



COMUNICATO STAMPA

24 marzo 2026

È iniziata la stagione degli asparagi

Inizio del raccolto per il principesco ortaggio con il Marchio di Qualità Alto Adige

Sebbene le temperature fresche degli ultimi giorni abbiano leggermente rallentato il raccolto, è stato possibile raccogliere i primi asparagi già la scorsa settimana. L'inizio del raccolto si colloca quindi nel periodo consueto ed è in linea con la media degli ultimi anni.

Su circa nove ettari di terreno, undici produttori di asparagi di Terlano coltivano asparagi di alta qualità. “Questi ortaggi crescono particolarmente bene sui terreni sabbiosi e ricchi di humus della Valle dell’Adige. Il clima mite contribuisce a far sì che l’asparago Margarete con il Marchio di Qualità Alto Adige sviluppi il suo caratteristico e delicato sapore di nocciola”, spiega Manfred Koroschetz, coordinatore del Marchio di Qualità Asparagi di Terlano – Margarete e rappresentante dei coltivatori di asparagi.

Gli asparagi di Terlano e dintorni, che vantano il Marchio di Qualità Alto Adige, vengono quotidianamente raccolti freschi e a mano e raggiungono le celle frigorifere entro le due ore successive. “Il tempo variabile delle ultime settimane ha leggermente rallentato l’inizio del raccolto. Tuttavia, il raccolto di quest’anno è iniziato in linea con la media degli anni passati. Le basse temperature di gennaio hanno favorito le condizioni per attendersi quest’anno una qualità davvero eccezionale. Guardiamo quindi con grande fiducia alla stagione degli asparagi e speriamo di accontentare tutti gli affezionati buongustai estimatori degli asparagi Margarete. Siamo sicuri che i nostri asparagi Margarete saranno gustosi anche dopo la Pasqua precoce di quest’anno”, assicura Manfred Koroschetz. “La vendita in tutto l’Alto Adige è organizzata in collaborazione con i nostri partner nella ristorazione e nel settore alberghiero, con i negozi specializzati presenti in tutto l’Alto Adige e con la vendita diretta nel negozio Margarete presso la Cantina Terlano. IDM Alto Adige ci supporta nell’ambito della comunicazione e della vendita, insieme agli altri prodotti che possono fregiarsi del Marchio di Qualità Alto Adige, come per esempio attraverso una collaborazione con i produttori di uova da allevamento all’aperto dell’Alto Adige”, conclude.

IL PROGRAMMA GASTRONOMICO DELLA STAGIONE DEGLI ASPARAGI DI TERLANO

Quest’anno, oltre ai sei ristoranti consolidati nel Comune di Terlano, altri due locali di Nalles/Sirmiano arricchiranno le settimane gastronomiche, offrendo piatti tipici a base di asparagi durante la 43^a Stagione degli asparagi di Terlano, che si concluderà il 25 maggio 2026. Questi speciali piatti potranno anche essere accompagnati dal “Vino degli asparagi”, un Sauvignon Blanc della Cantina Terlano, imbottigliato

IDM Südtirol / Alto Adige
Pfarrplatz 11
Piazza della Parrocchia, 11
I-39100 Bozen / Bolzano
T 0471 094 000
www.idm-suedtirol.com



appositamente per la stagione degli asparagi.

Oltre al piacere di gustare gli asparagi, la “Stagione degli asparagi di Terlano” propone anche altre iniziative inerenti a questi eccezionali ortaggi. A residenti e ospiti, per esempio, vengono offerte escursioni gastronomiche dedicate agli asparagi e bike tour a tema asparagi. Accompagnati da esperti del settore, i partecipanti potranno intraprendere un viaggio alla scoperta dei campi di asparagi e degustare diverse creazioni a base di asparagi abbinate a vini dell’Alto Adige. “In occasione dei bike tour dedicati agli asparagi del 21 aprile e del 5 e 12 maggio, gli interessati possono pedalare con la propria bicicletta da Terlano a Vilpiano fino a un campo di asparagi, poi raggiungere la Cantina Terlano per gustare il vino di Terlano e degli stuzzichini a base di asparagi e arrivare infine in un ristorante dove il tour si conclude con un tipico pranzo a base di asparagi”, racconta Michael Fontana, presidente dell’HGV di Terlano. Il giovedì mattina di ogni settimana, inoltre, si svolgono delle visite guidate nei campi di asparagi, insieme ai coltivatori. Le visite si concluderanno a mezzogiorno con una piccola degustazione di vini.

Il 17 e il 24 aprile, così come l’8 maggio, si terrà invece un corso di cucina interamente dedicato agli asparagi – con tanti suggerimenti pratici, know-how contadino e la preparazione collettiva di uno strudel di asparagi.

L’escursione culinaria dedicata agli asparagi quest’anno si terrà sabato 25 aprile 2026. Questo tour di una giornata condurrà le partecipanti e i partecipanti alla scoperta dei campi di asparagi e in visita a esperti di asparagi che racconteranno curiosità e informazioni interessanti sugli asparagi. Naturalmente non mancherà il momento dedicato al gusto, con una degustazione di specialità a base di asparagi. L’iscrizione avviene tramite l’Associazione turistica di Terlano. Per gruppi chiusi è possibile concordare date aggiuntive con un programma personalizzato.

Ulteriori informazioni sul programma collaterale della 43ª Stagione degli asparagi di Terlano sono disponibili online su www.terlaner-spargelzeit.it/it o sui relativi canali social.

MARGARETE: ASPARAGI DI ALTA CLASSE

L’asparago Margarete con il Marchio di Qualità Alto Adige è un prodotto tutelato a livello europeo il cui nome deriva dalla contessa del Tirolo Margarete Maultasch che risiedette a Castel Neuhau, sopra Terlano.

L’asparago Margarete viene coltivato da undici agricoltori di Terlano organizzati in cooperativa su circa nove ettari di terreno. Tramite speciali fogli di copertura e stazioni di rilevazione, i contadini possono controllare la temperatura dei terrapieni dove crescono gli asparagi, garantendo in tal modo la qualità del loro raccolto. Anche la coltivazione strutturata su piccola scala garantisce la produzione di ortaggi di grande pregio e gusto armonioso, mentre le tecniche di coltivazione e lavorazione vengono migliorate di continuo. I membri della cooperativa condividono regolarmente tra loro le rispettive esperienze e partecipano a corsi di formazione e consulenze



mirate. L'asparago di Terlano viene commercializzato principalmente in Alto Adige, dove è molto richiesto e apprezzato quale ortaggio locale di pregio. Ogni anno si ricercano nuovi terreni coltivabili con l'obiettivo di mantenere stabile, intorno ai dieci ettari, la superficie destinata alla coltivazione di asparagi. La coltivazione dell'asparago con il Marchio di Qualità Alto Adige è sottoposta a severi criteri di qualità e viene controllata regolarmente da un ente di controllo indipendente.

SANO E CON TANTE POSSIBILITÀ DI IMPIEGO

Gli asparagi sono molto sani. Oltre a importanti minerali (potassio, fosforo, magnesio, calcio e ferro) e vitamine (A, C, E, B6, B2 e B1) contengono infatti anche l'acido aspartico. Proprio per questi loro effetti benefici, venivano utilizzati come piante medicinali già dagli antichi greci. Effettivamente il consumo di asparagi stimola l'attività renale e contribuisce alla pulizia della pelle.

La gastronomia altoatesina impiega questi ortaggi in molti modi: asparagi con la salsa bolzanina, risotti, insalate, contorni di piatti di pesce e carne sono solo alcune delle possibili creazioni culinarie. Il pregiato ortaggio risulta particolarmente gustoso in abbinamento agli altri prodotti di qualità dell'Alto Adige quali le uova da allevamento all'aperto, lo Speck Alto Adige IGP o le note fruttate della mela Alto Adige IGP. Le specialità a base di asparagi si completano alla perfezione con un bicchiere di vino bianco locale. Agli asparagi si abbinano bene vini come il Pinot Bianco, il Sauvignon Blanc o un Terlaner Cuvée.

Tutte le informazioni sulle forniture e i punti vendita sono disponibili anche sul sito internet dell'asparago di Terlano alle pagine www.terlaner-spargel.com/it/ e www.terlaner-spargelzeit.it/it/. A fornire tante ricette varie e gustose è invece il sito www.suedtirol.info/it/it/enogastronomia/plp-ricette.

Contatto stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

<https://www.qualita-altoadige.com/it/prodotti/verdure-patate.html>

www.terlaner-spargel.com

www.terlaner-spargelzeit.it