

A cena con l'asparago selvatico del Coas

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 24 Aprile 2013 00:25



La Sicilia è ricca di prodotti agroalimentari che, grazie alle particolari condizioni pedo-climatiche isolane, si distinguono per le loro particolari peculiarità organolettiche e nutrizionali, nonché spesso anche salutistiche. Uno di questi prodotti è il cosiddetto **asparago selvatico** (*Asparagus acutifolius* e *Asparagus albus*), purtroppo raro a causa della sua natura spontanea. Il **Progetto CoAS** è stato ideato e sviluppato con la collaborazione dell'**Assessorato Risorse Agricole e Alimentari della Regione Siciliana**, dell'**Università di Palermo**, in qualità di enti e di numerose aziende private di cui agricole: l'**Energia Bivona, Stefano Leto Barone, Giuseppe Ferlita, Salvatore Alfieri, S.A.V.I.E.M.A., Nicola Circo, Giuseppe Midulla, Angelo Palamenghi, Antonio Giulio Alfonso**, agrituristiche: **Sorgente Refalzafi, Colle dei Venti**, di trasformazione: **Valle dei Platani**.

Gli scopi del progetto sono quelli di aumentare la disponibilità del prodotto e di diffonderne la conoscenza tra i consumatori, questi obiettivi sono in corso di realizzazione tramite tre azioni principali: studio ed interventi agronomici per la coltivazione dell'asparago, studio ed ideazione di prodotti da introdurre nell'industria conserviera, infine, applicazione pratica in cucina tramite il coinvolgimento della ristorazione.

L'asparago contiene sostanze antitumorali che lo rende un germoglio dalla interessanti peculiarità salutistiche, inoltre, il particolare intenso gusto amarognolo lo predispone anche ad abbinamenti inusuali, ben oltre le classiche frittate!



Queste sono state le premesse che hanno portato alla realizzazione della cena svoltasi lo scorso **20 Aprile 2013** presso l'**IPSSEOA Pietro Piazza** di Palermo, il cui Dirigente Scolastico, **Rosolino Aricò**, sempre disponibile ad innovazione e ricerca in cucina, è stato ben felice di consentire l'uso della struttura.

Il menu, ideato da **Salvo Mangiapane**, docente del **Pietro Piazza**, e coadiuvato nel settore dessert da **Pietro Pupillo**, era stato ovviamente incentrato sull'asparago ed era composto da ben 7 portate.

Antipasto

Cappuccino di asparagi con spuma di formagella di capra con tuorlo d'uovo sabbato.
Insalatina di asparagi saltati con gambero rosso, taccole ed emulsione di olio e limoni.

Primi piatti

Risotto con asparagi, favette e scampi.
Tortelli con ricotta, asparagi su ragù di maialino e funghi.

Secondi piatti

Tortino di spada con marisco e ratatouille di asparagi.
Tournedos di vitellina in bignè con duxelle di asparagi e patate allo zafferano.

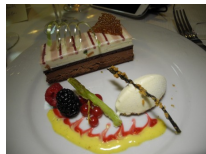
Dessert

A cena con l'asparago selvatico del Coas

Scritto da Maurizio Artusi

Mercoledì 24 Aprile 2013 00:25

Mousse ai due cioccolati, lamponi e asparagi panati al biscotto.



Particolarmente gustoso e interessante il "cappuccino", grazie al formaggio di capra, mentre una sorpresa è stato il tuorlo sabbiato con l'interno ancora liquido.

I vini che hanno accompagnato la cena erano tutti dell'**Azienda Agricola Milazzo** di **Campobello di Licata**, conosciuta per le sue bollicine metodo classico. Infatti, la serata è stata aperta dal **Milazzo Metodo Classico Riserva**, un'Inzolia verde e Chardonnay ideale come aperitivo, per poi continuare con la **Selezione Famiglia**, un corposo blend di Inzolia bianca e Chardonnay dai profumi tropicali, banana, di pietra focaia, vaniglia e qualche nota legnosa. In chiusura, con lo straordinario dessert partorito dalla dolce inventiva di **Pietro Pupillo**, è stato abbinato un **Excellent Rosato Metodo Classico**.



Numerose le partecipazioni alla cena da parte delle autorità, in primis **Dario Cartabellotta**, Assessore delle Risorse Agricole e Alimentari, ma anche **Roberto La Galla**, Rettore dell'Università degli Studi di Palermo, inoltre, i commensali sono stati rallegrati dai racconti dello scrittore e storico **Gaetano Basile**.

moocasa_albumid=5869075354818851601