

Festival

DELL' ASPARAGO BIANCO di ZAMBANA Terre d'Adige



2021

01 → 16
MAGGIO

**FESTA PATRONALE
DELL' ASPARAGO
BIANCO
DI ZAMBANA
1 e 2 maggio**

Gastronomia da asporto

Visite guidate ai campi con degustazione

Cooking show

Mostra fotografica

Scopri il programma su
www.prolocozambana.com

Proloco Zambana

proloco_zambana

In questo delicato momento storico, abbiamo ritenuto importante salvaguardare la nostra Festa e addirittura rilanciarla...

da un fine settimana, siamo passati ad un festival.

Certo, un "assaggio" dell'evoluzione a cui stiamo lavorando. Tutti gli appuntamenti di questa edizione si svolgeranno su prenotazione e l'accesso sarà consentito a numero chiuso, nel pieno rispetto di tutte le normative di sicurezza vigenti. Nella piazza principale di Zambana troverete la grande cucina, che preparerà i piatti da asporto, da prenotare e degustare comodamente a casa. **Vogliamo sperare che questa particolare edizione sia l'inizio di una nuova grande tradizione con cui vogliamo accogliervi già dall'anno prossimo.**



SABATO 1 MAGGIO

ZAMBANA Piazza SS. Filippo e Giacomo

ORE 10.30 Inaugurazione **MOSTRA FOTOGRAFICA OPEN AIR.**

ORE 11.30 - 13.30 Consegna **GASTRONOMIA da ASPORTO** su prenotazione.

ZAMBANA VECCHIA

ORE 14.00 Su prenotazione **VISITA GUIDATA ai campi con DEGUSTAZIONE di risotto con Asparago bianco di Zambana e Trento DOC.**

COME PRENOTARE LA GASTRONOMIA D'ASPORTO

- Di persona presso la **Famiglia Cooperativa** di Zambana
- Via **SMS**
- Telefonando ai numeri **345 2751378** e **349 2304447**
- Scrivendo a **info@prolocozambana.com**

ENTRO MERCOLEDÌ 28 APRILE

N.B. La prenotazione è valida soltanto al ricevimento del messaggio di conferma!

RITIRO ORDINAZIONI: dalle 11.30 alle 13.30

PAGAMENTO: al ritiro

In osservanza delle attuali normative anti-Covid è vietato consumare i pasti nelle adiacenze della Piazza SS. Filippo e Giacomo.

GASTRONOMIA D'ASPORTO

Asparago bianco di Zambana con salsa bolzanina	€ 11,00
Pollo allo spiedo	€ 8,00
1/2 pollo allo spiedo	€ 5,00
Patatine Fritte	€ 2,00



DOMENICA 2 MAGGIO

ZAMBANA Piazza SS. Filippo e Giacomo

ORE 10.00 Apertura **MOSTRA FOTOGRAFICA OPEN AIR.**

ORE 10.30 Premiazione Concorso **BALCONE FIORITO 2020** organizzato dall'Amministrazione Comunale TERRE D'ADIGE.

ORE 11.30 - 13.30 Consegna **GASTRONOMIA da ASPORTO** su prenotazione.

SABATO 8 MAGGIO

ZAMBANA VECCHIA

Su prenotazione **VISITA GUIDATA E COOKING SHOW**

ORE 14.30 **VISITA GUIDATA** all'Antica Chiesa del Borgo di Zambana Vecchia

ORE 16.00 **COOKING SHOW**, ricette con l'Asparago bianco, in collaborazione con l'Associazione Cuochi Trentini e **DEGUSTAZIONE** della ricetta preparata abbinata a un calice di **Trento DOC.**



ASPARAGI DALLA TERRA ALLA TAVOLA

ZAMBANA VECCHIA
domenica 2 / domenica 9 / sabato 15
e domenica 16 MAGGIO - ore 10.00

Visite guidate da asparagicoltori nei campi di coltivazione dell'Asparago bianco. **ESPERIENZA DI RACCOLTA, DEGUSTAZIONE** del prodotto in abbinamento ad un calice di vino.

Prenotazione su bit.ly/RaccoltaAsparagi



IN QUESTI RISTORANTI SARÀ POSSIBILE DEGUSTARE L'ASPARAGO BIANCO DI ZAMBANA

La Cacciatora
Mezzocorona - Via Canè, 133 - Tel. 0461 650124

La Vecchia Zambana
Terre d'Adige - Destra Adige, 14 - Tel. 0461 240005

COME PRENOTARE LE VISITE DI SABATO 1 E 8 MAGGIO

Telefonando al numero **371 4480615**

Scrivendo a **info@pianarotaliana.it**

COSTO 18,00 €

Le prenotazioni saranno possibili fino al **28 aprile**.

Punto di partenza per visite ed esperienza di raccolta: Piazzale ex asilo di ZAMBANA VECCHIA

ZAMBANA E L'ASPARAGO BIANCO

Conosciuto e apprezzato fin dall'800, l'Asparago bianco di Zambana cresce alle 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 asparido, 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.

L'ASPARAGO BIANCO DI ZAMBANA È A DENOMINAZIONE COMUNALE (DE.CO.)

La denominazione Comunale è nata per salvaguardare i prodotti agricoli e artigianali tradizionali di cui l'Italia è storicamente ricca. La De.Co. è dunque un marchio mediante il quale un comune attestata 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.



RISOTTO CON ASPARAGO BIANCO DI ZAMBANA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

1 Kg. asparagi di Zambana pelati
100 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 lasciare 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.

GLI ASPARAGI BIANCHI DI ZAMBANA A KM 0

Punto vendita **DE.CO. di ZAMBANA VECCHIA**

Via per Trento - Zambana Vecchia (con ampio parcheggio)

Dall'8 aprile al 20 maggio - Aperto tutti i giorni,

dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19.30



www.prolocozambana.com
www.comune.terredadige.tn.it

Grazie!



Coordinamento comunicazione: cristinazanghellini.it - Progetto grafico: danielawebber.it
Foto: Alfredo Croce - Luri Nicolai

Per ulteriori info:

www.prolocozambana.com

www.comune.terredadige.tn.it
asparagobianco.zambana@gmail.com
info@pianarotaliana.it