



Parata di premiati sul palco della Sagra tra produttori e cuochi

(FOTO IL VIALE ENRICO VERGNANO)



# La tarantella dell'asparago

*Belli e premi alla sagra santenese. Un'abbuffata da sette quintali*

**SANTENA** - Le danze venerdì e sabato l'hanno scampata; le bancarelle domenicali, invece, sono state dimezzate. Una sagra tormentata dalle nuvole quella dell'asparago santenese: domenica mattina, il brutto tempo ha spinto a disertare circa 50 bancarelle ed espositori sul centinaio previsto. Dimezzata la coreografia, la festa si è poi ripresa nel finale al pomeriggio: complice il sole, in un attimo il centro della città è stato preso d'assalto da una gran folla. Così hanno sfilato la Bela Sparsera e l' so Ciatarin (al secolo Elisa Tosco e Giacomo Cavaglià, accompagnati dai carri dei prodotti locali, dalla banda musicale Canonico Serra e dal gruppo twirling delle Asparagette.

A seguire, un breve sipario con i numeri delle majorette Asparagette, balli irlandesi e occitani della Compagnia delle Danze e la tarantella calabrese dell'associazione Santi Cosma e Damiano. Dopo di che, la giuria del concorso "Asparago d'oro" ha decretato il suo verdetto sui



produttori che hanno esibito i loro mazzi di turioni. Per la categoria "ibrido", cioè l'asparago ottenuto

dall'incrocio di più varietà, ha vinto il primo premio Francesco Raimondo; secondo Mauro Cosso, terzo



Giovanni Mosso. Per la categoria "monovarietà locale" sono stati premiati Carlo Vercellino, al secondo posto Domenico Vassallo e Giovanni Migliore, terzo Domenico Bosio. Il titolo per l'asparago gigante è stato aggiudicato a Carlo Vercellino.

Quest'anno per la prima volta è stata lanciata la sfida "Asparago nel piatto" ai ristoranti santenesi. Cinque sono stati i concorrenti. Tra gli assaggiatori, ol-



tre al sindaco Benedetto Nicotra, c'erano Marco Ciccone per Slow Food e Gianni Ghio per la pro loco. Hanno conquistato il podio un flan di asparagi su fonduta di toma del lait brusc e gambero al lardo, preparato dal ristorante Vecchia Credenza; tagliarin alla fonduta di maschera con asparagi del ristorante Roma; cappelletti ricoperti con crema di asparagi, fonduta di gonzola e granelle alle noc-

ciòle, cucinati da Basilicò; infine un dolce agli asparagi presentato dall'Antico Pioppeto.

L'asparago ha inoltre trionfato nel punto ristoro della pro loco: circa 7 i quintali divorati da 1.400 persone. Il piatto più richiesto sono stati involtini con prosciutto e fonduta, a seguire il risotto agli asparagi e gli agnolotti con ripieno di asparagi.

Federica Costamagna



Anche la tarantella calabrese ha animato la sagra dell'asparago. A sinistra le majorette e la banda musicale