



Nella raccolta piazzetta del paese, sorvegliati dalla mole più ridente che severa della Chiesa parrocchiale, produttori, commercianti e consumatori si adunano.....



.....ed i sapori asparagi, serrati in ceste e fasci, sono oggetto di laboriose contrattazioni ed accurate selezioni.

mattino; chi di pomeriggio, s'accomodi. Tra gli uni e gli altri ci saranno i saggi che andranno per il pranzo. Perché si tratta - è ormai tempo di dirlo - della *giornata dell'asparago*, che è celebrata in Santena ogni anno, nella domenica immediatamente precedente il terzo lunedì d'ogni maggio.

Vedete che cosa complicata è ricavare il giorno esatto. Noi abbiamo fatto il conto sulle dita: è il 16. Se abbia un significato simbolico, quella formula non sapremmo dire; se storico, anche non sappiamo. Il terzo lunedì di maggio non ci risulta, nella nostra innocenza sia designato nei libri di magia; né sappiamo, nella nostra ignoranza, se è ricordato nei libri di storia. Ci siamo limitati a fare il conto sulle dita; e il 16 maggio andremo a Santena. Noi diamo l'esempio; non siamo di quelli che scrivono una cosa, e ne fanno un'altra. E mangeremo gli asparagi - tutti ne saranno facilmente sicuri -; i più buoni tra quanti se ne possono mangiare. Santena ne produce dodicimila chili al giorno; per cui ci potranno essere comodamente, in quell'occasione, seimila forestieri.

Ma nessuno creda che non ci siano per quel giorno, altre attrattive. Quanti sono abituati ad ammirare gli asparagi prima di mangiarli, coricati a dormire con il capo viola di stanchezza, sui piatti sontuosi dei ristoranti illustri sappiano che Santena presenterà il suo prodotto tipico nei modi più inusitati e ammirevoli. Ogni borgo del Comune entrerà in gara con gli altri; e con un carro girerà per le vie. Immaginate la qualità più vistose, più enormi, post dritte sui carri; le ragazze là sopra canteranno, alzandosi sulle punte dei piedi per mostrare, dietro la siepe commestibile, le spalle libere ne l'aria primaverile. Su l'alto del carro sembreranno persino un'altra cosa, ci sarà chi non vorrà credere; ma ecco nelle ruote intrecciarsi ai raggi degli asparagi, ancora sempre degli asparagi, e mostrare vicino il capo strozzato, nell'attesa di un morso che ponga fine all'agonia.

Ci sarà, naturalmente, anche un corso, con ricchi premi. Ma al contrario di quanto avviene nelle gare letterarie dove per solito i premi si dividono, i libri restano quasi abbandonati, e divideranno tra i presenti gli asparagi, e i premi andranno distribuiti interi. E giova ai concorsi letterari una disciplina quella della giornata dell'asparago per

ben dirsi esemplare: insegnando ai lettori a preferire veramente, nei loro acquisti, il premiato; agli scrittori a non sperperare la somma, ma a spenderla a migliorare la sparagiaia; ai giudici a motivare il verdetto con documentata precisione, e a non dividere i premi, come da tante parti si invocava.

Si aggiungerà quest'anno una mostra di tutta la produzione agricola, industriale ed artigiana di Santena. Ci sarà da ammirare per molte ore; oppure - il che è assai meglio - si partirà con il desiderio di rimanere ancora. Chi vorrà dati precisi troverà anche quelli. Non avrà che da rivolgersi al Podestà, che con signorilità squisita metterà le sue statistiche a disposizione degli economisti e persino dei curiosi. E poi ci saremo anche noi, a spezzare il pane della scienza per quei palati semplici cui non bastano - squisito companatico - i soli asparagi.

Narreremo tutto il viaggio che ogni giorno fanno i deliziosi asparagi di Santena, da quella terra feconda al mercato di Torino dove sono apprezzatissimi; avvertiremo gli svogliati e i ritardatari che a fine giugno la produzione sarà esaurita.

Poi, magari, ci metteremo a parlar di botanica; e allora diremo sempre « asparagus », e spiegheremo la parentela con i gigli. Pensate voi, che diversità di caratteri, in questa curiosa famiglia delle gigliacee. Vi porteremo a spasso per le regioni temperate, dappertutto dove si coltiva l'« asparagus ». Spiegheremo che sotto il nome di asparagi vanno comunemente i giovani germogli, che vengono raccolti in primavera; i quali, qualora l'uomo non li avesse trovati così gustosi, si chiamerebbero « turioni », come ancora si chiamano nei libri delle biblioteche. Diremo dell'arcobaleno bellissimo, che negli asparagi sempre si rinnova: dal bianco sotterraneo, al rossastro e al violetto dello stelo che appena spunta, al verde intatto dello stelo cresciuto.

La lezione di botanica è pronta. Se poi, come è probabile, la festa sarà così bella che nessuno ci starà a sentire, noi cercheremo rifugio nella larga accoglienza di qualche giovane signora educata nell'800, per favoleggiare con lei di quelle specie di « asparagus » coltivate in vaso a scopo ornamentale.



Dimentichi della nobiltà di schiatta, mortificati dalla costrizione collettiva, gli asparagi giunti al mercato non son più che entità che hanno valore in proporzione del peso; ma.....



..... ciò non di meno cercano, con la composta fusione dei loro colori, di mantenere nelle diverse operazioni di pesatura ed ammassamento una certa qual dignità.