

APRILE 2010

ASPARAGI DI SANTENA

L'asparago fa parte della famiglia delle Liliacee (di cui fanno parte anche l'aglio e il giglio). Se ne consumano i turioni ovvero germogli dal sapore delicato. Gli asparagi di Santena vantano apici appuntiti, di colore verde intenso con sfumature violacee che tuttavia svaniscono dopo la cottura. La lunghezza media degli asparagi di Santena è di 22 cm e la parte colorata copre il 65% della lunghezza. Si raccolgono da metà aprile fino a giugno. Pare che si coltivi a Santena già dal 1700 e ne parlò anche il Conte di Cavour in una lettera ad un chimico di Edimburgo. Negli anni '60 affrontò un periodo di declino oggi totalmente superato.



Foto G.Zanchi

FARINA DI GRANO TENERO "00" MACINATA A PIETRA "LA CASCINETTA"

Diversi tipi di grano tenero di ottima qualità e dalla caratteristica rusticità, tutti coltivati su terreni siti in Villanova d'Asti, sono stati selezionati per comporre la miscela da cui si ottiene questa farina. Il grano prodotto viene stoccato e macinato in un antico mulino a pietra di Moncucco Torinese. Nella farina utilizzata si percepiscono tre grandi caratteristiche: il legame con il territorio, la grande esperienza dell'agricoltore e l'indubbia abilità del mugnaio, che ne fanno un prodotto di prima qualità dal quale si ottengono paste fresche di eccellente gusto e consistenza.



Foto M.Zandonadi



Proprietà Assessorato Agricoltura Regione Piemonte. Foto F. Murgia

TAJARIN CON ASPARAGI E CREMA DI GRANA PADANO

Ingredienti

Per i **tajarin (P.A.T.)**: 300 g farina "00" di grano tenero, 10 tuorli, olio extra vergine di oliva, sale; per la crema: 100 ml panna, 100 g **Grana Padano (D.O.P.)**, pepe bianco; per guarnire: 20 **asparagi di Santena (P.A.T.)**, 50 g Grana Padano, olio extra vergine di oliva, sale.

Procedimento: porre tutti gli ingredienti per la pasta in una terrina e lavorare fino ad ottenere un impasto liscio ed omogeneo. Avvolgere in pellicola e far riposare per 20 minuti. Stendere la pasta e tagliare dei rettangoli regolari, fare asciugare per qualche minuto quindi ottenere dei tagliolini da far asciugare raccolti a nido. Scaldare leggermente la panna in una padella e aggiungere, fuori dal fuoco, il Grana grattugiato, mescolando fino a completo scioglimento. Profumare la crema di Grana con poco pepe bianco. Lavare gli asparagi e tagliarli a rondelle. Farli cuocere in padella con poco olio avendo cura di mantenerli croccanti. Con il Grana rimasto preparare una cialda. Lessare i tajarin in abbondante acqua salata e addizionata di un filo d'olio. Scolarli e farli saltare in padella con gli asparagi. Servirli sulla crema di Grana e guarnire con pezzetti di cialda di Grana.

LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
			1	2	3	4
5	6	7	8	9	10	11
12	13	14	15	16	17	18
19	20	21	22	23	24	25
26	27	28	29	30		

Istituto d'Istruzione Superiore
"Giovanni Giolitti"