

di Giulia Sampognaro

LA FRITTATA DI ASPARAGI

Gustosa, rustica al punto giusto, è perfetta per un pic nic di maggio. L'importante è non sbagliare l'abbinamento nel bicchiere.

Gli asparagi, sono tra gli ortaggi più raffinati. Per la nostra frittata abbiamo scelto le primizie selvatiche, quelle che crescono sotto gli ulivi. A tavola, Lorenzo Ruggeri, della redazione, Andrea Gabbrielli, giornalista, Armando Biagioli, gourmet e chef, Gabriele Muro, chef procidano che insegna nelle scuole della Città del Gusto e Indra Galbo, l'esperto di olio della redazione. Il gioco degli abbinamenti comincia con le birre ma non è dei più felici. Si passa quindi al vino con il Pinot Nero di La Versa: «Bene con l'uovo ma male con l'asparago» dice Indra supportato da Alessio Noè «il residuo zuccherino lo ammorbidisce ma, nonostante il buon attacco, poi si perde». Il primo salto di qualità arriva con il Brut di Belisario, da uve verdicchio, che prende le note vegetali dell'asparago esaltandole, glissando però su quelle amarognole. Come si diceva un tempo: bravo 7+! «Perfetta l'acidità ma non c'è l'accordo aromatico», dice Andrea a proposito dell'abbinamento con il TrentoDoc di Balter, che gioca tutto sulla mor-

bidezza. Cerchiamo e troviamo il matrimonio "verde" con il Pigato di Fontanacota: «Interessante complessità aromatica, dove spicca una piacevole nota erbacea, per una lunga progressione di sapori» dice Gabriele. L'abbinamento con il Sauvignon piemontese di Bava non convince: «Troppo ricco: il sapore della frittata è coperto, resta solo un finale dolce di uovo» dice Armando Biagioli. A rasserenare gli animi arriva il Poggio della Costa di Sergio Mottura, che balza subito in testa a tutti: «Sapido, con una nota di mandorla nel finale irradiante, si prende per mano con la delicata dolcezza dell'uovo» dice Lorenzo Ruggeri. Come il Grechetto può ispirare poesia. Non convincono il Müller Thurgau di Erste & Neue e la Garganega di Ca' Rugate, la cui acidità agrumata stranamente non trova legami aromatici con gli asparagi. Ottimo invece il Friuli Isonzo Sauvignon Piccol di Lis Neris, con il



quale finalmente il raccordo aromatico tra aromi vegetali s'instaura con successo. Regge fino a un certo punto l'abbinamento con il Grecomusc' di Contrade di Taurasi, che con il piatto perde tutta la sua ricchezza d'aromi mentre una gran sorpresa si rivela l'unione con il Pinot Bianco Vorberg di Cantine Terlano: «Equilibrato e pulito negli aromi, valorizza l'asparago ma non copre l'uovo» interpreta saggiamente Andrea che chiede a gran voce un Frascati. Arriva il Santa Teresa di Fontana Candida, il cui abbinamento con la frittata risulta piacevole nell'immediato ma sul lungo periodo si perde. Alla fine del picnic una cosa è certa: con una frittata di asparagi occorre un vino nitido, lineare, fresco e ben profilato nell'acidità, non troppo strutturato, che sappia cogliere e valorizzare le eleganti componenti aromatiche, la vegetalità e le fragranze primaverili che l'asparago ci regala.

QUALITÀ E TIPOLOGIE

Per comporre la frittata si può scegliere fra vari tipi di asparagi ma è bene selezionare con cura anche le uova. I nostri suggerimenti

ASPARAGI

ASPARAGO VIOLETTO DI ALBENGA
(SV) PRESIDIO SLOW FOOD

ASPARAGO BIANCO
DI BASSANO (VI) DOP

ASPARAGO BIANCO
DI CIMADOLMO (TV) IGP

ASPARAGO VERDE
DI ALTEDO (BO) IGP

ASPARAGO DI BADOERE (TV) IGP

ASPARAGO VERDE
DI CAVALLENO (VE)

ASPARAGO BIANCO
DI GIARE (VE)

ASPARAGO DI PADOVA

VITERBO

SAN BARTOLOMEO

S.S. DA PROV. LE TEVERINA,
KM 7,200

TEL. 0761 251 782

3351 355 271

POLLISANBARTOLOMEO.IT

LARI (PI)

LE MACCHIE

PAOLO PARISI

LOC. USIGLIANO

VIA DELLE MACCHIE, 1

TEL. 0587 685 327

3483 804 656

WWW.PAOLOPARISI.IT

FIANO (TO)

AZ. AGR. FANTOLINO

VIA SUSA, 30

TEL. 0119 254 259

WWW.UOVAEFANTOLINO.IT

MOGLIANO VENETO (TV)

BOLDINI

VIA I MAGGIO, 5

TEL. 0415 906 564

WWW.BIOBOLDINI.COM

UOVA

ZOCCA (MO)

IL FEUDO

VIA FARNÉ, 1827

TEL. 3202 530 008

WWW.AGRITURISMOILFEUDO.IT

3°

2°

LIS NERIS

Vorberg

1°

Sauvignon

Una uva riposta invecchiata nella purezza per dare il suo
 grande sapore di frutta secca, noccia e note di spezie
 riproposte da giovani vitigni della Costa

IL PODIO

*I migliori alla fine
 risultano i vini
 freschi, sapidi,
 non troppo strutturati*

**POGGIO
 DELLA COSTA 2011**
 Sergio Mottura

8,5 Grechetto in purezza, è la bandiera dell'azienda da anni. Elegante, fresco e floreale al naso, dove si rivelano toni di pesca, acacia, biancospino, nocciola, sciolti in musica poi al palato. La sapidità minerale fa da letto a tutti i sapori che in bocca armonizzano tra loro, per un gusto lungo, teso e vibrante. **Irradiante, grande slancio**

**FRIULI ISONZO
 SAUVIGNON PICOL 2010**
 Lis Neris

8 Sauvignon blanc al 100%, coltivato su un altipiano ghiaioso calcareo sulla riva destra dell'Isonzo, terreno da cui prende tutta la sua vivace sapidità, con venature minerali. Note agrumate sia al naso sia al palato, che vanno dal lime al bergamotto, e poi ancora sedano, sambuco, pomodoro verde. Cremosa l'entrata in bocca, per una successiva apertura agrumata, sapida e vibrante. **Funziona e lascia la bocca pulita**

**A.A. PINOT BIANCO
 VORBERG RISERVA 2009**
 Cantina di Terzano

7,5 UCompleto ed elegante il corredo aromatico che spazia tra erbe e frutti bianchi, ma non solo: lime, mela renetta, erba di campo, con folate minerali e salmastre che armonizzano il bouquet. Al palato si ritrova tutto, retto e alimentato da una fresca sapidità, lunga e piacevole. **Valorizza l'asparago senza annullare l'uovo**

