



Memoriale della Grande Guerra – Asiago – Vicenza

Altopiano di Asiago. Solo in un territorio dove la proprietà comune è protetta e custodita da tutti come bene prezioso per il futuro, in particolare dai giovani, poteva prendere il volo un'iniziativa come **“Asiago Sette Comuni in Punta di Dita”**. Nata dalla sinergia di tante realtà coordinate da Confcommercio Vicenza, con la collaborazione di Confartigianato e Coldiretti ed il sostegno della Camera di Commercio, i Comuni di **Asiago, Foza, Lusiana Conco e Roana**. Ha visto la partecipazione speciale di ben 34 Chef di altrettanti ristoranti, malghe, rifugi e pasticcerie pronti ed entusiasti di lavorare insieme.

Un viaggio attraverso l'Altopiano più alto d'Europa. Riscoprendo nei suoi sette comuni luoghi da raccontare con i paesaggi, la storia. I sapori dei **finger food** ideati dagli chef montani esclusivamente con gli ingredienti del luogo.



Asiago

ALTOPIANO DI ASIAGO IN SETTE TAPPE

Quale miglior modo di assaporare tante emozioni? 7 tappe con l'assaggio di 5 finger food ciascuna, accompagnati da un drink a tema, più una sosta speciale. **L'Osservatorio di Asiago** per vedere le stelle anche con i piccoli bocconi d'artista proposti dai due chef stellati asiaghesi.

Artefice della formazione degli chef, molti di esperienza e altri giovani promesse della cucina italiana, sull'arte del gusto in un sol boccone, lo **chef Gianluca Tomasi. General Manager della NIC Nazionale Italiana Cuochi**, è da anni grande esperto di finger food. A dar voce alle suggestioni gastronomiche descrivendo le meraviglie da assaggiare in ogni destinazione, la voce e lo stile dello **Chef Presentatore Marco Valletta. Lo** accompagna lo **Chef Massimo Spallino**, Consigliere Provinciale di FIPE Confcommercio Vicenza e Portavoce dei Ristoratori del Mandamento dell'Altopiano di Asiago.



Piazza G. Carli – Asiago Foto Consorzio-Turistico-Asiago-7-Comuni

GUSTO ED EMOZIONI SULL'ALTOPIANO DI ASIAGO

Promotore del progetto e catalizzatore dei tanti colleghi che hanno accettato questa innovativa sfida. *“Sono stati abbattuti i muri delle nostre cucine, sorride lo **Chef Spallino**. Mi piace questa immagine di apertura, per parlare di collaborazione, per coinvolgere con il gusto e i sapori ma anche con emozioni di sapere. Scoprendo di più su questi luoghi che hanno davvero tanto da raccontare e da offrire. I lunghi tempi di fermo a causa del covid sono stati duri ma ci hanno anche dato tempo per delineare nuovi obiettivi e per comprendere che è essenziale lavorare insieme”.*

Ci sono grandi progetti qui sull'**Altopiano**, di tante realtà che hanno scelto di valorizzare questi luoghi con un'attenzione speciale alla sostenibilità. Tra questi il

Consorzio Tutela Formaggio Asiago DOP prodotto principe di queste zone. Amato e reinterpretato nelle ricette, non a caso scelto da moltissimi chef per i loro speciali finger, ma anche la **Distilleria Rossi D'Asiago**.



Zona Pedonale – Asiago

LA DISTILLERIA ROSSI SI RINNOVA

La **Distilleria** sulla tradizione dei suoi prodotti ha saputo rinnovare le ricette e l'immagine. Ha saputo organizzare l'**Academy** per la formazione e creare un'efficace promozione del valore aggiunto dell'Altopiano. **Siggi Group** ha ben compreso l'importanza e l'unicità di questo lavoro di squadra. Ha fornito a tutti gli chef le eleganti giacche da cucina ricamate con il logo, dando così una perfetta immagine di gruppo e un forte senso di unione. Al fianco dell'organizzazione anche ETRA che si occupa della gestione della raccolta differenziata, **l'Università del Gusto di Vicenza, MediaVeneto ed EuroHygiene**. In ogni tappa del percorso sono stati usati prodotti e confezioni plastic free, per portare un ulteriore esempio di rispetto ambientale.



LA VALORIZZAZIONE DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO E DEI SUOI COMUNI

Il tocco nell'ideazione e nell'organizzazione, guidato da un affetto particolare per l'**Altopiano**, è stato messo dallo **Studio Verde di Ferruccio Ruzzante**. Un'unione di forze che guarda oltre, verso la valorizzazione di queste montagne. A settembre la realizzazione, non solo di un finger che caratterizzi tutto il territorio e venga poi proposto nei vari ristoranti. Anche di iniziative che possano coinvolgere e affascinare turisti e residenti.

Inizia così il viaggio tra luoghi e assaggi. Si parte da ROTZO, più precisamente dal **Bostel**. In questo portale del tempo dove i due giovani archeologi della **Nea** hanno preso recentemente in carico il rilancio di questo luogo. Hanno unito storia e tecnologia per far vivere, grazie anche all'Università Patavina, la vita d'un tempo. Finanche la cucina archeologica nella loro capanna dell'età del ferro. Qui lo **Chef Massimo Parini del Ristorante Al Bosco** ha pensato al **Cracker di Stravecchio**. Insaporito dai formaggi di malga ma anche dai colori del cavolo viola.



Tappa a Rotzo

FUTURO SOSTENIBILE SULL'ALTOPIANO DI ASIAGO

Fantasia d'autunno invece per **Chef Lorenzo Peron della Baitina** con speck croccante e patè di porcini. Le rosole di campo e l'aglio orsino sono invece la firma di **Chef Marcello Centomo del Rifugio Kubelek** per il suo **Pacchero Ricotta e Rosole**. Lo **Chef Federico Povoledo del Rifugio Campolongo** ha scelto il contrasto di gusto tra **Cervo, lardo, miele e porcini**. Dulcis

in fundoun piacevole sorso di **Ricordo d'infanzia** il drink artigianale realizzato da **Chef Sabrina Mosele della Pasticceria Bar Alpi**.

Via poi verso **ROANA**, dove è la montagna a salire in **Cattedra**, nel vero senso della parola. In questo luogo creato durante il fascismo per insegnare le arti e i mestieri, sopravvissuto alla prima guerra mondiale. Ora è **Biodistretto di Comunità** per creare oggi un futuro sostenibile. E' proprio **Bioaltopiano** il nome scelto da **Chef Spallino del Ristorante Alla Vecchia Stazione** per il suo finger. Contiene ingredienti bio, grana e latte di montagna insieme al cereale antico farinele.



Tappa a Roana

LA BIRRA ARTIGIANALE FATTA CON L'ACQUA DELL'ALTOIPIANO DI ASIAGO

Simone Schivo e Valeria Appetito della Malga Col del Veneto hanno scelto la tipica salsiccia cimbra scura per battezzare il proprio finger il **Barbusto**. Per il **Ristorante Villa Ciardi** lo **Chef Marco Faccin** ha pensato alle erbe spontanee di **Quaranta Campi** insieme al filetto di sorana, ricotta Pennar e spinaci del proprio orto. **Un Boccone d'Italia**, creato dallo **Chef Giorgio Mosele della Locanda Stella Alpina**, tiene vivo lo spirito patriota che qui certo non manca. La sua specialità è una spuma di piselli per il verde, baccalà mantecato per il bianco e un tocco di fiori rossi per completare il tricolore. Un sorso di **Birra artigianale 7 Teste** prodotta quialla **Biofattoria Bisele** con l'acqua della sorgente d'Asiago. E poi pronti per immergersi nelle dolcezze del bosco con un altro

Ricordo d'Infanzia di Chef Sabrina Mosele della Pasticceria Alpi.

GLI CHEF DELL'ALTOPIANO DI ASIAGO STELLE TRA LE STELLE

L'impegno qui è anche contro l'inquinamento luminoso. Tutto con il progetto **SkyScape** promosso con l'**INAF Istituto Nazionale di AstroFisica** dall'**OSSERVATORIO DI ASIAGO**. Questo uno dei temi che si sono toccati durante la strabiliante visita alla cupola con il telescopio. Inaugurato nel 1942 e tutt'ora perfettamente funzionante, **il più grande d'Italia e uno tra i principali in Europa**. Stelle tra le Stelle gli **Chef Alessandro Dal Degan del Ristorante la Tana Gourmet** e **Alessio Longhini della Stube Gourmet dell'Hotel Europa**. Hanno proposto il primo la **Zolla di Muschio**. Con funghi porcini secchi e fiori di timo e il secondo **Per-Corso Asiago** cartelletta con caciotta al cumino, finferli, patè di fegatini di animali da cortile e gelatini al Torcolato. Il tutto degustato insieme alla novità dell'estate asiaghese la freschissima **Kranebet Tonic al ginepro di Rossi D'Asiago**.



Tappa all'Osservatorio di Asiago

A LUSIANA-CONCO FA DA PADRONE IL VINO BIANCO

LUSIANA-CONCO, quarta tappa per visitare il **Museo Etnografico Palazzon** dove in ogni stanza si rivive un po' del vicino

passato. Come ci si scaldava in montagna con il focolare acceso. Anche la 'monega' sul letto per intiepidire il giaciglio di paglia, paglia così importante per le opere d'arte di Lusiana le trecce e la dressa. Il fresco **vino bianco Anselmi San Vincenzo** ha accompagnato i 5 finger. Il primo **Cervo in Agrodolce** con fichi secchi, frutti di bosco e menta dello **Chef Davide De Agnoi del Ristorante La Bocchetta**. Poi **La nostra tradizione** interpretata su un brisée al carbone vegetale con carne secca e polenta fritta dello **Chef Sereno Corradin del Ristorante alla Rosa**. **Pane e Pissacani** è la creazione di **Chef Marco Rigoni del Ristorante Campomezzavia**. Qui il gusto del tarassaco si fonde all'Asiago fresco DOP.



Tappa di Lusiana

RICETTE DELLA TRADIZIONE SULL'ALTOPIANO DI ASIAGO

Ancora una ricetta della tradizione per **Coradea in Viselade** del **Ristorante Felù con gli Chef Federica Sole e Luca Scabio**. Si tratta di un invitante stecco con frattaglie (coradea) aromatizzate con liquerizia, foglie di vite e aglio orsino. Per il dolce c'è la cremosità del **Khlapf**. Crema di burro e mousse di ricotta Pennar pralinata al pistacchio con tarassaco di Conco di **Chef Ilario Cortese della Pasticceria Cortese**.

Tappa a **GALLIO** per gustare il **Bocon del Spill** tra dolce e salato. Con la Kasatella Pennar, melata d'abete, carne secca e fragole dell'altopiano, ideato dagli **Chef Michele Mosele e Gabriele Giacon per la Malga Spill**. Il **Bauletto** ha rappresentato il **Ristorante Ai Mulini** con gli **Chef Riccardo**

Cunico e Antonio Visentin. Un sol boccone per degustare l'Asiago fresco DOP, le spugnole e la carne secca adornato da un fiore all'aglio orsino.



Tappa di Gallio

SULL'ALTOPIANO DI ASIAGO LA PIU' ALTA DENSITA' DI MALGHE

A completare la degustazione **Emozioni** dello **Chef Franco Tura del Ristorante Valbella**. Con mostarda alla cipolla, ricotta, farinelle e baccalà. Il **Finger del Pastore** con soppressa, polenta, spinaci, Asiago e un tocco di polvere di steccherini della **Chef Giovanna Schivo del Ristorante Caprallegra**. Gioia del palato finale il **Bignè Rocher** di **Chef Mirko Presti** della **Pasticceria Casa del Dolce** e il corposo **Pinot Nero di Maculan**. Gallio è simbolo della resilienza e del valore di questi luoghi. Ed anche della gente che vi vive, completamente distrutta dal primo conflitto ha saputo ripartire, da lassù nel punto più alto dell'Altopiano.

Finalmente si arriva ad una Malga, 7 Caliere Valmaron a **ENEGO**. Qui sull'Altopiano c'è la più alta densità di Malghe, 28 con le casare da abitare, quelle per la lavorazione dei formaggi e lo stallone per gli animali e 12 agrituristiche.



Tappa di Enego

DOPO I FORMAGGI LARGO AI DOLCI

Realtà che sono patrimonio culturale, storico e architettonico. Elementi importanti per la biodiversità e la tutela della razza della **mucca Burlina**. Messa al bando da Mussolini perché poco produttiva ora simbolo di questi monti. Di contro passo la degustazione inizia con **la Tartare di trota** del Brenta all'arancia. Il fiume tocca il fondo della vallata. La proposta è dello **Chef Curzio Cerato dell'Hotel Ristorante San Marco**. Si continua con il **Cannolo di Enego** con il sedano, l'Asiago fresco DOP e il tastasale, di **Chef Roberto Meneghini del Ristorante 7 Teste**. Invitante anche il **Cestino di polenta, tosella e spugnole** con un tocco di colore così come scelto dallo **Chef Silvio Rossi del Ristorante La Locanda**. Prima del dolce l'assaggio dei formaggi partendo da quelli freschi per arrivare ai più sapidi stagionati di Asiago DOP. Poi la **Meringata al Lampone** un altro successo dello **Chef Mirko Presti della Casa del Dolce**.

LA PECORA DI FOZA SULL'ALTOPIANO DI ASIAGO

A dissetare, la leggera e gustosa **Birra Cimbra Bio**, realizzata da giovani produttori. Tutto ricordando cultura e tradizioni cimbre con un'attenzione e un legame speciale con il territorio altopianese.

A **FOZA** scopriamo un altro capo dall'allevamento che ha particolarmente caratterizzato l'Altopiano e anche Vicenza. Si tratta delle pecore e qui c'è anche un museo per tener vivo il ricordo del recente passato fatto di lane pregiate esportate

in tutto il mondo. La **Pecora di Foza** ha triplice attitudine come spiega **Filippo Menegatti**, tra i fondatori del Museo della Pecora. La lana lunga facile da tessere, carne saporita e tanto latte, infatti forse pochi sanno che l'Asiago nasce dalla tradizione del pecorino locale. Ma qui troviamo anche *il Cavà* della **Chef Sabrina Chiomento della Bruschetteria Tre Scioppi**, con carne affumicata al ginepro, nocciole tostate e miele.



Tappa di Foza

TRA UN BOCCONE E L'ALTRO SI TORNA AD ASIAGO AMATA DA D'ANNUNZIO

La **Bresaola ad Asiago** con spuma e frolla di **Gran Pennar** è proposta dall'Agriturismo Cà Sorda e dalla **Chef Annamaria Pesavento**. Le **Chips di polenta con spuma di Asiago insaporita al fieno** ricorda proprio il formaggio cotto sul fuoco, questo l'intento dello **Chef Gianmarco Munari del Ristorante Alpi** e anche di **Chef Vanni Gheller**. Ha creato il **Bocconcino del Montanaro** per la **Malga Ronchetto** con un mix della tradizione polenta, soppressa, porcini di Marcesina e Asiago. Il piacevole **Vino Teti dei Vini Tonello** ha accompagnato le degustazioni. Oltretutto anche il boccon dolce di **Chef Nicola Rodeghiero della Pasticceria Gios** che ha proposto la **Bombetta al lampone** composta di lamponi al rum, cioccolato e menta fresca.

Ultima tappa e si ritorna ad **ASIAGO**, la più piccola e luminosa città d'Italia come la definì **Gabriele D'Annunzio**, con le sue piazze e le sue vie.



Tappa di Asiago

GUSTI TRADIZIONALI PER SALUTARE L'ALTOPIANO DI ASIAGO

Qui godendosi il tramonto e le prime luci della sera i finger food hanno il sapore di una giornata riempita dal verde delle montagne e da tante emozioni. Ci si rituffa nel gusto con la **Tartare di Chianina** di **Chef Roberto De Marchi** dell'**Agriturismo Gruuntaal**. Questa ricetta ha unito i sapori del lampone e della mela autoctona con il sedano, l'Asiago e i semi di cumino selvatico. Il gusto fresco del sedano è stato ripreso anche per la piccola opera della **Chef Tamara Franquilli** della **Locanda Aurora Sedano e Ricotta**. E' caratterizzata da ortiche ed erba cipollina. Lo **Chef del Ristorante Sporting Francesco Tognon** ha proposto il **Burger di Montagna 7C**. Con hamburger di cervo e una composta agrodolce di frutta e cavoli oltre alla Kasatella Pennar. Ultimo finger salato il **Chips di Polenta, Asiago DOP e Porcini**, i gusti più tradizionali per salutare l'Altopiano.



E PER FINIRE LA TORTA ORTIGARA

Si conclude con l'**Ortigara** dello **Chef Matteo Rigoni** della **Pasticceria Carli**. Una mini torta Ortigara con Nocciolata Rigoni, gelatina di lamponi e lampone brinato ripieno di gel al Kranebet Botanic Juniper Liquor che ha dato impronta a questa ultima degustazione.

Ecco una giornata sull'Altopiano di Asiago. Scoprendo e gustando tutti i suoi 7 Comuni. Alla fine del percorso ci si accorge di essere solo all'inizio di tante altre possibili destinazioni per vivere in maniera ancora più appagante le emozioni dei piccoli borghi, dei prati, dei boschi e delle eccellenze del territorio.

Quanti valori, quanta storia, che sapori e quanti messaggi in un sol boccone in punta di dita.

di Rudy De Pol



INFORMAZIONI:

<http://www.asiago.it>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/breaking-news/5-itinerari-altopiano-di-asiago/>