province di Bologna e Ferrara, dal colore verde acceso e con il gambo bianco per circa 4 cm di altezza. Sapore fresco e gradevole, delicato e privo di fibrosità.

Si consuma frequentemente con i primi (risotto agli asparagi) e come contorno, sia di carne sia di pesce, lessato, con l'aggiunta di olio e sale, oppure gratinato.

Azienda Agricola Brunello Marco
Via Boschi, 81
Malalbergo (Bo)
Tel. 051 87 14 25



ASPARAGO DI BADOERE

Prodotto Igp, coltivato nelle province di Padova, Treviso, Venezia. I turioni possono presentare colore bianco-rosato o verde intenso, con sapore dolce e aromatico.

Si accompagna a svariate pietanze a base di carne e pasta, ma tradizionalmente si consuma con le uova sode e nei risotti.

Azienda Agricola Basso Aronne
Via G. Marconi, 25D
Badoere di Morgano (Tv)
Tel. 0422 73 98 73



ASPARAGO VIOLETTO DI ALBENGA

Si caratterizza per i turioni molto grossi e per il colore viola intenso, che gradatamente sfuma scendendo verso la base.

Le preparazioni più adatte sono quelle che ne esaltano la delicatezza. Ottimo lessato e intinto nell'olio, ma accompagna bene anche cibi molto delicati: pesci lessi, al vapore, al forno, carni bianche o salse raffinate.

L'Ortofrutticola - Albenga
Via S. e V. Zecca, 1
Chieti
Tel. 0871 65 810



ASPARAGO ROSA DI MEZZAGO

Qualità coltivata esclusivamente a Mezzago (Mi), con i turioni dall'apice rosato (3/4 cm) e il resto completamente bianco. Prodotto a Denominazione Comunale di Origine (De.C.O.).

Da gustare condito con po' di olio a crudo o accompagnato a risotti, lasagne, arrostiti e paste ripiene. Ogni anno si svolge il "Maggio Mezzaghese", la tradizionale "Sagra dell'Asparago" (50° anniversario quest'anno).

Azienda Agricola Rino
Via Marconi s/n
Mezzago (Mi)
Tel. 347 22 32 288



ASPARAGO BIANCO DI CIMADOLMO

Prodotto Igp, coltivato in provincia di Treviso, con turioni bianchi, teneri e privi di fibrosità.

Molto buono in abbinamento a uova sode con olio extravergine di oliva o burro fuso, è un ottimo ingrediente anche per i primi piatti, in particolare i risotti.

Azienda agricola Cadamuro Paolo
Via Vendrame, 45
Cimadolmo (Tv)
Tel. 0422 74 32 95



A due passi dal ponte

DORMIRE

VILLA BROCCHI COLONNA

Bassano del Grappa | contrà San Giorgio 98
tel. 0424 50 15 80

Agriturismo di charme in una dimora storica.
A partire da 100 euro la camera doppia.
www.villabrocchicolonna.it

VILLA CA' SETTE

Bassano del Grappa | via Cunizza da Romano 4 | tel. 0424 38 33 50

A poca distanza dal centro storico di Bassano, in un luogo tranquillo, in un edificio settecentesco con arredi moderni e di design.
www.ca-sette.it

MANGIARE

AL PONTE

Via Volpato 60 | tel. 0424 21 92 74

Chiusura Lu, Ma (m) Coperti 70+70 Ambiente minimalista Cucina mod. creativa, tradizionale Target comitive, famiglie

Ristorante con vista sul castello con piatti tradizionali uniti a un tocco personale. Sui 50 euro il conto.
GR 75, 1f - 'E 14.5 - VER 84, B - MIC 2f - TCI 2f

AL SOLE - DA TIZIANO

Via Jacopo Vittorelli 41/43 | tel. 0424 52 32 06

Chiusura Lu Coperti 100 Ambiente accogliente, classico Cucina regionale, tradizionale Target col. lavoro, coppie

Piatti tipici bassanesi e proposte regionali. Menu degustazione a 45 euro, alla carta dai 30 euro.
TCI 2f

BELVEDERE

V.le delle Fosse 1 | tel. 0424 52 49 88

Chiusura Do Coperti 70 Ambiente d'epoca, elegante Cucina regionale, tradizionale Target buongustai, piccoli gruppi Tradizione e creatività in un elegante locale. Conto sui 40 euro, circa quanto il menu degustazione Asparagi DOP Bassano.

'E 13 - VER 84, B - MIC sì - TCI sì

€ 40/50

SHOPPING

LANDO

Via Nosellare, 22 | 36028 Rossano Veneto (Vi)
tel. +39 0424 84 82 31

MPM SNC

Via Dante 25 | 36055 Nove (Vi)
tel. 0424 82 80 25

ENOGASTRONOMIA FIETTA

Via della Pace, 39 | 36061 Bassano del Grappa | tel. 0424 52 35 19

BORTOLO NARDINI

Distilleria d'acquavite
Via Ponte Vecchio 2 | Bassano del Grappa
tel. 0424 22 77 41

LEGENDA A PAG. 203

LA RICETTA

MILLEFOGLIE CON PUNTE DI ASPARAGI

Ingredienti (per 4 persone)

300 g di pasta sfoglia
180 g di caprino
300 g di punte di asparagi
aceto balsamico
succo di limone
olio extravergine di oliva
sale e pepe

Preparazione

1. Stendete la sfoglia e tagliatela a quadrati di 6-8 cm di lato. Disponeteli su una teglia foderata con carta forno, bucherellate la superficie e infornate a 220 °C per 2-3 minuti.
2. Sbollentate le punte di asparagi, scolateli e saltateli per qualche minuto in padella con poco olio. Salate e pepate.
3. Versate il succo di limone e l'aceto balsamico in una ciotolina, e fateci sciogliere un pizzico di sale. Unite a filo l'olio extravergine (la porzione deve essere 3 cucchiaini di olio per 1 succo di limone e aceto) ed emulsionate. Condite con una macinata abbondante di pepe ed emulsionate ancora.
4. Componete il millefoglie. Poggiate una sfoglia di pasta sui piatti individuali e spalmatela con un po' di caprino. Distribuiteci parte degli asparagi, condite con l'emulsione e coprite con un'altra sfoglia di pasta. Proseguite con la sequenza fino a esaurire gli ingredienti e servite.

