



Produzione centenaria...



Prodotto a tempo zero....

## Asparago di Santena, il germoglio a tempo zero Re della Tavola di Primavera

**L'Asparago è una Liliacee**, la stessa famiglia del porro, del giglio, dell'aglio, del tulipano.

Di questo ortaggio si mangiano i teneri dolci germogli che emergono dal terreno sabbioso caratteristico del Bacino del Banna.

A fine marzo, primi di aprile, a seconda della temperatura della terra e dell'aria, i primi asparagi, si slanciano verso il cielo alla ricerca dei raggi del sole che con la fotosintesi clorofilliana gli danno la tipica colorazione verde, con striature violacee.

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 e della cultura di Santena, la Città di Camillo Cavour**, il principale artefice dell'Unità d'Italia, produttore e grande buongustaio dei prelibati germogli.

**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 sta nel saper fare dell'agricoltore, nell'attenta raccolta e soprattutto nel consumo a tempo zero. Bontà che noi ristoratori esaltiamo grazie alle ricette tradizionali tramandate di generazione in generazione e oggi reinterpretate secondo i canoni più moderni di salvaguardia delle caratteristiche organolettiche.

**L'ingrediente principale è la freschezza.** Trattandosi di un tenero, delicato e dolce germoglio il tempo trascorso tra la raccolta e il consumo fa la differenza. Una differenza che noi ristoratori di Santena possiamo garantire grazie allo stretto legame instaurato con i contadini **dell'Associazione Produttori Asparago**, detentrici del marchio che garantisce la provenienza e la genuinità. Gli altri segreti dell'asparago li scoprirete venendo a Santena, nel cuore del territorio di coltivazione del Re della tavola di Primavera.



**I RISTORATORI  
SANTENESI SI SONO RIUNITI  
PER PROMUOVERE IL  
PATRIMONIO PRODUTTIVO,  
CULTURALE ED  
ENOGASTRONOMICO**



# Ristorante Le Vecchie Credenze

## L'ASPARAGO di Santena

### Menù Asparagiata

Piccola entrée di asparagi  
Insalata di asparagi e frittata di asparagi  
Asparagi con salse  
Asparagi con salsa calda di nonna Lucia  
Flan di asparagi con fonduta  
di toma di Lanzo  
Risotto agli asparagi  
Asparagi con burro e parmigiano  
Asparagi con uovo  
Panna cotta al caramello

consigliata la prenotazione tel. 011 9456455

Via Alberassa 16 Santena TO

[www.levecchiecredenze.com](http://www.levecchiecredenze.com)

# AGRITURISMO L'ANTICO PIOPPO "LA CAROLINA"

## IL GERMOGLIO DI SANTENA MENÙ ASPARAGIATA

Asparagi in salsa  
Asparagi Mimosa  
Insalata di asparagina  
Involtino valdostano  
Sfoglia di Castelmagno  
Riso agli asparagi  
Pasta ripiena con asparagi  
Asparagi al burro  
Asparagi alla fonduta  
Asparagi alla bagna caoda  
Asparagi alla bismarck  
Asparagi cancelletto  
Dolce agli asparagi  
Caffè  
Amaro Asparsin  
Vino sfuso – acqua



Via Badini, 28 Santena TO  
Tel. 0119454467 / Cell. 3395960383  
[www.anticopioppo.it](http://www.anticopioppo.it)  
Chiuso il martedì

# RISTORANTE LA LOCANDA DEL CONT Di Capello Elena

## ASPARAGI IN TUTTE LE SALSE

Entratina della Locanda  
Insalatina di asparagina con uova rosa  
Asparagi con le sue salse  
Involtino di asparagi  
Flan agli asparagi con crema di  
parmigiano e marmellata  
di cipolle rosse al vino e cannella  
Agnolotti fatti a mano con asparagi  
saltati al burro con asparagi e nocciole  
Cancelletti di asparagi  
Asparagi con burro parmigiano e uovo  
Degustazione dolci



Via Tana, 5 – Santena TO  
Tel 011 1977076 Cell.3339531738  
[locanda\\_cont@libero.it](mailto:locanda_cont@libero.it)  
Chiuso il martedì