

Vellutata di asparago verde



Categoria:

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati.

Denominazione ufficiale:

Vellutata di asparago verde.

Area di diffusione:

Pedemontana pordenonese, in particolare quella tra la Val Cosa e la Valcellina.

Descrizione sintetica:

La vellutata di asparago verde è una crema ottenuta dalla cottura con erbe aromatiche e spezie di asparago e trattamento finale in passatrice. Questa "ricetta della nonna" era la base per una minestra che veniva arricchita con panna, latte o brodo, condita con formaggio molle o ricotta e servita con crostini caldi saltati al burro.

Metodo di lavorazione, conservazione e stagionatura:

Dopo la raccolta vengono scelti gli asparagi migliori per la trasformazione in vellutata.

Gli asparagi vengono ripetutamente lavati in acqua corrente, quindi sgocciolati e tagliati a piccoli pezzi. Questi ultimi vengono posti in una grande pentola e cucinati secondo la ricetta tradizionale.

Dopo la cottura gli asparagi subiscono un trattamento nella passatrice con setaccio molto fine tanto da ottenere una crema omogenea.

Con la vellutata così ottenuta si riempiono vasi in vetro e dopo aver aggiunto un sottile strato di olio di oliva, i vasi vengono chiusi.

Segue un trattamento di sterilizzazione che assicura la salubrità e sicurezza del prodotto.

Materiali, attrezzature usate per la preparazione e condizionamento:

Vengono usati: vasche di lavaggio in acciaio inox, una pentola a mantello d'olio, una pas-

satrice con setaccio di 3mm, una dosatrice, un'autoclave per usi alimentari con tre sonde di controllo, utensileria varia, quale tagliere e contenitori. Le sonde di controllo dell'autoclave permettono di monitorare nel tempo le condizioni di temperatura all'interno della camera e all'interno di un vaso, usato come campione, disposto al centro dell'autoclave. Questo sistema assicura il controllo della sterilizzazione. Il vaso campione viene eliminato al termine di ogni ciclo di sterilizzazione.

L'ammodernamento della struttura non ha cambiato le caratteristiche peculiari del prodotto.

Elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni:

- 1) Nell'area interessata era consuetudine andare alla ricerca e alla raccolta dei turioni, parte edibile dell'asparago. In seguito, su piccoli fazzoletti di terra negli orti di casa, è iniziata la coltivazione.
- 2) I metodi che venivano usati per consentire la conservazione, almeno fino all'inverno, erano di tipo tradizionale e talvolta anche empirico. Ci si affidava a ricette che prevedevano, ad esempio, la conservazione in aceto o la conservazione come pezzi, più o meno grossi, cucinati e messi "sotto vetro".
- 3) In particolare, nella preparazione della vellutata di asparago verde, è stato ottenuto un prodotto che mantiene intatte le caratteristiche di questo ortaggio, colore e sapore, e nel contempo è igienicamente sicuro.

Per maggiori informazioni:

ERSA - Servizio promozione, statistica agraria e marketing
annamaria.azzarello@ersa.fvg.it
tel. +39 0481 386540 - cell. +39 3358230579