



OMAGGIO A CAMILLO CAVOUR AGRICOLTORE E POLITICO

Degustazione piatti Asparago di Santena e delle Terre del Pianalto

CASTELLO DI GRINZANE CAVOUR

Lunedì 17 aprile 2023 - Ore 18.30

Ingresso su invito accreditandosi al seguente link:

[**CLICCA QUI PER ISCRIVERTI ALLA SERATA DI DEGUSTAZIONE**](#)

L'Asparago Santenese è un prodotto di eccellenza dell'orticoltura e della cucina piemontese e italiana. La sua fama dipende dal sapore dolce e delicato, dalla scarsa fibrosità, dalla salubrità, dalla freschezza frutto dalle terre sabbiose e dell'ambiente in cui cresce. La sua popolarità è saldamente legata all'opera di Camillo Cavour, che nel Pianalto, nelle Langhe e nel Vercellese sviluppò l'attività di agricoltore e di politico.

La cerimonia ricade in coincidenza con anniversari significativi: il 75° della Costituzione. Il 175° della Prima Guerra di Indipendenza; dell'Inno di "Mameli"; dello Statuto Albertino - tra i cui firmatari figura Cesare Alfieri di Sostegno, il nonno della benefattrice marchesa Adele -; della richiesta di Giovanni Bosco di potersi recare a Santena il 10 agosto, San Lorenzo, con la divisa di Capitano della Milizia.

Protagonisti dell'incontro sono i germogli di asparago a "tempo zero", i vini dell'Enoteca Regionale Piemontese Cavour, le uova Fantolino, la varietà Riso "Gran Cavour" e la Nocciola Piemonte IGP delle Langhe.

Ai partecipanti saranno offerti gratuitamente in degustazione piatti, frutto della innovazione e tradizione plurisecolare della cucina Santenese e del Pianalto.

Hanno collaborato: Associazione Ristoratori Santenesi (Le Vecchie Credenze, L'Antico Pioppo, La Locanda del Cont), Accademia di Agricoltura di Torino, FANTOLINO, IRES riso Gran Cavour, Grissinificio Feyles, Olio Fresia, Associazione Terre da Gustare del Pianalto, del Chierese e del Carmagnolese, Pro-Loco Santena, Distretto del Cibo Chierese-Carmagnolese, la città di Santena, l'Enoteca Regionale Piemontese Cavour e il Comune di Grinzane Cavour.

