

Gusto Italiano



Asparago Bianco di Bassano DOP



La DOP Asparago Bianco di Bassano riguarda i turioni di asparago coltivati nelle zone limitrofe a Bassano del Grappa. L'Asparago è un ortaggio dalle grandi qualità organolettiche. Nei piccoli germogli, questi turioni sono caratteristici per la loro bassa fibrosità. Oltre a ciò, l'Asparago si contraddistingue per il suo colore bianco candido e può sviluppare alcune sfumature rosate.

Metodo di coltivazione

Il terreno dove è coltivato l'Asparago Bianco deve avere le seguenti caratteristiche: un pH che può raggiungere un massimo di 7,5 e tale analisi deve essere effettuata per ogni nuovo impianto e la preparazione va fatta entro l'autunno di ogni anno. L'impianto con la radice è effettuato entro marzo e aprile e quello con la pianta entro giugno. Il raccolto avviene sempre nel periodo compreso tra la metà di marzo e giugno.

Legame tra il prodotto e il territorio

Le caratteristiche ambientali e del terreno di coltivazione permettono che la pianta sviluppi un complesso sistema radicale, ampio e profondo, costituito da grossi rizomi, da radici carnose; così pure favorisce una intensa attività di assorbimento degli elementi nutritivi e di elaborazione delle sostanze zuccherine. Di conseguenza, porta un rapido sviluppo dei turioni di sufficienti dimensioni (calibro) ed interamente commestibili o comunque di scarsa fibrosità.



Gusto Italiano



Soprèssa Vicentina DOP



La Soprèssa Vicentina DOP è una denominazione di salumeria, ottenuta con suini, nati, allevati macellati, nella provincia di Vicenza. Gli animali appartengono a diverse razze, tra queste la “Large White”, la “Laudrace” e la “Duroc”. Le strutture per l’allevamento devono avere dei requisiti specifici, come spazi consono per il ricambio di aria e l’eliminazione dei gas nocivi. I suini devono essere con età minima di 9 mesi e devono avere un peso morto di almeno 130 kg.

Caratteristiche qualitative

La Soprèssa Vicentina è di colore rosa e ha una forma cilindrica e si contraddistingue per il suo sapore speziato con un retrogusto di aglio e pepe. A seguito del lungo processo di stagionatura, la fetta di Soprèssa è morbida con delle piccole parti di grasso. Le fasi di produzione sono l’impasto, l’asciugatura e la stagionatura finale.

Specificità e note storiche/gastronomiche

La Sopressa Vicentina è un'eccellenza culinaria del territorio di provenienza. Il clima e le caratteristiche dell'aria di questa zona geografica, contornata dalle Piccole Dolomiti, dai Colli Berici e dall'Altopiano di Asiago, concorrono sia sulle fasi di allevamento degli animali che sulla fase di stagionatura dei prodotti, caratterizzando la Sopressa Vicentina nel gusto, nel profumo e nell'aroma tipico ed esclusivo.



Gusto Italiano



Casatella Trevigiana DOP



Il formaggio Casatella Trevigiana DOP si ottiene dalla lavorazione di latte intero di origine vaccina. I bovini appartengono alle razze: "Frisona", "Pezzata Rossa", "Bruna", "Burlina" e loro incroci. Come previsto dal disciplinare di produzione, l'alimentazione degli animali è costituita per il 90% da mangimi della zona di produzione, composti per almeno il 60% da foraggio. Sono vietati tutti i mangimi non appartenenti alla zona di produzione per non alterare il sapore del formaggio.

Caratteristiche qualitative

La Casatella Trevigiana, dopo tutte le fasi di lavorazione, presenta una forma cilindrica, la pasta ha un colore da bianco latte a bianco crema e la consistenza è fondente in bocca. Il sapore del formaggio è dolce, caratteristico da latte con venature lievemente acidule. Per non alterare le caratteristiche qualitative del prodotto è importante che la Casatella sia immessa al consumo confezionata.

Specificità e note storiche/gastronomiche

La Casatella è un prodotto fortemente legato al territorio di origine. L'etimologia del nome è, appunto, "casa" e indica la consuetudine degli allevatori trevigiani di trasformare il latte in formaggio, alimento gustoso e nutriente. Oggi, la Casatella Trevigiana si trova in commercio con un contrassegno sulla parte esterna della confezione, recante la denominazione.



Gusto Italiano



Prosciutto Veneto Berico-Euganeo DOP



Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo è un salume il cui nome è registrato come DOP e si ottiene esclusivamente da suini allevati in Veneto, Lombardia, Emilia-Romagna, Umbria e Lazio. Il peso del «Prosciutto Veneto BericoEuganeo» intero con osso è compreso tra 8 e 11 kg. Il peso massimo del suino può essere di 176 kg. Le fasi di allevamento che precedono la macellazione sono: l'allattamento, lo svezzamento, il magronaggio e l'ingrasso

Caratteristiche qualitative

Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo si contraddistingue per il colore rosato, lievemente mazzata con le parti grasse perfettamente bianche. L'aroma è delicato, dolce e fragrante. Per ottenere le caratteristiche del prosciutto, i produttori scelgono le cosce migliori, che vengono massaggiate e salate entro il quindicesimo giorno dalla macellazione. Dopo circa 2 mesi dall'asciugatura, le carni sono lasciate stagionare per circa 7 mesi. In linea con quanto previsto dal disciplinare, tutte le fasi della produzione devono essere realizzate nella zona indicata dal disciplinare di produzione.

Specificità e note storiche/gastronomiche

Il Prosciutto Veneto Berico-Euganeo appartiene ai cosiddetti prosciutti padani (Prosciutto Veneto Berico-Euganeo, Prosciutto di San Daniele, Prosciutto di Parma e Prosciutto di Modena). Il «Prosciutto Veneto Berico-Euganeo» è un prosciutto crudo, stagionato, con la forma esteriore naturale di coscia semipressata, priva della parte distale (piedino), con la parte muscolare scoperta oltre la testa del femore (noce) limitata a un massimo di sei centimetri (rifilatura corta).

