

Asparagi e tinca gobba dorata. Prodotti d'ecceellenza delle Terre del Pianalto di Poirino

Nonostante la variabilità del meteo e la difficoltà a seguire l'andamento stagionale, la natura segue il suo corso e ... siamo in primavera. Come da tradizione ormai, **Confagricoltura Torino**, ha organizzato una cena dedicata alla stagione che, dopo l'inverno, vede risvegliarsi il mondo vegetale e la tavola arricchirsi dei sapori, profumi e colori di mille piante che diventano tripudio di ricette e sanciscono il matrimonio tra l'uomo e i prodotti della terra. Una tavolozza visiva e gustosa che segna la fine del grigiore e del freddo, in cui trionfano verdure e frutti che nascono negli orti.

L'asparago è il re incontrastato di questo periodo dell'anno e trova terra d'elezione in Piemonte con circa 240 ha di cui più di 90 in provincia di Torino. Quello di **Santena e delle Terre del Pianalto di Poirino** è stato riconosciuto dal 1999 quale **PAT** (Prodotto Agroalimentare Tradizionale), storicamente legato a Camillo Benso, conte di Cavour che lo definì senza riserve la "*sorgente della prosperità di Santena*".

Le cultivar sono riconducibili agli ecotipi *Marte*, *Eros*, *Gijmlin* ottenuti da ricerche e studi effettuati in Italia e in Europa e a un ecotipo locale chiamato *asparago santenese* legato a una selezione di *Précoce d'Argenteuil* ottenuta negli anni '50 -'60 sul territorio interessato.

L'asparago di Santena e delle Terre del Pianalto è verde con sfumature violacee; i turioni hanno l'apice appuntito grazie al terreno ricco, alla maturazione fuori serra e all'utilizzo

di concimi organici. Il sapore è dolce e delicato. Ha una lunghezza media di 22 cm e la parte colorata comprende circa il 65% della lunghezza totale.

Non solo orticole, il Pianalto è anche la culla di un particolare tipo di allevamento ittico, quello della tinca e nello specifico della **tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino** che dal 2008 ha ottenuto la Denominazione di Origine Protetta. Il disciplinare di produzione circoscrive minuziosamente il territorio del **Pianalto** e, come tutti i disciplinari approvati dall'Unione Europea, dal Ministero delle Politiche Agricole e dalla Regione Piemonte, definisce nei particolari le regole di allevamento.

La **tinca gobba dorata** è una variante della tinca comune, presenta una livrea dalla colorazione prevalentemente giallo-rossiccia dovuta alle terre rosse, caratteristiche del **Pianalto di Poirino**, costituito da argille rosse pleistoceniche. Un'altra caratteristica del pesce del **Pianalto** è la presenza di una gibbosità all'altezza delle prime vertebre cervicali. La **tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino** è apprezzata per le carni magre, leggere e compatte, proteiche e con poche spine. Inoltre, contrariamente a quanto avviene in altre zone, anche del Piemonte, in questa zona si usa pescare pesci piccoli, tra i 70 e i 120 grammi.

Abitudine che deriva da quando per sfoltire le acque, alla prima pescata, a maggio, si pescavano anche le piccole tinche che a 10 – 11 mesi misuravano 12 – 15 cm.

Peraltro, da un punto di vista culinario si adattano meglio all'assorbimento dei vini e dell'aceto usati per i carpioni che sono uno dei modi più adatti per consumarle.

Asparago e tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino Dop, partner di eccezione di una cena preparata dallo chef **Lorenzo Bechis**, titolare della **Rosa Bianca di Chieri** e che, lunedì 13 maggio, ha riunito autorità e comunicatori per celebrare un

abbinamento enogastronomico all'insegna della primavera e del territorio del **Pianalto di Poirino**. I due protagonisti della serata, presenti in quasi tutti i piatti, hanno deliziato i convenuti che hanno gustato le tinche fritte in aperitivo insieme alle foglie di salvia e ai fiori di zucca e nel ragù che era eccelso condimento dei plin ripieni di asparagi. I verdi turioni si ritrovavano anche nell'insalata di baccalà, soncino e pomodori e, come portata principale, spadellati in cocottina con fonduta e uovo in camicia. **Gabriele Piovano**, agricoltore di Trofarello, specializzato in orticoltura e frutticoltura, aveva fornito la materia prima di cui alcuni mazzi erano posti in bella mostra nella sala ristorante.

Un menu d'autore che terminava con le delizie dello chef. La proposta dei vini strizzava ancora l'occhio all'appena concluso anno del vitigno **Erbaluce** per la Regione Piemonte e abbinava al percorso gastronomico le tre tipologie di **Erbaluce di Caluso Docg** della Cantina La Maserà.

Maria Luisa Cerale, direttore di **Confagricoltura Torino** e **Alessandro Felis**, direttore della comunicazione, erano i padroni di casa incontrastati.

Il **presidente di Confagricoltura Torino, Tommaso Visca**, ringraziando i partecipanti al convivio, ha sottolineato quanto *“l'agricoltura piemontese, torinese nello specifico, sia diversificata e offra eccellenze in ogni periodo dell'anno. Pesce d'acqua dolce e ortaggi sono da sempre presenti nella cucina subalpina e, insieme alla carne Piemontese, ai cereali e a molti altri ortaggi e frutti, concorrono a una tavolozza gastronomica che ci proietta a vette qualitative difficili da uguagliare. Il tutto con garanzie di genuinità, di controlli dal produttore al consumatore che è difficile riscontrare altrove. Dobbiamo essere fieri del made in Italy, in Piemonte, nel Torinese.”*

DATI COLTIVAZIONE ASPARAGO – PIEMONTE 2023

(fonte Regione Piemonte)

PROVINCE	Superficie media (ha)	Produzione media stimata (q)
Alessandria	9,02	496,17
Asti	11,79	648,39
Biella	2,34	128,61
Cuneo	61,44	3.379,40
Novara	1,89	104,01
Torino	91,94	5.056,54
Vercelli	58,40	3.212,07
Piemonte	236,82	13.025,18