

Tutto è pronto per la Sagra dell'Asparago di Santena 2024

Un ricchissimo calendario di eventi per la dieci giorni di festa dedicata al “Re della tavola” di primavera

Serate musicali, show cooking, sfilate storiche e folcloristiche, mostre, mercatini, visite guidate, conferenze, presentazioni di libri e giochi medievali. Il tutto per celebrare il “Re della tavola” di primavera, l'asparago, che sarà possibile gustare tutti i giorni in una ricca offerta di piatti, dagli antipasti ai primi e secondi, fino ad insaporire addirittura la panna cotta.

È il variegato programma della **91^a edizione** della **Sagra dell'Asparago di Santena**, che si terrà da **venerdì 17 maggio a domenica 26**. È stato presentato oggi, lunedì 13 maggio, nella sala conferenze della Città Metropolitana di Torino. Sono intervenuti il sindaco di Santena, il vicesindaco e assessore ai grandi eventi di Santena, il presidente della Commissione regionale cultura, turismo e sport, il presidente della pro loco di Santena Pier Matteo Varrone, la presidente dell'Associazione dei produttori dell'Asparago di Santena e delle Terre del Pianalto Agostina Genero e lo chef della Sagra dell'Asparago Mauro Bosco.

Dieci giorni nei quali la centralissima **piazza Martiri della Libertà** si vestirà a festa in onore del germoglio eredità di Camillo Benso conte di Cavour, che qui visse nella Villa di famiglia. In piazza ci saranno infatti il palco delle esibizioni e il PalAsparago, che quest'anno è stato ampliato di 150 metri quadrati e garantirà fino a 750 metri quadri al coperto, in grado di ospitare un numero ancora maggiore di persone per i pranzi e le cene a base di asparago, senza doversi preoccupare del meteo.

IL PROGRAMMA

Si comincerà **venerdì 17 maggio** alle **18**, con uno Show Cooking a cura dell'Associazione Cuochi di Torino e Provincia (ACT). Alle **18,30** si terrà la

cerimonia di **inaugurazione**, con il taglio del nastro da parte della **Miss Italia Francesca Bergesio**, alla sua prima apparizione pubblica dopo l'infortunio che l'aveva costretta a ritirarsi prematuramente dal programma di Canale 5 *L'Isola dei Famosi*, ad aprile. Presenterà l'evento la cantante e intrattenitrice **Sonia De Castelli**; sono previsti gli interventi di organizzatori e amministratori.

Alle **19** aprirà lo stand gastronomico nel PalAsparago. Alle **20,30**, sfilata folcloristica con i personaggi storici del Piemonte, mentre alle **21** ci sarà la 62^a investitura della **Bela Sparsera e 'I so Ciatarin**, le maschere tipiche di Santena. Alle **21,30**, serata musicale con **MainD the GAP**.

Sabato 18 maggio si partirà con i pranzi alle **12**, per poi proseguire alle **16** con l'esibizione dell'Accademia di ballo **ASD Master di Marino Gomez**, sul palco di piazza Martiri. Sempre alle **16**, nella vicina biblioteca civica (piazza Visconti Venosta 1) il giornalista e inviato di guerra **Domenico Quirico** presenterà il suo ultimo libro *Kalashnikov*, edito da Rizzoli.

Alle **19** aprirà lo stand gastronomico. Dalle **21** comincerà la Notte Tricolore, con dj set di **Voyager la fabbrica del suono**, che farà ballare i presenti con i grandi successi del "Capitano" Gigi D'Agostino, rientrato sulle scene musicali proprio quest'anno. Il tutto si svolgerà in piazza Martiri. In contemporanea, ci sarà anche il mercatino in piazza Martiri, via Cavour, via Sambuy, via Tetti Agostino e via Tana.

Domenica 19 maggio il via alla manifestazione verrà dato già al mattino: alle **9** aprirà il mercatino e la fiera commerciale per le vie del centro cittadino (piazza Martiri, via Cavour, via Sambuy, via Tetti Agostino e via Tana), che proseguirà per tutta la giornata. In **orario 10-18**, piazza Plombières-les-Bains diventerà teatro delle dimostrazioni dei falconieri con i loro rapaci, a cura della Fattoria didattica Fantaparco. Sempre **dalle 10 alle 18**, in piazza Cosma e Damiano ci sarà Pompieropoli: si tratterà di percorsi per bambini, momenti di formazione e informazione sulla sicurezza condotti dall'Associazione Nazionale dei Vigili del Fuoco. Contemporaneamente, il comitato di Santena della Croce Rossa svolgerà simulazioni d'intervento e dimostrazioni delle tecniche di soccorso.

Alle **11** e alle **15,30** passeggiata con il direttore della Fondazione Cavour alla scoperta di Camillo Benso conte di Cavour innovatore agricolo e di spazi del complesso solitamente non compresi nel percorso di visita (per i dettagli si rimanda al comunicato di Turismo Torino in allegato).

In **orario 12-13**, in piazza Martiri si potranno scoprire i prodotti e le attività del Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese o, in alternativa, partecipare alla dimostrazione, con degustazione, sulla focaccia artigianale, a cura del bakery chef **Sergio Scovazzo**, che nel 2023 ha ricevuto il riconoscimento dei tre Pani del Gambero Rosso per la sua panetteria a Santena. Dalle **12** si potrà tornare a mangiare nel PalAsparago.

Dalle 14 alle 18, in piazza Martiri intrattenimento per i bambini, mentre alle **14,30**, nella stessa piazza, balli country con il gruppo **Riding West**. Alle **16**, nell'area media in piazza Martiri, ci sarà la premiazione dei vincitori del contest gastronomico che ad aprile si era tenuto in Liguria, durante il **Festival nazionale della Cucina con i fiori di Alassio**. Chef e artigiani del cibo provenienti da diverse regioni si erano sfidati a colpi di piatti originali, innovativi e gustosi utilizzando come base l'asparago santenese, combinato con i fiori eduli della cittadina ligure.

Alle **19** aprirà lo stand gastronomico e alle **21**, sul palco di piazza Martiri, comincerà la musica del dj **Tony Mix**, seguito alle **21,30** dagli **Abba Dream**, con tributo alla mitica band pop svedese, particolarmente famosa negli anni Settanta-Ottanta.

Da lunedì 20 a venerdì 24 maggio, tutte le sere alle **19** aprirà lo stand gastronomico al PalAsparago, fino alle 23. Sono anche previsti momenti di intrattenimento, sul palco di piazza Martiri: lunedì **20 maggio**, alle **20,30**, **sfilata di moda** a cura dell'Unitre di Santena-Cambiano, mentre alle **21,30** ci sarà il tributo a Ligabue degli **Oro nero**. Martedì **21 maggio**, alle **21,30** si esibiranno i cantautori del gruppo **Magazzino San Salvario**. Mercoledì **22 maggio**, alle **21,30** toccherà all'orchestra **Liscio Simpatia**, mentre giovedì **23 maggio**, sempre alle **21,30**, è prevista la serata di musica latina e bachata con **La Notte Bachatera**.

Venerdì 24 maggio, alle **16,45** nella vicina biblioteca civica (piazza Visconti Venosta 1) è in programma il **laboratorio BoIT!** sulla transizione ecologica e il cambiamento climatico, per i bambini dai 7 anni in su. Alle **20,30**, sul palco di piazza Martiri semifinale del concorso di canto e ballo del **Festival Arte&Bellezza**, organizzato da Angela Costabile insieme alla pro loco di Santena.

Gran finale tra **sabato 25** e **domenica 26 maggio**. Al sabato, con partenze alle **9,30**, alle **11,30**, alle **14** e alle **16,30** pedalata cicloturistica ideata da Pistaaaa! La

blue Way Piemontese (per i dettagli si consulti l'allegato di Turismo Torino, organizzatore dell'iniziativa). Alle **11** e alle **15,30** passeggiata con il direttore della Fondazione Cavour alla scoperta di Camillo Benso conte di Cavour innovatore agricolo e di spazi del complesso solitamente non compresi nel percorso di visita (anche in questo caso, per i dettagli si rimanda al comunicato di Turismo Torino in allegato).

Alle **12** aprirà lo stand gastronomico. Poi, alle **14,30**, sul palco di piazza Martiri è in programma lo show cooking "Asparagi e uova d'autore" in cucina con Gisella, a cura di **Eat like an Italian**, food blogger torinese affiliata Aifb (Associazione italiana food blogger). Alle **16** sarà la volta dell'esibizione musicale degli allievi della scuola Associazione Carpe Diem. Alle **17,30** tornerà di nuovo **Eat like an Italian** con uno show cooking intitolato "Mosaico di asparagi" in cucina con Gisella. Alle **19** apriranno gli stand gastronomici e alle **21,30** si darà il via alla **Notte Bianca**, con la party band Disco Inferno e il dj Matt Joe, sul palco di piazza Martiri. In contemporanea, ci sarà anche il mercatino in piazza Martiri, via Cavour, via Sambuy, via Tetti Agostino e via Tana.

Domenica dalle **9** mercatino per le vie cittadine (piazza Martiri, via Cavour, via Sambuy, via Tetti Agostino e via Tana) e spazio ai **Libri in Fiera**, in piazza Visconti Venosta: ci sarà un mini mercato del libro, con la presenza di alcune librerie del territorio, e iniziative all'interno della biblioteca civica, che si affaccia sulla medesima piazza.

Alle **10** comincerà il **Baccanale di Alba** per le piazze del centro città (piazza Martiri, piazza Visconti Venosta, piazza Plombières-les-Bains, piazza Forchino): un tuffo nel Medioevo tra figuranti in costume e giochi storici, un momento di divertimento per tutte le età. Alla **stessa ora**, conferenza sulla Comunità di supporto all'agricoltura, a cura dell'Associazione Reciprocamensa e dell'Associazione CiòCheVale di Chieri, sul palco di piazza Martiri.

Alle **10,30** funzione religiosa nella chiesa parrocchiale che si affaccia su piazza Martiri, mentre alle **11** nella vicina biblioteca presentazione del libro *Il vombato dal sedere quadrato* di Haider Bucar, con a seguire laboratorio a tema; evento adatto ai bambini dai 3 anni in su.

In **orario 12-13**, in piazza Martiri si andrà alla scoperta del **Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese**, mentre alle **15 sfilata storica** per le vie cittadine (partenza da piazza Santi Cosma e Damiano, passaggio in via Sambuy, via

Amateis, via Cavour e arrivo in piazza Martiri), con la banda musicale santenese Canonico don A. Serra e la banda musicale di Vigone, accompagnate dalle majorette, dalle Asparagette di Santena, dagli sbandieratori e musicisti di Alba e dal gruppo folcloristico "Voce di Calabria". Alle **17**, in piazza Martiri pesa dei mazzi di asparagi del concorso "Indovina quanto pesa il mazzo", che si svolgerà nell'intera giornata di domenica: il vincitore si porterà a casa l'intero mazzo oggetto dell'indovinello. Alle **21** chiusura della Sagra al PalAsparago, con la premiazione dell'Asparago d'oro 2024, premio che viene conferito ogni anno a una personalità cittadina che si è distinta per l'impegno a favore della comunità. Alle **21,30** spazio conclusivo dedicato alla musica con l'orchestra **Diego Zamboni**, sul palco di piazza Martiri.

Durante la Sagra troveranno spazio anche tre mostre: nella biblioteca civica è in programma l'esposizione del concorso internazionale di illustrazione BolT!, visitabile da lunedì a venerdì in orario 9,30-12,30 e 15-19 e il sabato solo 9,30-12,30; apertura speciale domenica 26 maggio per l'intera giornata. Dal 17 al 20 maggio, mostra dal titolo "Colori" nella sala consiliare del Municipio (via Cavour 39), a cura dell'artista santenese Giuseppe Migliore; visitabile dalle 10 alle 20. Infine, esposizione "La leggerezza e la forza dell'acquerello tra paesaggi e ritratti", di Simone Trotta, sempre nel salone consiliare del Comune nei giorni 25 e 26 maggio, in orario 10-20. Saranno tutte a ingresso libero.

IL MENÙ DI PRANZI E CENE

Sabato 18 e domenica 19 e di nuovo sabato 25 e domenica 26, sarà possibile mangiare dentro il PalAsparago sia a pranzo (orario 12-15) sia a cena (19-23); tutti gli altri giorni (17, 20, 21, 22, 23 e 24 maggio) soltanto a cena (orario 19-23).

Il menù prevede una scelta fra tre antipasti (insalatina di asparigina e uova sode; asparagi con salse e flan di asparagi con fonduta), quattro primi (risotto agli asparagi; agnolotti Laignueglia con asparagi burro e salvia; lasagne agli asparagi e pasta al ragù), cinque secondi (asparagi con bagna caoda e uovo fritto; asparagi burro; parmigiano e uovo fritto; involtini di asparagi e prosciutto; spezzatino di pollo, tacchino e vitello con patate e asparagi; selezione di tome con confettura) e tre dolci (bonet; panna cotta con asparagi e torta di nocciole); il tutto potrà essere inaffiato dai vini Dolcetto di Diano d'Alba, Barbera d'Alba doc superiore, Barolo docg, Langhe doc Chardonnay e Moscato d'Asti docg. Per

i bambini possibilità di scegliere hamburger e patatine, wurstel e patatine o solo patatine fritte.

*«Nel menù abbiamo mantenuto i grandi classici, a partire dall'insalata di asparagina con uovo sodo, gli immancabili asparagi con salse e il flan con fonduta di Toma piemontese - sottolinea **Mauro Bosco**, per il secondo anno consecutivo chef della Sagra, lui che dall'anno scorso gestisce insieme alla compagna Doina la cucina del rifugio Combe d'Imbert Vittoria, a Cesana Torinese - Non può mancare il risotto, mentre le novità di quest'anno saranno sicuramente gli asparagi con bagna caoda e uovo fritto. Infine i dolci, con gli intramontabili bonet, torta di nocciole di Langa e la divertente panna cotta al gusto di asparagi. Il filo conduttore della Sagra, come del resto della mia cucina, è sicuramente la valorizzazione del territorio attraverso i prodotti che ci dona».*

E aggiunge: *«Ringrazio la pro loco per aver chiesto nuovamente a noi di cucinare alla Sagra. Sarà un bella sfida e una grande responsabilità, ma non vediamo l'ora di iniziare. È sempre un'emozione, specialmente per un santenese doc come me, nato in mezzo alle campagne di Santena e del Pianaalto».*

DIAMO I NUMERI

Nonostante le numerose giornate di pioggia durante il periodo della Sagra, nel 2023 hanno mangiato nel PalAsparago 6.000 persone, con punte di 800 coperti nei pranzi della domenica.

I volontari impegnati durante la manifestazione saranno 200, in crescita di anno in anno.

Nelle ultime edizioni si è assistito a un incremento degli arrivi da fuori Piemonte, in particolare da Liguria, Lombardia e Valle d'Aosta, sia in termini di visitatori sia di banchi degli espositori.

Come già indicato in precedenza, il PalAsparago quest'anno amplierà la sua superficie coperta, passando da 600 a 750 metri quadrati. L'aspettativa e l'auspicio sono di incrementare il numero di coperti fatto segnare nel 2023.

Per quanto riguarda la produzione di asparagi a Santena, negli ultimi dieci anni l'Associazione dei produttori ha visto lievitare il numero degli associati, che sono quasi raddoppiati. Oggi ne conta **24** distribuiti fra i **nove Comuni** del Pat

(Prodotto agroalimentare tradizionale), nel quale rientra l'asparago santenese: Agriturismo l'Antico Pioppo, Bartolomeo Migliore, Giovanni Battista Tosco, Cascina Rubina, le società agricole Fratelli Tallone e Lo Scoiattolo, e le aziende agricole di Gianluca Avataneo, Giuseppina Avataneo, Luca Gola, Giovanni Mosso, Marco Raimondo, Roberto Rocca, Giovanni Sacchetto, Roberto Tosco, Domenico Vassallo, Giuseppe Vassallo, Carlo Vercellino, Edoardo Principi, Maria Crivello, Laura Sapino, Adriano Tortone, Ornella Tuninetti, Pierangelo Burzio e Giovanni Fabaro.

Quattordici su 24 sono produttori di Santena, mentre gli altri hanno sede fra Villastellone (1), Carmagnola (5) e Poirino (4). Gli aderenti all'Associazione rappresentano circa il 50% di tutte le aziende che coltivano l'asparago santenese nell'area. Dal 2013 a oggi, l'Associazione ha anche osservato un aumento degli ettari impegnati da asparagiaie: sono passati **da 15 a 25**. L'estensione è cresciuta sia per effetto dell'incremento del numero di soci (che hanno portato in dote i loro appezzamenti), sia per i nuovi terreni che, in questi anni, sono stati destinati alla coltivazione del gustoso germoglio.

La siccità degli ultimi anni aveva causato una riduzione del **15-20%** del peso degli asparagi, perché meno ricchi di acqua, e accorciato il periodo di raccolta. Al contrario, la primavera 2024 è stata caratterizzata da abbondanza di precipitazioni. Dunque si dovrebbe tornare ai livelli delle annate migliori, con una media produttiva di 60 quintali all'ettaro. Nei due mesi di produzione dell'asparago, che vanno da inizio aprile a inizio giugno, si stima che i 24 associati arrivino a commercializzare **circa 150 tonnellate** di germogli. Quasi esclusivamente attraverso la vendita diretta in cascina, oppure attraverso i piatti cucinati nei ristoranti, nelle trattorie e nei bar di Santena e dintorni, specializzati in portate della tradizione (come gli asparagi con la salsa Pinin) o in preparazioni più moderne (come l'insalatina di asparagina o il gelato all'asparago).

LE DICHIARAZIONI

Pier Matteo Varrone, presidente della pro loco: *«Questo evento non è solo una celebrazione della nostra tradizione culinaria e un omaggio alla storia e al patrimonio agricolo della nostra regione. È anche un'importante iniziativa che coinvolge circa 200 volontari. Loro, gratuitamente, si adoperano e riempiono di vita il PalAsparago, diventando promotori del nostro territorio. Invitiamo a*

partecipare alla Sagra per scoprire e gustare i piatti della tradizione Santenese, ovviamente a base di asparagi, con alcune rivisitazioni. Nei fine settimana sarà l'occasione per assistere a numerosi eventi per tutte le età, mentre nelle dieci serate si ascolterà anche buona musica».

Il sindaco di Santena: «Invitiamo i Torinesi a scoprire il nostro territorio, per loro da sempre considerato "oltre collina". Un territorio caratterizzato da colline e pianure, ricco di storia, cultura, tradizione e gastronomia. La Sagra dell'Asparago di Santena è dunque un'occasione per gustare il nostro prodotto tipico, ma anche per trascorrere una giornata alla scoperta delle ricchezze che offre questa zona del Piemonte, a partire dal Castello Cavour e proseguendo con gli itinerari cicloturistici, le tante e diversificate produzioni locali, le chiese, l'architettura, i castelli e gli scorci meravigliosi che offrono i nostri paesi».

Il vicesindaco e assessore ai grandi eventi: «La Sagra dell'Asparago è un'occasione unica per celebrare questo prodotto straordinario e per scoprire le bellezze di Santena. Un evento che offre un ricco programma di appuntamenti, tra degustazioni, concerti, spettacoli e mostre. Un'occasione per ritrovarsi in famiglia e con gli amici all'insegna del buon cibo e del divertimento. Ma è anche un momento per riflettere sul valore del nostro territorio e sull'importanza di preservare le nostre tradizioni. Un monito a custodire il patrimonio ambientale e culturale che abbiamo ereditato e a trasmetterlo alle generazioni future. In quest'ottica la città di Santena è in pieno fermento grazie a un importante progetto di rigenerazione urbana. Un progetto ambizioso, che ha l'obiettivo di migliorare il decoro urbano, di valorizzare il patrimonio storico, architettonico e le aree verdi e di potenziare la mobilità sostenibile».

La presidente dell'Associazione dei produttori dell'asparago di Santena e delle Terre del Pianalto, **Agostina Genero**: «È un momento emozionante per noi mentre ci troviamo nel pieno della stagione degli asparagi, nonostante le sfide che abbiamo dovuto affrontare a causa delle condizioni climatiche avverse. È un periodo molto impegnativo, ma sono felice di annunciare che la campagna degli asparagi procede con successo. I produttori hanno dimostrato una resilienza straordinaria, adattandosi alle circostanze e lavorando instancabilmente per

garantire una produzione di qualità, e i risultati sono incoraggianti. Molti dei nostri associati parteciperanno attivamente alla celebrazione del nostro amato germoglio durante i dieci giorni di Sagra e li ringrazio fin da adesso. Il loro duro lavoro e la loro passione per gli asparagi sono il cuore pulsante della nostra Associazione».

Il presidente della Commissione regionale cultura, turismo e sport: «Per Santena, questa manifestazione rappresenta il punto di arrivo di un lavoro di squadra tra l'amministrazione comunale e le tante associazioni di volontariato impegnate nell'organizzazione. Tutti insieme, infatti, lavorano per mesi alla piena riuscita della Sagra. Ed è proprio grazie al loro grande impegno e alla loro dedizione, che questo evento riesce a mettere tutti d'accordo nell'essere considerato uno fra quelli di maggior successo di questo territorio».