



La spargago deve presentarsi turgido, con il turione compatto, possibilmente privo di macchie. Gli asparagi più giovani e teneri, possono essere consumati crudi: tagliati a fettine sottilissime, trussiamo davvero squisiti.

AL MOMENTO DELL'ACQUISTO



Immerso nella campagna veneta, il Ristorante Le Querce, gestito dalla famiglia Zago, ha modo di scegliere tra numerosi prodotti locali.

I piatti studiati dallo chef Ermanno Zago, sono frutto di una continua ricerca volta ad esaltare la territorialità e la stagionalità degli ingredienti.



Evitare gli sprechi, preservare le proprietà organolettiche degli ortaggi ed esaltarne odori e colori sono le basi della sua cucina.

L'obiettivo è quello di valorizzarli a partire dalla fatica e dal lavoro di chi li ha prodotti, fino al momento in cui giungono sulle nostre tavole.

Via Talponera 130 / Merlengo di Ponzano Veneto / TREVISO / Italia / T. 0422 99043
www.ermannozago.com / www.ristorantelequerce.it

Amiamo la terra, seguiamo i suoi ritmi, i suoi bisogni e ce ne prendiamo cura con impegno e rispetto, perché i suoi doni possano arrivare sani e gustosi sulla vostra tavola. Siamo Ornella e Alessandro e la nostra azienda agricola porta come nome le iniziali dei nostri cognomi, perché fa parte di noi, della nostra famiglia.

Le abbiamo dato vita nel 2000, abbandonando i rispettivi mestieri per riscoprire insieme gli antichi saperi e sapori del nostro territorio. Abbiamo iniziato con due



ettari di buona terra, lavorando in modo sostenibile per ottenere ottimi ortaggi freschi. Negli ultimi anni si sono uniti a noi Christian e Claudio, i nostri figli, forze giovani e dinamiche che ci stanno aiutando a rinnovare, crescere e far conoscere l'impresa.

Con 25 ettari di terreno e una gamma di prodotti sempre più ampia, di cui il Radichio Rosso di Treviso Tardivo IGP resta il re incontrastato, siamo orgogliosi del nostro lavoro, oggi come allora frutto di una passione di famiglia.

SOCIETÀ AGRICOLA M&G. di MORANDIN & GRAZIOTTO

Via Postumia 8 / Merlengo di Ponzano Veneto / TREVISO / Italia
mgorandingraziotto@gmail.com / www.morandingraziotto.it

Per informazioni, disponibilità e prenotazioni:

Ornella Graziotto Cell. 368.7816050 Christian Morandin Cell. 348.5994040 Alessandro Morandin Cell. 368.7196328 Claudio Morandin Cell. 347.4292810

Salute

Con gli asparagi salute e buona tavola vanno a braccetto: questi ortaggi possiedono un ricco corredo di vitamine A, B1, B2, C e PP, di Sali minerali, soprattutto calcio, ferro, fosforo, potassio e sodio. Fin dall'antichità sono riconosciute le proprietà depurative e diuretiche degli asparagi, ricchi di fibre lunghe che facilitano la digestione, il drenaggio epatico e renale. Il loro consumo aiuta a contrastare l'astenia fisica e mentale, i processi di demineralizzazione e le palpitazioni.

Storia

Conosciuti ed apprezzati fin dall'epoca dei romani, gli asparagi sono citati in numerosi testi narranti di banchetti. Quasi dimenticato nel corso del medioevo, questo germoglio torna in auge a partire dal rinascimento, dove è prouta gonia di molte ricette gastronomiche. Molto apprezzato in Francia, a partire dal '700, diventa cibo prelibato e ricercato dal celebre Re Sole. Oggi l'asparago è apprezzato crudo o cotto ed è par-tico ai dessert come sorbetti o gelati.

In Veneto e nei paesi del nord) crescono sotto terra, al completo riparo dai raggi solari, dove vengono lasciati fino a una lunghezza compresa tra i 25 e i 28 centimetri. È molto importante che il terreno sia privo di sassi e di rocce, in modo da permettere agli asparagi di crescere verso l'alto senza incontrare ostacoli che ne compromettano lo sviluppo o ne pregiudichino la qualità. Quando crescendo i turioni fuor-scuro dal terreno diventano prima viola-cci, poi sempre più verdi con lo scorie del tempo.

Gli asparagi appartengono alla famiglia delle Liliacee e in particolare modo alla categoria delle Asparagodee. Questa è divisa ulteriormente in altre sottospesie: ragni solari, dove vengono lasciati fino a una lunghezza compresa tra i 25 e i 28 centimetri. È molto importante che il terreno sia privo di sassi e di rocce, in modo da permettere agli asparagi di crescere verso l'alto senza incontrare ostacoli che ne compromettano lo sviluppo o ne pregiudichino la qualità. Quando crescendo i turioni fuor-scuro dal terreno diventano prima viola-cci, poi sempre più verdi con lo scorie del tempo.

ASPARGO

Da aprile a maggio
 È una pianta robusta che non richiede particolari cure nella coltivazione: l'ortolano però deve attendere circa tre anni dalla semina prima che l'asparagata sia produttiva. Il turione comincia a crescere in primavera e raggiunge le soglie dell'estate: l'ultima raccolta avviene entro il 13 giugno, giorno del calendario cattolico dedicato a Sant'Antonio; i contadini cercano di rispettare questa tradizione poiché un raccolto effettuato troppo tardi potrebbe compromettere la vita dell'asparagata.

PERIODO DI RACCOLTA ASPARGO



LILIA CEE

Crema di asparagi verdi

La sensazione vellutata della crema di asparagi è una vera e propria coccola da concedersi nelle prime serate primaverili.

Servita tiepida e in piccole porzioni, può diventare un antipasto molto chic in occasione di una cena, oppure come primo piatto dal sapore morbido e delicato, arricchito dalla croccantezza delle briciole di pane.

ASPARGO

Apr/Mag



INGREDIENTI:

- 1200 g di Asparagi verdi
- 100 g cipolla o scalogno
- 1 patata
- Olio Evo
- Sale e pepe

M&G CONSIGLIA

Prova gli ASPARAGI BIANCHI al NATURALE e gli altri nostri prodotti in vasetto a base di Asparagi, scoprirai sapore e bontà.

Richiedi il catalogo.



Crema di asparagi verdi

PREPARAZIONE:

- 1 Lavare gli asparagi, pelarli e privarli delle estremità più legnose.
- 2 Tagliarli a pezzetti; tenere da parte qualche punta d'asparago che servirà come decorazione.
- 3 Sbucciare una cipolla e tagliarla finemente.
- 4 Lavare e sbucciare la patata, poi tagliarla a cubetti.
- 5 In una padella rosolare la cipolla con poca acqua ed un filo d'olio fino a quando diventa traslucida. Aggiungere i cubetti di patata e cuocere per qualche minuto.
- 6 Unire gli asparagi e proseguire la cottura con del brodo vegetale, per il quale si possono utilizzare anche gli scarti degli asparagi stessi.
- 7 Frullare il tutto con un minipimer e aggiustare di sapore.
- 8 Servire la crema e decorare con le puntine d'asparago precedentemente bollentate.
- 9 Aggiungere un filo d'olio, una macinata di pepe e, a piacere, sbriciolare del pane tostato per conferire al piatto una nota croccante.

CONSIGLI DELLO CHEF:

Si consiglia di non prolungare eccessivamente la cottura della zuppa per mantenere le proprietà organolettiche degli asparagi. Mentre si frullano gli ingredienti, si può aggiungere della panna fresca per rendere la crema più ghiotta. A piacere, si può sostituire il pane tostato con crostini accompagnati da ciuffi di formaggio cremoso.