

Il freddo nuoce agli asparagi produzione in calo del 30%

Il convegno a Zambana. «Quella di quest' anno - ha detto Willy Moser, presidente della associazione produttori - è la stagione peggiore che ricordo». Ma i prezzi sono assai remunerativi Carlo Bridi Zambana. L' asparago bianco di Zambana può e deve diventare un "prodotto bandiera" del Trentino, ma per fare questo ha bisogno di avere un' adeguata **certificazione** di provenienza come il marchio De.Co. E poi deve anche essere prodotto in modo sostenibile. Solo così potrà avere un futuro che lo legni sempre di più anche al turismo. Ad affermarlo è stata l' assessore all' agricoltura della Provincia di Trento, Giulia Zanotelli, intervenendo l' altra sera al convegno organizzato nell' ambito dei cinque giorni di Festa dell' asparago bianco di Zambana. Certo, la festa quest' anno è a metà perché manca oltre il 30% della produzione a causa del clima troppo freddo, ha rivelato il presidente dell' associazione produttori asparagi bianchi di Zambana, Willy Moser. Potenzialità inespresseBizzate del tempo a parte, il settore ha notevoli potenzialità inespresse, ha affermato Gabriele Chistè, storico tecnico del settore della FEM, con una puntuale relazione ricca di dati a livello europeo, nazionale e locale. In Trentino la superficie coltivata ad asparagi secondo il tecnico FEM si estende su 29 ettari, con una produzione media di 1.487 quintali, ma la coltura si può ancora sviluppare andando oltre i 30 ettari, ha affermato. Il prodotto che si può fregiare del marchio De.Co è pari a 500 quintali, mentre 300 quintali fanno capo ad As.T.A, l' associazione produttori nata a Nave San Rocco, e oltre 600 quintali vengono prodotti da altri produttori lungo la valle dell' Adige. L' asparago bianco, ha ricordato il tecnico, è più un prodotto del nord, anche in Italia la maggior produzione viene dal Triveneto, mentre in Germania, grande produttore, l' asparago bianco è pari all' 89% degli 85 mila quintali prodotti. La qualità è ottimaL' apertura del convegno a Moser che ha ricordato come quella di quest' anno sia la peggiore stagione che lui ricordi. In compenso la qualità è ottima così come i prezzi, molto



remunerativi; inoltre le vendite nel punto vendita aperto a Zambana Vecchia hanno costantemente assorbito tutta la produzione. «Ora- ha proseguito Moser, aspettiamo che la nuova amministrazione comunale si faccia garante della nostra produzione che per rimanere sul mercato deve essere riconosciuta di alta qualità e non superare la produzione di nicchia. Per il direttore di Coldiretti Mauro Fiamozzi, ci possiamo difendere solo con l' alta qualità che sia però certificata come Coldiretti richiede da anni per tutti i prodotti made in Italy. Ma anche marchi come quello di De.Co devono essere sotto l' ombrello del marchio "Trentino Qualità"».Il sostegno della ProvinciaAffermazione questa condivisa da Zanotelli, che ha assicurato il convinto sostegno della Provincia a un progetto che punti alla valorizzazione dei prodotti certificati. L' asparago ha 1000 modi di utilizzo, ha affermato con molti esempi affascinanti l' Executive Chef Luca Sforzellini, mentre l' esperta medica Anna Beffettieri ha parlato delle molte indicazioni positive dell' asparago dal punto di vista salutistico.