



Una persona non può pensare bene, amare bene, dormire bene, se non ha mangiato bene.

Virginia Woolf

Organizzata dall' Union Européenne des Gourmets una "storica" degustazione a Campese

NEL SEGNO DELL' ASPARAGO E DELLA BUONA TAVOLA

Ospiti di Desi Pianalto, Console Territoriale Veneto, e di Valentino Trentin, Console Nazionale, i partecipanti hanno avuto l'opportunità di assaggiare alcune vere prelibatezze della nostra terra. Fra loro molte autorità della blasonata associazione, ma non solo. Al termine del pranzo, qui raccontato portata per portata, grande soddisfazione: un successo per la gastronomia bassanese.



Sopra, da sinistra verso destra
Brillanti organizzatori del convivio svoltosi a Campese il 14 maggio scorso,

Desi Pianalto e Valentino Trentin ricoprono importanti cariche nell'ambito dell'UEG (Union Européenne des Gourmets), essendo rispettivamente Console Territoriale per il Veneto e Console Nazionale.

Una veduta del Ristorante Villa Damiani a Campese, immerso nel verde di un parco secolare.

A fianco, nel testo
Il luminoso salone al pianterreno, sede dell'incontro conviviale.

Qui sotto
Il risotto Vialone Nano "Riseria delle Abbadesse" mantecato agli asparagi bianchi di Bassano dop, forse la portata più ambita.



Asparagi alla bassanese: è questo il tema, peraltro molto percorso in primavera ai piedi del Grappa, proposto ai propri associati dal Consolato Veneto dell'UEG (Union Européenne des Gourmets).

La scelta di Desi Pianalto, a guida del blasonato sodalizio, è ricaduta sul Ristorante Villa Damiani a Campese, location particolarmente adatta per la presenza combinata di suggestioni storiche e ambientali davvero coinvolgenti.

Il ritrovo è fissato per sabato 14 maggio, alle 12.30.

Si parte con il classico aperitivo di benvenuto, nel parco secolare, a base di julienne di asparagi in tempura: un buon inizio, della giusta leggerezza, annaffiato da un Prosecco Brut docg Cantina Vettoretti, per lasciare il necessario spazio alla successiva degustazione, che dovrà essere attenta e rigorosa, come si conviene ai convivii dell'associazione. Abbandonate le delizie del giardino, raffrescato dalla presenza di un romantico laghetto, trasferimento nella barchessa



della villa: un ampio salone dalle luminose vetrate, in pratica una sorta di prolungamento coperto del verde, in osmosi con l'esterno. Tavoli rotondi da otto posti, ben apparecchiati, in attesa degli ambiti antipasti.

Non prima, però, dei saluti di rito. Perfetta padrona di casa, Desi Pianalto presenta gli ospiti. Molte le autorità UEG presenti, a partire dal Presidente Nazionale Nino Masella, giunto apposta dalla Basilicata, al quale viene

rivolto un ringraziamento particolare. E poi i Consoli Nazionali Luigi Togn, Egidio Di Mase (responsabile dello sviluppo UEG in Sud Italia e nelle Isole) e Valentino Trentin (responsabile dello sviluppo UEG in Centro e Nord Italia, nonché fra gli organizzatori del convivio in quanto campeseano doc). Significativa, inoltre, la presenza di Alan Bertolini, Console Territoriale per il Trentino-Alto Adige. Fra le autorità anche Otello



A fianco, da sinistra verso destra Quattro protagonisti dell'evento: il Presidente Nazionale UEG Nino Masella, il Console Nazionale UEG Luigi Togn, lo studioso di storia della gastronomia Otello Fabris e il wine communicator Nicola Menin.

Fabris, studioso di storia della gastronomia veneta e reduce dalla sua ultima fatica editoriale: il volume *Asparago & Contorni*, che tanto successo sta incontrando in libreria (presentato anche a Palazzo Ferro Fini, sede della Regione Veneto).

Un'atmosfera festosa e un clima sereno, improntato ad amicizia e autenticità, accompagnano l'arrivo dei tre antipasti: crudité di asparagi e scampi marinati; punte di asparago al tartufo nero nostrano e parmigiano; mazzetto di asparagi e speck gratinati al porro e Asiago.

Vino d'accompagnamento, illustrato dal cultore Marco Ferro con la supervisione di Diego Schiavoi (referente UEG per i vini), un Lugana doc Corte Sermana 2020, di color giallo paglierino, secco, fresco al palato, con sensori agrumati, molto equilibrato. Davvero ottimo, a detta di tutti.

Con commenti lusinghieri sui piatti proposti. Non manca però qualche appunto, regolarmente trascritto su discreti libriccini (in uso a più di un gourmet). Nonostante un'umana curiosità, impossibile scorgere il contenuto di tali misteriose annotazioni...

Ancora qualche istante, ed ecco l'arrivo trionfale della portata più attesa: risotto Vialone Nano "Riseria delle Abbadesse" mantecato agli asparagi bianchi di Bassano dop.

Un'occhiata rapida all'espressione di Valentino Trentin ci conferma che il nostro apprezzamento è condiviso. Qui, normalmente, gli chef bassanesi si giocano la reputazione. Emilio Trevisani, titolare del ristorante, può tirare un sospiro di sollievo.

La soddisfazione è generale. Non sempre accade in occasione dei ritrovi dell'UEG, fra le cui



fila i palati raffinati (ed esigenti) di certo non mancano. Ma la prova non è ancora finita.

Ora tocca al secondo piatto: asparagi e uova alla bassanese. Le aspettative, anche in questo caso, non sono tradite: ottimi gli amati prodotti della nostra terra, morbidi e non filacciosi, perfetti per la salsetta a base di uova. Qualche discussione a tavola sulla scelta dei condimenti: scontati l'olio extravergine di oliva di Pove del Grappa e il sale, meno il pepe. Forti dubbi, invece, sull'aceto. Nel caso, ma la maggior parte è contraria, di vino (e solo qualche goccia).

Accordo perfetto, viceversa, sul Ciampani Custoza Superiore 2019 della Cantina Adami: 13% vol. per un vino morbido, armonico, corposo e strutturato, dal bouquet gradevole, con note intense di frutta matura.

Prima di passare al dessert, una tartelletta brisee con crema vaniglia semifreddo alla meringa e fragole glassate, Desi offre un po' di spazio agli interventi. Ne approfitta Otello Fabris, anche nell'autorevole veste di presidente dell'Associazione Amici di Merlin Cocai, per qualche scampolo di storia,

sempre legata al territorio e alle sue tradizioni enogastronomiche. Al cospetto di Desi pure Alberto Calsamiglia, esperto di vini (su questa testata cura appunto la rubrica *Le terre del vino*) nonché presidente del Panathlon Club di Bassano, e Nicola Menin, brillante, colto e competente wine communicator, narratore di "storie" ambientate fra colline e vigneti, all'insegna di una silenziosa laboriosità che accomuna chi si prende cura della vite e dei suoi frutti.

Giusto il tempo di degustare il Passito Oro di Bac della Cantina Sandri Faedo, vino vellutato, dolce e molto fresco (ottenuto incrociando varietà di Gewürztraminer e di Trebbiano toscano), poi i saluti finali. Immane le foto ricordo, baci e abbracci (prudentemente filtrati da opportune mascherine).

Il convivio è terminato e molti partecipanti possono rientrare alle rispettive destinazioni. Non però i gourmet incaricati di redigere, in chiave tecnica, la cronaca della degustazione: una storia diversa, sicuramente molto più circostanziata e mirata di quella raccontata in queste pagine.

Sopra, da sinistra verso destra Desi Pianalto con Emilio Trevisani, proprietario del Ristorante Villa Damiani, al termine dell'incontro. Valentino Trentin, Alberto Calsamiglia, presidente del Panathlon Club Bassano e titolare della rubrica "Le terre del vino" su questa testata, Otello Fabris e Desi Pianalto.

L'UEG IN POCHE PAROLE

L'Union Européenne des Gourmets è stata fondata a Torino il 3 aprile 1997 e poi ufficializzata a Vienna il 6 giugno dello stesso anno.

Non ha finalità di lucro e si propone di far conoscere e apprezzare i vini, in modo particolare quelli italiani, le acqueviti, i liquori, gli alcoolici, i superalcolici, la birra, le bevande in genere e, dulcis in fundo, la buona tavola. Un obiettivo perseguito:

- presentando e divulgando vini e altre bevande in occasione di degustazioni e in concomitanza di simposi, repas e altri eventi;
- prendendo in esame vini, distillati e bevande, per proporli e promuoverli attraverso concorsi, discussioni, relazioni descrittive e illustrative;
- valorizzando prodotti gastronomici tipici, particolarmente quelli regionali e di nicchia;
- promuovendo visite a cantine, tenute, stabilimenti vinicoli, aziende agro-alimentari e ristoranti;
- appoggiando associazioni e gruppi di propaganda che lavorano a favore dei vini e che condividono la cultura del buon bere e del buon mangiare.