

COMUNICATO STAMPA

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

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 fioreale 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**.

Villa di Piazzano

Tra le colline ai confini tra Umbria e Toscana, Villa di Piazzano accoglie i suoi ospiti in un luogo dove la storia del Rinascimento rivive intatta. Un tempo casina di caccia del **Cardinale Silvio Passerini**, amico personale di **Papa Leone X della famiglia Medici**, la villa racconta **oltre 500 anni di storia** attraverso le sue architetture originarie, gli affreschi e i materiali nobili preservati con cura.

Oggi, Villa di Piazzano offre un soggiorno che unisce comfort moderni e fascino storico. Gli ospiti possono rilassarsi nella piscina panoramica immersa nel verde, esplorare i giardini curati o partecipare a esperienze enogastronomiche uniche, come le degustazioni di vino nella cantina d'epoca romana. Il ristorante **Antica Casina di Caccia**, guidato dallo chef **Gabriele Corrias**, propone una cucina che fonde la tradizione toscana con influenze sarde, utilizzando ingredienti locali e naturali in un'ottica sostenibile. **Il menù offre piatti di mare, proposte vegetariane e reinterpretazioni creative della cucina regionale**. A completare l'offerta, il Lounge Bar è il luogo ideale per godersi un aperitivo al tramonto sotto i grandi lecci o sorseggiare cocktail raffinati, preparati con ingredienti freschi e aromi dell'orto, in un'atmosfera intima e rilassata.



Località Piazzano 7
06069 Tuoro sul Trasimeno (PG) - Italia
Tel.: +39 0575 1743048
Email: info@villadipiazzano.com
www.villadipiazzano.com

Travel Marketing 2
Public Relations & Press Office

Ufficio Stampa Travel Marketing 2, Roma
Alessandra Amati Cell. 335 8111049
www.travelmarketing2.com
E-mail alessandra.amati@travelmarketing2.com
info@travelmarketing2.com

Seguici su facebook 