



COMUNICATO STAMPA

23 marzo 2023

È iniziata la stagione degli asparagi

Al via il raccolto del principesco ortaggio con il Marchio di Qualità Alto Adige

Le elevate temperature degli ultimi giorni hanno ridato vigore alla crescita degli asparagi. I coltivatori di asparagi dell'Alto Adige hanno potuto così dare puntualmente il via al raccolto di quest'anno.

Su una decina di ettari di terreno, tredici 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", 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 di Qualità Alto Adige, vengono quotidianamente raccolti freschi e a mano e raggiungono le celle frigorifere entro le due ore successive. "L'inizio del raccolto di quest'anno si colloca nella media degli ultimi anni. Speriamo anche che, nei prossimi giorni e nelle prossime settimane, non si registrino notti di gelo intenso o addirittura ondate di freddo. Ciò ridurrebbe la quantità iniziale del raccolto in misura tale da non consentirci di rifornire entro Pasqua tutti i nostri fedeli appassionati di asparagi Margarete. Siamo però fiduciosi che, insieme ai nostri partner nella gastronomia e nel settore alberghiero, ai negozi specializzati in tutto l'Alto Adige e alla nostra vendita diretta nel negozio Margarete presso la Cantina Terlano, potremo avviare la nuova stagione degli asparagi con il consueto successo", spiega ancora Manfred Koroschetz.

"IDM Alto Adige ci supporta nell'ambito della comunicazione e della collaborazione con gli altri prodotti con il Marchio di Qualità Alto Adige, come per esempio le uova da allevamento all'aperto", aggiunge.

QUARANT'ANNI DI "STAGIONE DEGLI ASPARAGI DI TERLANO" – PROGRAMMA GASTRONOMICO COLLATERALE

Durante la "Stagione degli asparagi di Terlano", dal 30 marzo al 21 maggio 2023, sette "Ristoasparagi" a Terlano offrono specialità tipiche a base di asparagi abbinata al "vino per gli asparagi", un Sauvignon Blanc della Cantina Terlano imbottigliato in esclusiva per i sette ristoranti, che rappresenta un ottimo accompagnamento agli asparagi.

Quest'anno, inoltre, il quarantesimo anniversario della "Stagione degli asparagi di Terlano" viene celebrato dalla Tavola degli asparagi di Terlano con un menu di cinque

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



portate accompagnato da un'eccezionale selezione di vini presso la Cantina Terlano.

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 durante le quali si può intraprendere un viaggio di scoperta attraverso i campi di asparagi accompagnati da esperti del settore. È inclusa una degustazione di asparagi e 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", rende noto Michael Fontana, presidente dell'HGV di Terlano.

Per vivere il più principesco degli ortaggi anche in una maniera nuova e diversa, verrà proposto per la prima volta una seduta di yoga nei campi di asparagi con brunch finale a base di asparagi.

Tra le novità del programma vi è anche un corso di cucina organizzato in collaborazione con Asparagi Margarete e interamente dedicato agli asparagi. L'evento offrirà nuove esperienze di gusto e sarà condotto dallo chef Helmut Bachmann presso il Gustelier – Atelier del gusto di Bolzano.

A concludere la "Stagione degli asparagi di Terlano" sarà l'evento "Domenica in bici", il 21 maggio 2023. Lungo la pista ciclabile che passa per Settequerce, Terlano e Vilpiano, i "Ristoasparagi" di Terlano allestiranno due stand presso i quali offrire diverse specialità a base di asparagi.

Per avere informazioni più dettagliate sul programma collaterale è possibile rivolgersi direttamente all'Associazione turistica di Terlano, dove ci si può anche iscrivere alle varie iniziative.

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 Neuhaus, sopra Terlano.

L'asparago Margarete viene coltivato da tredici, e presto quattordici, agricoltori di Terlano organizzati in cooperativa su circa dieci ettari di terreno. I contadini possono controllare la temperatura dei terrapieni dove crescono gli asparagi tramite speciali fogli di copertura e otto stazioni di rilevazione, 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. La tecnica di coltivazione viene migliorata 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 di Qualità Alto Adige è sottoposta a severi criteri di qualità e viene controllata regolarmente da un ente di controllo indipendente.

SANO ED ESTREMAMENTE VERSATILE

L'asparago è un ortaggio sano. Oltre a importanti minerali (potassio, fosforo, magnesio, calcio e ferro) e vitamine (A, C, E, B6, B2 e B1) contiene infatti anche l'acido aspartico. L'asparago veniva utilizzato come pianta medicinale già dagli antichi greci, che ne conoscevano i benefici effetti. Effettivamente il consumo di asparagi stimola l'attività renale e contribuisce alla pulizia della pelle.

La gastronomia dell'Alto Adige utilizza gli asparagi in maniera assai varia: accompagnati dalla salsa bolzanina, nel risotto, in insalate o come contorno di piatti a base di pesce o carne sono solo alcune delle possibili creazioni culinarie. Il pregiato ortaggio risulta particolarmente gustoso in abbinamento con altri prodotti di qualità dell'Alto Adige, come 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 il Terlaner Cuvée.

Tutte le informazioni sulle consegne e sui punti vendita sono disponibili sul sito dell'Asparago di Terlano all'indirizzo www.terlaner-spargel.com/it. Moltissime idee per ricette sono disponibili sul sito internet www.suedtirol.info/it/esperienze/enogastronomia/ricette-altoatesine.

Contatto stampa

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

paul.zandanel@idm-suedtirol.com

www.suedtirol.info/verdure

www.terlaner-spargel.com/it/

www.terlaner-spargelzeit.it/it