



## COMUNICATO STAMPA

6 maggio 2022

### La stagione degli asparagi 2022

Buona annata per gli asparagi di Terlano con il Marchio di Qualità Alto Adige

**Dopo l'apertura della stagione degli asparagi 2022 a fine marzo, è ormai possibile tracciarne un bilancio positivo. Dopo un inizio di stagione leggermente ritardato a causa delle condizioni meteo orientate al freddo, il bel tempo e l'aumento delle temperature delle ultime settimane hanno permesso di realizzare finora un raccolto di alta qualità e in quantità sufficiente.**

Su una decina di ettari di terreno, dodici coltivatori di asparagi di Terlano producono asparagi di alta qualità. "Questi ortaggi attecchiscono particolarmente bene sui terreni sabbiosi e ricchi di humus della bassa Valle dell'Adige. Il clima mite contribuisce inoltre a far sì che l'asparago Margarete con il Marchio di Qualità Alto Adige sviluppi il suo caratteristico gusto delicato", spiega Manfred Koroschetz, coordinatore degli Asparagi di Terlano Margarete e rappresentante dei coltivatori di asparagi.

Come ogni anno, gli asparagi di Terlano e dintorni, che vantano il Marchio di Qualità Alto Adige, vengono raccolti a mano freschi ogni giorno e raggiungono le celle frigorifere entro le due ore successive. "Finora abbiamo avuto un buon andamento della stagione, con una qualità molto alta e buone vendite nel settore alberghiero e della ristorazione, così come nella fornitura ai nostri negozi. IDM Alto Adige, poi, ci supporta nella comunicazione. Tra i nostri partner ci sono anche le uova da allevamento all'aperto con il Marchio di Qualità Alto Adige", aggiunge Manfred Koroschetz.

#### EVENTI GASTRONOMICI COLLATERALI

Oltre al piacere di gustare gli asparagi, la "Stagione degli asparagi di Terlano" propone molte iniziative per conoscere più da vicino il delizioso ortaggio a stelo. A residenti e turisti vengono offerte le "escursioni gastronomiche all'insegna degli asparagi", in occasione delle quali, accompagnati da professionisti del settore, i partecipanti andranno alla scoperta delle coltivazioni di asparagi e degusteranno creazioni a base di asparagi accompagnate da vini dell'Alto Adige.

"Durante i tour in bici dedicati agli asparagi, gli interessati potranno utilizzare la propria bicicletta per pedalare da Terlano a Vilpiano fino ad arrivare a un campo di asparagi, gustare il vino di Terlano e stuzzichini a base di asparagi presso la Cantina di Terlano e concludere quindi con un tipico pranzo a base di asparagi presso un

**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)



ristorante della zona”, informa Michael Fontana, presidente locale dell’Unione Albergatori e Pubblici Esercenti HGV di Terlano.

Durante la stagione degli asparagi, che si concluderà il 22 maggio, dodici ristoratori di Terlano offriranno pietanze tipiche a base di asparagi con il giusto abbinamento di vini dell’Alto Adige.

Informazioni più dettagliate sugli eventi collaterali possono essere richieste direttamente all’Associazione turistica di Terlano, dove è anche possibile iscriversi alle singole iniziative.

### **MARGARETE: L’ASPARAGO REGALE CON IL MARCHIO DI QUALITÀ**

L’asparago Margarete con il Marchio di Qualità Alto Adige è un marchio tutelato a livello europeo. I terreni sabbiosi e ricchi di humus di questa zona si riscaldano rapidamente e garantiscono una crescita rettilinea dei fusti degli asparagi. I coltivatori di asparagi regolano la temperatura sui campi grazie a speciali fogli di copertura, mantenendo in tal modo inalterata la qualità del loro raccolto. La coltivazione, strutturata in piccoli appezzamenti, garantisce così ortaggi di prima qualità caratterizzati da un gusto armonico. Le tecniche di coltivazione vengono costantemente migliorate, i membri della cooperativa si confrontano regolarmente tra loro e prendono parte a eventi formativi, viaggi studio nonché 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 ininterrottamente.

### **SANO E MOLTO VERSATILE**

L’asparago è un ortaggio assai 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. Grazie a questo prezioso principio attivo, l’asparago veniva utilizzato come pianta medicinale già dagli antichi greci. Effettivamente il consumo di asparagi stimola l’attività renale e contribuisce alla pulizia della pelle.

La cucina tradizionale dell’Alto Adige utilizza gli asparagi in molti modi: accompagnati dalla salsa bolzanina, nel risotto, in insalate o come contorno di piatti a base di pesce o carne. È anche molto facile combinare il pregiato ortaggio con altri prodotti di qualità dell’Alto Adige come le uova da allevamento all’aperto, lo Speck Alto Adige IGP o la Mela Alto Adige IGP. Il tutto può essere completato con un buon vino dell’Alto Adige. Vini come il Pinot Bianco dell’Alto Adige, il Sauvignon Blanc o un Terlaner Cuvée si abbinano particolarmente bene agli asparagi.

Ulteriori informazioni sulle consegne a domicilio e sui punti vendita sono disponibili sul sito web dell’asparago di Terlano all’indirizzo [www.terlaner-spargel.com/it/](http://www.terlaner-spargel.com/it/).



**Contatto stampa**

Paul Zandanel

T +39 0471 094 104

[paul.zandanel@idm-suedtirol.com](mailto:paul.zandanel@idm-suedtirol.com)

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

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