

VareseNews

L'asparago bianco di Cantello è così fresco che fa "crok"

Pubblicato: Venerdì 27 Aprile 2012



«L'asparago di Cantello, a differenza di un asparago che arriva da un'altra regione, entra nelle nostre cucine la stessa mattina in cui viene colto. La sua freschezza è tale che lo si può utilizzare anche crudo, perché non ha quel retrogusto amaro, tipico dell'asparago colto da qualche giorno».

Quando **Luca Perin**, chef del ristorante **"Al vecchio convento" di Varese**, spezza un asparago bianco di Cantello si sente un bel «crok», come se stesse rompendo un grissino appena sfornato. **L'asparago bianco di Cantello, che è un prodotto Deco** (Denominazione di origine comunale) è bello da vedere e buono da mangiare, ma il costo, che è di circa **9,50 al mazzo**, non è come si dice proprio a buon mercato, rispetto ai **5/6 euro** degli asparagi bianchi provenienti da altre regioni. «L'asparago di Cantello – spiega lo chef – si distingue per la parte violacea della parte superiore. Ha un sapore delicato, quasi dolce, e rispetto a un asparago piemontese o veneto ha una croccantezza unica, senza eguali, caratteristica che si accentua se nella notte prima di essere colto c'è stato uno sbalzo termico».

Luca e suo fratello Stefano hanno passato molti anni in **Svizzera** nei club di **Gstaad** (nota località di villeggiatura delle **Alpi Bernesi** e del **Vaud**) a preparare piatti raffinati per rampolli ed ereditiere dal sangue blu, uomini dell'alta finanza e capitani di industria. Un'esperienza importante che ha permesso ai **due fratelli-chef** di trasferire gran parte di quella esperienza nei piatti del loro ristorante, anticipando alcune tendenze del mercato. Ad esempio, un celiaco, cioè una persona intollerante al glutine, non deve rinunciare ad alcune prelibatezze toscane presenti nella carta del loro ristorante, come pappardelle e gnocchetti, pasta rigorosamente fatta in casa con farina ad hoc.



I fratelli Perin nel libro "Asparagi di Cantello"

(Edizioni PHC), curato da **Fulvio Cavadini**, propongono varie ricette con il prodotto nostrano: dalle **sforatine di coniglio con asparagi e salvia**, con salsa al mosto cotto e porcini all'originale e "scenografico" **uovo fritto alla milanese** su letto di asparagi di Cantello. «In cucina – conclude Luca **Perin** – è importante valorizzare i prodotti a chilometro zero, come appunto gli asparagi bianchi di Cantello, la loro freschezza ti permette di servirli a la Julienne, allo stesso modo di una crudité o condito con olio e limone come si fa con i **funghi porcini**. Oppure si puo' personalizzare con una maionese con uova sode o abbinare al pesto. Per chiunque volesse degustare questa prelibatezza del territorio organizzeremo, il **27 aprile e il 25 maggio**, due serate "croccanti" e a tema».

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it