

**Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento**

Piazza Dante 15, 38122 Trento

Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615

uff.stampa@provincia.tn.it

**COMUNICATO n. 1459 del 31/05/2024**

**In onda domenica 2 giugno 2024 alle ore 11.50 su Canale 5**

## **A Melaverde puntata dedicata alla Piana Rotaliana**

**Le telecamere di Melaverde, insieme al conduttore Vincenzo Venuto hanno documentato la produzione degli asparagi bianchi insieme ad un'altra realtà artigianale locale legata invece al mondo della torrefazione**

Nella puntata di **Melaverde**, in programma **domenica 2 giugno alle 11.50 su Canale 5** si parlerà di una produzione di stagione particolarmente apprezzata tipica della Piana Rotaliana e che regala piacevoli sorprese quando si tratta di mettersi a tavola. Stiamo parlando dell'asparago bianco di Zambana che nella zona più meridionale della Piana Rotaliana dove viene coltivato dalla fine del 1800 ha trovato condizioni pedoclimatiche ideali per la produzione di questo ortaggio primaverile.

Le telecamere di Meleverde hanno seguito il conduttore **Vincenzo Venuto** tra le coltivazioni di asparagi ai piedi della Paganella dove ha incontrato Daniele Faccenda della Cooperativa As.T.A che riunisce gli asparagicoltori trentini, una realtà fondata nel 1996 per valorizzare e commercializzare questo prodotto. Venuto si è fatto spiegare tutto sull'asparago trentino, a cominciare dal colore bianco, ottenuto coprendo con i teli neri gli asparagi fino al momento del raccolto per non attivare il processo della fotosintesi che nella maturazione li colorerebbe di verde. E poi la tecnica di piantumazione e raccolta per una produzione annua complessiva di circa 350 quintali che si fregia del marchio Qualità Trentino e del marchio De.Co. della Denominazione Comunale. Un ortaggio particolarmente versatile in cucina e che si presta ad abbinamenti decisamente interessanti.

Come quello dello chef Stefano Barchetti del Ristorante Ai Piani che propone gli asparagi con la polvere di caffè utilizzata come spezie. Proprio il caffè è il protagonista della seconda parte della puntata, in particolare quello di alta qualità che viene tostato nella Torrefazione artigianale I Druper di Raimondo Morreale e Irene Coslop. Dal loro incontro e dalla comune passione è nata prima una Accademia del caffè per imparare a riconoscere e giudicare le diverse tipologie e successivamente l'idea di aprire la loro torrefazione con relativo shop. Ma si parlerà anche del "sovescio", una particolare pratica agricola che consiste nell'interrare piante di diversi tipi per coltivarle, ad esempio tra i filari delle viti, e al centro di un progetto proprio in Piana Rotaliana di sostenibilità ambientale, perché parliamo di una concimazione totalmente biologica.

Le riprese della puntata sono state realizzate in collaborazione con Trentino Marketing e il Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg.

(mb)