



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 11:22:11 di mercoledì 20 ottobre 2010 - 16.437 articoli presenti nell'archivio

HOME ALIMENTI BEVERAGE ENONEWS SALUTE AGGIORNAMENTI NEWS LOCALI APPUNTAMENTI TURISMO CIRCOLI LIBRI RICETTE OROSCOPO

La nostra squadra Il Network Contatti Pubblicità Link utili Policy Abbonamenti



Cerca nel sito

La Pizza Fatta in Casa

Video ricetta veloce della Pizza al taglio fatta in casa
www.vivalafocaccia.com

Ricette Sane

Sul sito Be-Total tante idee per un'alimentazione ricca di vitamine!
betotal.net



CIRCOLI > CLUB DEI BUONGUSTAI BERGAMO

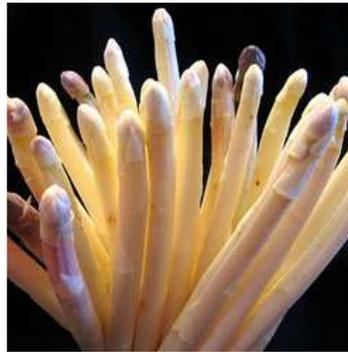
15/05/2009 10.54.00

Il Club dei Buongustai valorizza l'asparago di Mezzago

di Roberto Vitali

L'asparago rosa di Mezzago è noto per il caratteristico colore e le peculiari qualità organolettiche. I soci del Club Buongustai Bergamo non si sono lasciati scappare l'occasione di una serata gastronomica con protagonista questo prodotto unico e pregiato

Il nome di Mezzago (piccolo centro in provincia di Milano) è da sempre associato all'asparago. Una piccola produzione, ma di qualità, contrassegnata dal marchio veronelliano della De.Co. (Denominazione Comunale). Diversamente da quanto accade in tutto il resto d'Italia, dove si producono turioni (asparagi) completamente verdi o bianchi, gli asparagi coltivati a Mezzago hanno l'apice rosato e la rimanente parte completamente bianca. Il caratteristico colore e le peculiari qualità organolettiche, dovute alle condizioni pedoclimatiche del mezzaghesi (terreno argilloso con particolare presenza di minerali ferrosi), fanno dell'asparago rosa di Mezzago un prodotto unico e pregiato.



Curiosi come sono, e golosi, i soci del Club Buongustai Bergamo non si sono lasciati scappare l'occasione di una serata gastronomica con protagonista l'asparago rosa di Mezzago. Lo hanno fatto al ristorante "Via del Borgo" di Concorezzo (Mi), chef e patron **Roberto Andreoni** (nella foto, terzo da sinistra, insieme ai Buongustai), socio onorario dell'associazione Jeunes restaurateurs d'Europe. In un edificio che richiama le tipiche cascine Brianzole, arredamento curato ed elegante, il menu ha visto in ordine: timballo di asparagi rosa con salsa alla carbonara; risotto mantecato agli asparagi rosa e profumo di liquirizia; crema di patate di Oreno con asparagi rosa di Mezzago e uova di quaglia; trota salmoneata farcita di asparagi rosa e mandorle; "russumada" di fragole marinate al vino rosso. I vini: Arneis delle Langhe 2007 di Traversa; Vermentino Maremma 2007 azienda Sada.

Il menu ha fatto capire la buona personalità dello chef, capace di fondere tradizione e innovazione. Peccato che gli asparagi rosa di Mezzago nessuno li abbia visti e assaggiati interi, ma solo a pezzetti minuscoli o in crema, riuscendo quindi difficile coglierne il sapore autentico.



CONDIVIDI



[Club dei buongustai Bergamo](#)

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

 Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Turnover nel consiglio direttivo del Club Buongustai Bergamo

Tesori del lago di Sarnico Ultima meta estiva per i Buongustai Champagne Hostomme e formaggi Cena speciale per i Buongustai Bergamo

I Buongustai di Bergamo "a scuola" per conoscere il salmone affumicato

Gita a Ferrara e Ravenna per buongustai Tra monumenti e piatti del territorio

[clicca per l'archivio della sezione](#)