



Comunicato stampa del 19 marzo 2019

## ***ASPARAGI & VESPAIOLO: IL RISVEGLIO DEI SAPORI***

**Dal 19 marzo al 13 giugno la rassegna gastronomica che abbina Vespaiolo e Asparago Bianco di Bassano del Grappa. Dodici le cantine del Consorzio Breganze DOC coinvolte**

Torna la primavera e torna *Asparagi & Vespaiolo*, la rassegna enogastronomica nata per promuovere l'abbinamento tra il **Vespaiolo**, il vino autoctono di Breganze, e l'**Asparago Bianco di Bassano DOP**. Arrivata quest'anno alla sua 39<sup>a</sup> edizione, la manifestazione, in programma dal 19 marzo al 13 giugno 2019, viene organizzata grazie alla collaborazione tra il **Consorzio di Tutela dei vini D.O.C Breganze**, il Gruppo Ristoratori Bassanesi e il Consorzio per la Tutela dell'Asparago Bianco di Bassano DOP.

**Otto serate di gala, cinque eventi speciali e 20 ristoranti** in cui si potranno gustare i menù ideati dai ristoratori a base di Asparago Bianco abbinati al **Vespaiolo DOC**, proposto nella versione ferma o spumantizzata. **Dodici le cantine della Breganze D.O.C.** che partecipano: *Ca' Biasi, Cantina Beato Bartolomeo Da Breganze, Col Dovigo, Io Mazzucato, La Costa, Le Colline Di Vitacchio Gianpietro, Maculan, Miotti Firmino, Transit Farm, Vigneto Due Santi, Villa Angarano e Vitacchio Emilio.*

La cena di Gala che inaugurerà la manifestazione sarà quella del 4 aprile all'Albergo Ristorante Contarini e la rassegna continuerà poi in altri ristoranti dell'area bassanese: il 5 aprile a Villa Razzolini, l'11 aprile a La Rosina, il 18 aprile all'Antica Trattoria all'Alpino, il 9 e 10 maggio a Villa Ca' Sette, il 16 maggio a Ca' Nardello, il 22 maggio al Pioppeto e il 24 maggio al Milleluci.

Sono previsti inoltre altri interessanti appuntamenti: giovedì **21 marzo** alle ore 18.30 a Marostica il convegno ***Il nostro Asparago Bianco DOP, un'eccellenza***, presentazione della ricerca sulla storia, le caratteristiche e le peculiarità dell'asparago bassanese sviluppata dall'Università di Padova in collaborazione con la *Confraternita dell'asparago*. Mercoledì **17**

**aprile** la sesta edizione di *Asparago in Cantina*, Cena di Gala in **Cantina Maculan** a Breganze (VI) dove saranno presenti i produttori soci del Consorzio che porteranno in degustazione tutti i vini coinvolti nella rassegna. Venerdì **22 aprile** a Bassano la **Mostra Concorso dell'Asparago Bianco di Bassano DOP** con il Consorzio di Tutela dell'Asparago Bianco di Bassano DOP. Alle ore 17.00 il Gruppo Ristoratori Bassanesi offrirà un assaggio di risotto agli asparagi a tutti i presenti. Lunedì **13 maggio** si svolgerà la **Finale dell'8° Concorso Regionale Giovani Ricette** che vede sfidarsi le migliori scuole alberghiere del Veneto.

Per tutta la durata della rassegna *Asparagi & Vespaiolo* nei ristoranti aderenti sarà possibile assaggiare un **menu degustazione** a base di asparagi che cambierà periodicamente.

Per la lista completa dei ristoranti partecipanti e per informazioni o prenotazioni è possibile contattare il Gruppo Ristoratori Bassanesi a [info@ascom.bassano.vi.it](mailto:info@ascom.bassano.vi.it) o telefonando allo 0424 523108.

*Ufficio stampa:*

*Anna Sperotto*  
349 8434778  
[anna@studiocru.com](mailto:anna@studiocru.com)

*Carlotta Flores Faccio*  
324 6199999  
[carlotta@studiocru.com](mailto:carlotta@studiocru.com)

---

#### **La DOC Breganze**

Il Consorzio di Tutela Vini DOC Breganze, nato nel 1982 da cinque produttori, associa oggi diciassette soci vinificatori. La zona di pertinenza è quella della Pedemontana Vicentina, da sempre terra di grande tradizione viticola, che dal 1969 si fregia della Denominazione di Origine Controllata Breganze, la prima del vicentino. Essa comprende i rilievi collinari e l'immediata pianura compresi tra le vallate dei fiumi Astico e Brenta; di quest'area Breganze è quasi il centro geografico, mentre gli altri capisaldi sono ad Ovest Thiene e ad Est Bassano del Grappa.

Dal punto di vista enologico, la D.O.C. Breganze raggruppa quindici tipologie di vini: Bianco, Tai, Vespaiolo, Vespaiolo Spumante, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Rosso, Merlot, Cabernet, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Marzemino e Torcolato, sicuramente il più famoso e rappresentativo della denominazione.