

ELENCO AZIENDE ASSOCIATE PER LA CAMPAGNA 2024

Agriturismo l'Antico pioppo
Via Badini, 28 - Santena
3395960383 / 011 9454467

Az. Agricola AVATANEO Gianluca
Via Avataneo, 14 - Santena
3385857291 / 0119494138

Az. Agricola AVATANEO Giuseppina
Via Avataneo, 5 - Santena
0119491403

Az. Agricola GOLA Luca
Via Cavour, 23 - Santena
3428047462

MIGLIORE Bartolomeo
Via Tetti Agostino, 50 - Santena
3343016025

Az. Agricola MOSSO Giovanni
Via Longoria, 9 - Santena
3395296811 / 3492573409

Az. Agricola RAIMONDO Marco
Via Asti, 79 - Santena
3334481477 / 0119454079

Az. Agricola ROCCA Roberto
Via San Salvà, 44 - Santena
3487541339

Az. Agricola SACCHETTO Giovanni
Via Cavaglià, 59 - Santena
3478608917

TOSCO Giovanni Battista
Via Sambuy, 88/C - Santena
3385054503

Az. Agricola TOSCO Roberto
Via Marconi, 15/B - Santena
3389743680

Az. Agricola VASSALLO Domenico
Via Asti, 95 (Str. Valeo) - Santena
3470858399

Az. Agricola VASSALLO Giuseppe
Via Asti, 99 (Str. Valeo) - Santena
3387741569

Az. Agricola VERCELLINO Carlo
Via Garibaldi, 1 - Santena
3355703973 / 0119493540

Az. Agricola PRINCIPI Edoardo
Via Diciotto Insorti - Villastellone
3662189040

Az. Agricola CRIVELLO Maria
Via Poirino, 606 - Carmagnola
3336359098 / 3472393075

Az. Agricola SAPINO Laura
Via Villastellone, 2 - Carmagnola
3393967761

Soc. Agricola TALLONE Fili
Via Molinasso, 36 - Carmagnola
3497205222

Az. Agricola TORTONE Adriano
Via Villastellone, 1 - Carmagnola
3332251247

Az. Agricola TUNINETTI Ornella
Cascina S. Gabriele, Via Molinasso, 25
Fraz. Casanova - Carmagnola
3385818001

Az. Agricola BURZIO Pierangelo
Via Tetto Nuovo, 33 - Poirino
3315324949

Az. Agricola FABARO Giovanni
Via del Vaschetto, 15 - Poirino
3281453394

Soc. Agricola LO SCOIATTOLO
Cascina Benassa, 22 - Poirino
3475026448

CASCINA RUBINA
Cascina Rubina, 30 - Poirino
3281840928
Pto Vendita Str. della Rezza, 3 - Chieri



Autore: Franco Negro
Foto di: Giulio Scardamaglia

ASSOCIAZIONE PRODUTTORI



Santena

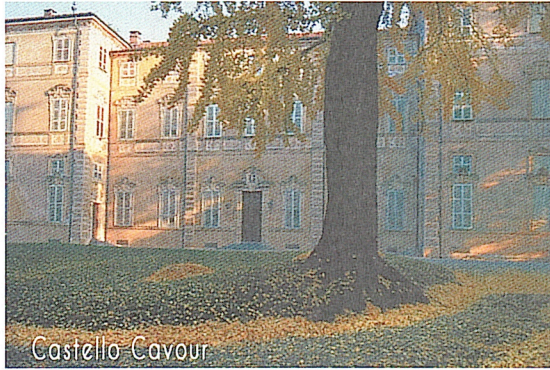


Città di Camillo Cavour
www.comune.santena.to.it



Santena, Città di Camillo Cavour e dell'Asparago, è un Comune della Città Metropolitana Torinese, collocato all'inizio della Tangenziale A-21 per Piacenza, Genova e Gravellona, e lungo la SS 29 Alba-Asti, che porta alle Langhe, al Monferrato e al Roero.

LA CASCINA NUOVA, IL CASTELLO, LA TOMBA e IL PARCO DI CAMILLO CAVOUR



La dimora dei Benso, costruita nel 1712, conserva le caratteristiche di una casa nobile del Settecento, con gli arredi originali, gli archivi, la biblioteca, i saloni, i salotti, le camere, il cortile a fare da corollario alle memorie di Camillo Cavour e dei suoi contemporanei.

La Tomba del principale artefice dell'Unità d'Italia dal 1911 è monumento nazionale.

Nel Parco, opera di Xavier Kurten, gli alberi plurisecolari racchiudono i monumenti storici in un ambiente testimone del Risorgimento italiano.



A Camillo Cavour, agricoltore di rilievo internazionale, è legata indissolubilmente la tradizionale coltivazione dell'Asparago Santenese.

ASPARAGO DI SANTENA E DELLE TERRE DEL PIANALTO: IL GERMOGLIO A TEMPO ZERO, RE DELLA TAVOLA DI PRIMAVERA

Dell'asparago si mangiano i teneri e dolci germogli che emergono dal terreno sabbioso caratteristico del Pianalto. A fine Marzo, inizio Aprile, i primi asparagi verdi, con striature violacee, si slanciano verso il cielo. Inizia così, ogni primavera, una campagna straordinaria che dura più di sessanta giorni e termina verso la metà di Giugno.

L'asparago fa parte della storia di Santena, la Città di Camillo Cavour. Santena da secoli è specializzata nella coltivazione di questo prodotto di eccellenza della cucina italiana e piemontese al quale è riconosciuta la qualifica di PAT (Prodotto Agroalimentare Tradizionale).

Il segreto della sua bontà è nella freschezza.

Trattandosi di un delicato germoglio il tempo trascorso tra la raccolta e il consumo fa la differenza.

Gli asparagi si acquistano al dettaglio direttamente dalle Aziende agricole associate o in qualificati negozi e bancarelle, oppure si possono gustare nei ristoranti e nelle trattorie che espongono il Marchio dell'Associazione Produttori Asparago di Santena e delle Terre del Pianalto.



COME RICONOSCERE GLI ASPARAGI DI SANTENA E DELLE TERRE DEL PIANALTO

Il bollino

I produttori che aderiscono all'Associazione, e dunque decidono di rispettare il disciplinare di produzione dell'Asparago di Santena e delle Terre del Pianalto, espongono sui loro asparagi il bollino che ne garantisce la qualità.

Controllate sempre che il bollino presenti l'anno relativo alla campagna in corso ed il timbro dell'azienda produttrice (sul retro).

La porzione di "bianco"

Il disciplinare di produzione prevede che l'Asparago di Santena venga tagliato sotto terra per lasciare ad ogni germoglio una porzione di bianco.

Questa porzione non rappresenta uno spreco, bensì una naturale riserva idrica per il germoglio, che permette alla parte verde di restare tenera e delicata.

A voi resta soltanto il piacere di assaporarli, magari in una delle ricette della tradizione Santenese!

