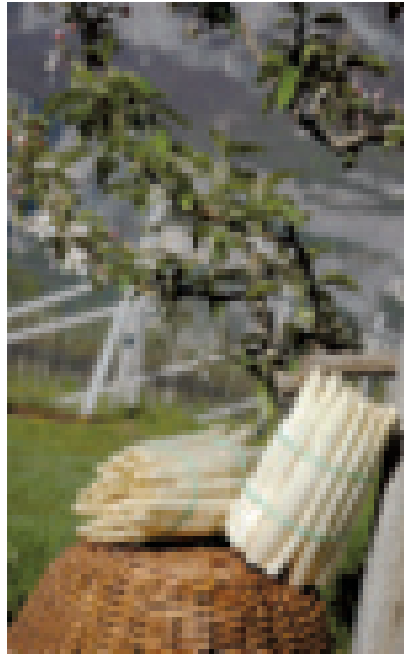


11-13 maggio: Festa degli Asparagi di Zambana

Primavera: sua maestà l'asparago di Zambana va in scena, ed è tutto un fiorire di occasioni per gustarlo e conoscerlo meglio, insieme al suo territorio. L'asparago bianco tradizionale di Zambana ha caratteristiche uniche (delicatezza, tenerezza e assenza assoluta di fibra) dovute alle particolari condizioni del terreno (le golene alluvionali-limacciose determinate dalla confluenza dei fiumi Noce e Avisio nell'Adige), dal clima e dalle tecniche di coltivazione.

In suo onore, dall'11 al 13 maggio, il Consorzio Ortofrutticolo 5 Comuni ospita la tradizionale Festa: "Asparago è Zambana... dalla A alla Zeta", un'occasione per gustare gli ottimi asparagi di Zambana all'interno di un programma denso di iniziative e gare e attività sportive; inoltre, durante la Festa, il Comune di Zambana presenterà ufficialmente il Marchio di Denominazione Comunale (Deco) per l'asparago di Zambana. Ma già da aprile l'asparago di Zambana è protagonista. Prima, con un assaggio della Festa, sabato 21 aprile a Trento, in piazza Battisti: risotto agli asparagi e concerto della Banda Sociale di Zambana. Poi con la Festa dei Patroni di Zambana (28 aprile-1 maggio) all'interno della quale torna anche la "Camminaquiz alla antica Zambana" (sabato 28, alle 14.30, iscrizioni dalle ore 13.30, per informazioni: Pro loco di Zambana, tel: 0461 246573) una passeggiata a tappe aperta a tutti - attraverso un vecchio paese a lungo abbandonato - per scoprire come nascono i prodotti agricoli, la cura e la fatica che richiedono, in un confronto tra ieri ed oggi. (C. Galassi)

Per informazioni
Comitato Valorizzazione Asparago Zambana
Tel. 0461.246412
Zambana@comuni.infotn.it



Golosi germogli

L'asparago, dono primaverile della terra, principe della tavola: alcuni bianchi sono anche Igp.

L'asparago ha origini asiatiche, sembra venga dalla Mesopotamia, la terra dove sarebbe stato posto il paradiso terrestre; in epoche remote, dalla Mesopotamia si sarebbe diffuso nelle regioni temperate. Reperti egiziani comproverebbero che l'asparago era conosciuto nell'antico Egitto. Usato dapprima solo per le sue qualità terapeutiche, arrivò poi in cucina, con gli onori che gli competono.

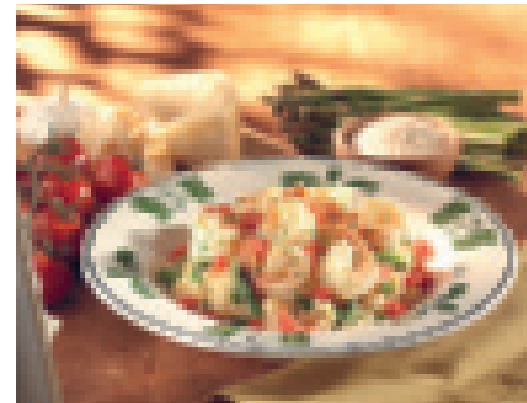
La presenza dell'asparago in Italia è antica: per i Romani del Basso Impero, l'asparago era uno dei piatti più ricercati. Nel 1600, gli asparagi, oltre che nella Repubblica Veneta, erano coltivati in tutta Europa. L'inizio del secolo XVIII segna una svolta nelle colture dell'asparago, con la comparsa nei giardini d'Olanda, del Belgio, della Francia, di una nuova varietà di dimensioni mai viste, che presentava pregi qualitativi e quantitativi nettamente superiori agli asparagi coltivati a quei tempi.

Gli asparagi stimolano l'appetito e, consumati freschissimi, hanno un'azione diuretica e purificatrice del sangue.

Gli asparagi bianchi di Igp Cima-dolmo vengono coltivati sui terreni sabbiosi prossimi al greto del fiume Piave. Gli asparagi crescono coperti da teli in assenza di luce: ciò garantisce a questi asparagi la caratteristica consistenza ed imbiancatura, gusto e delicatezza unici tutelati dal marchio di tutela che ne certifica la provenienza.

L'asparago bianco Igp di Bassano è un germoglio che non ha ancora rotto la terra, e alla sua breve esistenza sotterranea deve il caratteristico biancore. Un vago color rosa lo riveste appena colto ed è l'unico concesso giacché anche il minimo inverdimento lo declassa.

Di questa primizia, "tutta da mangiare" il Bassanese fa gran vanto e da secoli: le cronache veneziane già nel 1534 re-



**Gli asparagi
stimolano l'appetito
e, consumati
freschissimi, hanno
un'azione diuretica
e purificatrice
del sangue.**

gistrano l'acquisto di asparagi bianchi per le mense dei dogi, ma le origini della coltivazione sono ancor più remote.

L'Asparago Bianco di Cilavegna è caratterizzato dal colore bianco, dalla particolare tenerezza, dal sapore delicato e raffinato. Da più di cinquecento anni si conserva intorno alle campagne della cittadina pavese - ideali anche per le stratificazioni alluvionali del fiume - la tradizione di coltivare l'asparago, che ha portato a questa varietà di particolare pregio e qualità. (C. Galassi)