

# L'ASPARAGO della Maremma Laziale: varietà e qualità

## Caratteristiche del territorio

Situato nel cuore della maremma Laziale, questo territorio offre al nostro asparago spiccate caratteristiche organolettiche per la bontà del microclima, e per la conformazione dei terreni; a tutto questo fa eco l'esperienza e la dedizione dei soci produttori che fanno del nostro asparago un prodotto di altissime qualità gustative.

## La qualità "a marchio"

Tra le categorie normalmente in commercio la Cooperativa ha scelto la "prima" come categoria destinata al conferimento del Marchio di Qualità, questa viene comunemente chiamata dagli agricoltori qualità "a marchio". Le verifiche di sorveglianza periodiche assicurano la conformità del prodotto nel tempo a determinati requisiti organolettici, che ne garantiscono la qualità e ne esaltano il valore. I parametri che contraddistinguono l'asparago dalla qualità "a marchio" sono: la colorazione del turione, che deve presentarsi verde su almeno il 90% della sua lunghezza, la misura del calibro del diametro non deve essere inferiore a 10 mm e la presenza di residui di fitofarmaci deve essere inferiore al 50% del limite previsto dalla normativa vigente. Devono essere resi noti inoltre la zona di coltivazione, l'identità del produttore e i trattamenti effettuati durante la produzione.



ASPARAGO



# Le principali categorie dell'ASPARAGO



## Utilizzo del prodotto:

L'asparago oltre ad essere utilizzato semplicemente lessato e condito con olio, sale e limone, che rappresenta il maggior consumo, può essere degustato anche in altri modi. Noi intendiamo fare un accenno per stimolare la fantasia del consumatore.

### PRIMI PIATTI

#### ZUPPA DI ASPARAGI

La zuppa di asparagi è composta da un battuto di cipolla, sedano, carota, lardo e salsiccia, sfumato al vino bianco, al quale si aggiungono una grande quantità di puntarelle di asparagi tritate e un misto di legumi tipo fagioli, lenticchie, farro, piselli, ceci. A metà cottura si possono aggiungere anche scampi o filetti di spigola, cernia, rombo; il tutto alla fine viene presentato con dei crostini agli asparagi.

#### TORTELLINI ALLA SALSA DI ASPARAGI

La pasta è ripiena di formaggi, ricotta, asparagi trifolati, parmigiano, la salsa è a base di burro, olio di oliva, scalogno, puntarelle di asparagi, crema di latte, sale e pepe

#### GNOCCHI VERDI DI PATATE AGLI ASPARAGI

Gli gnocchi sono verdi grazie all'aggiunta di spinaci nell'impasto; la salsa è costituita di scalogno, burro, aglio, prezzemolo, asparagi trifolati, puntarelle di asparagi, parmigiano, crema di latte, sale e pepe.

### SECONDI PIATTI

INVOLTINI DI PROSCIUTTO con asparagi ripassati all'aglio e uova di quaglia bollite e all'occhio di bue;

POLPA DI CINGHIALE AGLI ASPARAGI AROMATIZZATA ALLA SALVIA E AL ROSMARINO.

ASPARAGI GRATINATI AL PORRO CON UOVA ALL'OCCHIO DI BUE.