

Asparagi in salsa all'uovo per 4 persone

Ingredienti

- 2 kg di asparagi bianchi di Zambana
- 6 uova sode
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto di vino (rosso o bianco a piacere)
- Q.B. sale e pepe
- 1 punta di cucchiaino di senape

Preparazione

Prendere gli asparagi, lavarli in acqua fredda, pelarli col pelapatate a mò di carote, partendo dalla punta fino al finale dell'asparago.

Nel frattempo mettere a bollire l'acqua in una pentola alta in modo tale da poter cuocere gli asparagi in piedi (preferibilmente), lasciando le punte fuori dall'acqua e coperti.

Salsa: amalgamare le uova, lessate e schiacciate, assieme all'olio, aceto, senape, sale e pepe.

All'interno del capannone verranno preparati dalle sapienti mani locali, oltre alle **tradizionali pietanze** delle feste campestri, ottimi **piatti a base di asparagi bianchi di Zambana** e **carne salada trentina**. Sarà possibile inoltre degustare un'ottima birra e aperitivi. Durante la festa sarà anche possibile acquistare i rinomati asparagi bianchi di Zambana nello stand all'interno del capannone.



La Pro Loco di Zambana partecipa al progetto **ECOFESTA** utilizzando **stoviglie in ceramica, bicchieri in vetro** e materiale bio degradabile certificato, contribuendo così al rispetto dell'ambiente

GIOCHI E INTRATTENIMENTO VARI PER I BAMBINI!

Gli asparagi si possono trovare:

al **punto vendita di Zambana Vecchia**, allestito dall'**Associazione produttori** in via per Trento a Zambana Vecchia, con ampio parcheggio, vicino alla rotatoria della nuova strada Trento nord - Rocchetta 100mt. *dopo il ponte Arcobaleno (dal 7 aprile al 14 maggio tutti i giorni orario continuato Dalle ore 10 alle ore 19).*



La festa sarà raggiungibile con i mezzi... treno regionale fermata Lavis e Ferrovia Trento Malè fermata Zambana.

Dove si compera l'Asparago Bianco di Zambana DE.CO.

L'Asparago Bianco di Zambana DE.CO. è commercializzato dai produttori aderenti al Marchio in apposite scatole riportanti il logo in confezioni da 1 kg e da 2 kg.

Per ulteriori info:

Roberto Pilati - tel. 320 6062401

Sparzi la voce...

www.prolocozambana.com
www.comune.zambana.tn.it

#fuori

seguici su

facebook

Instagram

OGP

TRENTINO

Festa patronale dell'ASPARAGO BIANCO di Zambana 2018

DAL **27 aprile** AL **1 maggio**



in collaborazione con le associazioni del paese e...



Zambana e l'asparago bianco

Gli asparagi di Zambana sono apprezzati non solo in regione fin dall'800. La loro qualità dipende dalle caratteristiche uniche del terreno alluvionale in cui crescono, originato dall'apporto del fiume Adige e del torrente Noce e dal particolare microclima dell'ansa di Zambana Vecchia, modulato e mitigato dalla Paganella.

Questo particolare ambiente costituisce, assieme alla sapienza della coltivazione tradizionale, il segreto che rende unici gli asparagi di Zambana. Grazie al metodo di lavorazione l'asparago di Zambana è completamente bianco e viene raccolto a mano o con attrezzi tradizionali in un periodo di circa un mese e mezzo, da inizio aprile a metà maggio.

L'asparago di Zambana, inoltre, possiede particolari caratteristiche organolettiche: ha un gusto molto delicato, con ridotto retrogusto amaro, è tenero e quasi privo di fibra, di solito interamente commestibile. Per apprezzarne fino in fondo il sapore unico è necessario consumarlo fresco, preferibilmente in giornata o al massimo uno o due giorni dopo la raccolta.

L'asparago di Zambana è a denominazione comunale (DE.CO.)



Associazione Produttori dell'Asparago Bianco di Zambana

La denominazione Comunale è nata per salvaguardare i prodotti agricoli e artigiani tradizionali di cui l'Italia è storicamente ricca. La De.Co. non è un marchio di qualità europeo come D.O.P. o I.G.P. ma è un marchio collettivo mediante il quale un comune attesta l'origine di un prodotto dal suo territorio.

Zambana ha creato una denominazione comunale per l'Asparago Bianco: presso il Comune e la Camera di Commercio di Trento sono depositati logo e disciplinare di produzione. I coltivatori che aderiscono al Marchio comunale sono registrati (nomi, terreni, culture utilizzate, ecc.) presso il Comune e devono rispettare il disciplinare di produzione, che prevede la lavorazione manuale sia nella fase di diserbo che nella raccolta e consente, oltre ai concimi biologici, solo un'aggiunta minima di concimi azotati. I produttori aderenti al marchio hanno costituito presso il Comune un'impresa, alla quale è affidata la gestione commerciale del marchio.

Durante i giorni della manifestazione sarà presente come Ospite lo Chef CHRISTIAN BERTOL che illustrerà vari modi di utilizzo dell'Asparago Bianco in Cucina.

Per ulteriori info: www.comune.zambana.tn.it
www.prolocozambana.it
info@pianarotaliana.it

