

Asparagi verdi californiani

Extraordinary

Dall' 1 al 31 marzo 2010



UN PO' DI STORIA:

L'ASPARAGO ERA PREFERITO DAI BUONGUSTAI FIN DAL TEMPO DEI ROMANI. AMPLIAMENTE RICERCATO PER LA SUCCULENZA DEI SUOI GERMOGLI, LA SUA COLTIVAZIONE EBBE INIZIO PIÙ DI 2000 ANNI FA NELLA REGIONE DEL MEDITERRANEO ORIENTALE. NEL 16.MO SECOLO, GLI ASPARAGI GUADAGNARONO POPOLARITÀ IN FRANCIA ED INGHILTERRA E DA LÌ I PRIMI COLONI LI PORTARONO IN AMERICA. IL RE FRANCESE LUIGI XIV ERA COSÌ APPASSIONATO DI QUESTA PRELIBATEZZA CHE ORDINÒ SPECIALI SERRE PROGETTATE IN MODO DA GODERE DI QUESTO ORTAGGIO PER TUTTO L'ANNO.

Salmone affumicato su tortino di rösti con carpaccio d'asparagi e pomodori confetti

Chf 25.50

Animelle di vitello con asparagi in salsa al vino bianco servite on riso selvatico

Chf 33.50

Gamberoni spadellati con punte d'asparagi in potacchio con patate e spinaci al burro

Chf 37.50

Asparagi alla parmigiana

Chf 28.50

□ pz. **Chf 21.00**

Asparagi alla milanese

Chf 32.00

□ pz. **Chf 23.50**

Asparagi con prosciutto crudo e salsa olandese

Chf 29.50

□ pz. **Chf 22.00**

L'ASPARAGO APPARTIENE ALLA FAMIGLIA DELLE LILIACEE, È UNA PIANTA ERBACEA PERENNE DAL CORTO RIZOMA SOTTERRANEO, FORNITA DI RADICI CARNOSE. IN PRIMAVERA, I GIOVANI GERMOGLI, DETTI TURIONI, COMINCIANO A CRESCERE PORTANDOSI VERSO LA SUPERFICIE DEL TERRENO. I TURIONI SONO DI COLORE BIANCO FINCHÉ SI TROVANO SOTTO TERRA, MA APPENA VENGONO A CONTATTO CON LA LUCE DEL SOLE ASSUMONO UN COLORE ROSA VIOLACEO, PER PASSARE POI AL VERDE PIÙ O MENO INTENSO. I TURIONI SONO LA PARTE COMMESTIBILE DELLA PIANTA, TENERI E CARNOSI DAL SAPORE DOLCIASTRO, SE NON VENGONO RACCOLTI POSSONO SVILUPParsi IN FUSTI RAMIFICATI ALTI FINO A 1,5 METRI. LA COLTURA DELL'ASPARAGO È GENERALMENTE PRATICATA IN CAMPO, TUTTAVIA SI PRESTA BENE ANCHE ALLA COLTURA IN SERRA.