



COMUNICATO STAMPA

30 marzo 2021

È iniziata la stagione degli asparagi

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

Per molte altoatesine e altoatesini gli asparagi fanno parte del menu di Pasqua. Le elevate temperature degli ultimi giorni hanno ridato vigore alla crescita degli asparagi giusto in tempo per Pasqua. I coltivatori di asparagi dell'Alto Adige potranno così dare puntualmente il via al raccolto di quest'anno. Grazie a una rete di punti vendita e a un servizio di consegna, il gustoso ortaggio arriverà sulle nostre tavole nonostante la perdurante crisi da Coronavirus.

“Come già la scorsa primavera, tenuto conto della situazione straordinaria, riforniremo le famiglie dell'Alto Adige per mezzo delle nostre aziende partner”, afferma Manfred Koroschetz, coordinatore asparagi della Cooperativa Margarete di Terlano. “I nostri asparagi sono disponibili presso diversi punti vendita, elencati sulla nostra homepage, molti dei quali effettuano anche servizio di consegna. Il nostro partner IDM Alto Adige, inoltre, ci sostiene nella comunicazione.”

Gli asparagi di Terlano e dintorni con il Marchio di Qualità Alto Adige vengono quotidianamente raccolti freschi a mano e raggiungono le celle frigorifere entro le due ore successive. Quest'anno alcune giornate più fredde hanno ritardato il raccolto, ma le temperature più alte registrate nel frattempo hanno comunque stabilizzato la quantità del raccolto”. Dopo Pasqua speriamo di poter avviare la stagione degli asparagi con pieno successo anche presso i nostri partner nella gastronomia e nel settore alberghiero. A partire da inizio aprile i ristoranti specializzati nella preparazione degli asparagi offrono un servizio di consegna a domicilio o di asporto”, sottolinea Manfred Koroschetz.

MARGARETE: ASPARAGI DI ALTA CLASSE

L'asparago Margarete con il Marchio di Qualità Alto Adige è un marchio tutelato a livello europeo e prende il nome da Margarete Maultasch, la contessa del Tirolo che risiedette a Castel Casanova, sopra Terlano.

L'asparago Margarete viene coltivato da 13, a breve 14 agricoltori di Terlano organizzati in cooperativa su circa 10 ettari di superficie. I terreni sabbiosi e ricchi di humus di questa zona si riscaldano rapidamente e garantiscono una crescita rettilinea dei fusti degli asparagi. Mediante speciali fogli di copertura e 8 stazioni di rilevamento, i coltivatori di asparagi controllano la temperatura sui campi garantendo in tal modo la qualità del loro raccolto. Anche la coltivazione, strutturata in piccoli

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



apezzamenti, garantisce ortaggi di prima qualità caratterizzati da un gusto armonico. La tecnica di coltivazione viene migliorata di continuo, i membri della cooperativa si confrontano regolarmente tra loro e prendono parte a eventi formativi nonché a consulenze specializzate. L'asparago di Terlano viene commercializzato prevalentemente in Alto Adige, dove è molto richiesto come pregiato ortaggio locale. La coltivazione dell'asparago con il Marchio di Qualità Alto Adige è sottoposta a severi criteri di qualità e viene monitorata regolarmente.

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: gli asparagi classici 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 preparazioni a base di asparagi si completano a perfezione con un bicchiere di vino bianco locale. Agli asparagi si abbinano bene vini come il Pinot Bianco, il Sauvignon Blanc o l'uvaggio tradizionale Terlano.

Tutte le informazioni sulle consegne e sui punti vendita sono disponibili sul sito dell'asparago di Terlano all'indirizzo <https://www.terlaner-spargel.com/it/>. Moltissime idee per ricette pasquali sono disponibili sul sito internet <https://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
<https://www.terlaner-spargel.com/it/>
www.terlaner-spargelzeit.it/it