



AL MOMENTO DELL'ACQUISTO

L'asparago 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, risultano davvero squisiti.



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 Radicchio 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 demerizzazione 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 particolarmente ricercato, dagli antipasti, fino 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.

Gli asparagi appartengono alla famiglia delle Liliacee e in particolare modo alla categoria delle Asparagodee. Questa è divisa ulteriormente in altre sottospedite tra cui, quella dell'Asparagus ne conia un centinaio. Le varietà coltivate sono così numerose che, per comodità, le si divide in asparagi bianchi, violetti o verdi, in base al colore che assumono (o turione) (o turione).

ASPARAGO

ASPARAGO PERIODO DI RACCOLTA

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.



LILIA CEE ASPARAGO Apr/Mag

Fagottini di asparagi e zucchine

Questa è la versione vegetariana ed estiva dell'involto realizzato con radicchio e pancetta.

Questa proposta sfiziosa può essere servita sia come antipasto che come piatto di contorno, la si può accompagnare ad una vellutata di formaggi o ad una mimosa d'uovo sodo schiacciato.



INGREDIENTI:

- Asparagi
- Zucchine
- Grana Padano
- Olio Evo
- Sale, pepe

M&G CONSIGLIA

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

Richiedi il catalogo.



Fagottini di asparagi e zucchine



PREPARAZIONE:

- 1 Lavare bene gli asparagi.
- 2 Pelarli e privarli delle estremità più legnose.
- 3 Legarli a mazzetto, in modo da facilitare la cottura in verticale.
- 4 Riporli in una pentola, sommergerli d'acqua leggermente salata lasciando esposte le punte di circa 5 cm. Con un panno pulito, immerso nell'acqua, coprire gli asparagi e procedere con la cottura cercando di mantenere una buona consistenza.
- 5 Una volta cotti e raffreddati, tagliare gli asparagi ad una lunghezza di 10cm.
- 6 Lavare le zucchine e tagliarle a striscioline sottili di circa 3-4 millimetri.
- 7 Per far perdere loro un po' di struttura, sbollentarle velocemente in acqua o preferibilmente passarle in forno (anche microonde).
- 8 Creare degli involtini avvolgendo gli asparagi con le zucchine.
- 9 Riporre gli involtini su di una placca leggermente unta ed intiepidirli in forno per qualche minuto.
- 10 Impiattare decorando il piatto con qualche goccia colorata di crema di verdure.

CONSIGLI DELLO CHEF:

Il migliore modo per preparare gli asparagi è la cottura a vapore.

Per esaltarne il gusto li si può gratinare in forno spolverandoli con del formaggio grana, oppure li si può servire accompagnati da una crema di cuore di zuccina, insaporita con dell'aglio orsino.