

IVG

Il tre stelle Michelin Mauro Colagreco scopre il rabarbaro e gli asparagi violetti di Albenga

di **Elisa e Stefano Pezzini**

03 Giugno 2019 - 13:32



LIGURIA DEL GUSTO

SAPORI, RICETTE E PERSONAGGI

IVG.it

**RUBRICA A CURA DI
ELISA E STEFANO PEZZINI**

Mauro Colagreco, tre stelle Michelin con il suo Mirazur a Mentone, non è solo uno dei venti chef più influenti al mondo, ma è anche un maniaco ricercatore dell'eccellenza. Così, da un paio d'anni, ha scoperto gli asparagi violetti di Albenga, presidio Slow Food, vera eccellenza del gusto, e ogni settimana, in stagione, se ne fa arrivare una cassa da Lusignano d'Albenga, dalla storica azienda di Pietro Sardo, oggi affiancato dal figlio Andrea.

Da qualche settimana, però, accanto agli asparagi Colagreco (spesso, con grandissima umiltà, è lui stesso ad arrivare a Lusignano a prendere la verdura) acquista cassette di rabarbaro coltivato dai Sardo. "E' stato poco più di un caso, quando lo scorso anno lo staff di Colagreco è venuto in azienda per assaggiare e valutare i nostri asparagi, un suo sous chef ha visto alcune piante di rabarbaro che stavamo coltivando in maniera sperimentale. Ne ha voluta una, l'ha portata a Mentone e dopo qualche giorno mi hanno chiamato dicendomi che, se lo avessimo coltivato, ne avrebbero acquistato una decina di chili a settimana. Detto fatto e, da qualche settimana, stiamo rifornendo di rabarbaro il Mirazur per i suoi piatti", racconta Pietro.

Lo chef argentino di origini italiane utilizza il rabarbaro per i dolci, ma anche per alcune insalate con il pesce. Grazie al suo sapore dolceamaro in cucina serve a stemperare il "troppo dolce" degli zuccheri e proprio per questo viene spesso utilizzato in marmellate da

abbinare con dolci o formaggi, unica controindicazione è la sua proprietà allappante. Nel menù del Mirazur i piatti sono descritti con minuzia di particolari e il rabarbaro, al pari dell'asparago violetto, viene raccontato come "d'Albenga", un modo sicuramente prestigioso di fare promozione ad antiche e nuove eccellenze della Piana ingauna.

"Liguria del gusto e quant'altro" è il titolo di questa rubrica curata da noi, Elisa (alla scrittura) e Stefano (alle ricerche), per raccontare i gusti, i sapori, le ricette e i protagonisti della storia enogastronomica della Liguria. Una rubrica come ce ne sono tante, si potrà obiettare. Vero, ma diversa perché cercheremo di proporre non solo personaggi, locali e ricette di moda ma anche le particolarità, le curiosità, quello che, insomma, nutre non solo il corpo ma anche la mente con frammenti di passato, di cultura materiale, di sapori che si tramandano da generazioni. Pillole di gusto per palati ligustici, ogni lunedì e venerdì: [clicca qui per leggere tutti gli articoli](#).