

IL GERMOGLIO DEL PIANALTO METROPOLITANO

L'Asparago di Santena e delle Terre del Pianalto è coltivato in un territorio racchiuso tra la Città Metropolitana Torinese, l'Astigiano e il Cuneese, crocevia delle strade che lo collegano al Roero, al Monferrato e alle Langhe.

L'Asparago Santenese è un PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale) cibo di eccellenza della cucina torinese, piemontese e italiana.

Una posizione conquistata con il lavoro e la costanza di contadini che nei secoli hanno selezionato, prodotto, valorizzato, tutelato e promosso il prelibato germoglio, principe della gastronomia di primavera.

L'asparago deve la sua fama al sapore dolce e delicato e alla scarsa fibrosità, frutto della freschezza e delle terre sabbiose del Pianalto in cui cresce.

La sua celebrità è altresì legata alla memoria di Camillo Cavour, il principale artefice dell'Italia Unità, che in quest'area sviluppò l'opera

di insigne agronomo, attento alla innovazione dell'agricoltura e del prelibato ortaggio.

Da allora il binomio Asparago-Camillo Cavour è sinonimo di qualità, garantita dal Marchio di certificazione di provenienza aziendale dei produttori di asparagi.

*Gino Anchisi, Presidente
Associazione Produttori Asparago di
Santena e delle terre del Pianalto.*

da Santena. La Città di Camillo Cavour

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI

