

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: ASPARAGO SANTENESE

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Appartenente alla famiglia delle Liliacee, l'asparago è una specie ortiva perenne le cui parti commestibili sono i turioni, germogli di sapore particolarmente delicato, che si sviluppano dai rizomi sotterranei e possono assumere diverse colorazioni: verdi, bianchi o violetti.

I rizomi, detti comunemente *zampe*, presentano, nella parte centrale, una corona da cui si svilupperanno i turioni; le zampe, poste nel suolo in profondità, tendono a svilupparsi negli anni verso l'alto.

L'*asparago santenese* presenta turioni con apice appuntito e di colore verde intenso, con sfumature violacee; effettuando il taglio dei turioni alcuni centimetri al di sotto del suolo la parte basale del turione commercializzato evidenzia una marcata eziolatura con tonalità bianche accentuando il contrasto con la zona medio distale della parte edule.

I turioni presentano una lunghezza media di 20-22 cm e la parte colorata comprende circa il 65% della lunghezza totale.

Nell'areale santenese e del Pianalto vengono coltivati su suoli sciolti e sabbiosi sia ibridi commerciali riconducibili alle tipologie Marte, Eros, Gijmlin ottenute da programmi di ricerca e selezione condotti a livello italiano e/o europeo, sia un ecotipo locale denominato "**asparago santenese**" riconducibile ad una selezione di Precoce d'Argenetuil ottenuta negli anni '50-'60 da operatori locali. Rispetto alla cultivar da cui è stato selezionato l'ecotipo locale evidenzia una tonalità di colore maggiore della parte terminale ed una maggior chiusura delle brattee apicali. Gli asparagi ottenuti in questi ambienti di coltivazione particolarmente vocati presentano caratteristiche qualitative ottimali quali: ridotta fibrosità della parte edule, elevata aromaticità del turione e, considerando il breve intervallo di tempo che trascorre tra la fase di raccolta ed il consumo, assenza di retrogusti amarognoli nella parte edule.

Per quanto riguarda la produzione dell'ecotipo locale "**asparago santenese**" è stata avviata, in questi ultimi anni, un'attività di ricerca sul territorio che ha portato all'iscrizione della cultivar nel Registro Nazionale delle Varietà di specie agrarie di cui all'art. 19 della legge n° 1096/71.

Il materiale d'impianto dell'*asparago santenese* è dato in prevalenza da "zampe" anche se, in questi ultimi anni, si vanno affermando tecniche di piantagione che utilizzano piantine vegetanti ottenute da seme presso vivai specializzati del Torinese.

Le tecniche colturali tradizionali adottate in zona prevedono di effettuare l'impianto in tardo inverno (febbraio-marzo in relazione all'andamento climatico): le zampe vengono adagate al fondo di una fossa profonda circa 15-20 cm e coperte con un leggero strato di terreno.

Nel primo e secondo anno di piantagione non si effettuano tagli ma il terreno viene successivamente lavorato con fresature al fine di contenere lo sviluppo delle infestanti.

Per contro le giovani piantine vegetanti ottenute in vivaio vengono poste a dimora nei mesi estivi (giugno), avendo cura di posizionarle in solchi precedentemente tracciati nel campo con una profondità di 10-15 cm. Si effettuano in genere interventi di adacquamento per aspersione a cadenze ravvicinate per favorire lo sviluppo dell'apparato radicale.

I sesti di impianto adottati variano a seconda delle attrezzature aziendali e oscillano tra 100-120 cm tra le file sino a 160-180 cm, mentre sulla fila sia le zampe che le giovani piantine sono disposte a distanze comprese tra i 30 ed i 50 cm.

A partire dal terzo anno si effettuano le prime raccolte; nel primo anno gli stacchi sono limitati in relazione alla vigoria delle zampe. Appena si evidenzia un calo dei calibri si sospendono i tagli. Dal quinto anno si entra nella fase di piena produzione e questa prosegue per circa 7–9 anni, a seconda dello stato sanitario delle zampe in campo.

Le raccolte coincidono con la fase primaverile; iniziano ad aprile, appena le temperature del suolo si innalzano, e proseguono sino a metà giugno; i turioni vengono raccolti quotidianamente per garantire un livello qualitativo elevato e costante.

Per quanto concerne i terreni, la coltivazione di asparago si effettua su suoli tendenzialmente sciolti, sabbiosi, poco calcarei e molto permeabili.

Le peculiari caratteristiche pedologiche dei terreni dell'areale santenese (Poirino e aree limitrofe), il breve periodo che intercorre tra il taglio e il consumo conferiscono all'*asparago santenese* particolari caratteristiche organolettiche (ridotta fibrosità dei turioni, elevati contenuti aromatici...) tanto da farlo apprezzare dal consumatore finale.

Le raccolte si effettuano nelle prime ore della giornata; il prodotto viene subito lavorato e a distanza di poche ore dal taglio viene inserito nel circuito distributivo.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende Santena e i comuni limitrofi, siti in provincia di Torino: Poirino, Chieri, Cambiano, Isolabella.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

I turioni vengono commercializzati in appositi mazzi confezionati direttamente dai produttori locali in azienda.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

L'*asparago santenese* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.

Il prodotto, raccolto in campo, viene portato, di norma, al centro aziendale, a volte sottoposto a un periodo di raffreddamento in cella climatica e successivamente selezionato sia per dimensione – lunghezza che per forma. I turioni deformi e/o con brattee apicali divaricate vengono scartati e non inseriti nella filiera distributiva.

I turioni sono poi riuniti in mazzi omogenei per calibro e lunghezza; legati alla base con filo in materiale plastico e stretti all'apice con elastico. I mazzi riportano il nominativo dell'azienda ed il marchio "Aspars 'd Santena". Questo marchio contraddistingue la produzione di tutto l'asparago prodotto sul territorio e, quindi, non è legato alla varietà locale Santenese.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

La mancanza di documenti storici pertinenti, in cui vi sia un preciso riferimento all'asparago, non consente di definire con esattezza il momento di inizio della coltivazione in Santena. Si presume, per quanto è stato tramandato, che i primi turioni siano stati recisi nel Settecento, quando erano utilizzati per un consumo familiare poco esigente e ristretto all'area santenese.

A cavallo tra la prima e la seconda metà dell'Ottocento, Cavour si interessò della coltivazione degli asparagi e tale ortaggio divenne la "sorgente della prosperità di Santena" (definizione data dallo stesso Cavour in una lettera ad Al Johnston, insigne chimico di Edimburgo).

A partire dalla seconda metà degli anni '60 si evidenzia, sul territorio santenese, una significativa flessione delle superfici investite ad asparago; questo declino è da attribuire sia alla perdita di

manodopera delle aziende assorbita dall'industria automobilistica locale, sia all'insorgere di malattie negli appezzamenti. Le rese subirono così una progressiva riduzione la coltura fu via via abbandonata a favore di altre specie orticole ancora oggi coltivate in zona.

A livello locale, è stata costituita l'Associazione Produttori Asparago di Santena delle Terre del Pianalto con compiti di tutela e valorizzazione del prodotto locale.