



AmBios - per una comunicazione dell'ambiente

www.ambios.it

info@ambios.it; 0461 722240

Sede legale: Loc. Frisanchi, 54 - 38049 Altopiano della Vigolana (TN)

Sedi operative: Predaia (TN), Bologna, Imola (BO), San Teodoro (SS)

Reg. Imprese 217859

Il percorso dell'asparago

Area di intervento

Valorizzazione del territorio

Subjecto proponente

Comune di Terre d'Adige

Strumenti utilizzati:

- > 8 tabelle informative bilingue per uso esterno
- > leggi e bacheche in corten
- > 6 tabelle per uso interno per una mostra esplicativa

Presentazione

Il comune di Terre d'Adige è famoso per l'Asparago bianco di Zambana. Al fine di valorizzare questa produzione di qualità è stato realizzato un percorso pubblico tra i campi agricoli del territorio funzionale a fare meglio conoscere le sue peculiarità e le diverse fasi di lavorazione. A integrazione del percorso pubblico è stata realizzata una mostra a pannelli - per uso interno - funzionale ad essere spostata nei diversi luoghi di interesse.

Destinatari

- > residenti e cittadinanza in generale;
- > turisti;

Anno conclusione progetto

2022

Il percorso dell'asparago | The Asparagus Route

L'asparago bianco di Zambana è inserito all'interno dei Prodotti dell'Alta - Slow Food e nell'Atlas dei Prodotti tradizionali del Trentino.

Si tratta di una sostanza a ricchezza genetica, fortemente legata al territorio di origine. Gli asparagi vengono coltivati nel Comune di Terre d'Adige, ai piedi della Paganella, dove il fiume Adige e il torrente Noce si incontrano e rendono la zona particolarmente vocata per questa coltura.

Qui, infatti, nella seconda metà dell'Ottocento vennero effettuati dei lavori di bonifica che crearono la **zona fertile** e adatta alla coltivazione di asparagi bianchi di qualità.

La conferma del terreno Noce è sposta dalla zona di San Michele a quella attuale, formando terreni coltivabili agli abitanti di Zambana.

Il presente percorso si pone l'obiettivo di fare conoscere l'asparago bianco di Zambana e le sue zone di produzione. Catturare e vedere i contadini impegnati nella raccolta è una delle più belle emozioni della primavera di Terre d'Adige: un piacere per la vista, per l'olfatto e la memoria.

Attraverso una **semplice passeggiata** tra i campi che lambiscono l'abitato di Zambana Vecchia, guidati da specifiche **tabelle informative**, sarà possibile conoscere le peculiarità dell'asparago bianco e constatare di vicino le tecniche di coltivazione, oggi come un tempo rispettose dell'ambiente e della tradizione.

Abitato di Zambana Vecchia
Zambana Vecchia è un piccolo borgo di Terre d'Adige, in provincia di Trento, a pochi chilometri dal confine con l'Italia. È un luogo di grande interesse storico e culturale, con una lunga tradizione di coltivazione di asparagi bianchi.

La zona fertile
La zona fertile è un'area di terreno particolarmente adatta alla coltivazione di asparagi bianchi. È stata creata nel corso del XIX secolo, grazie a una serie di opere di bonifica.



The white Zambana asparagus is a product listed in the **Slow Food - Ark of Taste** and in the **Atlas of Traditional Trentino Products**.

This asparagus is a substance of genetic richness, strongly attached to its land of origin. The Zambana asparagus is grown in the municipality of Terre d'Adige, at the foot of the Paganella mountain range, where the Adige river and the Noce stream merge and make the soil especially suited for its cultivation.

This is where, in fact, in the second half of the 19th century land reclamation works were conducted to create the **fertile zone** and suited for the cultivation of high quality white asparagus.

The proof of the Noce soil is moved from the San Michele area to its current position, and thus provided the citizens of Zambana with even more fields.

The purpose of this walk is to showcase the white Zambana asparagus and its production lands. As you walk along you will observe the farmers engaged in its harvest and you will enjoy one of the most wonderful emotions of the springtime in Terre d'Adige: a pleasure for the eyes and for the nose that recalls lively memories.

With a **simple stroll** through the fields that surround the Zambana Vecchia town district, guided by specific **information panels**, you will learn about the peculiarities of this white asparagus and about its cultivation techniques that, today like in the past, are respectful towards the environment and local traditions.

The Zambana Vecchia district
The town of Zambana Vecchia is a small village in the municipality of Terre d'Adige, in the province of Trento, a few kilometers from the border with Italy. It is a place of great historical and cultural interest, with a long tradition of white asparagus cultivation.

The fertile zone
The fertile zone is an area of land particularly suitable for the cultivation of white asparagus. It was created in the 19th century, thanks to a series of reclamation works.

Il percorso dell'asparago | The Asparagus Route



La tecnica di coltivazione
Per la coltivazione dell'asparago si utilizza una tecnica di coltivazione organica, che prevede l'uso di fertilizzanti naturali e l'assenza di pesticidi chimici. La coltivazione avviene in file regolari, con una distanza di circa 1,5 metri tra le file e 50 cm tra le piante. Le piante vengono coltivate in file regolari, con una distanza di circa 1,5 metri tra le file e 50 cm tra le piante. Le piante vengono coltivate in file regolari, con una distanza di circa 1,5 metri tra le file e 50 cm tra le piante.

Cultivation techniques
To cultivate asparagus, an organic cultivation technique is used, which involves the use of natural fertilizers and the absence of chemical pesticides. Cultivation takes place in regular rows, with a distance of about 1.5 meters between rows and 50 cm between plants. The plants are cultivated in regular rows, with a distance of about 1.5 meters between rows and 50 cm between plants.



Alcune tabelle realizzate per uso esterno: tabella iniziale e una tabella lungo il percorso