PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

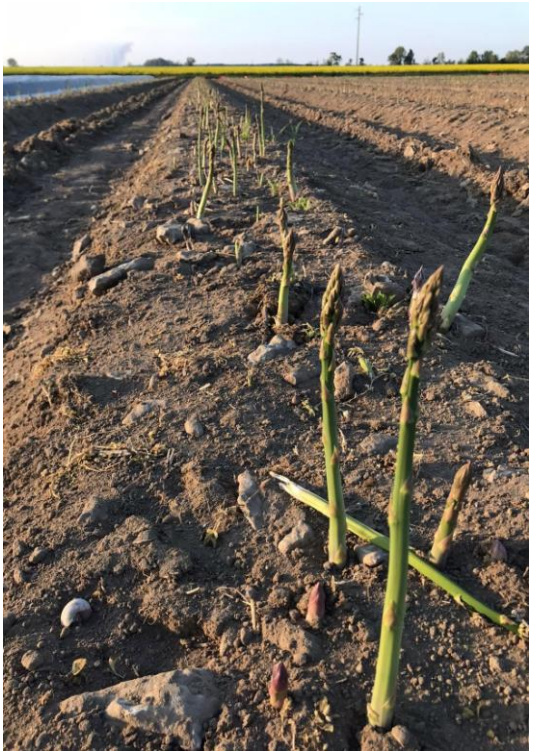
LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB DI GORIZIA

SCHEDA PRODOTTO 1

NOME ASPARAGO BIANCO, VERDE E VIOLA

CATEGORIA DI APPARTENENZA: AGRICOLTURA



DESCRIZIONE

La nostra azienda agricola, situata a Staranzano, coltiva l'**asparago ad Aquileia**, in terreni prevalentemente sabbiosi particolarmente vocati a questa coltura.

L'asparago rappresenta una delle produzioni principali della nostra azienda e viene valorizzato attraverso una filiera corta che collega direttamente la coltivazione alla nostra attività di ristorazione e di vendita diretta.

La scelta di mantenere e sviluppare questa coltura nasce dalla volontà di valorizzare una produzione agricola locale e stagionale, rispettando le caratteristiche del territorio e riducendo i passaggi tra produttore e consumatore.

La coltivazione e la successiva trasformazione in cucina sono orientate alla **valorizzazione del prodotto e alla riduzione degli sprechi**, cercando di utilizzare l'asparago nella sua interezza e di dare nuova vita alle parti meno nobili attraverso preparazioni e trasformazioni.

AZIENDA PRODUTTRICE

La Ferula società agricola semplice, Silvia Filippi, Staranzano, via Martiri della Libertà 26, 34079, 0481 722174, info@laferula.it, *www.laferul.it*

BREVE DESCRIZIONE OFFERTA COMPLETA

Oltre all'asparago, prodotto principale selezionato per il progetto, l'azienda propone altre produzioni agricole legate alla stagionalità e al territorio, tra cui la **Rosa dell'Isonzo** e diversi ortaggi e frutti di stagione.

I prodotti vengono commercializzati freschi, prevalentemente attraverso la vendita diretta, oppure destinati alla ristorazione aziendale**,** dove vengono trasformati e valorizzati all'interno dei piatti proposti agli ospiti.

L'attività di ristorazione rappresenta infatti parte integrante della nostra realtà agricola: permette di creare un collegamento diretto tra produzione,



trasformazione e consumo**,** valorizzando i prodotti aziendali e le produzioni locali e stagionali.
La cucina segue la disponibilità delle materie prime e cerca di utilizzare il prodotto nella sua interezza, prestando particolare attenzione al **recupero delle parti edibili meno valorizzate e alla riduzione dello spreco alimentare.**
Tra i prodotti disponibili rientrano inoltre alcune trasformazioni delle produzioni agricole, realizzate per prolungarne la conservabilità e valorizzare le eccedenze.
Formati di vendita: prodotti freschi sfusi o confezionati in funzione della tipologia; prodotti trasformati nei rispettivi formati di confezionamento; preparazioni gastronomiche proposte direttamente nella ristorazione aziendale.

STORIA E TRADIZIONI LOCALI ASSOCIATE AL PRODOTTO
L'asparago è una coltura tradizionalmente presente nel territorio della Bassa Friulana e dell'area di Aquileia, dove i terreni sabbiosi hanno favorito nel tempo la sua diffusione.
Nella nostra azienda la coltivazione dell'asparago rappresenta una tradizione familiare di lunga data. Abbiamo documentazione che testimonia la **consegna dei nostri asparagi al mercato di Monfalcone già agli inizi del '900**. La coltivazione è stata poi portata avanti dalle generazioni successive, tra cui nostro nonno, che la praticava già negli anni '50.
L'asparago è quindi parte integrante della storia agricola della nostra famiglia e del territorio: una produzione che, attraverso il passaggio delle conoscenze da una generazione all'altra, è arrivata fino ai giorni nostri mantenendo un forte legame con la terra e con la tradizione locale.

REFERENTE DEL CLUB: CARLA TAVASANI, cell.335 6046225, email: carlatavasani@gmail.com, settembre 2026

PROGETTO NAZIONALE IN RETE C&C+C

LA CULTURA DELLE DONNE PER UNA COLTURA ECOSOSTENIBILE + CONTRASTO AGLI SPRECHI

CLUB DI GORIZIA

RICETTA DELLA TRADIZIONE
UOVO E ASPARAGI

PERCHÉ È LA TUA RICETTA PREFERITA

Nel nostro territorio esiste un connubio di tradizioni culinarie, quella mitteleuropea, quella veneta e quella slava, alle quali si affianca una robusta e saporita cucina popolare, con piatti semplici e genuini, che la gente preparava utilizzando le poche materie prime a disposizione.
Questa ricetta ne è un esempio ed è quella che valorizza più di qualsiasi altro piatto l'asparago.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Ingredienti	
Asparagi	16 asparagi bianchi e/o verdi, sale, olio extravergine d'oliva
Crema di asparagi	250 g di asparagi verdi, acqua di cottura q.b., sale
Crema di Parmigiano	150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato, 250 g di panna fresca
Uovo pochè	4 uova freschissime, 1 l d'acqua, 50 ml di aceto di vino bianco, sale

PREPARAZIONE





Asparagi: pulire gli asparagi eliminando la parte dura del gambo. Lessarli in acqua salata, scolarli e raffreddarli in acqua e ghiaccio. Asciugarli bene. Al servizio condirli con olio.
Crema di asparagi: lessare i 250 g di asparagi fino a renderli morbidi. Frullarli con poca acqua di cottura fino a ottenere una crema liscia. Regolare di sale e trasferire in un sac à poche.
Crema di Parmigiano: scaldare la panna senza farla bollire. Aggiungere il Parmigiano e frullare fino a ottenere una crema liscia. Passare al setaccio, raffreddare e, se necessario, aggiungere poca panna per regolare la consistenza. Trasferire in un sac à poche.



Uovo pochè: portare l'acqua a circa 90 °C con l'aceto. Creare un leggero vortice e immergere delicatamente le uova sgusciate. Cuocere per circa 3 minuti. Scolare e asciugare delicatamente.

IMPIATTAMENTO

Distribuire la crema di asparagi e quella di Parmigiano con il sac à poche, creando righe alternate. Disporre 4 asparagi in ogni piatto. Infine adagiare L'uovo pochè sopra gli asparagi.