



Die schmackhaften Spargeln der Aphrodite

Eine frühlingshafte Zutat, die weisse Weine liebt.

Die Ratschläge des Kochs Luigi Aceto und des Sommeliers Mirko Rainer aus Mendrisio



I gustosi asparagi di Afrodite

Una presenza primaverile che ama i vini bianchi. I consigli del cuoco Luigi Aceto e del sommelier Mirko Rainer di Mendrisio

di GIACOMO NEWLIN

Sempre eretto, sia verde, sia viola, sia bianco, il germoglio dell'asparago, detto turione, esce dalla terra e lo si raccoglie tra marzo e maggio quando è ancora tenero e non sbocciato. Questo ortaggio ha una storia di oltre duemila anni: sembra abbia avuto origine in Mesopotamia, nella fertile zona tra il fiume Tigri e l'Eufrate. Gli antichi greci l'hanno dedicato ad Afrodite, dea dell'amore, poiché credevano fosse afrodisiaco. Ma anche gli antichi romani conoscevano l'asparago, infatti Catone il Censore, che se ne intendeva di prodotti della terra, ha ben illustrato nel suo "De Agricoltura" i metodi migliori per coltivarlo. C'è un'altra curiosità storica romana riportata da Svetonio, che riguarda l'imperatore Augusto, il quale per indicare che un'azione era fulminea diceva "celerius quam asparagi cocuntur", cioè "rapida più di quanto impieghino a cuocere gli asparagi", probabilmente aveva in mente gli

asparagi selvatici che sono più sottili! In Europa tre grandi produttori sono la Francia, la Spagna e l'Italia. Tra le varietà ricordiamo il pregiato bianco di Bassano e quello di Cavaillon in Francia, il verde Mary Washington, il violetto di Albenga o ancora il grosso di Erfurt. Anche vicino a noi, precisamente a Cantello, in provincia di Varese, sono famosi gli asparagi bianchi e a questo proposito due anni fa è stato pubblicato nelle edizioni PHC, un bel libro di Fulvio Cavadini, con numerose ricette di 16 ristoratori tra la provincia di Varese e il Canton Ticino. C'è poi da dire che gli asparagi si distinguono in genere dal colore, che dipende in sostanza dal metodo di coltivazione, infatti ad esempio i bianchi sono tali poiché non hanno subito il processo di fotosintesi clorofilliana come i verdi o i violetti. Gli asparagi sono sempre apprezzati per la loro bontà, per le riconosciute proprietà salutari,

come quella di essere diuretici, utili al buon funzionamento dell'apparato digerente e anche del sistema nervoso, e per il loro gusto caratteristico, adatto alla preparazione di numerose ricette appetitose, sia da soli - conditi con del burro, con della maionese o con sopra un uovo all'occhio di bue -, sia in accompagnamento a piatti di carne e di pesce o abbinati a primi piatti deliziosi, come un risotto o una pasta. Ma il compito di un paio di proposte culinarie con i relativi accostamenti con i vini lo lasciamo a due professionisti d'eccellenza della ristorazione in Ticino: lo chef Luigi Aceto e il gerente e som-

DOVE SI TROVA/WO ZU FINDEN
ATENAEO DEL VINO
via Pontico Virunio 1
6850 Mendrisio
tel. +41 (0)91 630 06 36
info@atenaodelvino.ch
www.atenaodelvino.ch

melier Mirko Rainer del ristorante "Atenaao del vino" a Mendrisio. La prima proposta è una "tarte di asparagi verdi con mascarpone e parmigiano reggiano", in abbinamento al Bianco del Ticino di Mauro Ortelli di Corteglia, prodotto in assemblaggio con uve Sauvignon blanc, Semillon, Chasselas e Chardonnay; un vino sapido e con note fruttate, equilibrato e persistente. Gli "asparagi bianchi di Cantello con prosciutto Serrano, senape di Dijon ed erba cipollina" li abbineremo invece al Sauvignon blanc Ronco Bain di Guido Brivio, Mendrisio, vino con un'ottima acidità, complesso e profumato, minerale, persistente ed equilibrato. Si può concludere che con gli asparagi in generale sono preferibili i vini bianchi poveri di tannini e ricchi di flavonoidi; inoltre ricordiamo che con le bollicine si riesce a mitigare la loro particolare astringenza.

von GIACOMO NEWLIN

Der Spross des Spargels, der Spargeltrieb, tritt, egal ob grün, violett oder weiss, immer gerade aus der Erde und wird zwischen März und Mai geerntet, wenn er noch zart und noch nicht aufgeblüht ist. Dieses Gemüse hat eine Geschichte von über zweitausend Jahren: Es scheint, dass seine Ursprünge in Mesopotamien liegen, in der fruchtbaren Region zwischen Euphrat und Tigris. Die antiken Griechen haben ihn Aphrodite, der Göttin der Liebe, gewidmet, denn sie glaubten, dass er ein Aphrodisiakum sei. Doch auch die alten Römer kannten den Spargel, tatsächlich hat Catone der Censor, der etwas von den Früchten der Erde verstand, seine Anbauweisen in seinem "De Agricoltura" gut illustriert. Von Sueton ist eine andere historische römische Kuriosität überliefert, die den Kaiser Augustus betrifft, der, um von einer blitzartigen Aktion zu sprechen, sagte "celerius quam asparagi cocuntur", was soviel

heisst wie "schneller als sie brauchen, um den Spargel zu kochen", wahrscheinlich dachte er dabei an den dünneren wilden Spargel! Drei grosse Produzenten in Europa sind Frankreich, Spanien und Italien. Wir erinnern, dass der beliebte weisse aus Bassano, der Cavaillon aus Frankreich, der grüne Mary Washington, der violette aus Albenga und der dicke Spargel aus Erfurt zu den verschiedenen Sorten gehören. Auch in unserer Nähe, genauer gesagt in Cantello, in der Provinz Varese, gibt es berühmten weissen Spargel und deshalb wurde vor zwei Jahren von Edizioni PHC ein schönes Buch von Fulvio Cavadini mit zahlreichen Rezepten von 16 Gastwirten der Provinz Varese und des Tessins herausgegeben. Ausserdem ist es erwähnenswert, dass sich Spargel gewöhnlich anhand seiner Farbe, die von der Anbaumethode abhängt, unterscheiden lässt, tatsächlich ist der weisse Spargel zum Beispiel von dieser Farbe, weil er anders als

der grüne und der violette den Prozess der Photosynthese nicht durchgemacht hat. Der Spargel wird wegen verschiedener Charakteristiken geschätzt: wegen seines Wohlgeschmacks und seiner anerkannten gesundheitsfördernden Eigenschaften, wie derjenigen harntreibend zu sein, dem guten Funktionieren des Verdauungstraktes und dem Nervensystem zuträglich zu sein. Er ist geeignet für zahlreiche appetitanregende Rezepte, sei es allein - mit Butter, Mayonnaise oder einem Spiegelei darüber zubereitet - oder sei es in Begleitung von Fleisch- oder Fischgerichten oder gekoppelt mit einem deliziösen ersten Gang, wie einem Risotto oder Teigwaren. Die Aufgabe einige kulinarische Vorschläge mit den dazugehörigen Weinverbindungen auszuarbeiten überlassen wir zwei exzellenten Fachpersonen der Tessiner Gastronomie: dem Chefkoch Luigi Aceto und dem Betreiber und Sommelier Mirko Rainer des Re-

staurants "Atenaao del vino" in Mendrisio. Der erste Vorschlag ist eine "Wähe mit grünem Spargel mit Mascarpone und Parmesan" in Verbindung mit dem Bianco del Ticino von Mauro Ortelli aus Corteglia, hergestellt und assembliert mit Sauvignon blanc, Semillon, Chasselas und Chardonnay; ein würziger Wein mit vielen Fruchtnoten, ausgeglichen und ausdauernd. Die "weissen Spargeln von Cantello mit Serrano-Schinken, Dijon-Senf und Schnittlauch" verbinden wir andererseits mit dem Sauvignon blanc Ronco Bain von Guido Brivio, Mendrisio, einem Wein mit einer optimalen Säure, komplex und duftend, mineralisch, ausdauernd und ausgeglichen. Schliesslich lässt sich sagen, dass mit Spargel allgemein tanninärmer und flavonoidreicher Weisswein vorzuziehen ist; ausserdem erinnern wir daran, dass man mit Schaumweinen die spezielle Adstringenz des Spargels abmildern kann.