

# PROTAGONISTA ASSOLUTO AL CAAT IL RE DEGLI ASPARAGI... L'ASPARAGO DI SANTENA A KM ZERO



Mentre la Cucina Italiana viene candidata a patrimonio immateriale dell'Unesco, al CAAT Centro Agro Alimentare di Torino **l'asparago** – uno dei prodotti simbolo di eccellenza tra gli ortaggi più classici della pianura torinese, e in particolare di quella zona della terra permeabile, sabbiosa e poco calcarea circostante le cittadine di Santena, Poirino e Carmagnola – **torna nuovamente alla ribalta e agli onori della cronaca, in occasione dell'arrivo della primavera e della Sagra dell'Asparago di Santena.**

In questo periodo nella Galleria del mercato ortofrutticolo del Centro Agro Alimentare torinese

tra i tanti prodotti di stagione disponibili, primeggiano senza alcun dubbio gli Asparagi (che tra i tanti effetti benefici e disintossicanti pare abbiano anche funzione "antidepressiva"!).

A confermare e a testimoniare il valore e l'importanza del "re" degli asparagi è stata infatti, venerdì 13 maggio 2023, **la visita al CAAT del Sindaco di Santena Roberto Ghio accompagnato dal Presidente dell'Associazione Produttori**

## **Asparagi di Santena Gino Anchisi.**

Al loro arrivo in Galleria sono stati ricevuti dal Direttore Generale del CAAT Gianluca Cornelio Meglio, dal Presidente Marco Lazzarino e da Stefano Cavaglià Presidente di APGO Associazione Grossisti Ortofrutticoli del Piemonte.

“L’Asparago di Santena è il solo che viene commercializzato con la base del turione (così si chiama la parte di Asparago che consumiamo) bianca – spiega con passione Ghio al suo ingresso al CAAT – grazie alla particolare tecnica di lavorazione con “baulatura” del terreno e alla modalità di raccolta, per la quale si utilizza un particolare coltello che consente di scalzare l’asparago (con un taglio che spesso vediamo in sede di acquisto) lasciando la base bianca senza danneggiarne la zampa (radice)”. L’Asparago di Santena dal 1999 è un prodotto PAT (prodotto agro alimentare tradizionale del Piemonte) e storicamente legato a Camillo Benso conte di Cavour che lo definì “la sorgente della prosperità di Santena”.

“Un ringraziamento particolare al Sindaco di Santena Roberto Ghio e al Presidente dell’Associazione Produttori Asparago di Santena Gino Anchisi. Il mio rapporto – afferma Stefano Cavaglià Presidente di APGO – con Santena ed il chierese-carmagnolese nasce dalle origini familiari e pertanto mi vede legato ad un particolare sentimento di affetto verso un territorio che storicamente svolge il ruolo di “orto” della città di Torino e del suo hinterland. L’asparago è certamente uno tra i prodotti più noti del territorio, ma da Santena e dintorni provengono anche molti altri prodotti orticoli di eccellenza che vengono commercializzati al CAAT: i pomodori cuore di bue, le zucchine con il fiore, le insalate, i cavoli, le zucche per citarne alcuni. Inoltre, Santena negli anni ha saputo legare enogastronomia, storia (ricordiamo che a Santena oltre alla villa dei conti di Cavour è ospitata la tomba del grande Statista Camillo Cavour) e politiche di sviluppo territoriale, in particolare la recente creazione del

Distretto del cibo del chierese e carmagnolese (tra i primi nati in Piemonte).

Ritengo che l'approccio con il quale i rappresentanti della politica del territorio, le associazioni di valorizzazione dei prodotti locali, la nostra associazione APGO e la società CAAT, si incontrino per parlare di sviluppo e promozione commerciale delle eccellenze del territorio sia un modello da approfondire e replicare. Gli interlocutori con cui abbiamo avuto il piacere di incontrarci hanno certamente le caratteristiche per fare da apripista in questo processo che auspico ci porterà a mettere in piedi delle iniziative comuni quanto prima".

Il consumatore lo può riconoscere dall'aspetto ma non solo: anche dal mazzo fatto a mano con le punte rivolte verso l'interno, tenuto insieme da un laccio marrone dove spicca il bollino di eccellenza e garanzia timbrato ad uno ad uno dall'Associazione Produttori Asparagi di Santena.

La visita ha visto varie tappe in Galleria presso gli stand di diversi operatori Santenesi che concorrono a tenere alta la qualità all'interno del CAAT – tra i quali Pier Domenico Tosco, Cavaglià, Vairolatti, Groppo – consentendo di toccare con mano le opportunità che un centro agro alimentare, quale è quello di Torino, ricopre all'interno della filiera quale supporto per la promozione e la valorizzazione di un'eccellenza del nostro territorio.

“L'incontro con il Sindaco di Santena Roberto Ghio e con Gino Anchisi Presidente dell'Associazione Produttori Asparago di Santena – dichiara Gianluca Cornelio Meglio – conferma l'importante ruolo sinergico che una struttura come il CAAT può ricoprire all'interno della filiera in cui i grossisti, sempre più, assumono la veste di “selezionatori” in stretta collaborazione con i produttori per orientare l'offerta nel modo più consono e adeguato a soddisfare una domanda assai mutevole.

L'incontro ha rappresentato, altresì, l'occasione per conoscere le notevoli opportunità che offre il territorio di Santena e del Pianalto sia dal punto di vista agricolo che storico e culturale".

Commenta il Sindaco di Santena Roberto Ghio "L'incontro con il Direttore Generale del CAAT è un altro fondamentale tassello posto dal nostro territorio nell'ottica di completamento di un quadro che, dalla costituzione del primo Distretto del Cibo riconosciuto dalla Regione Piemonte – quello del Chierese-Carmagnolese – mira ad essere un riferimento ed una risorsa per il territorio, per i produttori, i commercianti e i cittadini. La produzione di cibo buono dovrà d'ora in poi essere sempre connessa alla sua commercializzazione e al suo consumo. Per creare la cultura imprescindibile è dunque necessario che tutti gli attori siano coinvolti nelle scelte strategiche e diventino sempre più protagonisti nella crescita e nella diffusione delle buone pratiche che si vogliono e devono mettere in atto. Ringrazio il CAAT e tutta la sua struttura per la disponibilità all'ascolto e per la volontà di proporre azioni concrete che si vogliono attuare da subito, ringrazio altresì anche i commercianti locali che hanno accolto con entusiasmo l'iniziativa partendo dal prodotto d'eccellenza del momento, il nostro caro asparago di Santena e delle terre del Pianalto".

Attualmente in Piemonte sono coltivati ad asparagi oltre 260 ettari, quasi 700 le imprese agricole. "Un contesto di lavoro prezioso da far conoscere a giovani preparati in cerca di lavoro. Tre ettari di asparagi e due mesi di raccolta generano un fatturato già molto importante: un'eccellenza piemontese che va "coltivata", non si deve assolutamente perdere il senso profondo di valorizzare i migliori prodotti e le tradizioni del proprio territorio e l'opportunità di occupazione per le nuove generazioni" – aggiunge con emozione Gino Anchisi Presidente Associazione Produttori Asparago di Santena e delle Terre del Pianalto – che chiosa "La visita al Centro Agro

Alimentare di Torino ha confermato l'importanza di fare rete e di trovare le migliori modalità di collaborazione tra i soggetti e le organizzazioni che operano nel sistema rurale della Città Metropolitana a beneficio di tutta la comunità del Torinese. Uno dei pilastri di riferimento di questo sistema è il CAAT al servizio delle aziende agricole, commerciali e dei cittadini. Un volano di supporto indispensabile per la crescita e la diffusione della produzione del nostro territorio, ancor più per i coltivatori più piccoli e oggi meno strutturati".

Parola d'ordine quindi al CAAT stagionalità, territorialità, prossimità e non solo: possiamo infatti parlare in questo caso addirittura di Tempo Zero, a dimostrazione che il fattore tempo è fondamentale a garanzia di mantenimento delle caratteristiche organolettiche e alimentari degli asparagi raccolti dal campo poche ore prima della distribuzione, della vendita al consumatore e della loro presenza e consumo in tavola.

L'incontro è stata occasione per porre le basi di un dialogo sinergico che veda nel tempo la collaborazione tra il distretto dei produttori di Santena e il CAAT nella sua veste non solo di centro di smistamento del fresco, ma di piattaforma di fondamentali servizi a supporto quali l'etichettatura, il confezionamento, la distribuzione.