ALTOPIANO DI ASIAGO, IL PIATTO SI COLORA DI GUSTO CON IL FINGER FOOD

Category: Enogastronomia

"**Asiago 7 Comuni in Punta di Dita**", evento diffuso che intendeva contribuire a rilanciare enogastronomia e turismo sull'**Altopiano di Asiago** è stato promosso di recente in questa parte di territorio situato nelle Prealpi vicentine. Sette Comuni, 35 finger food a base di prodotti tipici e 32 aziende coinvolte

tra ristoranti, pasticcerie, agriturismi, hotel, malghe e rifugi. L'appuntamento con l'arcobalenica e gustosa gastronomia ha rappresentato il primo di una serie di successivi eventi che intendono focalizzare l'attenzione sulle peculiarità dell'**Altopiano dei Sette Comuni**, culla della civiltà dei **Cimbri**, posto a cavallo

tra **Veneto** e **Trentino Alto Adige**.

L'**Altopiano di Asiago** è un territorio in cui si producono il **formaggio Asiago**, la **patata di Rotzo**, l'**amaro Cimbro** e la **bresaola**. E dove un'antica tradizione culinaria utilizza come ingredienti anche le aromatiche erbe spontanee ed in cui la dolcezza del miele e la ricotta insaporiscono la polenta, oltre ai tanti gustosi prodotti caseari di malga. Prodotti, profumi e sapori utilizzati per realizzare i diversi finger food.

Il format, ideato da **Studioverde** di **Curtarolo** (Pd) in collaborazione con lo Chef, **Gianluca Tommasi** della **Nazionale Italiana Cuochi**, è stato poi sviluppato e reinterpretato per l'Altopiano dallo chef, **Massimo Spallino**, anima e motore dell'evento "**Asiago 7 Comuni in Punta di Dita**", del **ristorante Alla Vecchia Stazione** di **Roana**, nonché consigliere dell'**Associazione Provinciale Ristoratori Fipe – Confcommercio Vicenza**. Al qualificante evento enogastronomico diffuso sono state anche coinvolte le diverse realtà enogastronomiche e ricettive del territorio. L'iniziativa è stata poi condivisa a livello territoriale anche con **Confartigianato** e **Coldiretti**, così da arricchire le proposte anche con il coinvolgimento di pasticcerie ed agriturismi.

Nel corso di "**Asiago 7 Comuni in Punta di Dita**" sono state proposte sette tappe, una per ogni Comune del territorio, ciascuna presentata in un luogo iconico. Tra gli altri, il **Museo Archeologico dei Sette Comuni** a **Rotzo**, la **Malga 7Caliere** sulla **Piana di Marcesine**, oltre ad un'ottava all'**Osservatorio astrofisico di Asiago**, dedicata ai ristoranti stellati.

Ad attendere i partecipanti a questa recente presentazione itinerante erano piatti contenenti cinque finger food, quattro salati ed uno dolce, realizzati da chef e pasticceri che hanno concentrato in una piccola e gustosa opera d'arte di circa 20-25 grammi, una storia legata a tradizioni, natura e cultura del territorio.

Nel corso dell'evento sono stati presentati tra gli altri, un **Cracker di Stravecchio** e mais, cavolo viola, cumino, speck, Asiago Dop e composta di zucchine di **Massimo Parini** (**hotel Al Bosco** di **Roana**) e l'**Ortigara**, un finger dolce che raccoglie la

storica **torta Ortigara** con la **Nocciolata Rigoni**, gelatina di lamponi e lampone brinato ripieno di gel alcolico al **Kranebet Rossi** di **Asiago** realizzato da **Matteo Rigoni** della **pasticceria Carli** di **Asiago**.
Mentre **Bioaltopiano** è il nome scelto da **Chef Spallino** per il suo finger con ingredienti bio, grana e latte di montagna insieme al cereale antico farinele. Le **Chips di polenta** con spuma di **Asiago** insaporita al fieno che ricorda proprio il formaggio cotto sul fuoco, proposte dallo **Chef Gianmarco Munari** del **Ristorante Alpi** e lo **Chef Francesco Tognon** del **Ristorante Sporting**, ha proposto il **Burger di Montagna 7C** con hamburger di cervo ed una composta agrodolce di frutta e cavoli oltre alla **Kasatella Pennar**.

Tutti i finger food sono proposti nei locali dei rispettivi chef che hanno aderito all'iniziativa, tra cui le due stelle dell'Altopiano, **Alessandro Dal Degan** (La Tana), con una **Zolla di Muschio** con funghi porcini secchi e fiori di timo ed **Alessio Longhini** (Stube Gourmet) che ha proposto **Per-Corso Asiago** cartelletta con caciotta al cumino, fingerli, patè di fegatini di animali da cortile e gelatini al **Torcolato**.

Poi, a settembre 2021 sarà proposto il **Gran Galà del Finger**, un evento a numero chiuso che radunerà tutti i cuochi aderenti al progetto per raccogliere una base economica sulla quale costruire l'edizione del 2022, che sarà aperta a tutti.
Inoltre, pure su idea del vulcanico ed intraprendente **Massimo Spallino**, è in corso di elaborazione un finger food che sarà denominato "**Reggenza**" e che conterrà un ingrediente tipico per ciascuno dei sette Comuni.

Quindi, la ricetta del finger food "**Reggenza**" sarà registrata e successivamente distribuita a tutte le aziende di somministrazione del territorio. Un modo per consentire a tutti di condividerla, nel più autentico spirito identitario di comunità ed anche che possa essere utilizzata dalle aziende, anche dalle pubbliche Amministrazioni nel corso di eventi di promozione del territorio.
Ma "**Asiago 7 Comuni in Punta di Dita**" può costituire per il turista e visitatore gourmet anche un'occasione per partecipare a numerosi tour guidati alla scoperta degli aspetti più

suggestivi e di fascino, tra natura, storia e tradizioni, che il territorio dell'**Altopiano di Asiago** offre. Come al più antico sito archeologico, il **Bostel di Rotzo**, in cui viene raffigurato e riambientato uno spaccato della vita e della cultura retica in **Veneto**.
Oppure una visita all'**Osservatorio astronomico di Asiago**, in cui è installato un telescopio inaugurato nel 1942, ancora perfettamente funzionante. Ed è anche possibile visitare il **Museo Palazzon** sulla civiltà contadina a **Lusiana** od il **Museo della pecora** a **Foza**. Inoltre una visita valgono anche le malghe che sull'Altopiano sono almeno un centinaio di cui molte a proprietà collettiva.
Ad **Enego**, pure inserita tra le tappe di "**Asiago 7 Comuni in Punta di Dita**", si può visitare la **malga 7 Caliere** ed a **Canove di Roana** la **biofattoria Bisele**, promossa dall'imprenditore **Andrea Rigoni**, aperta in una scuola del 1930, per insegnare a coltivare e gestire aziende agricole.

Piergiorgio Felletti