



Slow Food[®]
Vigevano e Lomellina



Organizzano per

Venerdì 21 aprile 2023
ore 20,30

presso

PUMGRANIN

CASA NOBILE

Via Circonvallazione 12
Gravellona Lomellina PV

Menù

- Asparago Rosa di Cilavegna in Crèpe, salsa Bettelmatt, tuorlo d'oca marinato
- Asparago Rosa di Cilavegna in risotto e lumache di Cernago (facoltative)
- Asparago Rosa di Cilavegna in "Aspargia" e uovo in raviolo
- Asparago Rosa di Cilavegna in crema dolce e frolla alla liquirizia

In abbinamento selezione vini della Cantina Valtidone

Costo: **40,00€** per soci - **45,00€** aspiranti soci
Prenotazioni entro domenica 16 aprile

Direttamente al locale

tel. 0381 1920678

oppure

Alla presidente Cinzia Tirrito

info@slowfoodlomellina.com

tel. 335 1326686

In caso di esaurimento posti l'evento verrà
riproposto venerdì 28 aprile



l'asparago rosa di Cilavegna

L'asparago è un ortaggio di origini asiatiche che richiede terreni leggeri, sabbiosi profondi e ben coltivati; grazie alle stratificazioni alluvionali del Ticino i terreni intorno a Cilavegna sono ideali per la coltivazione di questi ortaggi che da più di cinquecento anni si distinguono per la loro peculiare punta violetta, tenerezza e turgidità del turione e per il sapore raffinato. Le condizioni climatiche sono di vitale importanza per la loro crescita e la raccolta si effettua da inizio Aprile a fine Maggio. L'ottima qualità è anche garantita dai metodi antichi e tradizionali di coltivazione: l'estrazione delle erbacce viene effettuata con piccole zappe senza usufruire dei diserbanti, ed ogni singolo esemplare viene raccolto con l'apposito ferro denominato calzasparago, indispensabile per non tagliare l'ortaggio alla base ma bensì staccarlo dalla zampa (o radice) sotto terra. Prima di essere confezionati a mazzi gli asparagi vengono suddivisi in due gruppi a seconda del loro diametro, mentre la lunghezza non supera mai i 20/22 centimetri. Nel 1987 si è costituito il Consorzio Produttori Asparagi Cilavegna (CONPAC). Cilavegna festeggia il prelibato ortaggio, al quale si attribuiscono anche poteri medicamentosi, con una sagra che da quasi quaranta anni si svolge la seconda domenica di maggio.