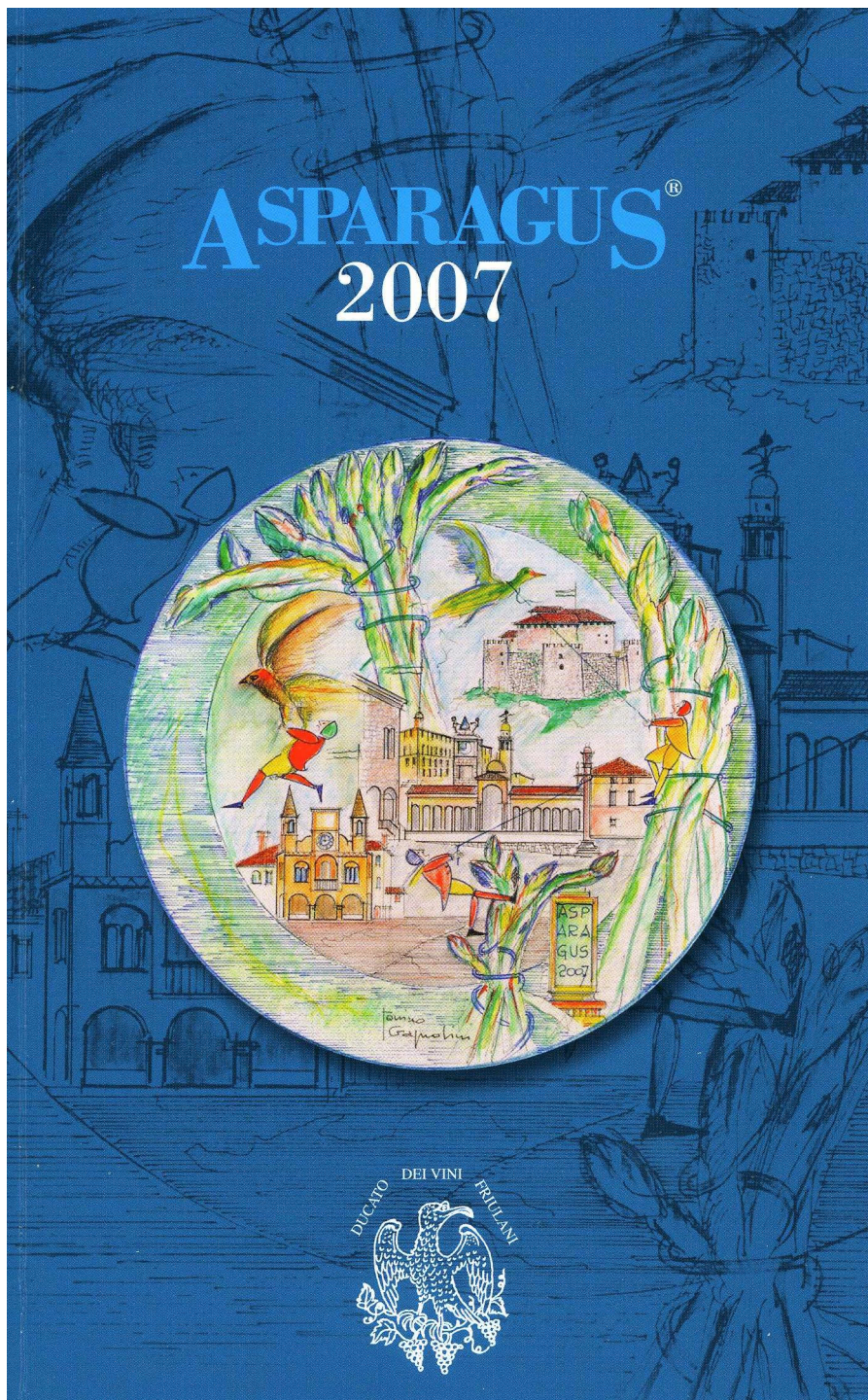
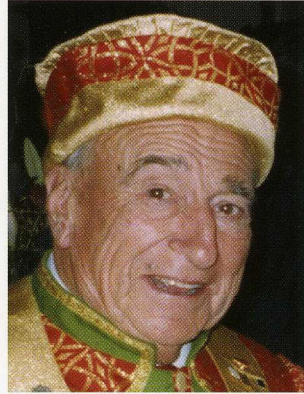


ASPARAGUS 2007





ASPARAGUS 2007

Il “Ducato dei Vini Friulani” è orgoglioso di presentare la quattordicesima edizione di “Asparagus”, percorso enogastronomico guidato in sei ristoranti storici del Friuli Venezia Giulia.

Dal 20 aprile al 25 maggio, ogni venerdì, amanti della buona tavola ed appassionati di tradizioni contadine – rivisitate attraverso le ricette degli *chef* – potranno riscoprire sapori dimenticati ed al contempo toccare con mano quanto di buono si sta proponendo nella miglior ristorazione regionale, all’insegna dell’innovazione intelligente. I sei menu, interamente dedicati all’asparago, saranno abbinati a grandi vini del Friuli Venezia Giulia.

Come da tradizione, “Asparagus” si propone di coniugare cucina ed arte, affidando ad un artista – quest’anno Tonino Cragolini – il compito di illustrare il frutto della terra in dipinti riprodotti su piatto, omaggio delle sei serate.

La formula 2007 ricalcherà quella dell’edizione 2005, che ha registrato per la prima volta la partecipazione all’iniziativa della “Gostilna Devetak, realizzando così una proiezione complementare ad un’altra apprezzata intuizione “mitteleuropea” del Ducato: “Cucina senza confini”.

Per gli appassionati di cucina e di cantina “Asparagus 2007” coincide con un periodo felice, tanto per la produzione del magico turione bianco, quanto per l’evoluzione dei grandi vini bianchi provenienti dalla vendemmia 2006, che hanno richiamato alla prestigiosa vetrina veronese del “Vinitaly” intenditori di tutto il mondo.

Ma le elaborazioni più impegnative dei cuochi non chiuderanno di certo le porte ai vini rossi “raccolto 2005” (o precedenti) e le proposte d’abbinamento, di volta in volta commentate da *chef*, agronomi, enologi e giornalisti costituiranno un ulteriore motivo d’arricchimento culturale. Ciò a conferma di un impegno teso a promuovere, difendere e valorizzare il lavoro del mondo rurale (in questo caso dell’orto e delle vigne) e, più in generale, quanto di positivo si sta facendo in regione, sia in campagna, sia in cucina e che, anche grazie al Ducato, è ora ben noto oltre i confini della nostra “Piccola Patria”.

Il Duca Emilio I

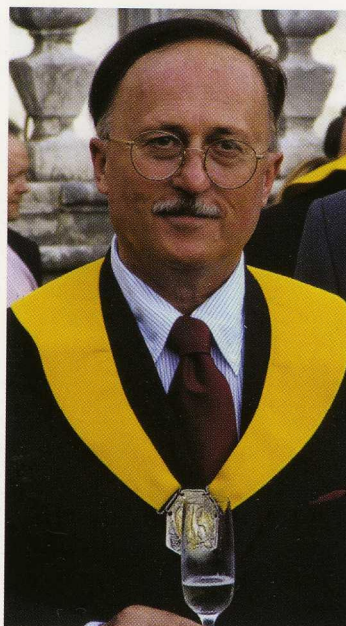
TONINO CRAGNOLINI

È nato a Tarcento, dove lavora presso il suo studio in via del Roccolo, località Loneriaco.

Si è diplomato all'Accademia delle Belle Arti a Venezia. Sue opere si trovano, oltre che in collezioni private in Italia ed all'estero, alla "Galleria d'Arte Moderna" di Udine, al "Centro Iniziative Culturali" di Pordenone, ai "Civici Musei" presso il Palazzo dei Diamanti di Ferrara, alla "Pinacoteca Alberto Martini" di Oderzo (Pn) ed in varie sedi presso Enti Pubblici.

Del suo lavoro hanno scritto, tra gli altri: Elio Bartolini, Dora Bassi, Giuseppe Bergamini, Rossana Rossaglia, Attilio Brilli, Gabriella Brussich, Remo Cacitti, Domenico Cara, Lino Cavalieri, Licio Damiani, Luigi Danelutti, Mario De Micheli, Floriano De Santi, Gianfranco Ellero, Renzo Francescotti, Amedeo Giacomini, Davide Lajolo, Tito Maniaco, Arturo Manzano, Giulio Montenero, Alcide Paolini, Luciano Padovese, Giancarlo Pauletto, Luciano Perissinotto, Gilberto Pressacco, Giorgio Segato, Giorgio Severo, Ottorino Stefani, Lucio Tollis, Giorgio Trentin, Dino Villani, Sabrina Zannier.

Per una ricostruzione critica del lavoro di Cragnolini documentazione appropriata si trova, fra l'altro, presso l'"Archivio per l'Arte Italiana del Novecento" e il "*Kunsthistorisches Institut in Florenz*". È presente nel repertorio degli incisori italiani edito dal "Gabinetto delle Stampe Antiche e Moderne" del Comune di Bagnocavallo (Ra), Edizioni 1993, 1997, 2001 e 2004.



DELL'ASPARAGO

L'asparago si colloca al primo posto tra le orticole coltivate nel Friuli Venezia Giulia. Si differenzia dalle altre coltivazioni orticole di tale settore per la durata poliennale degli impianti e per un reddito certamente più elevato. Nella nostra regione le asparagiaie sono solitamente presenti in aziende medio-piccole, a conduzione diretta, dove questa coltura permette un reddito discreto, specialmente nella vendita diretta in azienda. Questo tipo di asparagicoltura, se da un lato crea problemi per la commercializzazione e la crescita produttiva, dall'altro garantisce la qualità, la genuinità e la freschezza del prodotto.

Le zone tipiche di produzione sono Tavagnacco e Tricesimo, ma anche Latisana, Fiumicello e San Vito al Torre, nonché Fossalon, Cormóns e Sant'Andrea nel goriziano. Terreni vocati si trovano anche nei comuni di Varmo, di Sedegliano, di Cordenons e di Aquileia.

Viene coltivato per la produzione dei germogli (turioni); è una pianta erbacea, poliennale. La parte epigea della pianta dissecca in autunno, per vegetare nuovamente nella primavera successiva.

Diffuso nel bacino del Mediterraneo e in Europa, era apprezzato dagli egizi, dai greci e dai romani, sia come pianta officinale che come ortaggio raffinato e delicato.

L'asparago, (*asparagus officinalis*) è originario dell'Asia, dove cresceva come pianta spontanea, ed era già noto al tempo degli egizi, i quali lo diffusero in tutto il bacino del Mediterraneo.

Le prime notizie sugli asparagi si trovano in un documento scritto circa 300 anni prima di Cristo da Teofrasto di Ereso – filosofo greco, scolaro e amico di Platone, discepolo e successore di Aristotele – nella sua “Storia delle Piante”, opera botanica in nove libri.

Marco Porzio Catone (234-149 a.C.) ne parla nella sua opera “*De agricultura*”, descrivendone le tecniche di coltivazione e di impianto.

Anche il famoso naturalista latino Plinio il Vecchio (23-24 - 79 d.C.) illustrò le qualità gastronomiche e le tecniche di coltivazione degli asparagi nella sua opera monumentale “*Naturalis Historia*”.

Gli antichi romani lo chiamavano “*asparagus*” e lo apprezzavano a livello gastronomico – anche per le sue qualità medicinali – tanto che le ricette a base di asparagi sono registrate nei più famosi libri di cucina dell'epoca. Decimo Giunio Giovenale (60-140 d.C.) ci ha lasciato traccia scritta di un suo pasto: “... un capretto bello grasso (...) qualche asparago di montagna, uova belle grosse”.

La cottura degli asparagi è una consuetudine legata al loro consumo, ma pare che gli antichi romani fossero di diversa opinione.

Svetonio, nel descrivere la rapidità di una certa azione compiuta da Augusto, scrisse che c'era voluto meno tempo di quanto ne servisse per lessare gli asparagi (“*citius quam asparagi coquantur*”).

Marco Valerio Marziale (40-104 d.C.) elogio gli asparagi coltivati nel litorale di Ravenna, di polpa tenerissima, esportati per deliziare il palato dei ceti benestanti. Durante il periodo medievale, l'asparago veniva raccolto prevalentemente per sfruttarne le capacità medicinali, in particolare quelle depurative e diuretiche.

La diffusione dell'asparago come ortaggio si ha nel 1500, in Francia e in Italia, ma a causa della non facile coltivazione, rimase ancora per molto tempo un alimento “di lusso”. Il Re Sole ne era particolarmente ghiotto, tanto da incitare i botanici di corte a produrlo durante tutto l'anno.

Si dovrà attendere l'inizio del 1600 per trovare le prime notizie sulla coltivazione degli asparagi. Fra i principali produttori di asparagi del mondo troviamo Cina, Italia, Grecia, Francia, Spagna, Germania e Olanda. L'asparago è particolarmente apprezzato e coltivato in Cina, ed è qui infatti che si registra la più alta produzione del mondo, pari al 70% dell'intera produzione del pianeta.

LE DIVERSE SPECIE DI ASPARAGI

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 carnosì, dal sapore dolciastro, se non vengono raccolti, possono svilupparsi in fusti ramificati, alti fino ad un metro e mezzo. La coltura dell'asparago è generalmente praticata in campo, tuttavia si presta bene anche alla coltura in serra.

Le varie specie di asparago sono utilizzate in modi diversi: l'*Asparagus tenuifolius* è raccolto per uso alimentare, l'*Asparagus plumosus* è usato per arricchire i mazzi di fiori, l'*Asparagus sprengeri* è usato per abbellire balconi, ringhiere e scalinate.

Dopo averli raccolti o acquistati – e prima di consumarli – è necessario eliminare la base, poiché molto fibrosa; quindi, con l'aiuto di un coltellino affilato, bisogna sbucciare il gambo, procedendo dalla punta fino alla base, in modo da eliminare la parte filamentosa. L'asparago è un alimento molto dietetico, infatti 100 grammi di prodotto forniscono circa 29 Kcal e la quasi totalità è edibile, circa l'87%. Cento grammi di asparagi contengono 91,4 grammi di acqua, 3,6 di proteine, 0,2 di lipidi, 3,3 di glucidi e 2,1 di fibre. La stessa quantità di asparagi contiene: 1,2 mg di ferro; 2,5 mg di calcio; 0,21 mg di vitamina B1; 0,29 mg di vitamina B2; 1 mg di vitamina PP; 82 mg di vitamina A; 10 mg di vitamina C.

ASPARAGI, LE PROPRIETÀ

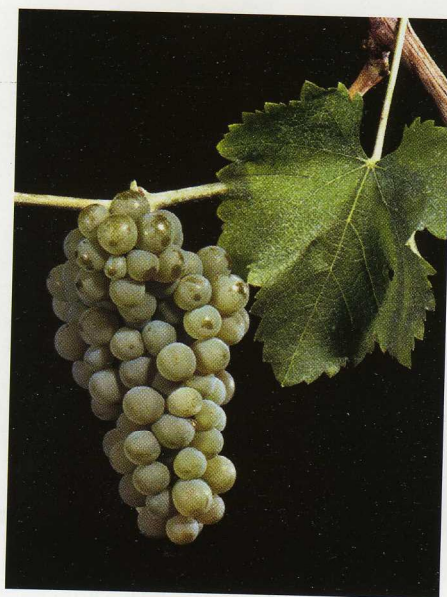
Gli asparagi sono ricchi di fibra, vitamina A, B, B2, C, amminoacidi, carotenoidi, sali minerali, calcio e fosforo, ma nel contempo sono poveri di calorie. Contengono inoltre asparagino – o acido aspartico – che conferisce all'urina il tipico odore dopo avere consumato asparagi. Il caratteristico odore dell'urina è strettamente legato all'efficienza renale: se il sistema renale è efficiente, l'odore si sente nell'orinazione immediatamente successiva all'ingestione degli asparagi. Gli asparagi riducono il ristagno dei liquidi – e sono quindi diuretici e depurativi – grazie alla presenza di purine e acido urico, inoltre sembra che favoriscano la stimolazione dell'appetito. Sono indicati per la cura della cellulite e per chi soffre di pressione alta. Sono invece controindicati per chi soffre di disturbi renali e prostatici e per chi soffre di calcoli renali, cistiti, gotta. Le radici dell'asparago sono indicate per i malati di cuore, per eliminare l'acqua che ristagna nei tessuti, a causa della mancanza di un adeguato circolo cardiaco. Sembra che la forma migliore per sfruttare tutte le proprietà diuretiche dell'asparago sia il decotto.



USO DEGLI ASPARAGI

Prima di consumare gli asparagi è sempre opportuno provvedere a un accurato lavaggio. La stagione degli asparagi inizia a fine marzo e si protrae fino a maggio e giugno. Oltre questo periodo la produzione viene assicurata dalle coltivazioni di serra e, talvolta, da produzioni provenienti dall'estero. Gli asparagi sono raccolti non appena spuntano dal terreno, quando sono ancora giovani e teneri. Il modo migliore per apprezzare pienamente le loro qualità è quello di consumarli quando sono ancora molto freschi, con le punte compatte e le lamelle ben chiuse, provando a incurvare gli asparagi: se sono freschi si devono spezzare e non piegare. Prima di procedere con l'acquisto, è bene controllare i germogli che devono risultare freschi, dritti, sodi, integri e privi di ammaccature. Il gambo deve essere poco legnoso ed i turioni che compongono il mazzetto devono essere della stessa lunghezza. Gli asparagi si conservano in frigorifero, nel cassetto della verdura, avvolti in un panno umido, dove possono resistere fino a quattro giorni. Fuori dal frigorifero è opportuno immergere i gambi nell'acqua fredda dove possono resistere fino a ventiquattro ore. Quelli più grossi sono da preferire lessati, mentre quelli più piccoli sono indicati per preparazioni diverse, come frittate, risotti, lasagne, pasta e carne. Da evitare gli asparagi dai colori spenti e quelli dall'aspetto legnoso, poiché entrambi i fattori indicano turioni vecchi. Per mantenere inalterato l'aroma e ridurre al minimo la perdita degli elementi nutritivi, la cottura al vapore è certamente la più adatta.

Claudio Fabbro



QUALE VINO CON L'ASPARAGO?

L'affetto che portiamo al nostro tanto amato, quanto "violentato" Tocai friulano porterebbe emotivamente a giurare che nessun abbinamento sia più indovinato di quello fra questo vino e l'asparago, presentato "al vapore" con uova sode ed un po' di buon olio d'oliva extravergine dell'Altopiano Carsico (ad es. Biancheria) oppure delle colline goriziane, udinesi o pordenonesi.

Ma per una volta almeno vinceremo i sentimenti proponendo un abbinamento che peraltro ha una sua logica: asparago e Sauvignon (*Blanc*). Stiamo parlando di una varietà a bacca bianca fra le più importanti e popolari, insieme allo Chardonnay, dalla quale si ricavano alcuni fra i migliori vini bianchi del mondo. È bene specificare *Blanc*, in quanto ne esistono altre varietà fra cui, a seconda del colore degli acini: il Sauvignon *Gris* o *Rosé* (che dà vini di maggior corpo), apprezzato nel Bordolese e in Loira; il Sauvignon *Jaune*, *Noir* e *Violet*; infine il Sauvignon *Vert* o Sauvignonasse, considerato appunto parente stretto del Tocai Friulano, molto diffuso in Cile, con caratteristiche inferiori al più noto Sauvignon *Blanc* (minore estratto, maggior rusticità, ridotta capacità di invecchiamento ecc.).

È un'uva dall'aroma penetrante, che ne consente l'immediato riconoscimento; fra i sentori tipici: uva spina, ortiche, muschio e, in alcune varietà e "cloni", *pipì di gatto*, dai profumi marcati e non sempre graditi ("Pirazine"), qualità che si esprimono al meglio nel Sancerre e nelle zone centrali della Loira.

In California, Australia e Nuova Zelanda, è diffusa la fermentazione e la maturazione in rovere, che dà luogo a vini dal gusto decisamente più complesso, ma con la perdita di quelle caratteristiche di freschezza e aromaticità che li hanno giustamente resi famosi. Ciò nonostante, con questo metodo sono stati prodotti, grazie ad accurate selezioni in vigna ed a dosaggi sempre più calibrati del legno, grandissimi Sauvignon capaci di lungo invecchiamento. Accompagnato dal Sémillon e, in minor misura, dal Muscadelle, produce, nel Sauternes, uno dei più grandi vini dolci al mondo, di grande longevità. Pianta molto vigorosa, necessita di una buona potatura verde, per evitare un eccessivo rigoglio vegetativo.

In Italia, ancora oggi, i migliori Sauvignon sono prodotti in Friuli Venezia Giulia e in Alto Adige, nella quasi totalità maturati in acciaio.

Ha foglia media, tondeggiate, trilobata o pentalobata, di colore verde intenso; grappolo medio-piccolo, cilindrico, alato, compatto; acino medio-grosso, sub-rotondo, con buccia spessa, verde-dorata e punteggiata, con abbondante pruina.

Nella vendemmia 2006 il Sauvignon (*Blanc*) in Friuli Venezia Giulia promette faville, soprattutto in impianti di una certa età (oltre i 15 anni) con almeno 4'000 - 5'000 ceppi per ettaro e con allevamento a doppio capovolto (Cappuccina - Capovolto) e Guyot.

Per limare talune note aromatiche un po' aggressive, sono stati premiati i vignaioli che hanno raccolto le uve nella terza decade di settembre 2006, dovendo tuttavia fare i conti con alcolicità naturali spesso superiori ai 14 gradi!

Le uve intere vengono adagiate nella pressa pneumatica, poi il mosto, dopo un primo travaso, viene collocato nelle vasche di fermentazione a temperatura controllata.

Alcuni cantinieri amano affinarne una percentuale minima in *barrique* (10%), assemblandola con quella lasciata in vasche d'acciaio inossidabile poco prima dell'imbottigliamento.

Come si presenta?

Giallo paglierino, con riflessi verdognoli. Profumo piacevolmente aromatico, delicato; ricorda il peperone giallo, il melone, la salvia, la pesca, la foglia di fico ed il fiore di sambuco.

La miscela in vigna di "cloni" nostrani e francesi permette armonie piacevoli fra aromi e retrogusti, con ampia persistenza di questi ultimi.

Sapore elegante e vellutato di buona corposità.

In gastronomia, è adatto agli antipasti al prosciutto, frutti di mare e piatti di pesce nobile (aragosta, astice, scampi).

Ma, come dicevamo, la sua sublimazione la trova proprio nella semplicità, e cioè a braccetto con l'asparago.

Va servito fresco, ma mai ghiacciato (10 gradi circa).

Claudio Fabbro
Enologo

NUOVO "GIOCHINO" DI ASPARAGUS – EDIZIONE 2007

Nel corso di ogni serata sarà distribuita ai convenuti una scheda "Asparagus 2007".

Sulla scheda dovrà essere scritta una frase, un motto od una poesia in rima che abbia per oggetto il convivio e la parola "asparago" o "Asparagus".

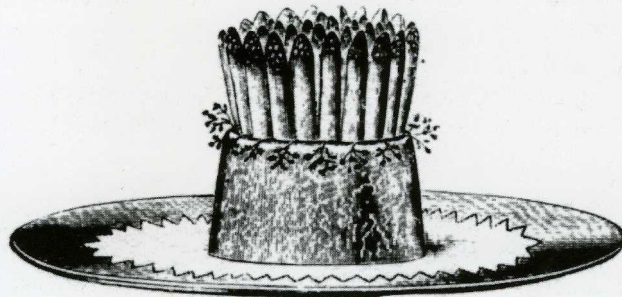
Le schede, debitamente firmate (è ammesso a giudizio un solo componimento per persona), dovranno essere consegnate presso un apposito punto di raccolta, prima del servizio del *dessert*.

La valutazione – insindacabile – sarà espressa da una Giuria formata fra i presenti e costituita per l'occasione all'inizio di ciascuna serata.

Saranno premiate le tre composizioni che avranno avuto il maggior numero di consensi da parte della Giuria.

I premi saranno, nell'ordine, dal primo al terzo classificato: un "Mazzo Grande di Asparagi", un "Mazzo Medio di Asparagi" ed un "Mazzo Piccolo di Asparagi".

Buon divertimento!





**Associazione per la valorizzazione
dell'Asparago Bianco del Friuli Venezia Giulia**
Udine, via Morpurgo 34 - www.asparagobiancofvg.it

ASPARAGO BIANCO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA... UN PRODOTTO CHE SI DISTINGUE!

L'Associazione per la valorizzazione dell'Asparago Bianco del Friuli Venezia Giulia" si è presentata per la prima volta agli ospiti di "Asparagus" la scorsa edizione 2005; allora ci eravamo immaginati di ritornare a questo appuntamento con un riconoscimento importante del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali (Mipaaf) in tasca.

Ma non tutto dipende da noi! Il percorso per ottenere il riconoscimento della tutela europea "Denominazione di Origine Protetta" (D.O.P.), pur essendo ad uno stadio molto avanzato, è tuttora in corso; i tempi della burocrazia a noi produttori sembrano eterni.

I ventuno asparagicoltori riuniti nell'associazione – sparsi sull'intero territorio regionale nelle province di Gorizia, Pordenone e Udine – con grande entusiasmo continuano a lavorare e a prodigarsi per migliorare le qualità dell'asparago friulano e per rendere riconoscibile questo prodotto al consumatore.

In attesa della tutela comunitaria, l'associazione ha depositato presso la Camera di Commercio un marchio collettivo che renderà distinguibili sul mercato gli asparagi della nostra regione con specifiche caratteristiche: assenza di fibrosità e freschezza, innanzi tutto, ma anche omogeneità per dimensioni, forma e colore, sia nelle tradizionali confezioni a mazzo, che nel prodotto sfuso in cassetta.

I produttori potranno utilizzare questo marchio solo rispettando alcune "regole" volontarie che riguardano tutte le fasi di lavorazione: dalla messa a dimora dell'asparagiaia, alla sua coltivazione; dalla raccolta, alle modalità di confezionamento e di conservazione.

Il riconoscimento D.O.P. viene concesso a quegli alimenti le cui caratteristiche dipendono indissolubilmente dal territorio di produzione, inteso non soltanto come ambiente geografico, ma comprensivo dei suoi fattori storici, economici, sociologici e culturali. A questo proposito, pensiamo di poter affermare che la nostra terra – con il suo clima – è senz'altro un luogo ideale per ottenere ottimi turioni e che le mani e la competenza della nostra gente abbiano un ruolo fondamentale per consentirci di offrire asparagi che si distinguono con gli occhi e, soprattutto, con il palato!

Il Presidente
Francesco Zamparo



MOSTRE PERSONALI RECENTI:

2006

“Terremoto e Immaginario - Incisioni e disegni”, castello di Colloredo di M. A. (Ud); testi di R. Rossaglia, M. De Micheli, G. Pauletto, G. Severo, L. Tollis;

2005

“Immagini per la pace disegnando la guerra”, Villa Moretti, Tarcento (Ud);

2002

“Sei storie friulane”, Centro Iniziative Culturali, Galleria Sagittaria, Pordenone;

2001

“Sei storie friulane”, Chiesa di San Francesco, Udine; testi di G. Bergamini, R. Rossaglia, L. Padovese, G. Pauletto, S. Zannier, M. De Micheli, G. Pressacco, G. Ellero, T. Maniaco;

2000

“Un sogno proibito - L'Inquisizione in Friuli”, Biblioteca di Palazzo Soriani, Milano; testo di M. De Micheli;

“L'assassinio di Bertrando di *Saint Geniès*, Patriarca di Aquileia”, Biblioteca di San Giorgio della Richinvelda, Udine; testo di G. Pauletto.



