

piaceri > ricette oliocentriche

L'olio con gli asparagi

Un gustosissimo risotto, ecco una ricetta che ci porta a **Cavaion Veronese**, nel Veneto, in un territorio ben curato dove si ottiene il pregiatissimo **olio Dop Garda**. Così, per anticipare la Festa degli asparagi che si svolgerà dal 16 al 19 maggio, sappiamo ora cosa fare quando non si sa bene cosa inventarsi in cucina. La proposta dei **Fratelli Turri** a partire dal loro extra vergine dal gusto e dai profumi fini e delicati

[Luigi Caricato](#)



C'è un forte legame con il territorio gardesano da parte della storica famiglia di oleari veneta: i Turri, di Cavaion Veronese. Nella loro comunità si vive una dimensione di grande riconoscenza verso la tradizione, e si cerca in ogni modo di perpetuarla adeguandola alla contemporaneità. Non è mai una tradizione fine a se stessa.

Ecco allora la proposta di una ricetta che interpreta alla perfezione la continuità con il passato, in una rilettura che valorizza ampiamente le materie prime alimentari locali: il risotto gli asparagi.

Intanto, a proposito di Cavaion Veronese, dal 16 al 19 maggio non è da trascurare l'annuale **Festa degli Asparagi**, un appuntamento da non perdere.

“È una ricetta facile e veloce”, precisa **Laura Turri**, che sa bene come oggi la rapidità sia una esigenza condivisa da tutti. “Richiederà dieci minuti di preparazione e 30-35 minuti di cottura per una porzione per quattro persone”.

Insomma, veloce per modo di dire. Oggi che tutti vogliono il piatto già pronto il tempo fa paura, ma in questo caso tutto è pensato per essere ben strutturato il tempo, in tutti i suoi passaggi.

“Sono pochi e semplici passaggi, da seguire con attenzione”, precisa Laura Turri. Basta dunque eseguire con attenzione ciascun passaggio per sentirsi alla fine soddisfatti per il risultato raggiunto.

“La cottura del risotto è una preparazione tipica italiana”, aggiunge. “Solo in Italia, infatti, il riso viene portato piano piano a cottura con l'aggiunta di poco brodo alla volta. Per cucinare il risotto con gli asparagi consigliamo l'impiego di un buon brodo vegetale”.

E ora, ecco cosa occorre fare, a cominciare dagli ingredienti che vanno scelti con cura. A partire dall'olio extra vergine di oliva: un **Dop Garda Orientale**, naturalmente a firma Fratelli Turri.

Poi, l'appuntamento è a Cavaion Veronese, dove potete bearvi di una natura meravigliosa, tra olivi e vigne, visitando l'entroterra come una scoperta continua di paesaggi davvero incantevoli e ben curati. Ne sa qualcosa **il sindaco Sabrina Tramonte**, che nel 2018 ha ben meritato il **Premio Olio Officina Valore al Territorio**. Sua è l'idea di imbottigliare l'olio ricavato dagli olivi che appartengono al Comune e di confezionarlo a marchio Dop, per onorare la denominazione di origine protetta Garda, dando il buon esempio. Donna coraggiosa e determinata, abilissima ed efficace sindaco di una comunità che vive proiettata verso il futuro, già, perché la tradizione è un fermento continuo, non un riprodurre tal quale il passato. Infatti le comunità vivono e non si spopolano quando il territorio si rende sempre fruibile e propositivo. Perciò la Festa degli asparagi è una buona occasione per visitare Cavaion Veronese e la stessa azienda Turri, dove è possibile osservare, camminandoci dentro, gli olivi del campo collezione in cui sono presenti proprio di fronte al frantoio le principali cultivar di olivo.

RISOTTO AGLI ASPARAGI

Ingredienti

500 g di asparagi
350 g di riso Nano Vialone Veronese Igp
1/2 cipolla
Brodo vegetale caldo
Grana Padano Dop grattugiato
Olio extra vergine di oliva Turri Garda Dop Orientale
Sale

Cosa fare degli ingredienti, come combinarli tra loro e quali passaggi eseguire

Per realizzare il risotto agli asparagi lavateli e rimuovete la parte di gambo che risulta più legnosa, iniziate a cuocerli a vapore, con un pizzico di sale, per una decina di minuti: devono risultare piuttosto croccanti. Separate, quindi, la parte di gambo dalle cime. Fate rosolare le punte di asparagi su un cucchiaio di olio scaldato in padella.

Tagliate il resto degli asparagi a rondelle. In una casseruola scaldate 3 cucchiaini di **olio extra vergine di oliva Turri Garda Dop Orientale** e lasciate appassire la cipolla tritata. Unite il riso, fatelo tostare brevemente, quindi aggiungete gli asparagi a rondelle.

Mescolate con un cucchiaio di legno quindi bagnate con un paio di mestoli di brodo ben caldo. Portate a cottura il risotto cuocendolo come di consueto, aggiungendo un mestolo di brodo, man mano che il precedente è stato assorbito. Al termine della cottura regolate di sale, unite le punte di asparagi e mantecate con il formaggio grattugiato e un filo d'olio. Mescolate con molta delicatezza e fate riposare coperto per un paio di minuti, servite quindi il risotto agli asparagi ben caldo.

Luigi Caricato - 01-05-2019 - Tutti i diritti riservati

oliodofficina
LAVAZZONI

Osservatorio sul mondo dell'olio da olive e delle realtà affini

"Olio Officina Magazine" è una testata registrata
presso il Tribunale di Milano, n. 326 del 18 ottobre 2013
Direttore responsabile: Luigi Caricato
Direzione e redazione: Via Giovanni Rasori, 9 - 20145 Milano
Sede legale: Via Francesco Brioschi, 86 - 20141 Milano
ISSN 2611-6359 - Olio Officina Magazine [Sito Web]
Tutti i diritti sono riservati - [Disclaimer](#) - [Privacy](#)
[Realizzato da Aerostato](#) - [Newsletter inviate con MailCom](#)