

Asparagi di Cantello: si fanno così

Pubblicato: Venerdì 25 Maggio 2012



E' il momento degli **asparagi di Cantello**: non solo perchè nei weekend a cavallo di questa settimana, nel paese di produzione, si svolge la **72esima edizione della Sagra** che incorona l'**asparago bianco di Cantello**, versione più delicata e ancora più prelibata del gustoso ortaggio. Ma anche perchè ora siamo nel pieno della stagione. E' ora infatti il momento di mangiarli: andando nei ristoranti della zona, approfittando della cucina della sagra (l'ultima possibilità è questo weekend: sabato 26 e domenica 27 maggio), oppure comprando – magari dal produttore – un mazzo di "quelli buoni". **Ma, una volta portati a casa, come si cuociono?** Non è semplice come un chilo di patate, e chi vuole mangiarli senza esperienza culinaria o attrezzature forse è meglio che si affidi al know how altrui. Con qualche dritta giusta, però, si possono fare dei piatti semplici e spettacolari. Per aiutarvi a scoprirne i segreti, siamo andati nell'epicentro culinario degli asparagi: il **ristorante hotel Madonnina** a Cantello, dove servono interi menù agli asparagi dal 1956, e hanno visto nascere e svilupparsi la sagra.

Ad regalarci un vero e proprio "manuale per l'uso" in formato video è **Marco Mainardi**, 29 anni, di **Bisuschio**: da 10 anni è lo "chef della stagione" degli asparagi nello storico ristorante gestito da sempre dalla famiglia **Limido**, e in particolare dalla capostipite signora **Adele**, moglie del fondatore **Ambrogio** e ancora saldamente al posto di lavoro malgrado "la sua bella età", e il figlio **Roberto** con sua moglie **Carla**.

Marco è una giovane promessa della cucina italiana: la Madonnina è stato il primo lavoro, dopo aver fatto il liceo scientifico con una passione, però, non sopita per la cucina. Ma da lì è partito con una attività che gli ha portato fortuna: finita la stagione degli asparagi, vola infatti sulla costiera amalfitana, dove è chef in un ristorante stellato.

Mainardi, dalle cucine della "Madonnina", ha deciso di non lesinare i consigli ai nostri lettori: e in tre video ci insegna "per filo e per segno" i **fondamenti della cucina a base di asparago di Cantello**: come si cuociono, come si fa il risotto, e due dei principali metodi d'accompagnamento.

Come cuocere gli asparagi a regola d'arte

Come fare un perfetto risotto agli asparagi

Suggerimenti per guarnire gli asparagi: uova alla Bismark e salsa carbonara

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it