

Data: 19.04.2023

Testata: L'Adige

Titolo: Asparago bianco e vino in tandem

ZAMBANA

Presentato il ricco programma della festa dedicata all'ortaggio simbolo del paese

Asparago bianco e vino in tandem

ANGELO ZAMBOTTI

ZAMBANA – Si avvicina ai 35 anni la festa patronale dell'asparago bianco di Zambana, evento che quest'anno si regala una novità, ovvero la "connessione territoriale" con i vini locali: grazie alla collaborazione tra gli organizzatori della festa (Pro loco Zambana e amministrazione comunale di Terre d'Adige in primis) e il Consorzio turistico Piana Rotaliana Königsberg, infatti, lunedì 1 e domenica 7 maggio saranno proposte delle visite guidate con gli asparagicoltori nei campi di coltivazione, condite con esperienza di raccolta diretta e degustazione del prodotto tipico in abbinamento ad un calice di vino. Questa una delle iniziative esposte ieri alla presentazione del Festival, manifestazione che in realtà è già partita sabato con la prima visita guidata ai campi di Zambana Vecchia seguita dalla tavola rotonda "Le mani nella terra" curata da Slow Food Trentino Alto Adige. Domenica pomeriggio si monta quindi in sella per la pedalata ecologica lungo il percorso dell'asparago bianco, escursione seguita dallo "show cooking" con l'Associazione cuochi trentini. Nel lungo weekend da venerdì 28 aprile a lunedì 1 maggio, poi, il clou con la festa paesana, il cui programma è quanto mai intenso e adatto ad ogni fascia d'età.

In cabina di regia, la Pro loco guidata da Monica Viola. «Il maggiore traguardo raggiunto – le sue parole in sede di presentazione - credo sia l'essere riusciti a creare, in questi 34 anni, un evento che non è solo culla di un prodotto, ma di un'idea ben precisa di sviluppo territoriale, che valorizza le risorse locali e le tra-

sforma in stimoli culturali, valorizzando le tradizioni e rendendole motore per costruire il futuro».

Ha calcolato la mano sull'importanza delle persone, invece, il sindaco di Terre d'Adige Renato Tasin: «Sono le persone che fanno la differenza. Se riusciamo, ogni anno, a richiamare oltre 10mila ospiti nel nostro paese, è grazie alle grandi capacità dei volontari della Pro loco e dei nostri produttori. Persone che costruiscono la cultura di un prodotto, offrendo una proposta che ha come parola chiave la qualità. Noi abbiamo voglia di proseguire su questo percorso, costruendo delle sinergie anche a beneficio del consumatore, che deve sapere con certezza quando un asparago viene dalla nostra zona».