



L'ASPARAGO BIANCO DI BASSANO DEL GRAPPA

di Elena Pozzan

DUE RICETTE DA GUSTARE SOTTO IL PONTE DEGLI ALPINI (Prima che gli americani lo trapiantino su Marte!)



L'asparago bianco di Bassano del Grappa su Marte? E' possibile secondo l'ing. Barry G. Goldstein, responsabile della missione spaziale della sonda Phoenix che ha esplorato il satellite Marte. Certamente c'è acqua, sotto forma di ghiaccio ed un terreno alcalino ottimo per questo tipo di allevamenti. Ma anche lo scienziato della Nasa, ospite dei ristoratori vicentini in occasione della presentazione della rassegna enogastronomica "Asparagi e Vespaiolo", ha preferito il bianco turione coltivato sui terreni della campagna bassanese, ai piedi del Monte Grappa, resi sciolti e fertili nei millenni dalle esondazioni del Brenta.

Una prelibatezza che già i Dogi della Serenissima Repubblica di Venezia, come testimoniano documenti di "acquisto" del XIV e del XV secolo, si facevano giungere da Bassano in laguna sui barconi che percorrevano il fiume Brenta, sulle cui rive sorgono le meravigliose ville, capolavori dell'architetto vicentino Andrea Palladio, residenze estive dei nobili veneti. Sono tante le ricette che si possono preparare con gli asparagi bianchi (quelli di Bassano si fregiano della denominazione d'origine protetta), decisamente migliori di quelli verdi che diventano tali perché sono lasciati crescere fuori dalla terra, molto più magri e lungiformi. I bassanesi, invece, sono bianchi e vanno tagliati venticinque centimetri sotto terra, appena bucano la crosta.

Due sono le ricette più semplici e tradizionali.

Uova e asparagi (per 4 persone): Prendete un chilo di asparagi, legateli e ponete il mazzo in verticale in una pentola alta e stretta, in acqua salata e bollente, con le tenerissime punte fuori dall'acqua. Bollite per quindici minuti, mentre a parte lessate, per circa 6/7 minuti otto uova. Adagiate su ciascun piatto un mazzetto di asparagi e due uova sgusciate. Ogni commensale provvederà da sé subito a pestare le uova con la forchetta, ottenendo una crema omogenea che condirà con olio extravergine di oliva, sale, una macinata di pepe ed una goccia d'aceto. Intingere l'asparago sulla crema.

Risotto agli asparagi (per 4 persone): Ingredienti: 600 gr di asparagi bianchi, 350 gr di riso, 60 gr. di burro, 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, ½ cipolla novella, ½ bicchiere di vino bianco, un litro di brodo vegetale, 50 gr. di formaggio grana, sale e pepe. Tagliate a pezzetti gli asparagi salvando da parte le punte. Fate rosolare la cipolla tritata con olio e metà burro, aggiungete gli asparagi, senza le punte, per qualche minuto, poi versate il riso, tostatelo, poi bagnatelo col vino evaporandolo, quindi mescolatelo lentamente con il brodo bollente. Cinque minuti prima della cottura, unite anche le punte d'asparago e aggiustate il sale. Togliete dal fuoco il riso bollente e mantecatelo con il restante burro e con qualche cucchiaino di grana.

Il giusto abbinamento è con il bianco Vespaiolo dei colli vicentini di Breganze, vino dai profumi intensi e di buona acidità, che ben si sposa con l'amarognolo degli asparagi. Un matrimonio che i ristoratori vicentini rinnovano da ben 30 anni.

