



## COMUNICATO STAMPA

27 marzo 2024

### **È iniziata la stagione degli asparagi**

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

**Le temperature più calde delle ultime settimane hanno accelerato ancora una volta la crescita. Il raccolto di quest'anno è già iniziato.**

Su una decina di ettari di terreno, quattordici 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 Qualità Alto Adige sviluppi il suo caratteristico e delicato sapore", spiega Manfred Koroschetz, coordinatore degli Asparagi di Terlano Margarete e rappresentante dei coltivatori di asparagi.

Gli asparagi di Terlano e dintorni, che vantano il Marchio Qualità Alto Adige, vengono quotidianamente raccolti freschi e a mano e raggiungono le celle frigorifere entro le due ore successive. "Quest'anno il raccolto ha preso il via quattro-cinque giorni prima rispetto alla media degli ultimi anni. Speriamo che il meteo nei prossimi giorni e settimane sia stabile. Siamo però consapevoli che dobbiamo aspettarci notti di gelo o addirittura vere e proprie ondate di freddo. Per questo motivo, e anche a causa della Pasqua molto anticipata, sarà difficile accontentare tutti i buongustai affezionati agli asparagi Margarete. Tuttavia, confidiamo in un buon inizio della stagione degli asparagi e siamo sicuri che i nostri asparagi Margarete saranno gustosi anche dopo la Pasqua. Per quanto riguarda la vendita, come di consueto è organizzata in collaborazione con i nostri partner nella gastronomia 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", spiega Koroschetz che aggiunge, "IDM Alto Adige ci supporta nell'ambito della comunicazione e della collaborazione con gli altri prodotti che possono fregiarsi del Marchio Qualità Alto Adige, come per esempio le uova da allevamento all'aperto".

#### **IL PROGRAMMA GASTRONOMICO DELLA STAGIONE DEGLI ASPARAGI DI TERLANO**

Durante la "Stagione degli asparagi di Terlano", che si concluderà l'ultimo fine settimana di maggio 2024, sei "Ristoasparagi" di Terlano offriranno specialità tipiche a base di asparagi da accompagnare con il "Vino per gli asparagi", un Sauvignon Blanc imbottigliato dalla Cantina Terlano in esclusiva per i sei ristoranti aderenti all'iniziativa.

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

**IDM Südtirol / Alto Adige**  
Pfarrplatz 11  
Piazza della Parrocchia, 11  
I-39100 Bozen / Bolzano  
T 0471 094 000  
[www.idm-suedtirol.com](http://www.idm-suedtirol.com)



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 abbinare a vini dell'Alto Adige.

“In occasione dei bike tour dedicati agli asparagi, 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 nei campi di asparagi, insieme ai coltivatori. Le visite si concludono a mezzogiorno con una piccola degustazione di vini.

Per vivere il principesco ortaggio anche in una maniera nuova e diversa, in occasione di “Yoga nei campi di asparagi”, insieme a un'insegnante di yoga si potranno ricaricare le energie e praticare yoga in mezzo ai campi di asparagi. Al termine della seduta, i partecipanti potranno gustare un delizioso brunch a base di asparagi.

Per gli amanti dell'arte è stata organizzata un'esposizione presso il Ristoasparago Zum Hirschen, dove verranno coccolati sia gli occhi che il palato. Informazioni più dettagliate sul programma collaterale sono disponibili su [www.terlaner-spargelzeit.it/it](http://www.terlaner-spargelzeit.it/it) o possono essere richieste direttamente all'Associazione turistica di Terlano, dove ci si può anche iscrivere ai vari eventi.

Mercoledì 24 aprile, presso il ristorante Zum Hirschen di Vilpiano, è prevista un'iniziativa molto speciale: arte e gastronomia riunite in un evento interamente dedicato agli asparagi. I visitatori potranno intraprendere un gustoso viaggio attraverso il mondo degli asparagi che permetterà non solo di conoscere le moltissime possibilità di preparazione offerta dal pregiato ortaggio, ma anche di immergersi in un contesto artistico di grande ispirazione. Dalle classiche specialità a base di asparagi fino alle più fantasiose creazioni con gli asparagi, una vasta gamma di prelibatezze attendono gli ospiti.

Tutto questo vien proposto in un'atmosfera artistica. Ursula Stinger e Günther Abler presenteranno le loro opere d'arte nelle sale del ristorante creando in tal modo un'affascinante connessione tra la varietà dell'arte e la varietà della gastronomia.

Le opere saranno esposte fino al 26 maggio 2024 nell'ambito della “Stagione degli asparagi di Terlano” presso la galleria del ristorante Zum Hirschen a Vilpiano.

#### **MARGARETE: ASPARAGI DI ALTA CLASSE**

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

L'asparago Margarete viene coltivato da quattordici agricoltori di Terlano organizzati



in cooperativa su circa dieci 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. 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 quale ortaggio locale di pregio. La coltivazione dell'asparago con il Marchio 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 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 ristorazione altoatesina impiega questi ortaggi in maniera molto varia. Dai classici asparagi con la salsa bolzanina e dal risotto, alle insalate e ai 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/](http://www.terlaner-spargel.com/it/) e [www.terlaner-spargelzeit.it/it/](http://www.terlaner-spargelzeit.it/it/). A fornire tante ricette varie e gustose è invece il sito [www.suedtirol.info/it/it/enogastronomia/plp-ricette](http://www.suedtirol.info/it/it/enogastronomia/plp-ricette).

### **Contatto stampa**

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

[www.suedtirol.info/verdure](http://www.suedtirol.info/verdure)

[www.terlaner-spargel.com/it/](http://www.terlaner-spargel.com/it/)

[www.terlaner-spargelzeit.it/it/](http://www.terlaner-spargelzeit.it/it/)