

# UN BOUQUET DI SAPORI PER LA FESTA DELLA MAMMA: LA RICETTA DI GABRIELE CORRIAS

*Publicato il 7 Maggio 2025 di Alessandra Giardino*



**Categoria:** [POLITICA](#), [SCUOLA](#), [SINDACATO](#), [ECONOMIA](#)



## Dalla cucina dell'elegante Villa di Piazzano 5\*L, un piatto che racconta amore e territorio

*In occasione della Festa della Mamma, giornata simbolo dell'amore più puro e incondizionato, lo chef Gabriele Corrias del ristorante **Antica Casina di Caccia** – situato nella suggestiva cornice della storica tenuta toscana **Villa di Piazzano 5\*L**, membro di **Small Luxury Hotels of the World** – presenta una creazione pensata per omaggiare tutte le mamme con grazia e raffinatezza: gli **Asparagi Mimosa**. Un piatto che si trasforma in poesia primaverile, capace di suscitare emozioni con i suoi colori delicati, le consistenze sorprendenti e un'eleganza naturale. Proprio come le madri a cui è dedicato.*

Un antipasto che reinterpreta **la freschezza della primavera in chiave contemporanea**, fondendo croccantezza, cremosità e un tocco floreale in un perfetto equilibrio di gusto e raffinatezza. Il piatto si caratterizza per la sua estetica e il sapore fine, **pensato per emozionare**. Questa creazione celebra la stagione attraverso **una combinazione armoniosa di consistenze e profumi**, valorizzando ingredienti genuini e di prossimità. La filosofia del ristorante si fonda sull'utilizzo di prodotti a Km0, provenienti dall'**orto biologico della villa** e da **selezionati fornitori locali**, a garanzia di sostenibilità, autenticità e benessere.

Gli **Asparagi Mimosa** si caratterizzano per la loro **estetica luminosa** e il **sapore raffinato**, concepito per suscitare emozioni e rendere omaggio alla bellezza della primavera. La ricetta prevede asparagi avvolti in **croccante pasta kataifi**, adagiati su una **vellutata crema** a base di asparagi e spinaci freschi, e impreziositi da una soffice pioggia di **uovo sodo grattugiato**, che richiama simbolicamente la mimosa, fiore-simbolo della femminilità e della Festa della Mamma. A completare la composizione, **lamelle di tartufo estivo** e **fiori edibili**, anch'essi provenienti dal territorio circostante, che donano eleganza visiva e profumi inconfondibili, in perfetta sintonia con la filosofia della cucina di Villa di Piazzano.

### **ASPARAGI MIMOSA**

#### **Ingredienti per 2 persone**

- 3 asparagi grandi sbollentati
- 1 uovo sodo

- 50 g di pasta kataifi (o pasta fillo finemente tagliata)
- Olio di semi per friggere
- Tartufo estivo (facoltativo)
- Fiori e germogli commestibili (facoltativi)

### **Per la crema di asparagi:**

- 200 g di asparagi
- 30 g di spinaci freschi
- 20 ml di olio d'oliva
- 100 ml di brodo vegetale
- Sale, pepe, foglie di maggiorana
- Un filo di olio al tartufo (facoltativo)

### **Per la pastella:**

- 1 uovo intero
- 1 cucchiaio di miele
- 120 g di farina 00
- 1 cucchiaio di zucchero
- Un pizzico di sale
- ½ cucchiaino di bicarbonato

- 50 ml di acqua

### **Per l'agrodolce alla camomilla (opzionale):**

- 100 g di zucchero
- 260 ml di aceto di mele
- 40 ml di aceto bianco
- 200 ml di acqua
- 45 g di maizena
- 40 g di fiori di camomilla secchi (o 2 bustine)

### **Procedimento**

Preparare una crema di asparagi, da arricchire con spinaci freschi e foglie di maggiorana. Sbollentare gli asparagi, quindi avvolgerli nella croccante pasta kataifi, dopo averli passati in una pastella delicata al miele.

Friggere fino a ottenere una doratura perfetta e una consistenza croccante.

Grattugiare finemente l'uovo sodo e distribuire sopra gli asparagi per creare l'effetto "mimosa".

Completare il piatto, a piacere, con qualche goccia di agrodolce alla camomilla e lamelle di tartufo estivo per un'esperienza aromatica ancora più avvolgente.

**Un piatto che è un abbraccio floreale nel linguaggio della cucina contemporanea**, pensato per regalare un momento speciale a tutte le mamme. Per vivere o regalare un'esperienza unica in occasione della Festa della Mamma: da preparare a casa con amore o da assaporare nell'elegante cornice del ristorante **Antica Casina di Caccia** di **Villa di Piazzano**.



