



COMUNICATO STAMPA

20 marzo 2025

È iniziata la stagione degli asparagi

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

Le temperature fresche delle ultime settimane hanno rallentato la crescita e, di conseguenza, posticipato l'inizio del raccolto di quest'anno. I primi asparagi sono stati raccolti questa settimana.

Su nove 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 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 brutto tempo delle ultime settimane ha ritardato l'inizio del raccolto di una settimana. Tuttavia, il raccolto di quest'anno inizia comunque in linea con la media degli ultimi anni. Siamo però consapevoli che durante il fine settimana è previsto ancora maltempo e che, a inizio aprile, si prevedono anche delle gelate. La Pasqua tardiva, comunque, ci verrà in aiuto e speriamo di accontentare tutti i buongustai estimatori degli asparagi Margarete. Tutto sommato, quindi, confidiamo in un buon inizio della stagione degli asparagi e siamo sicuri che i nostri asparagi Margarete saranno gustosi anche dopo la Pasqua", assicura Manfred Koroschetz. "Per quanto riguarda la vendita, come di consueto 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", spiega Koroschetz che aggiunge, "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".

IL PROGRAMMA GASTRONOMICO DELLA STAGIONE DEGLI ASPARAGI DI TERLANO

Durante la "Stagione degli asparagi di Terlano", che si concluderà il 18 maggio 2025, 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"

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



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 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 concluderanno a mezzogiorno con una piccola degustazione di vini.

L'escursione culinaria dedicata agli asparagi quest'anno si terrà sabato 12 aprile. 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.

Dopo il grande successo dell'esordio nel 2024, Michael Fontana, padrone di casa del ristorante Zum Hirschen a Vilpiano, insieme alla curatrice Nicole Abler, invita alla seconda edizione di "Arte & gastronomia". In occasione del 70° compleanno dell'artista meranese Peter Verwunderlich, il 15 maggio 2025 alle 19, verrà inaugurata una retrospettiva delle sue opere. Peter Verwunderlich si è occupato di arte per tutta la vita e, attraverso questa esposizione, offrirà una panoramica completa del suo percorso creativo. Le visitatrici e i visitatori potranno ammirare una variegata selezione che spazia dagli inizi all'Accademia di Vienna fino alle opere più recenti, finora mai esposte. Da sottolineare soprattutto le opere ispirate agli asparagi, create appositamente per la stagione degli asparagi, che riflettono il tema della manifestazione. L'ambiente del ristorante, oltre al tour di scoperte visive, offrirà anche un'esperienza gastronomica. La combinazione di arte, gastronomia e musica del DJ Veloziped assicurerà una serata indimenticabile che coinvolgerà tutti i sensi.

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 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. Lo scorso anno, per esempio, è stato messo in funzione un impianto di filtraggio dell'acqua con un sistema di recupero che riduce il consumo di acqua. 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 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/ 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

www.suedtirol.info/verdure

www.terlaner-spargel.com/it/

www.terlaner-spargelzeit.it/it/