



MERCOLEDÌ 9 MAGGIO 2007  
ANNO 2 - N. 18

PRIMA PAGINA

ALL'INTERNO

TURISMO

CULTURA

SPORT

NATURA

BENESSERE

SAPORI

TRENTINO È

QUESTA SETTIMANA



STAMPA IL GIORNALE

ARCHIVIO

LINK UTILI

## A Zambana l'asparago di qualità



04/05/2007

**Ai piedi** della Paganella, dove il fiume Noce si immette nell'Adige, crescono da oltre un secolo i migliori asparagi della regione. Sono quelli di Zambana, bianchi, morbidi e particolarmente pregiati, che l'amministrazione comunale si è fatta carico di rivalutare. In questi giorni, infatti, questo tipo di asparago otterrà la Denominazione Comunale (DE.CO). marchio di qualità a garanzia del

assenza di fibre. La coltivazione avviene su terreni sabbiosi, come quello di questa zona, e richiede particolari tecniche. Si tratta di un prodotto di nicchia che viene venduto per la maggior parte direttamente al consumatore. La raccolta si esegue a mano o con attrezzi tradizionali da fine marzo a fine maggio-primi di giugno, a seconda dell'andamento stagionale. L'asparago si abbina bene con le uova, con il pinzimonio fatto di olio, sale e pepe, con il risotto e con tanti altri prodotti: tutti i modi per gustarlo si potranno scoprire dal 5 al 13 maggio nella prima edizione di "A pranzo e a cena con l'asparago di Zambana". Per tutta la settimana alcuni ristoranti regionali proporranno speciali menù fatti con l'asparago. I locali che hanno aderito alla prima edizione sono dodici, un numero che sarà destinato ad aumentare, considerato che la manifestazione avrà luogo anche nei prossimi anni. « Grazie all'asparago sono vissute per decenni le famiglie a Zambana Vecchia - ha commentato il sindaco Michele Moser nel corso della conferenza stampa di presentazione della manifestazione - L'asparago, con il percorso di valorizzazione attraverso la DE.CO., diventerà ben presto un simbolo dell'intera comunità. Allo stesso modo è stato avviato un progetto di valorizzazione di Zambana Vecchia (le cui case furono abbandonate a causa di una frana negli anni '50, ndr). All'interno del processo di valorizzazione

[ISCRIVITI  
per ricevere  
settimanalmente la  
prima pagina](#)

CERCA

 

consumatore. Allo stesso modo i contadini e i piccoli produttori locali vedranno riconoscere le proprie peculiarità. L'asparago di Zambana è un prodotto bianco molto apprezzato per la sua delicatezza, tenerezza e

della parte vecchia del paese è inclusa anche la realizzazione di un punto vendita, specifico per i prodotti tipici, in cui l'asparago occuperà sicuramente il posto più importante» .



[> stampa il file in formato .pdf](#)



[> invia ad un amico](#)

© 2006 Trentino S.p.A.

Società di marketing  
territoriale del Trentino

Fai di INTRENTINO la tua home page | redazione | scrivetecci | credits |

[RSS](#)