

«Così la “Ghisola” conquisterà tutti»

**COLDIRETTI E CNA
PUNTANO SULLA
PROMOZIONE DEL DOLCE
TIPICO. LO CHEF DI CARLO
SVELERA' I SEGRETI
AI PRODUTTORI
ASOLO**

Il dolce tipico asolano, “la Ghisola” diventa ambasciatore dell'asolanità e del territorio, grazie a un accordo siglato tra Cna e Coldiretti Asolo. Obiettivo: promuovere il dolce che racchiude in sé la bellezza, la bontà, i sapori, le tradizioni, la storia e la cultura dell'Asolano e della Pedemontana del Grappa, diventando vettore di comunicazione del territorio e dei suoi prodotti tipici. Il 26 maggio, le due associazioni promuovono un corso finanziato per trasferire ad agriturismi, pasticcerie e panifici i segreti della Ghisola, messa a punto dal pastry chef di fama internazionale Leonardo di Carlo, che curerà anche la formazione del 26 all'Istituto Maffioli di Pieve del Grappa. C'è infatti una novità importante. Alla Ghisola “classica” con la marmellata di mele antiche di Monfumo, si aggiunge ora una nuovissima creazione di arte pasticceria: la versione con la confettura di ciliegie di Maser.

LA PROMOZIONE

«La Ghisola è stata creata soprattutto per i turisti e visitatori, per fare in modo che si portino in casa un pezzo di Asolo - racconta Gianandrea Salvestrin,

presidente di Cna Asolo - È importante che chi viene a visitare il nostro territorio con una sensibilità e ricerca enogastronomica possa acquistare ovunque la Ghisola e in particolare nei luoghi dove si ferma a mangiare. Molto positiva quindi la collaborazione con Coldiretti». «La Ghisola sposa il progetto di Coldiretti Treviso perché contiene tutti gli straordinari ingredienti di una campagna amica pronta a donarsi al consumatore con sapori autentici e legati indissolubilmente al nostro territorio. Oltre a ciò stiamo parlando di un prodotto che porta con sé tutte le garanzie che gli artisti artigiani quotidianamente nobilitano con la loro attenzione rivolta a dare vita a prodotti unici e inimitabili» - sottolinea Giorgio Polegato, presidente provinciale di Coldiretti Treviso.

D'ANNUNZIO E LA DUSE

La Ghisola è un dolce dalle note tenere e fragranti come fu, nei primi anni, il travolgente amore tra Gabriele D'Annunzio e Eleonora Duse. Ghisola è infatti il nomignolo affettuoso che il Vate dava alla grande attrice teatrale sepolta ad Asolo. Il dolce Ghisola, dunque, non è solo un capolavoro del gusto, nato da prodotti unici dell'Asolano e della Pedemontana del Grappa - la farina di mais biancoverla, le mele antiche di Monfumo, le ciliegie di Maser - e dall'ingegno di un maestro pasticcere. È anche la voce, che ancora risuona tra i vicoli di Asolo, di un sentimento, una suggestione, che il visitatore può portare a casa con sé. (g.z.)

