

Asparagi in salsa all'uovo per 4 persone

Ingredienti

- 2 kg di asparagi bianchi di Zambana
- 6 uova sode
- 6 cucchiaini di olio d'oliva
- 2 cucchiaini di aceto di vino (rosso o bianco a piacere)
- Q.B. sale e pepe
- 1 punta di cucchiaino di senape

Preparazione

Prendere gli asparagi, lavarli in acqua fredda, pelarli col pelapatate come le carote, partendo dalla punta fino al finale dell'asparago.

Nel frattempo mettere a bollire l'acqua in una pentola alta in modo tale da poter cuocere gli asparagi in piedi (preferibilmente), lasciando le punte fuori dall'acqua e coperti.

Salsa: amalgamare le uova, lessate e schiacciate, assieme all'olio, aceto, senape, sale e pepe.



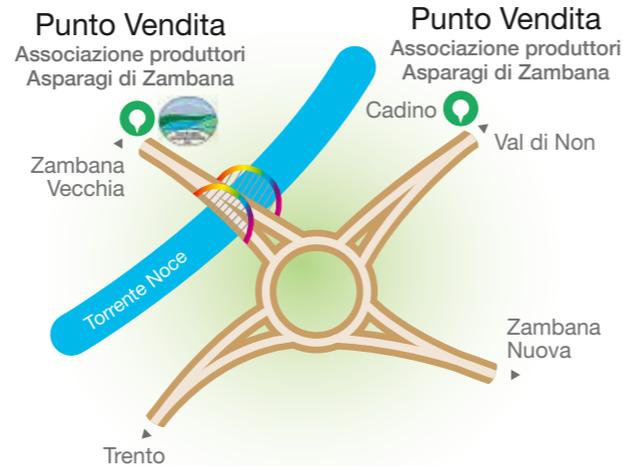
All'interno del capannone verranno preparati dalle sapienti mani locali, oltre alle **tradizionali pietanze** delle feste campestri, ottimi **piatti a base di asparagi bianchi di Zambana e carne salada trentina**. Sarà possibile inoltre degustare un'ottima birra e aperitivi. Durante la festa sarà anche possibile acquistare i rinomati asparagi bianchi di Zambana nello stand all'interno del capannone.

GIOCHI E INTRATTENIMENTO VARI PER I BAMBINI!

Gli asparagi De.Co di Zambana si possono trovare:

OGP

al **punto vendita di Zambana Vecchia**, allestito dall'**Associazione produttori Asparagi di Zambana** in via per Trento a Zambana Vecchia, con ampio parcheggio, vicino alla rotatoria della nuova strada Trento nord - Rocchetta 100mt. *dopo il ponte Arcobaleno dal 8 aprile al 20 maggio, tutti i giorni, dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 19.30*) e al **nuovo punto vendita di CADINO via Brennero 7 Faedo**.



La Festa sarà raggiungibile con mezzi... TRENO REGIONALE fermata Lavis - con mezzi TrentinoTrasporti Ferrovia Trento Malè fermata Zambana - Strada statale SS12 del Brennero - Strada Provinciale Trento - Rocchetta Uscita Zambana.

L'Asparago Bianco di Zambana DE.CO. è commercializzato dai produttori aderenti al Marchio in appositi sacchetti e/o scatole riportanti il logo.

Per ulteriori info:

asparagobianco.zambana@gmail.com

Recapito cellulare: 3401668640

Sparzi la voce...

www.prolocozambana.com
www.comune.terredadige.tn.it

seguici su **facebook**

Instagram

Sparzi la voce...

Festa patronale dell'ASPARAGO BIANCO di Zambana 2019

DAL **26 aprile** AL **1 maggio**



in collaborazione con le associazioni del paese e...



Zambana e l'asparago bianco

Gli asparagi di Zambana sono apprezzati non solo in regione fin dall'800. La loro qualità dipende dalle caratteristiche uniche del terreno alluvionale in cui crescono, originato dall'apporto del fiume Adige e del torrente Noce e dal particolare microclima dell'ansa di Zambana Vecchia, modulato e mitigato dalla Paganella.

Questo particolare ambiente costituisce, assieme alla sapienza della coltivazione tradizionale, il segreto che rende unici gli asparagi di Zambana. Grazie al metodo di lavorazione l'asparago di Zambana è completamente bianco e viene raccolto a mano o con attrezzi tradizionali in un periodo di circa un mese e mezzo, da inizio aprile a metà maggio. L'asparago di Zambana, inoltre, possiede particolari caratteristiche organolettiche: ha un gusto molto delicato, con ridotto retrogusto amaro, è tenero e quasi privo di fibra, di solito interamente commestibile. Per apprezzarne fino in fondo il sapore unico è necessario consumarlo fresco, preferibilmente in giornata o al massimo uno o due giorni dopo la raccolta.

L'asparago di Zambana è a denominazione comunale (DE.CO.)



La denominazione Comunale è nata per salvaguardare i prodotti agricoli e artigiani tradizionali di cui l'Italia è storicamente ricca. La De.Co. non è un marchio di qualità europeo come D.O.P. o I.G.P. ma è un marchio collettivo mediante il quale un comune attesta l'origine di un prodotto dal suo territorio.

Zambana ha creato una denominazione comunale per l'Asparago Bianco: presso il Comune e la Camera di Commercio di Trento sono depositati logo e disciplinare di produzione. I coltivatori che aderiscono al Marchio comunale sono registrati (nomi, terreni, culture utilizzate, ecc.) presso il Comune e devono rispettare il disciplinare di produzione, che prevede la lavorazione manuale sia nella fase di diserbo che nella raccolta e consente, oltre ai concimi biologici, solo un'aggiunta minima di concimi azotati.

I produttori aderenti al marchio hanno costituito presso il Comune un'associazione, alla quale è affidata la gestione commerciale del marchio.

Per ulteriori info: www.comune.terredadige.tn.it
www.prolocozambana.com
info@pianarotaliana.it

6 APRILE

DEGUSTAZIONE DEI PRIMI PIATTI PROPOSTI ALLA FESTA PATRONALE DELL'ASPARAGO BIANCO

Via Oss Mazzurana a Trento - ore 16.00

Presentazione della Festa Patronale dell'Asparago Bianco di Zambana
Concerto della Banda Sociale

14 APRILE

FESTIVAL DELL' ASPARAGO BIANCO Pranzo della tradizione

Zambana Vecchia - dalle ore 10.30 alle ore 17.00

Per conoscere l'Asparago Bianco De. Co nella sua cornice naturale, il Borgo di Zambana Vecchia, domenica 14 aprile dalle ore 10.30, la Pro Loco di Zambana con gli Asparagicoltori di Zambana propone il pranzo della tradizione, risotto con asparago bianco De. Co e "Sparzi con salsa bolzanina".

Sarà presente L'Associazione Cuochi Trentini con Laboratori del Gusto e nel pomeriggio saranno possibili visite ai campi di coltivazione dell'Asparago Bianco De. Co accompagnati dai coltivatori per vivere l'esperienza delle "mani nella terra".



PROGRAMMA DELLA FESTA

VENERDÌ 26 APRILE

INAUGURAZIONE MANIFESTAZIONE

Ore 18.30

Accompagnata dalla Nautilus Band di Nave San Rocco

APERTURA GASTRONOMIA

Stand Piazza e Stand Bocciofila - Ore 19.00

APERTURA VASO DELLA FORTUNA

Oratorio - Ore 19.00

SERATA MUSICALE

Presso gli stand in piazza

Dalle ore 22.00 alle 24.00 Gustafestival Cover band

Dalle ore 24.00 alle 02.00 DJ Tano e Matthew P

SERATA MUSICALE

Presso Stand Bocciofila - Dalle ore 22.00 alle 24.00

BALLO LISCIO con SIMONE

CHIUSURA FESTA

Ore 02.00

SABATO 27 APRILE

APERTURA VASO DELLA FORTUNA

Oratorio - Ore 10.00

MERCATINO BIO-ARTIGIANO "il Territorio offre..."

apertura Ore 10.00

APERTURA SPAZIO RICREATIVO BABY SITTING

Presso Scuola Primaria "A.Frank" - Dalle ore 10.30 alle 18.00

A cura del Centro Servizi Dalponte

APERTURA GIARDINO DEI BALOCCHI

Presso Giardino Scuola Primaria "A.Frank" - Dalle 10.30 alle 18.30

APERTURA GASTRONOMIA

Stand Piazza e Stand Bocciofila - Ore 12.00

GARA CICLISTICA GIOVANISSIMI 31° TROFEO ASPARAGI E 16°TROFEO CASSA RURALE DI LAVIS MEZZOCORONA E VALLE DI CEMBRA

Gruppo ciclistico Zambana - Ore 14.00

Premiazione Gara Ciclistica - Ore 18.30

APERTURA MOSTRA FOTOGRAFICA

Sala don Bosco - Dalle ore 16.00 alle 22.00

"Sperimentafoto-quando la fotografia incontra la creatività"

A cura del Gruppo Fotografico Paganella

APERTURA GASTRONOMIA

Stand Piazza e Stand Bocciofila - Ore 19.00

SERATA MUSICALE

Presso gli Stand Piazza - Dalle ore 22.00 alle 02.00

Party Viva FM con Lou Albert e DJ Lino

SERATA MUSICALE

Presso Stand Bocciofila - Ore 21.00

SERATA AFRO DJ DALLA

CHIUSURA FESTA

Ore 02.00

DOMENICA 28 APRILE

TORNEO DI CALCIO "TORNEO DELL'ASPARAGO"

Presso il Campetto di Zambana - Ore 08.30

Categoria "PICCOLI AMICI" F.C. Adige

APERTURA VASO DELLA FORTUNA

Oratorio - Ore 10.00

MERCATINO BIO-ARTIGIANO "il Territorio offre..."

apertura Ore 10.00

APERTURA SPAZIO RICREATIVO BABY SITTING

Presso Scuola Primaria "A.Frank" - Dalle ore 10.30 alle 14.30

A cura del Centro Servizi Dalponte

APERTURA GIARDINO DEI BALOCCHI

Presso Giardino Scuola Primaria "A.Frank" - Dalle 10.30 alle 18.30

APERTURA GASTRONOMIA

Stand Piazza e Stand Bocciofila - Ore 12.00

New VISITA GUIDATA AI CAMPI DI COLTIVAZIONE DELL' ASPARAGO BIANCO DI ZAMBANA VECCHIA

Piazza Zambana - Ore 10.00

Accompagnati dai coltivatori De.Co

Partenza piazza di Zambana con Servizio Navetta gratuito alle ore 10.30

SPETTACOLO PER BAMBINI

Presso Stand in Piazza - Ore 14.30

ANIMACRI e le sue Fiabe...

New VISITA GUIDATA ALLA CHIESA DI ZAMBANA VECCHIA

Piazza Zambana - Ore 14.30

Partenza piazza di Zambana con Servizio Navetta gratuito

APERTURA MOSTRA FOTOGRAFICA

Sala don Bosco - Dalle ore 16.00 alle ore 22.00

"Sperimentafoto-quando la fotografia incontra la creatività"

A cura del Gruppo Fotografico Paganella

SPETTACOLO DI BALLO

Presso Stand Bocciofila - Ore 17.30

Scuola di danza RITMOMISTO di Lavis

APERTURA GASTRONOMIA

Stand Piazza e Stand Bocciofila - Ore 19.00

SERATA MUSICALE

Stand in Piazza - Dalle ore 21.30 alle 23.30

FUNKY BEAT BAND

SERATA MUSICALE

Presso Stand Bocciofila - Ore 21.00

MUSICA a 360°

CHIUSURA FESTA

Ore 24.00

LUNEDÌ 29 APRILE

CONVEGNO "Le mani nella Terra"

Ore 17.30

Da sempre a Km. Zero, storia, natura e gusto dell'Asparago Bianco di Zambana.

Conduce **Walter Nicoletti**, A cura del Marchio De.Co

CENA DI GALA A TEMA - L'asparago Bianco di Zambana

Ore 20.00

Cena su prenotazione al nr. 3493545227 dopo le ore 14.00

info@prolocozambana.com

CHIUSURA FESTA

Ore 23.00

MARTEDÌ 30 APRILE

APERTURA GASTRONOMIA E FESTA

Stand Piazza e Stand Bocciofila - Ore 19.00

SERATA MUSICALE

Stand in piazza

Dalle ore 22.00 alle 24.00 - QUEENMANIA

Dalle ore 24.00 alle 02.00- ADRY DJ

SERATA MUSICALE

Presso Stand Bocciofila - Ore 20.30

MUSICA a 360° con DJ PEO

CHIUSURA DELLA FESTA

ore 02.00

MERCOLEDÌ 1 MAGGIO

APERTURA MERCATO SALTUARIO DEI SANTI PATRONI DI ZAMBANA

Vie del Paese - ore 08.00

APERTURA VASO DELLA FORTUNA

Oratorio - Ore 09.00

TORNEO MEMORIAL ANTONIO CUOZZO

Campo sportivo di Terre d'Adige - Dalle ore 08.00 alle 17.00

Categoria "Esordienti" F.C. Adige

Ore 18.00 - Premiazione presso Stand Festa in Piazza a Zambana

APERTURA MOSTRA FOTOGRAFICA

Sala don Bosco - Dalle ore 10.00 alle 12.00 e dalle ore 15.00 alle 20.00

"Sperimentafoto-quando la fotografia incontra la creatività"

A cura del Gruppo Fotografico Paganella

MERCATINO BIO-ARTIGIANO "il Territorio offre..."

Apertura ore 10.00

S. MESSA

Presso Chiesa Zambana Nuova - Ore 10.00

APERTURA SPAZIO RICREATIVO BABY SITTING

Presso Scuola Primaria "A.Frank" - Dalle ore 10.30 alle ore 17.30

APERTURA GIARDINO DEI BALOCCHI

Presso giardino Scuola Primaria "A.Frank" - Dalle ore 10.30 alle ore 18.30

New VISITA GUIDATA ALLA CHIESA DI ZAMBANA VECCHIA

Piazza Zambana - Ore 11.30

Partenza piazza di Zambana con Servizio Navetta gratuito

APERTURA GASTRONOMIA

Stand Piazza e Stand Bocciofila - Ore 12.00

New VISITA GUIDATA AI CAMPI DI COLTIVAZIONE DELL' ASPARAGO BIANCO DI ZAMBANA VECCHIA

Piazza Zambana - Ore 14.30

Accompagnati dai coltivatori De.Co

Partenza piazza di Zambana con Servizio Navetta gratuito alle ore 15.00

RASSEGNA DELLE BANDE GIOVANILI

presso stand in piazza - Ore 14.00

SPETTACOLO COUNTRY GIPSY - Associazione danza sportiva

Presso Stand Bocciofila - Ore 15.30

CHIUSURA FESTA

ore 20.00