

COMUNICATO STAMPA

**Edizione speciale per il 36° compleanno
del Festival dell'Asparago bianco di Zambana
(dal 12 aprile al 10 maggio, con il clou dal 25 al 27 aprile
e dal 30 al 1 maggio)**

*La **Pro Loco di Zambana** festeggia infatti quest'anno l'ottenimento del prestigioso marchio di Sagra di Qualità dell'UNPLI*

Trento, 22 aprile 2025 - Presentato questa mattina in conferenza stampa il **Festival dell'Asparago bianco di Zambana**, un evento che vive una crescita inarrestabile da 36 anni. Partito come festa dedicata al prodotto tipico locale, è diventato un **festival che coinvolge tutto il territorio ed il suo tessuto associazionistico e produttivo per un intero mese**. Da quest'anno, poi, è entrato nel novero delle **Sagra di Qualità**, riconoscimento dell'UNPLI (Unione nazionale Pro Loco) per le eccellenze italiane in ambito di eventi Pro Loco.

A Zambana, dunque, l'asparago bianco è diventato il trait d'union per decine di iniziative (camminate, degustazioni e convegni) che a partire dal 12 aprile animeranno il paese di Zambana e il vicino abitato di Zambana vecchia. Clou del mese sarà la grande **Festa Patronale e dell'Asparago Bianco, dal 25 al 27 aprile e dal 30 al 1 maggio**, 5 giornate di grande festa che interessa tutto il paese, in cui l'asparago si potrà degustare nell'eccezionale menù proposto dalla Pro Loco.

La cena di gala, i laboratori per bambini, le esperienze di raccolta nei campi degli asparagi, e poi le mostre, le visite guidate, il mercatino agricolo e molto altro: sono svariate le declinazioni che la **Pro Loco di Zambana**, con la sua esperienza di 36 anni nell'organizzazione di questa manifestazione, è riuscita a dare del suo prodotto simbolo, l'asparago, filo conduttore che mette in sinergia le risorse del territorio: gli asparagicoltori, decine di associazioni locali e la comunità intera.

● **LE DICHIARAZIONI**

A dare un assaggio della festa, oggi durante la conferenza la presidente della Pro Loco, **Monica Viola** *"Un vanto per la Pro Loco e per tutta la comunità il conferimento del marchio di Sagra di Qualità. Abbiamo cercato anche quest'anno di esaltare le eccellenze del nostro territorio, enogastronomia in primis, ma anche storia, cultura, sport e come sempre un'attenzione al mondo del volontariato, vero deus ex machina dell'evento, che racconteremo in una mostra dedicata (OLTRE. Viaggio nell'universo Pro Loco).*

Il sindaco **Renato Tasin** conferma l'apprezzamento per l'evento *"che ha la capacità di trasmettere i*

significati che come amministrazione ci stanno più a cuore: l'amore per il territorio, alimentare una comunità unita e lungimirante, la capacità di accogliere sfide e di puntare sempre in alto."

Willy Moser, presidente del Consorzio Asparago Bianco di Zambana De.Co, evidenzia *"il grande lavoro fatto dalla Pro Loco, che con questo evento riesce a restituire all'asparago il suo valore identitario per tutta la nostra comunità. Premessa per un evento di qualità è un prodotto di qualità, e noi produttori di Zambana abbiamo sempre prediletto la qualità rispetto alla quantità. E' una grandissima soddisfazione vedere che oggi questo valore viene compreso e diventa anche volano per il turismo."*

Chiude la presidente del Consorzio turistico Piana Rotaliana Koenigsberg, **Daniela Finardi**: *"La qualità è la chiave del successo di questa festa. Il Marchio è un plus valore a livello turistico e si iscrive perfettamente nella visione che abbiamo dell'offerta turistica della Piana Rotaliana, territorio che negli anni si è distinto come destinazione di turismo lento ed enogastronomico."*

● **LE NOVITA': LE MOSTRE, I GIOVANI, IL PIATTO INEDITO**

Novità di questa edizione, la giornata *Sparzi la voze* (andata in scena il 12 aprile), ideata dai giovani del paese, che insieme alla Pro Loco e alle associazioni hanno proposto un concentrato della Festa dell'asparago, con degustazioni, visite guidate e musica.

Altro elemento inedito, un piatto speciale servito solo nella giornata di domenica 27 aprile: la lasagna all'asparago bianco.

Da sempre il Festival dell'Asparago diventa anche occasione di piccoli approfondimenti culturali legati al tema. E così quest'anno un'esposizione ripercorrerà la **storia della cultura dell'asparago** e la sua introduzione in Piana Rotaliana attraverso dati e immagini.

Un altro tema molto sentito è il volontariato, ossatura portante dell'evento. Per questo il Festival ha deciso quest'anno di ospitare la mostra **OLTRE: Viaggio nell'universo Pro Loco**, realizzata dalla Federazione trentina Pro Loco nel 2024 per raccontare questa particolare forma di volontariato, che ha i suoi natali proprio in Trentino (la prima pro loco italiana è quella di Pieve Tesino, fondata nel 1881).

● **IL PROGRAMMA**

Un primo appuntamento per avvicinarsi alla festa è stato il **12 aprile** con la camminata lungo il "Percorso dell'Asparago" accompagnati dagli asparagicoltori, seguito dal pranzo e dal convegno "Le mani nella terra: l'Asparago bianco di Zambana dalla tavola alla valorizzazione del territorio".

Il **25 aprile** alle 18.30, inaugurazione ufficiale dell'evento, con l'apertura degli stand gastronomici, della mostra Asparago dalla A alla Z e l'avvio di tutte le attività proposte nel programma. Il fine settimana, il paese di Zambana si anima con il mercatino agricolo e le bancarelle degli asparagi, i laboratori per bambini, le esperienze di raccolta degli asparagi nei campi e le gare ciclistiche per giovanissimi. Durante il fine settimana, la gastronomia sarà aperta sia a pranzo che a cena.

Una chicca **martedì 29** aprile la Cena di Gala con Chef Giovanni Dalitta.

Il festival continua **fino al 10 maggio** con esperienze di raccolta dell'asparago e degustazioni curate

dal Consorzio Asparago Bianco.

- **UNA RETE DI SOGGETTI LOCALI**

Nei suoi 36 anni di storia, l'evento è cresciuto sia in termini numerici che di partecipazione, di giorni di festa, e di qualità delle proposte. L'innalzamento della qualità è stato reso possibile anche grazie alle **strette sinergie con attori cardine del territorio**, in primis con l'Amministrazione Comunale (Comune di Terre d'Adige), particolarmente attenta e sensibile a questo evento e alle sue ricadute positive in termini di coesione di comunità, il **coinvolgimento quasi esclusivo di aziende agricole e artigiane**, cantine, fornitori e collaboratori della Piana Rotaliana, in un'ottica di piena coesione dell'evento con il tessuto produttivo locale. Ruolo di primo piano hanno chiaramente il **Consorzio Asparago Bianco di Zambana De.Co e As.T.A** (asparagicoltori trentini associati) e infine il **Consorzio Turistico Rotaliana Koenigsberg**, a cui è affidata la supervisione turistica e scientifica del programma e la cura di molte delle attività di approfondimento

- **IL CUORE DELLA FESTA: LA COMUNITA'**

Potrebbe stupire sapere che dietro ad un evento di questa portata, che attrae ogni anno oltre 10.000 persone, non ci siano professionalità ma dei volontari: un gruppo di oltre 250 persone, afferenti a 18 associazioni coordinate dalla Pro Loco di Zambana, e persone volenterose sia di Zambana che dei paesi limitrofi, che per il loro attaccamento a questo evento, da diversi mesi è al lavoro per gestire ogni aspetto della manifestazione.

Un numero tanto elevato fa ben comprendere il legame della comunità a questo evento, diventato ormai parte integrante della vita di tutti gli zambanotti, sia come volontari che come ospiti.

Questa edizione segna anche un importantissimo traguardo per l'evento, che infatti ha ottenuto il marchio nazionale **Sagra di Qualità dell'UNPLI, titolo riconosciuto solo ad altri 4 eventi in Trentino.**

Info

www.prolocozambana.com | www.pianarotaliana.it

Ufficio stampa

Oriana Bosco - 3409146847 | comunicazione@unplimentino.it