

Data: 16.04.2024

Testata: il T

Titolo: "oltre 200 volontari per il Festival dell'asparago"

Link: "<https://edicola.iltquotidiano.it/ilt/pageflip/swipe/ilt/20240417ilt/#/30/>"

Zambana | Quest'anno, per l'edizione numero 35, sarà dedicata loro una mostra fotografica

Oltre 200 volontari per il Festival dell'asparago

TERRE D'ADIGE Oltre duecento volontari afferenti a 18 associazioni coordinate dalla Pro loco di Zambana al lavoro da mesi per realizzare un evento che attrae ogni anno oltre diecimila persone. Nell'anno di Trento capitale del volontariato, la presentazione ieri a Trento della trentacinquesima edizione del Festival dell'asparago bianco di Zambana non poteva essere dedicata che a loro. E così quest'anno sarà dedicata loro anche una mostra fotografica all'interno della kermesse, visitabile dal 26 aprile al 5 maggio all'interno della sala Don Bosco di Zambana, per ripercorrere visivamente la storia della manifestazione, riuscendo a trasformare una piccola festa di paese in un evento tra i maggiori della primavera trentina.

L'edizione 2024 segna inoltre anche uno sforzo a un'ulteriore qualificazione dell'evento, che concorre all'ottenimento del marchio nazionale sagra di qualità dell'Unpli. La kermesse entrerà nel vivo venerdì 26 aprile con l'inaugurazione della Festa alle 18.30 e l'apertura degli stand gastronomici a Zambana. Sabato 27, domenica 28 e il primo maggio gastronomia aperta a pranzo e a cena e numerose attività di contorno, dal mercatino agricolo e artigianale alle bancarelle degli asparagi, dalle visite guidate all'antica chiesa di Zambana Vecchia, ai campi di coltura degli asparagi. Una chicca



La presentazione. Da sinistra: Roberto Falloni, Monica Viola, Daniela Finardi e Renato Tasin

lunedì 29 aprile: la Cena di Gala con i piatti dello chef Peter Brunel (su prenotazione entro il 21 aprile, info@prolocozambana.it). Il festival continua fino al 5 maggio con esperienze di raccolta dell'asparago e degustazioni curate dal Consorzio asparago bianco. Un pre evento è inoltre previsto questa domenica, sempre a Zambana Vecchia, quando il tema asparagi verrà affrontato nella teoria e nella pratica con le visite ai campi di coltura insieme agli asparagicoltori e con il convegno «Le mani nella terra: l'asparago bianco di

Zambana dalla tavola alla valorizzazione del territorio», curata da Consorzio asparago bianco di Zambana e con la partecipazione dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi Trentini, con degustazioni di asparago abbinate a vini locali (iscrizioni entro il 18 aprile a info@pianarotaliana.it). «La festa dell'asparago di Zambana è stata un precursore di quel turismo esperienziale che oggi è sulla bocca di tutti, ma che fino a qualche anno fa solo in pochi si immaginavano» ha detto l'assessore provinciale al

turismo Roberto Falloni.

Prosegue la presidente della Pro Loco di Zambana, Monica Viola: «Il cuore della manifestazione è la comunità. Sono oltre 200 i volontari, anche da altri paesi, molti dei quali sono nella festa fin dalla sua prima edizione. Un evento che è diventato un collante sociale».

Renato Tasin, sindaco di Terre d'Adige: «È un orgoglio per l'amministrazione avere la Festa dell'Asparago, che non è solo un evento ma un'espressione genuina dell'identità del nostro territorio. Ma la festa va oltre il solo prodotto ed è diventata volano per la promozione di tutta la Piana Rotaliana». Willy Moser, presidente del Consorzio Asparago Bianco di Zambana: «È un prodotto legato a filo doppio alla storia di questo paese, forse per questo viene coltivato con tanta passione. È un tipo di coltivazione ancora manuale, a conduzione familiare. Questa finora è stata un'ottima annata. Alla festa verranno cucinati oltre 15 quintali di asparagi, rigorosamente locali». Daniela Finardi, presidente Consorzio turistico Piana Rotaliana Koenigsberg: «In Piana Rotaliana abbiamo un volontariato di qualità, con 8 Pro Loco per 6 Comuni, autrici di una programmazione annuale estremamente ricca e di alto livello. Il festival dell'Asparago offre occasioni uniche di fare esperienza del territorio».

© FIPROLOCOEINFORMAZIONI

