

Gusto

Asparago il «re» di Piacenza

Andrea Grignaffini

Il nome deriva dal persiano, ed è stato preso legittimamente a prestito, come tante altre cose, dal greco, che già lo chiamava asparagos, ovvero «germoglio ricco di linfa». Ça va sans dire: l'asparago è stato battezzato in base a un criterio di palato, di gola: e non c'è niente di male, il germoglio dell'asparago è infatti l'unica cosa che si mangia, e dunque l'unica parte rilevante, anche nell'operazione di battesimo, per cui tuttora conserva quel nome un po' bizzarro e senza sinonimi con cui tutti lo conosciamo, anche a Piacenza, che lo celebra per ben due mesi consecutivi con una rassegna di ampio, ampissimo respiro, e che culmina alle porte dell'estate, il prossimo lunedì 4 giugno, nel cuore della centralissima piazza Cavalli. Ma tornando all'asparago, poche cose sono così decise, nel gusto, e versatili, negli abbinamenti, come l'asparago, e immaginiamo l'effetto che questo deve aver prodotto nel primo uomo che l'ha strappato dal gambo e forse avvicinato al naso, e che in balia di un impulso che non poteva essergli dannoso, l'ha messo in bocca, e mangiato. Con i suoi sapori marcati, la sua acidula mineralità, la sua naturale freschezza, l'asparago è, nel mondo vegetale, l'elemento con l'ego più forte e, come ritenevano i fenici, è anche custode di una ricchezza interiore non comune: la sua fibra croccante e carnosa, naturalmente, è infatti veicolo di fibre, vitamine (A, B1, B6, C), acido folico, amminoacidi fondamentali, come l'asparagina (che assieme all'aci-



Due mesi di iniziative per rendere omaggio al «germoglio ricco di linfa» protagonista in tavola dall'antipasto al dolce

do folico agisce da antidepressivo, antiossidante e ricostituente), carotenoidi e sali minerali, come il calcio, il fosforo e il potassio. Comunque sia, come dicevamo i piacentini saranno in questo senso i più privilegiati, perché gli unici a celebrarne le virtù organolettiche e le peculiarità gastronomiche attraverso la quarta «Rassegna Gastronomica dell'Asparago Piacentino», promossa dal suo vivace Consorzio, al fine di incrementarne la promozione, lo sviluppo e la tutela. La rassegna abbraccia ben due mesi, da aprile fino a giugno, e coinvolge più di 30 attività ristorative, ognuna delle quali, con le sue caratteristiche, porterà in tavola tutte le più disparate declinazioni, dall'antipasto al dolce, di questo prezioso germoglio figlio della primavera. ◻

Il 4 giugno gran finale in piazza Cavalli a Piacenza

Una kermesse gustosa: «L'asparago piacentino ti coinvolge»

■ Riassumiamo quindi le attività organizzate durante la kermesse. Da segnalare la chiusura che sarà lunedì 4 giugno, quando la solenne cornice di piazza Cavalli ospiterà un happy hour collettivo dove saggiare degustazioni attorno all'asparago preparate dalle mani dei grandi della cucina piacentina accompagnate dai vini del territorio e musica jazz, suonata dal vivo dai Django Clan.

Andare a mangiare in uno dei ristoranti che aderiscono alla kermesse permette di ricevere un coupon valido per una visita gratuita a una delle bel-

lezze artistiche del Piacentino. Tutti i commensali della Rassegna, ma pure i semplici amanti della buona cucina (anche se non sono presenti in prima persona a una serata in uno dei ristoranti), sono invitati a dare il loro contributo partecipando al concorso «Inventa la ricetta e vinci un weekend da sogno, per due, nel Piacentino».

Di particolare richiamo, poi, sono state le quattro speciali cene a tema - venerdì 13 e 27 aprile, 11 e 18 maggio, quando autorevoli personaggi piacentini si sono sfidati ai fornelli, servendo in tavola un particolarissimo menu tut-

to a base di asparagi, dall'antipasto al dolce.

Oltre alla chiusura del 4 giugno, ricordiamo che in occasione della rassegna è stato predisposto il pacchetto turistico «Sogno d'Asparago» (con soggiorno a scelta al Relais Cascina Scotina di Cadeo, all'albergo ristorante Il Cervo di Agazzano, o ancora all'interno dell'azienda agrituristica Case Riglio di Paderna) che comprende: aperitivo di benvenuto, pernottamento con prima colazione, cena con menu degustazione a base di asparago e visita guidata alle coltivazioni di asparagi.

Ravioli agli asparagi e tartufo nero con rotondo d'uovo in crosta

Ingredienti per 4 persone

500 gr pasta all'uovo

PER IL RIPIENO

½ kg ricotta

½ kg asparagi puliti

n. 1 uovo

150 gr pecorino grattugiato

150 gr parmigiano grattugiato

2 fette di guanciale affumicato

½ cipolla

sale e pepe

PER IL CONDIMENTO

2 hg di asparagi puliti

burro

n. 2 tartufi

n. 4 tuorli

parmigiano e pane grattugiato mescolati

olio extra vergine per friggere

Procedimento Tagliare gli asparagi a tocchetti, farli rosolare con cipolla e guanciale affumicato tritato. Portare a cottura aiutandosi con brodo vegetale e frullare il tutto. Una volta raffreddato, unire la ricotta, i due tipi di formaggio grattugiato, l'uovo, sale e pepe e impastare. Stendere la pasta all'uovo a sfoglie sottili, porre il ripieno al centro e formare dei piccoli ravioli a mezza luna. In una padella sciogliere il burro, unire un tartufo tagliato a lamelle e i rimanenti asparagi tagliati a losanghe e precedentemente sbollentati. Cuocere i ravioli in abbondante acqua salata, unirli al condimento e impiattare. In ultimo adagiare sopra ai ravioli conditi il tuorlo d'uovo che avevamo precedentemente passato nel composto di parmigiano e pane grattugiato e fritto in olio bollente per non più di 10 secondi in modo che si formi una crosta esterna croccante e il tuorlo all'interno liquido. Terminare con una grattugiata di tartufo fresco.

Premio qualità Premiati anche l'azienda agricola Sangonelli e Delbono e il caseificio Gennari

Alma Caseus, è della «Bonat» il miglior Parmigiano-Reggiano

■ È un Parmigiano Reggiano che vale l'oro, quello Dop 26-28 mesi dell'azienda «Bonat» di Bonati Giorgio di Basilicanova di Montechiarugolo, che, infatti, si è aggiudicato la medaglia aurea della categoria, alla prima edizione di Alma Caseus, svoltasi il 10 maggio scorso nell'ambito della più ampia cornice di Cibus 2012. Un concorso, Alma Caseus, dedicato al patrimonio dei formaggi italiani, promosso da Alma, la scuola internazionale di cucina italiana con sede a Colorno, che ha ottenuto il patrocinio del ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, oltre che da 30 Consorzi di Tutela. La competizione, come ama sottolineare il direttore operativo di Alma Andrea Sinigaglia, nasce con l'intento di preservare la sapienza, ereditata

dalle passate generazioni di allevatori, artigiani e affinatori, che si nasconde dietro al mondo del formaggio e di valorizzare le produzioni tipiche diffuse nei territori facendole conoscere al pubblico anche con abbinamenti gastronomici mirati. Una prima edizione partita col piede giusto, come sottolinea Davide Mondini, esperto Alma prodotti gastronomici: «La prima edizione del concorso Alma Caseus rappresenta un seme che, alla luce sia dei riscontri offerti dai partecipanti sia dei molteplici segnali di interesse manifestati da numerosi osservatori ed addetti ai lavori, pare aver trovato un terreno assai fertile nel quale germogliare. L'iniziativa, infatti, è stata apprezzata non solo per le modalità attraverso le quali i concorrenti sono stati

chiamati a mostrare le proprie doti nella sezione «Professionisti», ma anche per il criterio adottato nel selezionare, classificare e premiare i campioni presentati nella sezione Formaggi». A capo della giuria, che ha individuato i 30 finalisti del concorso per la sezione formaggi e i sei finalisti della sezione dedicata ai professionisti, ovvero coloro che scelgono, tagliano, servono e comunicano il formaggio (ha vinto la Latteria Perenzin in provincia di Treviso), Renato Brancaloni, docente di Alma, e, prima ancora, affinatore di fama internazionale (si è aggiudicato infatti la medaglia di bronzo ai Campionati Mondiali di Fromagerie di Lione nel 2007) si è dichiarato molto soddisfatto dell'andamento del concorso:



«Tra gli elementi che senza dubbio hanno contribuito al successo dell'evento non vanno poi dimenticati l'autorevolezza delle giurie che hanno operato nell'ambito delle due sezioni e la possibilità, offerta da Alma ai concorrenti che hanno presentato i formaggi premiati, di utilizzare nell'etichettatura dei prodotti e nella comunicazione un bollino che indica il riconoscimento ottenuto». Non è nuova a tali riconoscimenti l'Azienda Bonati: a un suo Parmigiano-Reggiano portato alla stagionatura di ben 7 anni, di recente, è stato conferito il titolo di «Fuoriclasse», da parte del Gambero Rosso nella «Guida ai migliori formaggi d'Italia 2012». Ma tornando alla categoria Parmigiano Reggiano di Alma Caseus, anche altre aziende della provincia hanno ottenuto risultati prestigiosi da parte della giuria: la medaglia di bronzo Alma Caseus è andata al Parmigiano Reggiano Dop - 26 mesi della Società Agricola Antonio Sangonelli e Gabriella Delbono di Basilicanova di Montechiarugolo mentre la menzione al Parmigiano Reggiano - 36 mesi è stata conferita al Caseificio Gennari Sergio & Figli di Collecchio. ◻ An. Gri.

Il cocktail E' nato in Portorico e ora è diventato un must mondiale

Piña Colada, long drink estivo

■ Voglia d'estate? Risponde la piña colada, il noto cocktail, a base di rum bianco, succo d'ananas e latte di cocco che in un attimo ci fa sentire a Portorico. Una delle leggende fiorite intorno alla genesi di questo long drink, fresco, cremoso dal sapore dolcemente esotico racconta che nell'agosto 1954, al Caribe Hilton Hotel di San Juan il barman Ramon «Monchito» Marrero Perez mise a punto la miscela utilizzando succo d'ananas, rum bianco, Coco Lopez (una crema di cocco dolce fatta con polpa di nocce di cocco, acqua, zucchero) e ghiaccio tritato.

Un'altra storia relativa a questa bevanda, divenuta dal 1978 il cocktail ufficiale di Portorico, ne ascriverebbe la paternità a tal Ricardo Gracia che avrebbe concepito il mix fruttato sempre nel 1954, durante lo sciopero dei raccoglitori di cocco. Si narra che fino ad allora, la bevanda più in voga fosse il Coco-Lo-Lo (latte, crema di cocco e rum eversati in un cocco svuotato). In coincidenza con lo sciopero, il prodotto fu messo in un ananas vuoto. Ma al di là dell'origine controversa, questo cocktail ha resistito nel tempo riscuotendo un successo tale da suscitare l'interesse di affermati

chef. Ricordiamo la Piña Colada che Moreno Cedroni propone alla Madonna del Pescatore di Senigallia (AN), una versione solida, tipo mini sandwich. Ma al Clandestino di Portonovo (AN) ne dà una versione diversa. Ecco la ricetta (dal libro Moreno Cedroni, Giunti Editore, 2011) per 4 persone. Per la gelatina: di rum bianco: 250 g di acqua; 50 g di sciroppo (fatto con una parte di acqua e una di zucchero); g 45 di colla di pesce; g 200 rum bianco. Per la gelatina di batida al cocco: 50 g di acqua; 6 g di colla di pesce; 100 g di batida al cocco. Inoltre: 250 g di



zucchero filato; g 200 di spumante brut e ghiaccio tritato qb. Per la gelatina al rum si fa bollire l'acqua con lo sciroppo, si unisce la colla già ammolata e, quando la temperatura sarà sui 45°C, il rum. Si mette in uno stampo bagnato e si fa raffreddare. Poi si taglia la gelatina a dadi di 1 cm. Per la gelatina al cocco, si porta l'acqua sopra i 60°C, si unisce la colla e la batida. Si cola in uno stampo bagnato, si raffredda e si taglia a cubi di 1 cm. Infine si fa lo zucchero filato in matassa da 5 g (in casa, si può semplicemente inumidire il bordo del bicchiere e passarlo nello zucchero di canna). Si mette in ogni tumbler piccolo qualche dado delle due gelatine, si versa il brut e il ghiaccio tritato. Sopra si pone la matassina di zucchero filato Poi, la si tuffa dentro e... cin cin! ◻ E.T.