

23
APRILE
↓
15
MAGGIO
2022

Festival
DELL' ASPARAGO
BIANCO
di ZAMBANA
Terre d'Adige

FESTA
PATRONALE
DELL' ASPARAGO
BIANCO
DI ZAMBANA
29, 30 aprile e 1 maggio

Gastronomia
Visite guidate ai campi
con degustazione
Cooking show
Giochi per bambini
Musica
Mostre

Scopri il programma su
www.prolocozambana.com

Proloco Zambana
proloco_zambana

ZAMBANA VECCHIA
FESTIVAL ASPARAGO BIANCO
DI ZAMBANA
SABATO 23 APRILE
ORE 14.30 VISITA GUIDATA ai campi di coltivazione di Zambana Vecchia accompagnati dai coltivatori di Asparago Bianco De.Co
ORE 16.30 Convegno "LE MANI NELLA TERRA". Da sempre a Km zero, storia, natura e gusto dell'Asparago Bianco di Zambana in collaborazione con Consorzio Asparago Bianco di Zambana Conduce: Nereo Pederzoli
ORE 19.30 CENA su prenotazione completamente a base di Asparago Bianco di Zambana accompagnata da Vini Trento Doc. 30 € bevande escluse Prenotazioni dalle 18.30 alle 22.00 entro il 21 aprile e fino a esaurimento posti - Daniela 335353431 e Christian 3465049769
DOMENICA 24 APRILE
ORE 11.00 Inaugurazione "Percorso dell'Asparago" PASSEGGIATA PER TUTTI alla scoperta dell' Asparago Bianco e non solo...
ORE 12.00 PRANZO su prenotazione completamente a base di Asparago Bianco di Zambana accompagnata da Vini Trento Doc. 30 € bevande escluse Prenotazioni dalle 18.30 alle 22.00 entro il 21 aprile e fino a esaurimento posti - Daniela 335353431 e Christian 3465049769
ORE 15.00 VISITA GUIDATA alla Antica Chiesa di Zambana Vecchia
ORE 16.00 SHOW COOKING con l'Associazione Cuochi Trentini scopriamo come esaltare l'asparago Bianco di Zambana, abbinato alla degustazione di Vini Trento Doc. Quota di partecipazione 10 €

DOMENICA 1 MAGGIO
ORE 9.00 Apertura FIERA DEI SS. PATRONI
ORE 9.00 Partenza del 1° MOTORADUNO dell'Asparago in collaborazione Moto Club Trento
ORE 10.00 Apertura BANCARELLA ASPARAGI Apertura VASO della FORTUNA Apertura MOSTRE: fotografie, disegni a china, bonsai e cicli d'epoca
ORE 10.00-13.00 LABORATORI per bambini e GIOCHI
ORE 11.00 VISITA GUIDATA ai campi di coltivazione con servizio navetta gratuito
ORE 11.30 Apertura STAND GASTRONOMICI fino alle 14.30
ORE 14.00 CONCERTO Bande Giovanili di Zambana e Vigo Cortesano
ORE 14.00 Dimostrazione e prova di TIRO CON L'ARCO con la società Arcieri Val di Non e Sole
ORE 15.00 VISITA GUIDATA alla Antica Chiesa di Zambana Vecchia con servizio navetta gratuito
ORE 17.00 Spazio per nuovi TALENTI MUSICALI
ORE 18.00 Apertura STAND GASTRONOMICI
ORE 21.30 Chiusura festa

Nelle giornate del 29 - 30 - 1 maggio sarà disponibile il parcheggio presso lo spazio ex 5Comuni.
La festa è raggiungibile con i mezzi pubblici Trento Malè, Corriere e Ferrovia fermata Lavis.
Sicurezza Covid: l'evento si svolgerà nel rispetto delle normative vigenti al momento della manifestazione.

ZAMBANA E L'ASPARAGO BIANCO
Conosciuto e apprezzato fin dall'800, l'Asparago bianco di Zambana cresce sulle pendici della Paganella, nel terreno alluvionale alla confluenza fra il fiume Adige e il torrente Noce. Qui, nell'ansa di Zambana Vecchia, trova un ambiente dal micro-clima unico. Le amorevoli cure di sapienti coltivatori ed un esclusivo metodo di lavorazione permettono all'originale Asparago bianco di Zambana di essere completamente candido, caratterizzato da un sapore delicato e da un retrogusto leggermente amaro. Il prodotto si presenta tenero, quasi privo di fibra e, salvo rare eccezioni, è interamente commestibile. Viene raccolto a mano o con attrezzi tradizionali, in un arco di tempo racchiuso fra l'inizio di aprile a la metà di maggio e, per apprezzarlo al meglio, deve essere consumato il giorno in cui viene raccolto o comunque entro il giorno successivo.

RISOTTO CON ASPARAGO BIANCO DI ZAMBANA
INGREDIENTI PER 4 PERSONE
1 Kg. asparagi di Zambana pelati
400 gr. riso vialone nano
100 gr. burro
100 gr. grana trentino
1 bicchiere di panna
brodo vegetale (cipolle, carote, sedano, porri)
PREPARAZIONE
Pelate gli asparagi di Zambana e tagliateli a pezzetti. Preparate la cipolla tritata e stufatela con olio extravergine del Garda. Unite gli asparagi e lasciate stufare con un po' di vino bianco. Cottura 15 minuti. Nel frattempo in una pentola larga fate tostare il riso e aggiungete il brodo vegetale fino a 5 minuti dalla fine della cottura. A questo punto unite al riso gli asparagi, il burro, mantecate il tutto con grana e panna. Spegnerne il fuoco e lasciate riposare un minuto poi servite.
Buon appetito.

ZAMBANA Piazza SS. Filippo e Giacomo
FESTA PATRONALE
DELL' ASPARAGO BIANCO
VENERDÌ 29 APRILE
ORE 18.30 INAUGURAZIONE
Apertura MOSTRE: fotografie, disegni a china
Apertura VASO della FORTUNA
Apertura STAND GASTRONOMICI
ORE 20.30 SERATA AFRO con DJ Peo e DJ Dalla presso la Bocciofila
ORE 21.30 SPETTACOLO MUSICALE con i The Killbilly's - Rock and Roll explosion
ORE 23.30 Dj Diego Esse e il Vocalist Maxwell Dee
ORE 01.00 Chiusura festa
SABATO 30 APRILE
ORE 10.00 Apertura STAND
Apertura MOSTRE: fotografie, disegni a china e bonsai
Apertura VASO della FORTUNA
Apertura BANCARELLA ASPARAGI
ORE 11.00 VISITA GUIDATA ai campi di coltivazione con servizio navetta gratuito
ORE 11.30 Apertura STAND GASTRONOMICI fino alle 14.30
ORE 14.00 GIOCO LIBERO sorvegliato per bambini 6-14 anni
ORE 15.00 GARA CICLISTICA 33' Trofeo Asparagi Zambana per giovanissimi
ORE 18.30 Apertura STAND GASTRONOMICI
ORE 20.30 STASERA LISCIO con Simone Zanghellini presso la Bocciofila
ORE 20.30 SPETTACOLO TEATRALE "Al Colle di San Sebastiano". Racconto della nascita della prima Pro Loco d'Italia, con la Compagnia Teatroovunque presso il Teatro Comunale
ORE 21.30 SPETTACOLO MUSICALE con i The Jack - AC/DC Tribute
ORE 23.00 Dj Lyno D. e il Vocalist Maxwell Dee
ORE 01.00 Chiusura festa

COME PRENOTARE LE VISITE
Telefonando al numero 0461 1752525
Scrivendo a info@pianarotaliana.it
Punto di partenza per visite ed esperienza di raccolto: Via per Zambana Vecchia (Tettoia di legno) Zambana Vecchia

IN QUESTI RISTORANTI SARÀ POSSIBILE DEGUSTARE L'ASPARAGO BIANCO DI ZAMBANA
La Cacciatora
Mezzocorona - Via Canè, 133 - Tel. 0461 650124
La Vecchia Sorni
Sorni - Piazza dell' Assunta, 40 - Tel. 0461 870541

L'ASPARAGO BIANCO DI ZAMBANA È A DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.)
La denominazione Comunale è nata per salvaguardare i prodotti agricoli e artigiani tradizionali di cui l'Italia è storicamente ricca. La De.Co. è dunque un marchio mediante il quale un comune attesta l'origine di un prodotto dal suo territorio e Zambana lo ha creato per l'Asparago Bianco, depositandone logo e disciplinare di produzione presso il Comune stesso e presso la Camera di Commercio di Trento. I coltivatori che aderiscono al Marchio sono registrati presso il Comune e devono rispettare il disciplinare di produzione, che prevede la lavorazione manuale sia nella fase di diserbo che nella raccolta e prevede l'utilizzo di concimi principalmente biologici, con solo una minima aggiunta di concimi azotati. I produttori aderenti al marchio hanno inoltre costituito un'associazione, a cui è affidata la gestione commerciale del marchio.

GLI ASPARAGI BIANCHI DI ZAMBANA A KM 0
Punto vendita
Consorzio dell'Asparago Bianco di Zambana a Zambana Vecchia
Via per Trento - Zambana Vecchia (con ampio parcheggio)
Aperto tutti i giorni, 10.00 - 12.30 e 14.30- 19.30

Pro Loco Zambana
Grazie!

Coordinamento comunicazione: cristinazanghellini.it - Progetto grafico: danielawebber.it
Foto: Alfredo Grace - Iuri Nicolai