



Sua Eccellenza

L'Asparago Bianco di Zambana



As.T.A

L'Asparago Binacho di Zambana



Prodotto d'eccellenza

L'asparago bianco As.T.A. viene prodotto esclusivamente in Trentino e prevalentemente in terreni del Comune di Zambana e limitrofi. La coltivazione col metodo dell'agricoltura integrata, solo su terreni estremamente sabbiosi lungo il corso dell'Adige e dei suoi affluenti, è in grado di conferire, congiuntamente al clima del Trentino, quelle caratteristiche di squisita delicatezza e assenza di sapori estranei che lo differenziano dalle produzioni delle altre zone. La tecnica di coltivazione e di raccolta è regolata da un disciplinare di produzione depositato al cui rispetto è subordinata l'apposizione del marchio.

As.T.A. Asparagicoltori Trentini Associati è un'associazione di piccole aziende a conduzione familiare, conosciute intimamente e costantemente seguite dall'associazione. Il marchio As.T.A. è quindi in grado di garantire l'origine sicuramente trentina, la coltivazione con tecniche a basso impatto ambientale, l'assenza di sostanze estranee e di residui, e soprattutto le caratteristiche organolettiche di delicatezza e pulizia del gusto tipica delle produzioni ottenute nei nostri ambienti pedo climatici.

Qualità alimentari e dietetiche dell'asparago

L'asparago (*asparagus officinalis*) è una pianta erbacea perenne della famiglia delle liliacee. La parte aerea della pianta, secca in autunno, mentre, al riparo nel terreno, rimangono vitali le radici carnose dette „zampe“ (rizoma). A primavera, con l'innalzarsi della temperatura, dalle zampe si sviluppano i germogli che sono la parte mangereccia e vengono detti turioni.

Nell'asparago bianco il turione cresce e viene raccolto completamente interrato. Il turione di asparago è composto per oltre il 90% da acqua, e contiene poi diversi principi come l'asparagina, degli aminoacidi, vitamina C, vitamina B1 e B2, sostanze resinose amare, fibra. Mentre tempo fa si pensava che fosse il principio asparagina a dare le proprietà diuretiche alla pianta, oggi si è portati a credere che siano dei polimeri e oligomeri del fruttosio che gli diano questa proprietà, si pensa che questi, espulsi dall'organismo attraverso le vie renali, inibiscano osmoticamente il

riassorbimento attivo del sodio a livello del tubolo prossimale, questa azione diuretica è amplificata dai flavonoidi e saponosidi che interagiscono con le proteine di trasporto attivo e con i recettori degli ormoni che regolano la diuresi, per questo motivo il consumo di asparagi consente un aumento dell'eliminazione di sostanze azotate, di cloruri e di fosfati, riducendo in tal modo il rischio di formare calcoli a livello renale.

Etimologia e storia

L'asparago, prende il nome dal latino *asparagus* e dal greco *asparagos*, termine usato da Teofrasto e Plutarco proprio per indicare l'asparago; lo stesso termine viene invece usato da Vicandro, un poeta greco del II sec. a.C. e si trova anche nell'Antologia Palatina col significato di germoglio; il verbo *spargo* in latino ha molti significati come spargere, seminare ma anche inumidire, bagnare, spruzzare, screziare (con vari colori) e *spargao* in greco vuol dire essere turgido, pieno, gonfio. Con molta probabilità originario della Mesopotamia e dei terreni profondi e fortemente sabbiosi vicini ai grandi fiumi Tigri ed Eufrate, molto apprezzato nell'antico Egitto, l'asparago si è da tempo memorabile acclimatato anche in tutti i luoghi mediterranei ed europei caratterizzati da terreni profondi e sciolti.

Le prime notizie circa la coltivazione dell'asparago in Trentino riscontrate in bibliografia risalgono ai primi anni dell'Ottocento (1811-1812) allorché ha seguito dell'incorporamento del Trentino nel Regno Italico voluto da Napoleone nel 1810 furono pubblicate sulla rivista „Annali dell'agricoltura del Regno d'Italia“ delle memorie, d'autori vari, circa lo stato dell'agricoltura locale. Già in quegli anni era coltivato l'*asparagus officinalis* a partire da semi provenienti da Ulma (Germania) „né campi sabbiosi dietro l'Adige“ con risultati soddisfacenti, quantomeno sotto l'aspetto delle qualità organolettiche del prodotto, che ha detta dei corrispondenti d'allora „...mi parvero sempre più saporiti di quelli mangiati mai in Italia o in Germania“.

As.T.A

L'Asparago Binacho di Zambana



Riconoscimenti

Il riconoscimento più importante, l'Asparago Bianco di Zambana l'ha conquistato sul campo e nel tempo. I „Sparzi de Zambana“ sono in Trentino, da sempre, sinonimo di asparagi e sinonimo di qualità. Fa parte della ristretta schiera di prodotti vegetali inseriti nell'Atlante dei Prodotti Tradizionali Trentini redatto dalla Provincia Autonoma di Trento. L'Asparago Bianco di Zambana è stato il primo asparago bianco italiano riconosciuto quale prodotto dell' „Arca del Gusto“ da parte di Slow Food

L'Arca del Gusto viaggia per il mondo e raccoglie le piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall'agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall'omologazione. L'Arca del Gusto cerca, cataloga, descrive e segnala sapori quasi dimenticati di tutto il pianeta, dal violino di capra della Valchiavenna alla pecora Navajo-Churro nord americana, dalla vacca Kerry, l'ultima razza vaccina autoctona irlandese, alla fava di Santorini: prodotti a rischio di estinzione ma ancora vivi, con reali potenzialità produttive commerciali.

Sito-Web: www.slowfood.it



I mazzi di asparagi As.T.A.

La raccolta e la commercializzazione dell'asparago bianco fresco di Zambana da parte di As.T.A. avviene nei mesi di aprile e maggio presso i chioschi gestiti direttamente dall'associazione e in punti vendita selezionati, sia in piccoli che in grandi negozi al dettaglio in Trentino.

Punto vendita

Via Nazionale Rotatoria Nord, Lavis (TN)
Tel. + 39 388 563 9789



Asparagi e Tozzetti in Agrodolce

Gli asparagi interi e i tozzetti di Asparago Bianco di Zambana in Agrodolce sono eccellenze alimentari da degustare in occasioni particolari, dedicando l'attenzione che meritano, cogliendone le sfumature del gusto, che variano al variare degli abbinamenti, divenendo argomento di discussione, oggetto di scambio di opinioni. Indicati come comprimari nelle merende e spuntini a base di salumi (Speck e luganega) e formaggi semi stagionati (Spretz Tsauri - Puzzone di Moena o spressa) accompagnati da pane di segale o Schüttelbrot (il pane secco e speziato dell'Alto Adige) quale contorno e decoro a piatti prelibati. Si prestano alla valorizzazione di portate d'antipasto e alla decorazione e completamento di piatti tipici trentini.

Contatto

Sede legale:

Via Maccani 199, Trento (TN)
Tel. [347 719 4559](tel:+3904614559)

Magazzino:

Via Trento 131/A, Mezzolombardo (TN)
Tel. [388 563 9789](tel:+3904619789)

Punto Vendita:

Via Nazionale Rotatoria Nord, Lavis (TN)
Tel. [388 737 0039](tel:+3904610039)

E-Mail: info@asparagi.info

Sito-Web: www.asparagi.info