

# Il Tarassaco di Conco

L'altopiano di Asiago ha una forte tradizione per l'impiego delle erbe spontanee in cucina e in liquoreria.

Le varietà di possibile utilizzo sono molteplici ed è un peccato che in anni recenti questa competenza, un tempo tramandata di generazione in generazione, si sia affievolita.

Una delle poche eccezioni riguarda la pianta che con la sua estesa fioritura saluta l'arrivo della primavera, il tarassaco, *Taraxacum officinalis* per i botanici, con immediato riferimento alle molteplici virtù curative della specie. La popolarità di questa pianta erbacea è testimoniata dal numero inconsueto di denominazioni colloquiali: dente di leone, con riferimento alla frastagliatura delle foglie; soffione, riferendosi ai semi che il vento trasporta lontano grazie a una sorta di paracadute; piscialetto, in dialetto veneto pissacan, per le spiccate proprietà diuretiche delle foglie.

Una delle proprietà più caratteristiche del tarassaco riguarda la cistifellea, stimolando l'afflusso della bile nell'intestino con benefici effetti sulla digestione dei grassi, nella calcolosi biliare, nella soluzione della stitichezza e in generale nella depurazione dell'organismo. Il prodotto cotto mantiene buona parte delle virtù di quello fresco, ma ottima abitudine è bere l'acqua di bollitura dell'erba.

La raccolta riguarda le foglie più fresche della rosetta basale, che possono essere utilizzate fresche nella preparazione di insalate miste oppure lessate e impiegate in vario modo: ripassate in padella con un battuto di lardo, come contorno di molteplice abbinamento, oppure come base per un ripieno particolarmente adatto alle carni bianche, come l'agnello.

Caratteristica inconfondibile del tarassaco è il sapore amarognolo, più o meno accentuato a seconda del momento e del luogo di raccolta.

A Conco si verifica una combinazione pedoclimatica che fa del tarassaco un'erba particolarmente tenera e delicata, quasi dolce, adatta quindi a impieghi inconsueti, senza dimenticare che i boccioli possono essere conservati sott'aceto come fossero capperi, che i fiori possono essere lavorati per ottenere dolci delicatissimi, che il miele è ottimo compagno con i formaggi del luogo.

Tanto è bastato per convincere i ristoratori della zona a organizzare una manifestazione a tema, "A tavola con il tarassaco di Conco", che si tiene in aprile e maggio, con menù specifico dall'antipasto al dolce: torte salate e crespelle, minestre e risotti, arrostiti ripieni e insalate, biscotti e frittelle. Poi, nel resto dell'anno, si ricorre al prodotto conservato con ottimi risultati per tenere in lista i piatti più richiesti.



[www.ristoratoriconco.com](http://www.ristoratoriconco.com)



Comune di Conco

Tredicesima Rassegna Gastronomica  
Aprile e Maggio 2018 A tavola con il  
**TARASSACO di CONCO De.Co.**

GRUPPO  
**Ristoratori**  
Conco - 2006-2018



CONFCOMMERCIO  
VICENZA

