

ASPARAGO

Gli asparagi appartengono alla famiglia delle Liliacee e in particolare modo alla categoria delle Asparagodee. Questa è divisa ulteriormente in altre sottospecie tra cui, quella dell'Asparagus ne contra-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 fuoricosci, poi sempre più verdi con lo scorcio in base all'esposizione più o meno prolungata dei turioni alla luce del sole: quelli bianchi (maggiormente diffusi

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 ASPARAGO

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 fuoricosci, poi sempre più verdi con lo scorcio in base all'esposizione più o meno prolungata dei turioni alla luce del sole: quelli bianchi (maggiormente diffusi

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.

Salute

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-gonista 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 di numerose ricette, dagli antipasti, fino ai dessert come sorbetti o gelati.



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, 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



LILIA CEE

ASPARAGO

Apr/Mag

Misticanza d'asparagi e Latteria Stravecchio

Un antipasto o un contorno delicato e di facile preparazione, per gustare la sorprendente bontà dell'asparago crudo e assimilarne appieno le numerose proprietà nutritive.

Il Latteria Stravecchio è un formaggio a pasta dura, ha una stagionatura di oltre 15 mesi durante la quale acquisisce un gusto intenso con note pungenti che lo rendono inconfondibile.



1



2



3



4



5



6



INGREDIENTI:

- Asparagi bianchi
- Asparagi verdi
- Asparagi viola
- Noci
- Mandorle tostate
- Misticanza di stagione
- Latteria Stravecchio
- Olio Evo
- Sale e pepe

M&G CONSIGLIA

Prova la **COMPOSTA DOLCE** di ASPARAGI BIANCHI e gli altri nostri prodotti in vasetto a base di Asparagi, scoprirai sapore e bontà.

Richiedi il catalogo.



Misticanza d'asparagi e Latteria Stravecchio



PREPARAZIONE:

- 1 Lavare gli asparagi e pelarli.
- 2 Privarli delle estremità più legnose.
- 3 Tagliarli a fettine sottili con un coltello o con l'ausilio di una mandolina.
- 4/5 In un piatto riporre la misticanza, poi aggiungerci gli asparagi tagliati, noci, mandorle tostate e scaglie di Latteria Stravecchio*.
- 6 Completare il tutto con un filo d'Olio Evo, una macinata di pepe ed un pizzico di sale.

CONSIGLI DELLO CHEF:

Si consiglia di tagliare gli asparagi molto sottilmente e di condirli solo poco prima di portarli a tavola: il sale infatti tende a disidratare le verdure.

Per rallentare l'ossidazione degli asparagi e donare una nota acidula al piatto, si può aggiungere qualche goccia di limone.

* BUONO A SAPERSI:

- Formaggio Latteria "Mezzano" con stagionatura di 4/6 mesi - *Sapore dolce.*
- Formaggio Latteria "Vecchio" con stagionatura maggiore di 10 mesi - *Sapore fragrante.*
- Formaggio Latteria "Stravecchio" con stagionatura maggiore di 15 mesi - *Sapore deciso.*

