

INIZIATIVA CNA E COLDIRETTI

## A scuola di Ghisola Gli agriturismi studiano il dolce dell'Asolano

ASOLO

La dolce collaborazione tra Cna e Coldiretti per promuovere la Ghisola fa un altro passo avanti. 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 Leonardo di Carlo, che curerà anche la formazione del 26 presso l'Istituto Maffioli di Pieve del Grappa.

Alla Ghisola classica con la

marmellata di mele antiche di Monfumo, si aggiunge ora una nuova creazione di arte pasticceria: la versione con la confettura di ciliegie di Maser. «La Ghisola è stata creata soprattutto per i turisti e visitatori, per fare in modo che si portino in casa un pezzo di Asolo», dice 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 Ghi-

sola e in particolare nei luoghi dove si ferma a mangiare. Molto positiva quindi la collaborazione con Coldiretti per stimolare gli agriturismi ad adottare questo prodotto tipico come parte della loro offerta».

«La Ghisola sposa il progetto di Coldiretti Treviso perché contiene tutti gli straordinari ingredienti di una campagna amica», sottolinea Giorgio Polegato, presidente provinciale di Coldiretti Treviso».

Ghisola è il nomignolo che Gabriele D'Annunzio dava alla sua amata Eleonora Duse. La creazione della Ghisola è stata commissionata al pastry chef Leonardo di Carlo dalla Cna di Asolo nel 2016 con l'obiettivo di promuovere il territorio, i suoi prodotti ma soprattutto le sue imprese locali. —