

# L'epitome del cibo della verdura di stagione: l'asparago e la salsa olandese

Augusto E Semprini

Esperto Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Vino

Maestro Assaggiatore Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggio

Presidente e Fondatore di Gusto Sobrio





# Pinot Grigio “Lamis”

## **Vitigno:**

100% Pinot Grigio Friuli D.O.C. Grave.

## **Nostri vigneti:**

“Lamis” di Barbeano di Spilimbergo (Pordenone).

## **Terreno:**

alluvionale, calcareo dolomitico.

## **Vinificazione:**

pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata di 18°C in assenza di solfiti.

## **Maturazione:**

in vasche di acciaio inox.

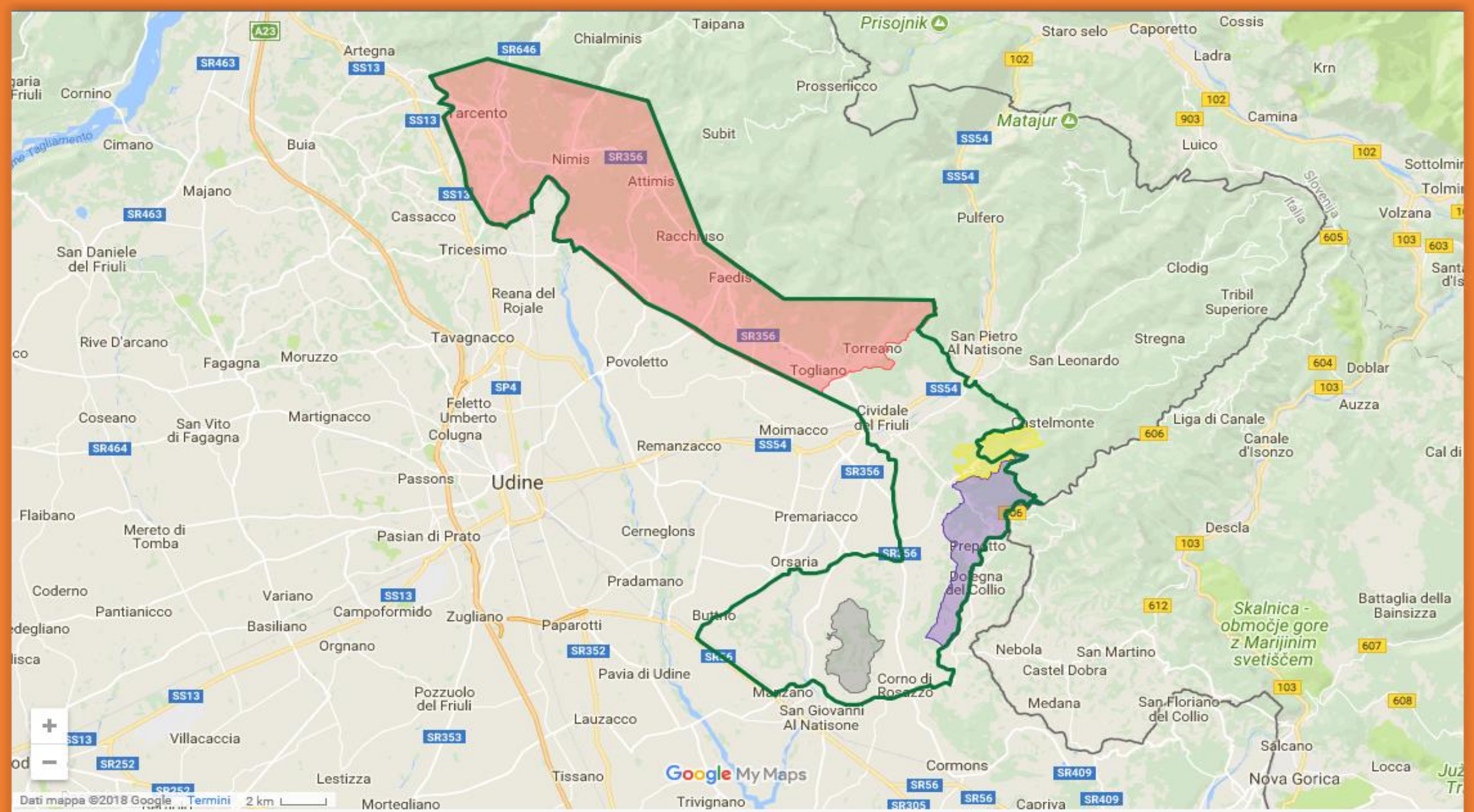
## **Gradazione alcolica:**

12%

## **Caratteristiche tipiche:**

vino di colore paglierino chiaro, il suo profumo è leggero, gradevole. Secco e asciutto al gusto, pieno e armonico con sottofondo spiccatamente mandorlato.

*“Piccolo compendio dell’universo”, così lo scrittore e poeta Ippolito Nievo definì il Friuli, “alpestre piano e lagunoso in sessanta miglia da tramontana a mezzodì”.*



Skalnica-območje gore z Marijinim svetiščem

In queste miglia è compreso quell'arco collinare che dai confini con la provincia di Gorizia arriva sino a Tarcento, paese in provincia di Udine. L'area è tutta a oriente del capoluogo friulano e mentre la parte a tramontana è a bosco, a mezzogiorno è un susseguirsi di vigne ordinate su colli dolci la cui altezza non raggiunge i duecento metri, intervallati da conche o zone pianeggianti. Siamo nell'area dei Colli Orientali del Friuli.

Il terreno chiamato “flysch di Cormons” è un alternarsi di marna e arenaria. La marna, che i friulani chiamano ponca, può contenere percentuali diverse di calcare e argilla, si altera succube di fenomeni atmosferici e si sgretola in frammenti che mutano l’originario colore grigio-azzurro per assumere via via color giallo ocra dai toni più o meno intensi.

Sui colli orientali la marna normalmente prevale sull'arenaria e la roccia impermeabile obbliga l'acqua piovana a scorrere in superficie erodendola. Questo ha formato nel tempo piccole valli ove corsi d'acqua fluiscono ripidi.

La fragilità dei terreni facilmente scalzerebbe le viti. Per evitare ciò le colline sono state lavorate sino a trasformarle in tante terrazze che degradano dall'alto al piano, definite "ronc", in friulano, ovvero "ronchi" termine che sebbene non esista nel vocabolario della lingua italiana, sottolinea non solo la caratteristica del paesaggio, ma ha assunto anche il significato di collina vocata alla produzione di vini di qualità.











TARCENTO NIMIS

ATTIMIS

FAEDIS

POVOLETTO

TORREANO

S. PIETRO AL N.

UDINE

CIVIDALE D. F.

PREPOTTO

PREMARIACCO

BUTTRIO

CORNO DI R.

MANZANO

S. GIOVANNI AL N.

GORIZIA

REPUBLIKA SLOVENIJA

FRIULI-VENEZIA GIULIA

VENETO

Golfo di Trieste

TRIESTE

MARE ADRIATICO

© Le Doc di LaVINIum

COMUNI PROVINCIA DI: UDINE

L'ambito territoriale della DOC Friuli Colli Orientali comprende la fascia collinare della provincia di Udine, per un totale complessivo di più di 2000 ettari di superficie vitata.

I vini prodotti in questa zona sono il risultato di un terroir, vale a dire la combinazione di terreno - clima - vitigno, particolarmente favorevole. Le condizioni pedoclimatiche ottimali hanno permesso la coltivazione di vitigni autoctoni, ovvero nati e acclimatatisi al particolare condizioni pedoclimatiche dei Colli Orientali o che vengono qui coltivati da tempi immemorabili, così come di altre varietà provenienti da diverse zone europee, che qui si sono ben adattate producendo dei considerevoli risultati in termini qualitativi.

I vitigni autoctoni coltivati nella zona Friuli Colli Orientali sono la Malvasia, il Picolit, il Pignolo, il Refosco dal peduncolo rosso, la Ribolla gialla, lo Schioppettino, il Tazzelenghe, il Tocai friulano e il Verduzzo friulano. Alcuni di questi possono vantare oltre duemila anni di storia documentata, da quando i Romani, così narra Tito Livio nella sua storia di Roma, stabilirono la prima colonia nella zona di Aquileia.







# Asparagus officinalis

Il termine asparago o asparagio (dal greco aspharagos, che è dal persiano asparag, ossia germoglio) può designare sia l'intera pianta che i germogli della pianta *Asparagus officinalis*. Appartiene alla famiglia delle Liliaceae, un'angiosperma monocotiledone.

È una specie dioica che porta cioè fiori maschili e femminili su piante diverse: i frutti (prodotti dalle piante femminili) sono piccole bacche rosse contenenti semi neri. La pianta è dotata di rizomi, fusti modificati che crescono sotto terra formando un reticolo; da essi si dipartono i turioni, ovvero la parte epigea e commestibile della pianta.

Nel caso di coltura forzata il turione si presenta di colore bianco mentre in pieno campo a causa della fotosintesi clorofilliana assume una colorazione verde. Se non vengono raccolti per il consumo dai turioni si dipartono gambi di lunghezza variabile da 1 a 1,5 m; tali gambi vanno raccolti quando ancora essi non hanno raggiunto una dura consistenza.

Le foglie (cladòdi) di questa pianta sono minute e riunite in fascetti di 3-6. Diversamente da molte verdure, dove i germogli più piccoli e fini sono anche più teneri, gli steli più grossi dell'asparago hanno una maggiore polpa rispetto allo spessore della pelle, risultando quindi più teneri.

Il periodo che va dalla fine di marzo a metà giugno è un momento di vitalità nelle asparagiaie d'Italia impegnate nella raccolta dell'ortaggio, portato dai soldati delle truppe di Napoleone Bonaparte.

A quei tempi, infatti, i soldati dell'imperatore quando non erano impegnati nelle battaglie, piantavano e seminavano tutto ciò che consideravano utile per la loro alimentazione e, forse, per sentirsi un po' a casa. Nella zona del veronese, una delle più conosciute per la bontà degli asparagi, pare che le varietà coltivate derivino dal periodo storico napoleonico.

Gli asparagi, però, sono sempre esistiti nella nostra penisola, che oggi gode di una produzione ampia e qualitativamente garantita dalla denominazione d'origine. Filosofi del passato, infatti, ne raccontavano gli effetti positivi sulla salute umana e la bontà in tavola, non mancando di indicare anche i modi migliori per cucinarli.



Messaggi di questo germoglio carnoso prodotto dalla terra ci arrivano anche dall'Africa. In molte rappresentazioni egizie si trovano cenni dell'asparago considerato, tra l'altro, ottimo afrodisiaco.

Anche se l'asparago cresce spontaneamente, occorre ricordare che la raccolta nelle zone demaniali, soprattutto nelle pinete, è severamente vietata dalla legge, che punisce con ammende salate, chiunque colto in flagrante.

I tempi di messa in produzione di un'asparagiaia sono di circa 36 mesi. È il periodo che passa dal momento in cui i semi sono messi a dimora fino alla raccolta passando per una serie di operazioni colturali delicatissime che fanno, della manodopera dedicata a quest'ortaggio, una delle più specializzate del settore agricolo.

La grossa differenza tra varietà dipende dalla tecnica di allevamento. Un esempio per tutti sono gli asparagi bianchi, che ricoperti di terra, non vedono la luce del sole fino al momento della raccolta. Questo sistema d'allevamento pare abbia origini cinquecentesche, quando casualmente un contadino dell'epoca scoprì alcuni asparagi dimenticati sottoterra notandone poi la particolare delicatezza di gusto grazie alla mancanza di legnosità dovuta alla naturale azione della fotosintesi clorofilliana. Dal momento che si tratta di una tecnica colturale, l'asparago bianco si trova in diverse regioni della penisola con la dicitura "asparago bianco...", seguita dalla specificazione d'origine: "di Bassano", "friulano", "di Padova" ecc...

Lo stesso vale per la tipologia violacea e, va da sé, che la differenza è la tipica colorazione scura calibrata grazie ad una mirata esposizione al sole.

- Sono composti per il 90% da acqua, sono ipocalorici (24 kcal/100 gr), pertanto molto utilizzati nelle diete. Grazie alla presenza di purine, che in seguito alla loro scissione originano acido urico, gli asparagi riducono il ristagno dei liquidi, quindi sono ottimi diuretici e depurativi. Le purine hanno anche l'effetto di stimolare l'appetito.
- Questi ortaggi contengono asparagina o acido aspartico, un aminoacido che conferisce all'urina il tipico odore. Attraverso un rapido metabolismo, esso viene trasformato in prodotti di degradazione solforati, quali tioli e tioesteri. L'odore dell'urina è strettamente legato all'efficienza renale: se il sistema renale funziona correttamente, l'odore si sente nell'orinazione immediatamente successiva all'ingestione degli asparagi (dopo 10-15 minuti).

- Gli asparagi hanno proprietà diuretiche, dovute al rapporto potassio/azoto e all'asparagina, sono un portentoso spazzino vegetale, ripulendo contemporaneamente intestino, fegato, reni, polmoni e pelle.
- Essendo un alimento molto alcalinizzante, vanno a modulare l'equilibrio acido/basico del sangue e della linfa, spesso alterato da una cattiva alimentazione; contengono rutina, che rinforza la parete dei vasi sanguigni, hanno buoni livelli di fibra alimentare, che aiuta nei casi di stitichezza.
- L'asparago è nominato "scopa dell'intestino", proprio per via delle fibre delicate che sono molto efficaci nello stimolare e nel regolarizzare il transito intestinale.





Il dipinto è stato il protagonista di una storia curiosa e molto nota. Manet aveva eseguito una tela convenzionale intitolata Un mazzo di asparagi, dove gli ortaggi si stagliano ordinatamente su uno sfondo nero, alla maniera olandese del Seicento, e l'aveva venduta all'amico banchiere Charles Eprussi per la bella cifra di 800 franchi. Eprussi, tuttavia, recapitò al Manet 1000 franchi - ben 200 in più rispetto a quelli inizialmente pattuiti - e Manet decise di ringraziarlo per la cortesia come meglio poteva, ovvero con un bel quadretto. Fu così che venne eseguito L'asparago, che venne prontamente inviato in veste di tenero dono al generoso committente, accompagnato da un bigliettino di ringraziamento che recitava:

« Il en manquait une à votre botte » « Ne mancava uno al vostro mazzo »



# Salsa olandese

La salsa olandese (in francese: sauce hollandaise) è un'emulsione di tuorlo d'uovo e burro liquido, aromatizzata, di solito, con succo di limone, sale, pepe bianco o di cayenna. All'aspetto è di colore giallo e opaco, liscia e cremosa. Il suo sapore è ricco e burroso, con un lieve sentore acido dato da altri componenti.

L'olandese è, secondo l'alta cucina francese, una delle cinque salse madri. La sua famiglia di derivate è composta dalle salse maionesi, cioè caratterizzate da un'emulsione di olio e tuorlo d'uovo. È così chiamata perché si pensa sia un'imitazione di una salsa dei Paesi Bassi realizzata per il re in visita in Francia.

La salsa olandese è nota per essere uno degli ingredienti chiave della uova alla Benedict, e per essere spesso accompagnamento di verdure come asparagi al vapore

Vi è un dibattito a proposito di chi abbia sviluppato, in origine, la salsa olandese.

- Alcuni storici credono che sia stata inventata nei Paesi Bassi, e in seguito portata in Francia dagli Ugonotti.
- Nel 1651, François Pierre La Varenne descrive una salsa simile nel suo rivoluzionario libro di cucina *Le Cuisinier François*: "avec du bon beurre frais, un peu de vinaigre, sel et muscade, et un jaune d'œuf pour lier la sauce" ("con del buon burro fresco, un po' di aceto, sale, e noce moscata, e un tuorlo d'uovo per fissare la salsa"). Alan Davidson annotò una "sauce à la hollandoise" da *Les Dons de Comus* (1758) di François Marin, ma siccome la ricetta prevedeva farina, brodo ed erbe, e omette il tuorlo d'uovo, probabilmente non ha a che fare con la moderna olandese.
- Comunque, Larousse Gastronomique afferma che "in tempi antichi il pesce 'à la hollandaise' era servito con burro sciolto", suggerendo che il tuorlo d'uovo non faceva parte della composizione originale della olandese.
- Davidson inoltre cita Harold McGee (1990), il quale spiega che le uova non sono essenziali e un'appropriata emulsione può essere creata anche solo con il burro. In ogni caso afferma che non ne servirebbe una grande quantità.

La salsa che utilizzava tuorli d'uovo e burro appare nel XIX secolo. Sebbene diverse fonti affermano che all'inizio era conosciuta come "salsa Isigny" (una cittadina in Normandia nota per la qualità del burro), Mrs Beeton's Book of Household Management di Isabella Beeton ha ricette nella prima edizione (1861) per una "salsa dei Paesi Bassi, per il pesce" e una sua variante nella pagina seguente "salsa verde, o verde olandese". Le sue istruzioni per la olandese erano di "inserire tutti gli ingredienti, eccetto il succo di limone, in un tegame; accendere il fuoco e continuare a mescolare. Quando è abbastanza densa, toglierla dal fuoco siccome non deve bollire