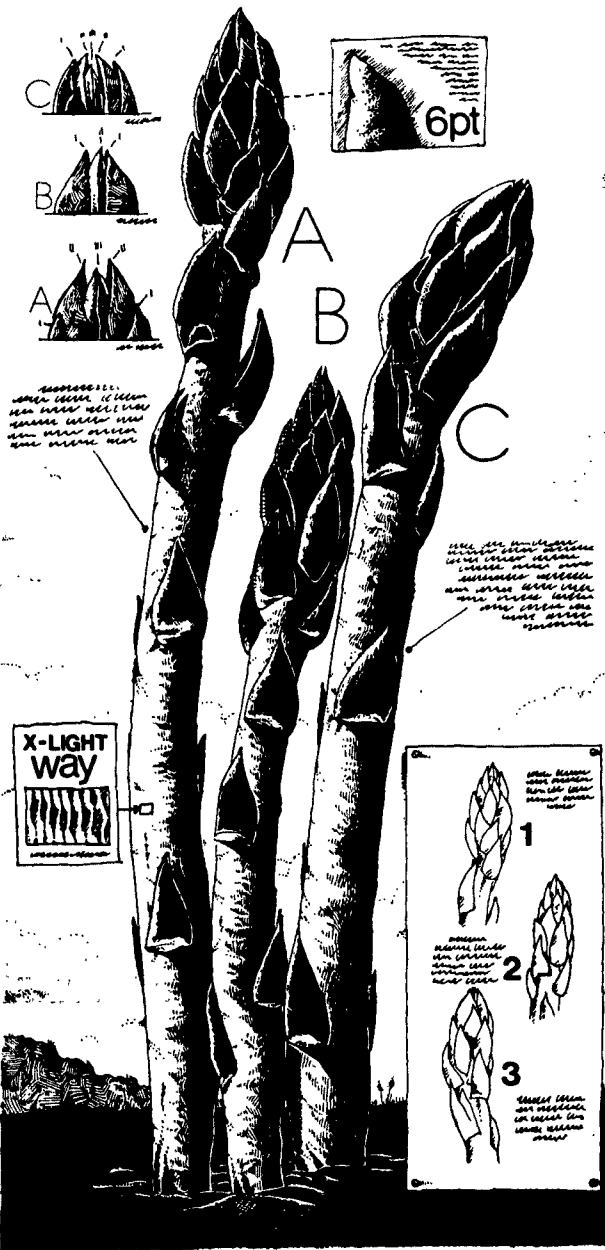


l'asparago

FOLCO PORTINARI



E' assommativo. Tanto per intenderci, e senza alcuna possibilità di replica: i migliori asparagi del mondo sono quelli del mio paese. Posso arrivare a una concessione: i migliori asparagi del mondo sono quelli che si coltivano e si raccolgono, giusto di questi tempi primaverili, in un piccolo territorio tra Cambiano, Santena e Poirino, a sud di Torino sulla via di Asti. A Santena c'è pure sepolto il conte di Cavour. Non nego che crescano altrove, ma sono altra cosa, incomparabile, nel senso che ogni paragone sarebbe sleale. Sia chiaro, non lo dico per malizioso patriottismo comunale. È vero, sono i migliori.

Data questa informazione preliminare, opportuna, mi sembra, perché non nascano equivoci o malintesi, si può procedere oltre. Gli asparagi vanno mangiati servendosi unicamente delle mani, rifiutando ogni altro intervento metodologico suggerito dalle innovazioni tecnologiche (posate o apposite pinze) così come da insulse e pretenziose regole di *bon ton*.

L'asparago ha dunque da essere sollevato dal piatto con tre dita, pollice, indice, medio, portato alla bocca e decapitato con un morso netto. Quando però l'asparago sia sottile, flessibile e fessile, il procedimento subisce una lieve variante, nel senso che si dovrà piegare lievemente la testa verso la spalla ruotandola un poco in su, in modo che le fauci aperte possano accoglierlo in caduta, dall'alto verso basso, con impercettibile aspirazione e suzione, attenti che l'inghiottito non sbagli traiettorie macchiando (l'odore del borotalco è insopportabile a tavola). Altre tecniche di consuma-

zione non sono civilmente ammissibili, pena la perdita del godimento, in che consiste la ragione del piacere. Con ciò abbiamo anche detto che la grossezza dell'asparago varia, dalla circonferenza di un grosso pollice a quella di un piccolo stelo. La bontà del sapore non è in alcun modo in rapporto con il volume. Anzi, ho amato e amo l'esilissima e selvatica «asparagina», specie in risotto o in frittata.

Ci sono modi alternativi, allora, rispetto alla formula classica (burro fritto e parmigiano, uovo burro fritto e parmigiano, detto alla Bismarck, olio sale limone o aceto, maionese, ecc...), la formula insomma della manualità) ci sono infinite possibilità compositive, come dimostrano appunto i ristoranti di Cambiano Santena Poirino che, in questa stagione, propongono pranzi con fino a venti diverse portate d'asparagi, dall'antipasto al dolce. D'altra parte anche la storia sta lì a dimostrarcelo, incominciando dal solito Apicio («Mettere nel mortaio quei ritagli di asparagi che si buttano. Tritarli, bagnare con vino, colare con lo straccio. Pestare pepe, ligustico, coriandolo verde, santoreggia, cipolla, con vino, salsa di pesce

E il raggio di sole insaporì solo la punta

DECIO G.R. CARUGATI

Sappiamo tutti che l'asparago coltivato è intenzionalmente anemico. La terra ricopre via via, a cura dell'uomo, i tronchi che crescono per impedire ai raggi del sole di favorire la formazione della clorofilla. Con il verde tinge solo la punta e in essa il sapore acuisce il significato del prodotto.

Certo la regola imposta nei secoli alla natura non sfugge a chi cucina e genera inevitabile coerenza nella confezione. Innanzitutto la pulizia.

Degli asparagi raschio la parte bianca con un coltellino affilato. Elimino in tal modo le tracce di sporco. Lavoro quindi, in acqua fredda, l'intero corpo avendo delicata attenzione a non rompere la vetta. La cottura è strettamente legata alla proposta finale.

Se decido di condire in emulsione agra o di lambire le punte di morbido burro e generoso parmigiano procedo così: lego un bel mazzo

di asparagi e lo dispongo in verticale, basso il gambo, nel cesto della pentola, sul pelo del vapore generato dall'acqua in ebollizione. Se invece il prodotto è destinato a confezione il risotto devo tenere presente la necessità del brodo per insaporire il riso.

Procedo ad una breve bollitura. Mi raccomando breve.

L'asparago conclude la cottura aggiungendolo a mezzo della maturazione del risotto. Vale la pena osservare un criterio che accomuna gran parte dell'edibile. La cottura con il vapore trattiene e non cede sapori all'acqua sottostante. Quella per immersione gratifica il liquido e depaupera il prodotto.

Quest'ultima si giustifica solo nel recupero della lavorazione. Infatti, ad esempio, i piccoli ramolli che il riso assorbe esaltano il verde pallido del chicco e dettano il gusto inconfondibile.

Gamberi e crema

Cuociamo in pentola apposta, al vapore di acqua al bollore, per quattro commensali, un bel mazzo di venti asparagi. Consideriamo la punta e il tenero della parte bianca. Mettiamoli in un mixer con due cucchiaini di olio extra vergine, il succo di un limone, pepe e sale necessari. Passiamo il tutto con un setaccio fine e ricoveriamo in luogo fresco. Sempre al vapore cuociamo e ritiriamo al dente trecento grammi di gamberi sgusciati. Disponiamo su piatti caldi questi ultimi e a lato, al cucchiaino, la crema fresca di asparagi. I gamberi caldi diffondono odore di mare e inebriano di rosa pallido il verde sfumato della crema fredda. Il contatto dei due edibili esalta l'emozione dell'assunzione. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di Chardonnay spumante delle colline di S. Colombano.

Con filetto di bue

Procuriamoci dal macellaio, per quattro commensali, quattro porzioni di filetto di bue o di bovino adulto, tagliato alto, del peso di circa centocinquanta grammi ciascuna. In una padella di rame poniamo due noci di burro, mezzo cucchiaino di olio extra vergine e poco sale. Cuociamo a parte dodici asparagi in pentola e consideriamo la punta e il tenero del bianco. Diamo ai filetti la cottura desiderata e poco prima di staccarli aggiungiamo gli asparagi preparati. Controlliamo il sale e il pepe, quindi il succo di mezzo limone. Stacchiamo e coperchiamo per circa un quarto di minuto. Serviamo in piatti caldi. La carne manterrà preciso il sapore, il limone darà frizzo al fondo morbido, gli asparagi chiuderanno dolcemente l'insieme. Un consiglio: accompagniamo il piatto con un bicchiere di giovane freisa secca delle langhe.

ed olio. Versare il sugo nel tegame ben unto. A volontà sciogliere delle uova al fuoco, per dare coesione. Cospargere di pepe in polvere e servire» per arrivare al cinquecentesco Giacomo Castelvetro («Questi vengono d'alcuni mangiatori crudi col sale e col pepe, cotti e accionci come de' lupoli vengo di dire, a me piacciono molto di più. Altri di loro pigliano i più grossi, e prima d'olio gli ungono bene e poi, avendovi sparso alquanto sale e pepe, sopra un tagliere gli rivolgono per quel sale imperato, e così accionci sopra la graticola ad arrostarli gli mettono, et è un delicato mangiare, massime spargendovi sopra sugo di naranzi»). Ed oltre, ovviamente, essendosi tutti i cuochi e i codificatori sbizzariti per secoli con ricette accorde. Non mi pare il caso di noverarli tutti, poiché di tutti si tratta.

Che siano buoni è assodato. Che facciano bene è certificato (fui allevato ad asparagi fino alla maggiore età ed oltre, di quelli veri, verdi, scuri, al margine del violetto, saporosissimi). Lo dice anche il medico del '500 Castor Durante: «Nutriscono più di tutti gli altri erbaggi, conferiscono allo stomaco, purgano il petto,

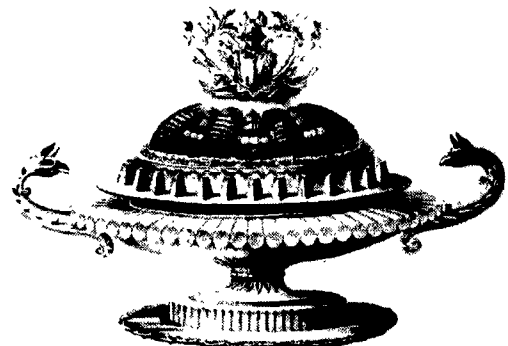
mollicano i corpi e provocano l'urina, accrescono il seme genitale, mondano le reni dall'arena e mitigano il dolore loro, e parimenti dei lombi... Si lessano e si butta via la prima acqua, che così lasciano l'amarezza, poi si condiscono con olio, sale e pepe, aggiungendovi succo d'aranci o aceto. Cotti nel vino sono più utili». Suggestivi per i cosiddetti «creativi» e novellocinieri.

Resta aperta un'altra questione, della quale s'occuparono già i medici antichi. So per certo che l'urina, mangiati che siano, ne denuncia l'ingestione con quel segnale inconfondibile: l'urina assume un particolare odore, immaginario in virtù d'una qualche reazione dovuta a qualche componente, che magari si chiama persino «asparagina».

(Mi rendo conto, solo a questo punto, che, correndo appresso alle mie fantasie, ho dimenticato le notizie elementari: «Erba perenne della famiglia Gigliaceae asparagaceae (*Asparagus officinalis*): con esteso e vigoroso sistema radicale (zampa), rizoma breve, fusto alto fino a m 1,50, foglie ridotte a squame, con abbondanti cladodi che hanno l'aspetto di piccole foglie, fiori bianchi o verdastri o giallicci, frutto a bacca, rosso, sferico, con 1-8 semi. È coltivato per ottenere i germogli (turioni) turgidi, carnosi, saporiti, bianchi con la cima verde-violetacea». Una citazione culta, soltanto, per favore. Dall'*Agricoltura dell'Alamanni*: «Or del lubrico asparago il coltore / prander la cura degli; e se da seme / vuole il principio dargli, il luogo elegga / ben lieto e molle». Poesia didascalica, alla quale non sarebbe male far ritorno).

Qui li trovate pronti nel piatto

SERGIO SPINA - MARCO DI CAMERINO



■ Nel nostro Paese si conoscono e si consumano tre qualità di asparagi: una bianca, di grandi proporzioni; una verdognola, più piccola, una rossa-violetacea che è la meno consumata. Devono essere mangiati freschi perché si rovinano nel giro di poco tempo. Per riconoscerne la freschezza, basta spezzarne il gambo, più sono facili a spezzarsi e più sono freschi. Inoltre la cima non deve essere recalcitrante e i gambi non devono essere rugosi. L'asparago selvatico ha un sapore più intenso di quello coltivato, è comune in tutta Italia soprattutto costiera e submontana. È facilmente individuabile perché affatto simile a quello coltivato, cambia solamente nelle dimensioni (non raggiunge mai i dieci millimetri di diametro) ed è tenero. Sono assai ricercati per il gusto e la tenerezza. Tutti i ristoranti sparsi per tutta Italia hanno dei piatti con questi «Prodigia ventris» come li definiva Plinio e sceglierne qualcuno per un itinerario è impresa titanica. Ci limitiamo quindi a consigliare quei ristoranti che, oltre ad avere un'ottima tavola, hanno anche la prerogativa di essere sconosciuti ai più.

Canelli
A Canelli, la patria dello spumante, da poco tempo si è ristrutturato un piccolo locale, il San Marco. Ora è molto grazioso, con il verde come colore predominante, una cortesia infinita abbinata ad una buona professionalità da parte di Mariuccia e Piercarlo, i proprietari. Ebbene, qui esce dalla cucina una infinità di piatti con gli asparagi e li preparano alla piemontese, alla sabauda (uovo in camicia, salsa olandese e paprika); alla contadina (con pezzi di pollo e salsa verde); tagliatelle alla carbonara di asparagi; risotto; zuppa della regina (con petti di pollo e mandorle); zuppa di asparagi e asparagi con fonduta. La scelta dei vini è buona con, naturalmente, una forte rappresentanza di spumanti e di vini della casa Bersano. Il costo, è sulle 35-40.000 lire.

Labico
A Labico, nel Lazio, ad una quarantina di chilometri da Roma, opera una grande promessa della ristorazione nazionale, pervicacemente aggrappata alla cultura gastronomica tradizionale. Ed ecco allora il risotto con gli asparagi, una deliziosa frittata con gli asparagi selvatici (Antonello ha conservato il termine «luperio» come li chiamano nel suo paese) e gli asparagi con uovo di papera cotto in camicia e spinaci.

S. Pacifico
Nelle Marche a San Severino, patria dei fratelli Salimbeni, pittori del Rinascimento, ci si inerpica su per una stradina fino ad arrivare a San Pacifico dove c'è il convento dei frati Minor e, di fronte a questo, una casetta. Lì abita la signora Fiorina che è, a nostro giudizio, una delle più brave cuoche della zona. È possibile mangiare solo su prenotazione e nella minuscola sala si viene serviti ottimamente dalla figlia Maria Fiorina che è maestra nell'arte della pasta e con questa confezione degli ottimi ravioli con ripieno di asparagi; oltre ai ravioli è ottima la frittata con asparagi selvatici. Unico neo per questo locale è la inconsistenza pressoché totale nella scelta dei vini, ma per il resto è una vera esperienza.

Latina
Non si può proprio dire che Latina sia una città da visitare per le bellezze artistiche. Non così per la gastronomia, rappresentata da un locale, anche questo sconosciuto ai più che si chiama Enoteca dell'orologio. Il nome dice chiaramente che era prima una enoteca, poi i proprietari, due giovani sposi appassionati di cucina, l'hanno completamente trasformata in un ristorante. La scelta dei vini è ottima con la

sicura possibilità di abbinarne qualcuno al carpaccio con asparagi, al tombo con salsa di asparagi, o ai tagliolini con gamberetti e asparagi.

S. Giorgio Valpolicella
San Giorgio Valpolicella è in una posizione privilegiata: è a 20 chilometri da Verona e 18 dal lago di Garda. Vicino alla meravigliosa Pieve barbanco-romantica vi è la trattoria Dalla Rosa Alda, con un ampio terrazzo con vista sul lago di Garda nella quale è possibile gustare i saporitissimi asparagi selvatici in frittata o rosti al naturale, oltre ad un delizioso risotto. La scelta dei vini è buona con un occhio di riguardo per i vini della casa Masi.

Montalcino
Una visita a Montalcino significa anche un buon pranzo alla Taverna dei Barbi Colombini. Nella fattoria omonima, oltre a comprare bottiglie di vino, di olio, barattoli di miele, salumi e formaggi, si possono gustare seduti al tavolo le specialità della cucina senese ed in particolare la frittata di asparagi selvatici e conditi con olio a crudo.

San Marco via Alba 36, tel. 0141-833544, Canelli (Asti). Chiuso il martedì sera ed il mercoledì. Prezzo intorno alle 40.000 lire.

Antonello Colonna della Vecchia Osteria via Casilina km. 38.300, Labico (Roma), tel. 06-9510032. Chiuso il mercoledì. Prezzo intorno alle 60.000 lire.

Da Fiorina località San Pacifico (San Severino Marche - Mc), tel. 0733-634390. Chiuso il lunedì. Prezzo intorno alle 25.000 lire.

Enoteca dell'orologio piazza del Popolo 20, tel. 0773-40654 Latina. Chiuso la domenica. Prezzo intorno alle 40.000 lire.

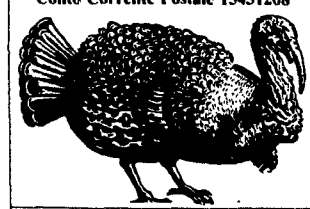
Dalla Rosa Alda San Giorgio Valpolicella, tel. 045-7701018 (Verona). Chiuso il lunedì prezzo intorno alle 30.000 lire.

Taverna dei Barbi Colombini Montalcino (Si) tel. 0577-848277. Prezzo intorno alle 35.000 lire.

La Gola

Nuova serie
Mensile del cibo
e delle tecniche di vita materiale
84 pagine a colori, Lire 7.000

Abbonamento per un anno
(11 numeri) Lire 70.000
Inviare l'importo
a Cooperativa Intrapresa
Via Caposile 2, 20137 Milano
Conto Corrente Postale 15431208



Errata corrige

Nell'articolo sul rosoto di Bagatelle pubblicato in AR il 7 maggio per un errore di trascrizione Luigi XV re di Francia è diventato Luigi XIV. Ci scusiamo con Marta Isenghi, autrice dell'articolo e con i lettori.

Notizie dall'Arci Gola

Alla «Frasca»
Arci Gola Firenze organizza per giovedì 28 maggio una cena dedicata ai soci fiorentini. Il menu degustazione sarà curato dal ristorante «La Frasca» dove si terrà la manifestazione. Il numero dei posti è limitato a 30 persone per un prezzo di lire 30.000 vini compresi. Per prenotazioni telefonare al ristorante «La Frasca» tel. 055-571244.

Vini di Langhe
Venerdì 22 maggio si è concluso con grande successo di pubblico e di critica il primo corso di conoscenza dei vini di Langhe. Nei cinque giorni del corso sono stati degustati 120 vini.

Cuochi Arci Gola
Arci Gola Nazionale intende promuovere una scuola di cuochi professionisti per la ristorazione italiana e la gestione dei circoli. L'iniziativa si avvale della collaborazione di diversi ristoranti professionisti ed è rivolta ai giovani diplomati di scuole alberghiere che intendono approfondire le loro conoscenze. Telefonare a Carlo Petrim presso Arci Gola Nazionale 12042 Bra tel. 0172-426207.

Rosmarino
Sul prossimo numero della rivista *Rosmarino* apparirà l'elenco completo dei ristoranti aderenti all'ospitalità Arci Gola. *Rosmarino* viene inviato gratuitamente ogni mese a tutti i soci Arci Gola. Oltre ai locali convenzionati troverete offerte d'acquisto e golosissime notizie. Se non l'avete ancora fatto tesseratevi ad Arci Gola, inviando un vaglia postale di lire 10.000 per la tessera di socio gnotto e di lire 30.000 per la tessera di socio sapiente a: Arci Gola Nazionale via Mendicanti 14, 12042 Bra (Cuneo).

A Managua
Nel mese di settembre Arci Gola inaugurerà un ristorante di cucina italiana in Nicaragua, nella capitale Managua. Giovanni cuochi e camerieri interessati ad avviare quest'azienda sono pregati di telefonare al numero 0172-426207 e chiedere di Silvio Barbero Festival.



L'Arci Gola istituisce un concorso a premi riservato ai ristoranti del Festival de «l'Unità».

Il concorso si svilupperà dal 15 giugno al 15 ottobre: le sezioni, i gruppi che gestiscono i ristoranti interni ai festival debbono far pervenire la domanda di partecipazione all'Arci Gola specificando la località, il periodo in cui si svolge il festival, il nome del ristorante, gli orari di apertura. Si dovrà allegare un assegno non trasferibile intestato all'Arci Gola di lire 50.000 quale quota di iscrizione. Il primo premio è di lire 2.000.000, 1.000.000, 500.000 lire verranno assegnati al secondo e terzo classificati.

Le domande e la quota di iscrizione dovranno pervenire alla sede nazionale dell'Arci Gola in via Mendicanti Istruta 14, 12042 Bra (Cuneo) entro e non oltre i 15 giorni precedenti l'inizio del festival da esaminare.

Le visite degli ispettori Arci Gola sono coperte dal più assoluto anonimato, pertanto nessuno dei nostri ispettori si qualificherà prima di aver consumato il pasto e di aver pagato il conto.

I giudizi espressi dai nostri ispettori sono mappellabili. Le classifiche verranno pubblicate su AR.