

# Sparsera con radici al Sud nella sagra "multi-folclore" Sapori e musica ogni sera a Santena

**SANTENA** Una Sparsera con radici nel Sud e un Ciatarin mezzo astigiano: Daniela Argentieri e Francesco Cini sono i nuovi interpreti delle maschere che porteranno il nome di Santena in feste e sagre per i prossimi dodici mesi. I loro volti sono stati rivelati venerdì in piazza per aprire i dieci giorni di festa nel nome dell'asparago.

Oltre al sindaco Ugo Baldi e ad Angelo Salerno, presidente della Pro Santena, a dare loro il benvenuto con un spettacolo teatrale erano i bambini della terza elementare della scuola Gozzano.

«Siamo contenti di portare avanti le tradizioni. Mio papà Nicola è abruzzese e mia mamma Giuseppina salernitana - rivela la Bela Sparsera - ma io sono nata e cresciuta qua. Santena è il mio paese». Francesco è santenese da parte del padre Bruno, come spiega lui stesso: «Mia mamma Clelia Ferrero è originaria di Asti».

Lei di casa nel quartiere Case Nuove e lui in borgo Taggia, sono amici fin da bambini. Sono quasi coetanei, hanno rispettivamente 34 e 36 anni: «Abbiamo sempre frequentato gli stessi ambienti, come la scuola e l'oratorio». La Sparsera ha giocato per cinque anni nella squadra di calcio femminile del San Luigi e Francesco era nello stes-



Daniela Argentieri e Francesco Cini nelle vesti di Bela Sparsera e Ciatarin durante l'investitura

so gruppo sportivo, ma si è dedicato alla pallavolo per 15 anni come giocatore e poi allenatore.

Adesso, durante il giorno la loro vita è divisa dal lavoro: lei è impiegata in una società di servizi per conto d'Intesa San Paolo a Moncalieri, mentre lui è magazziniere nella ditta dolciaria santenese Barovero. Nel tempo libero frequentano la stessa comitiva: «Giriamo con il medesimo gruppo di amici e siamo nel direttivo della Pro Santena Giovani, di cui sono segretaria».

Non sono fidanzati, ma fanno coppia nella danza: «Abbi-

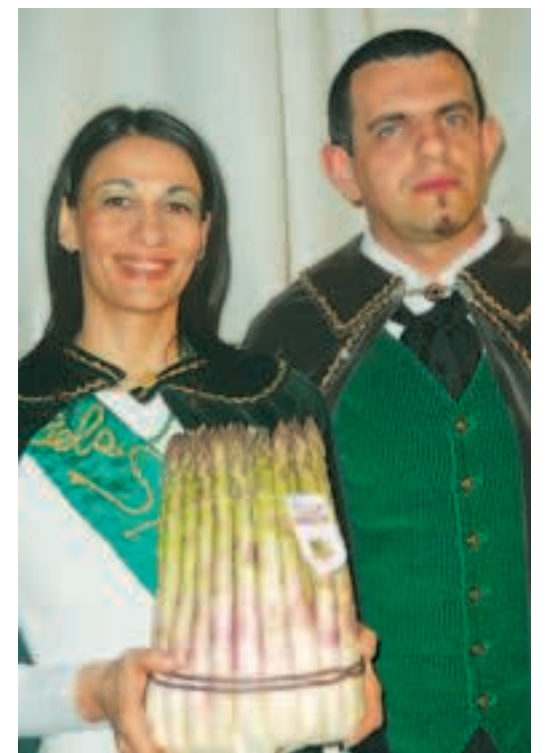
amo frequentato corsi di latino americano e qualche volta andiamo a ballare».

Adesso hanno deciso di diventare la Bela Sparsera e il Ciatarin: «Ci siamo proposti di rivestire di questo ruolo. E la pro loco ha accettato». Quest'esperienza insieme trasformerà i vostri sentimenti? «No, siamo solo amici», assicurano.

Daniela e Francesco accompagneranno la sagra fino a domenica, attraverso un viaggio a tappe attraverso l'Italia con folclore e piatti tipici regionali. Il programma propone infatti ogni sera nel

Palasparago in piazza Martiri degustazioni non solo dell'ortaggio tipico santenese, ma anche di altre specialità italiane. In più, ci sono concerti gratuiti in piazza Martiri e spettacoli di artisti di strada per bambini, alle 20, nella piazzetta tra via Sambuy e via Cavour.

Stasera, martedì, sarà dato spazio ai giovani con la band santenese Enfasi, che dalle 20 interpreterà canzoni pop-rock proprie e cover internazionali. Alle 21,30, saliranno sul palco i Divina per suonare musica dance degli anni '70, '80 e '90.



Domani, mercoledì, il tour per le regioni proporrà la serata piemontese, mentre alle 1, l'associazione santenese "Le radici e la memoria" terrà una conferenza, nel palazzo Visconti Venosta. Alle 21 le canzoni popolari piemontesi del trio Le Mondine.

Giovedì dalle 20 la cucina del Gruppo Alpini santenesi e dalle 21 si potrà ascoltare la fanfara alpina Montenegro.

Venerdì sapori e suoni della Calabria con l'associazione santenese Santi Cosma e Damiano, che proporrà peperoncino, 'nduja, tarantella e pizzica del gruppo folcloristico La Lira.

La festa culminerà domenica con il mercatino di prodotti tipici e artigianato; alle 15,30 la sfilata storica con carri dedicati agli asparagi, banda canonico Serra e le majorettes Asparagette La giornata si chiuderà alle 21,30, con la musica di Bruno Mauro e la sua band.

Federica Costamagna

## Rivalità in punta d'asparago Santena e Poirino, cent'anni d'orgoglio e affari

■ «Gli asparagi di Poirino sono più buoni di quelli di Santena. E' una questione di terra: la nostra è meno sabbiosa». Tommaso "Masin" Appendino non ha dubbi. E lui, a 84 anni, è il decano degli asparagicoltori poirinesi.

Nelle sue parole c'è l'eco di un'antica rivalità, che fino alla fine del Novecento vedeva i santenesi opporre il proprio blasone a quello dei poirinesi, considerati dei "parvenu". Era un antagonismo acceso: i poirinesi accusavano i vicini di essere dei "ciaciarin", chiacchieroni, tante erano le parole che spendevano per magnificare Santena come capitale del turione. I santenesi ribattevano affibbiando ai poirinesi l'etichetta di "ciucia roere" (succhia solchi, cioè avari).

Un soprannome che il sindaco poirinese Domenico Minelli tutto sommato avallava: «Grazie agli asparagi i poirinesi se la passano abbastanza bene», dichiarava nel 1972. All'epoca il poirinese medio guadagnava 800 mila lire l'anno (poco più di 400 euro) e nelle banche del paese si stimava fossero accumulati 15-20 miliardi. «Questo dimostra che i poirinesi hanno più la mentalità del risparmiatore che quella dell'imprenditore - chiosava il sindaco - Anche se non hanno mai lesinato soldi per rinnovare i loro impianti, che si possono considerare all'avanguardia in ogni settore dell'agricoltura, principalmente in quello degli asparagi».

Il sindaco Minelli non ignorava che Santena era stata la prima a produrre asparagi in quantità fin dall'Ottocento. Ma sottolineava che la "rincorsa" di Poirino era cominciata da un

pezzo: «Qui si coltivano fin dall'inizio degli Anni Trenta: ricordo l'installazione dei primi impianti, tra mille dubbi e incertezze. Si diceva allora che l'asparago cresceva solo in zone sabbiose e che non avrebbe mai attecchito sui nostri terreni calcarei e argillosi. Invece i primi risultati furono incoraggianti e si proseguì».

Prevalere nella fama di "patria dell'asparago" non era solo questione di campanile: significava innescare un potente volano economico. Era un prodotto capace di produrre ottimi redditi e non solo per gli agricoltori, ma anche per chi li serviva a tavola. Non per nulla Santena - e ancor più Poirino - hanno visto moltiplicare i ristoranti durante il secolo scorso. E poi c'era tutto il business dei commercianti: nel 1966 lavoravano 28 grossisti di Santena contro un solo poirinese.

La pretesa di supremazia Poirino la fondava non tanto sul gusto, quanto sulla grande disponibilità di terreni: 7.600 ettari contro i 1.600 di Santena. Nel 1967 i poirinesi detenevano il primato nella produzione (circa 6.000 quintali a stagione) e vaticinavano il declino dei vicini: «A Santena i terreni sfruttabili stanno per finire mentre Poirino è il terzo Comune della provincia di Torino, ha continue possibilità di ricambio».

Ma Santena ribatteva: «Produciamo meno perché stiamo preparando altri terreni mai sfruttati. Presto rimonteremo la

classifica. Comunque resta un fatto positivo: i nostri grossisti di prodotti ortofrutticoli portano ogni anno al mercato generale di Torino oltre centomila quintali di merce affluita da tutta la zona».

La storia, in realtà, è poi stata un'altra: entrambi i paesi hanno visto ridurre negli ultimi trent'anni del Novecento la superficie ad asparagi. «Oggi i giovani non vogliono più saperne di coltivare asparagi - commentava già nel 1975 Battista Avataneo, all'epoca sessantottenne, uno degli storici asparagicoltori poirinesi - Non è vero che la terra sia diventata più avara e produca di meno».

La rivalità è diventata così comune parabola discendente. Perché? Perché coltivare cereali comporta meno fatica (l'asparago si cura tutto a mano) e il raccolto è più sicuro usando fertilizzanti e antiparassitari. In poco tempo la chimica ha fatto triplicare le rese a ettaro del mais.

«Da allora molta acqua è passata sotto i ponti - commenta oggi il santenese Roberto Ghio, presidente dell'associazione "Asparago di Santena e delle terre del Pianalto" - Il fatto che sia nata la nostra associazione lo dimostra. Grazie ad essa l'asparagicoltura sta riprendendo quota, con un unico simbolo per i nostri asparagi».

I "nostri" asparagi: tutti insieme quelli di Santena e dell'altopiano poirinese sotto lo stesso marchio. Che fine ha fatto la rivalità? E le differenze di gusto al di qua o al di là del confine? Domenico Gariglio, giovane coltivatore poirinese, taglia corto: «Sono identici e buoni uguali».



Roberto Ghio



"Masin" Appendino