

I diversi concorsi vinti da Raimondo, Vercellino e Vecchie credenze

Asparagi protagonisti

Grande successo per il Maggio santenese

SANTENA - Francesco Raimondo e Carlo Vercellino sono i vincitori del concorso Asparago d'oro 2008. Raimondo si è aggiudicato il primo premio nella categoria ibrido, il secondo premio è andato a Marco Pautasso, al terzo posto Giovanni Mosso. Vercellino si è aggiudicato la prima piazza nella categoria monovarietà locale e in quella asparago gigante. Al secondo posto nella monovarietà si sono piazzati Domenico Vassallo e Giovanni Migliore, terza piazza per Domenico Bosio, unico esponente in concorso non santenese, presidente della Coldiretti di Chieri. La giuria era composta da Giancarlo Chiesa, responsabile economico della Coldiretti di Torino, Romano Gianfelice, presidente della locale sezione dei berretti gialli e Giacomo Tamietti, docente alla facoltà di Agraria.

Giancarlo Chiesa, prima della premiazione ha spiegato: "Quindici anni fa a Santena erano censiti cinque produttori con tre ettari di superficie investite ad asparagi. Oggi i coltivatori che tagliano asparagi sono 45 e gli ettari che producono turioni a Santena e dintorni sono venti. La produzione quotidiana di asparagi è di cento quintali. Con questi numeri la coltivazione di asparago sta diventando interessante per l'economia della zona. Un grosso passo in avanti è arrivato con l'inserimento dell'asparago di Santena e delle terre del pianalto nel Paniere dei prodotti tipici della Provincia".

A margine del concorso dell'asparago si è svolto Asparipiatto, un confronto che vedeva competere alcuni ristoratori locali, hanno partecipato i locali Roma, Vecchie Credenze, Antico Pioppo e Basilicò.

Fuori concorso il ristorante della sagra. Il concorso è stato vinto dal ristorante Vecchie credenze con un flan di asparagi su toma del lait brusc con gambero al lardo di Moncalieri, seconda piazza per il Roma, terzo il Basilicò e, infine, l'Antico Pioppo. La classifica è stata stilata da una giuria di tre persone: l'ex sindaco Gianni Ghio, l'attuale sindaco Benedetto Nicotra e Marco Cicerone, esponente di Slow Food.

