

Data: 19.04.2023

Testata: L'Adigetto

Titolo: Festival dell'Asparago bianco di Zambana 2023

Festival dell'Asparago bianco di Zambana 2023

18/04/2023

Non solo asparago: nei suoi 34 anni di storia, il celebre evento della Pro Loco di Zambana, è riuscito a valorizzare un intero territorio



A Zambana, ogni anno a primavera la magia si ripete: dopo il lungo riposo invernale, la terra restituisce piccoli e candidi germogli, che nei morbidi terreni ricchi di limo del comune di Terre d'Adige hanno trovato il loro luogo di elezione. Sono gli asparagi bianchi, delicate primizie divenute il simbolo di un intero territorio, che la comunità sente così parte della propria identità da dedicare loro, da oltre trent'anni, una manifestazione di grandissimo successo.

Il Festival dell'Asparago bianco di Zambana, organizzato dalla Pro Loco di Zambana, torna quest'anno a farci gustare le primizie di stagione con un programma che copre 3 fine settimana, avviato già lo scorso sabato e che proseguirà domenica 23 aprile, e dal 28 aprile al 1 maggio, capace di attirare ogni anno più di 10.000 persone.



La Festa Patronale dell'asparago Bianco

Cuore della programmazione è la Festa Patronale dell'asparago Bianco, che per 4 giorni, dal 28 aprile al 1 maggio, riempie il paese di Zambana di proposte enogastronomiche, culturali, ricreative e sportive legate a 360° al tema dell'asparago e dell'agricoltura: visite guidate nei campi con gli asparagicoltori, mercatino agricolo (con 11 stand di produttori locali), degustazioni guidate, una mostra fotografica dedicata all'asparago, gli spettacoli musicali, le attività per i bambini, e ovviamente la ricchissima offerta enogastronomica, con ampio menù di asparagi. Fiore all'occhiello la «rostizada», ricetta originale di Zambana a base di patate saltate, asparago crudo e carne salada.

Un intero paese coinvolto, con circa 150 volontari mobilitati, e la collaborazione di molte realtà locali (Consorzio Asparago bianco di Zambana, Comune di Terre d'Adige, Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg, Associazione Cuochi trentini) rendono questo evento non solo un momento di festa ma un vero attivatore di comunità.

23 aprile: due eventi in preview

Ma l'offerta non si esaurisce qui. In attesa della Festa, infatti, domenica prossima 23 aprile due proposte fanno avvicinare al tema dell'asparago attraverso lo sport e il gusto: la Pedalata ecologica lungo il percorso dell'asparago e lo show cooking «Scopriamo come esaltare l'asparago bianco di Zambana» a cura dell'Associazione cuochi Trentini.

Novità 2023: una pedalata tra i campi di asparagi

Inaugurato nel 2022, il Percorso dell'asparago è un tragitto pianeggiante, ben segnalato e con fondo pavimentato, percorribile anche con i passeggini. Pensato per far fruire tutto l'anno ai visitatori le peculiarità del territorio di Zambana, questa originale passeggiata tematica accompagna alla scoperta dei segreti della coltura dell'asparago, facendo toccare con mano le sue aree di produzione. Quest'anno la Pro Loco ha deciso di valorizzarla con una pedalata ecologica aperta a tutti, con partecipazione gratuita (partenza ore 14 dalla Tettoia di Zambana Vecchia, info e prenotazioni info@pianarotaliana.it)

Le eccellenze del territorio in dialogo: asparagi e vini rotaliani

Grazie alla collaborazione con il Consorzio Turistico Piana Rotaliana Koenigsberg, poi, nascono le degustazioni guidate «Connessioni territoriali: l'asparago bianco di Zambana dialoga con i vini del territorio» (1 maggio ore 16.00) e «Asparagi dalla Terra alla Tavola» (7 maggio ore 10.30), che propongono visite guidate con gli asparagicoltori nei campi di coltivazione, esperienza di raccolta e degustazione del prodotto in abbinamento a un calice di vino (info dettagliate nel programma).

L'Asparago Bianco di Zambana De.Co

Unica produzione trentina di asparagi riconosciuta dal marchio De.Co (Denominazione Origine Comunale), l'asparago di Zambana viene prodotto nel territorio del comune di Terre d'Adige almeno dal 1800.

Il segreto della sua alta qualità (colore, morbidezza, dolcezza) sta nel terreno in cui cresce: la zona di Zambana e Nave San Rocco ha infatti un caratteristico terreno alluvionale ricco di limo, altamente nutriente e ideale per la crescita di questo ortaggio.

La produzione annua di Asparago di Zambana si aggira intorno ai 500 qli, tutti rivenduti a livello provinciale e in parte nella provincia di Bolzano.

I produttori locali sono circa una ventina, riuniti in due consorzi, ASTA e Consorzio Asparago Bianco.