

È la freschezza il segreto dell'asparago di Cantello

Pubblicato: Giovedì 30 Maggio 2013



«La bellezza di usare l'**asparago** di Cantello è la sua freschezza perché essendo a chilometro zero arriva in cucina appena raccolto». **Luca Perin**, chef del ristorante "**Al vecchio convento**" di Varese, dà anche alcuni consigli per riconoscere la buona qualità dell'asparago bianco di Cantello che deve essere «brillante e fragrante» spiega Perin. Infatti l'asparago quando è fresco non si deve piegare come una molla ma spezzare di netto, facendo un sonoro **crok** (guarda il video). Il sapore è inconfondibile (mangiato crudo è buonissimo) perché ha un gusto in perfetto equilibrio tra il **dolce** e l'**amaro** ed è per questo che Perin quando consiglia il vino da abbinare fa sempre una premessa: «Hanno un sapore così particolare e delicato che andrebbero accompagnati dall'acqua minerale, però se devo accostare un vino scelgo un bianco, meglio se un sauvignon».

Lo chef nel libro "**Asparagi di Cantello**" (Edizioni Phc) propone questo prodotto dop in varie portate: dalle sformatine di **coniglio** alla torre di asparagi con cavolo nero e il suo pesto, dalla **camicia** di crespelle e porri con fonduta di ricotta all'uovo fritto alla milanese, fino al **gomitolo** di asparagi con salsa al peperone rosso e alla macedonia di asparagi con mirtili.

Venerdì 31 maggio il ristorante Al vecchio convento organizza una serata interamente dedicata all'asparago di Cantello.

[Tutti gli articoli sull'asparago di Cantello](#)

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it