



Scegli Tu!

Asparagi Bianchi

Primavera



Scegli Tu!

Cucina asparagi

Festa vino

Prima Pagina Archivio Redazione Tutte le notizie

ECONOMIA VERONESE | sabato 07 gennaio 2017 15:02

Facebook RSS Direttore Archivio

SOMMARIO

PRIMA PAGINA

ECONOMIA VERONESE

ATTUALITA' REGIONALE

ANNUNCI E VARIE

POLITICA & CONGRESSI

SOLIDARIETA'

FIERE ED EVENTI

ENTI LOCALI NEWS

LO SCAFFALE

TEATRO E CULTURA

TUTTE LE NOTIZIE



ECONOMIA VERONESE | mercoledì 17 aprile 2013, 16:23

Ad Albaro di Ronco all'Adige dal 27 al 28 aprile. 1ª edizione di "Asparagi in Festa" e "Sapori di primavera"..., con incontri didattici per ragazzi, sulla coltivazione dell'asparago, sul territorio e su una equilibrata nutrizione.

0

Consiglia

Asparagi verdi e bianchi, freschi o nel piatto, si potranno assaporare ad Albaro di Ronco all'Adige nei giorni 27 e 28 aprile in occasione della prima edizione della rassegna "Asparagi in Festa e "Sapori di primavera". L'iniziativa vuole fare conoscere meglio l'asparago, come pianta da cucina, come pianta officinale e come pianta dal grande contenuto vitaminico, prodotta ad Albaro, dove l'Adige, per millenni, ha depositato sabbie dal grande contenuto di humus, rendendole feconde e adatte alla coltivazione dell'"Asparagus Officinalis" di Verona.



Hanno voluto la manifestazione, destinata anche a fare conoscere il territorio - per meglio gustare verdura, frutta e vino, importante è conoscere la terra, in cui essi vengono prodotti - il Consorzio per la Valorizzazione dell'Asparago di Verona - presidente, Emidio Bedendo; Luca Vesentini, ispiratore ed iniziatore principale della nuova rassegna; la Pro Loco di Ronco all'Adige - presidente Antonella Guarise, e il Comitato Folklore di Albaro - presidente Paolo Signoretto. Il tutto costituisce un evento molto importante, in un tempo, il nostro, in cui scarsissimo è il contatto fra città e campagna e più scarsa è la conoscenza di cosa significhi "lavorare la terra",

IN BREVE

mercoledì 04 gennaio

EPIFANIA: VENERDÌ 6 GENNAIO TRADIZIONALE FALO' "BRUSA LA VECIA" IN PIAZZA BRA

(h. 19:00)

Da giovedì al via i saldi. Arena (Confcommercio Verona): «Nel veronese si stima una spesa di 130 milioni di euro»

(h. 18:55)

MENINGITE: COLETTI, "SOTTO CONTROLLO SITUAZIONE IN VENETO. NO ALLARMI". I DATI DELLA DIREZIONE PREVENZIONE: PREVALE LA FORMA NON CONTAGIOSA.

(h. 18:53)

Voucher: non vanno eliminati.

(h. 18:50)

ATV-Azienda Trasporti Verona.

(h. 18:48)

Un 2016 ad alta intensità per Veronafiere. Ricavi per 78 milioni e un Ebitda di 12,2.

(h. 18:46)

AGSM, Verona, si modernizza.

(h. 18:44)

XIV Congresso e assemblea generale delle Confraternite Enogastronomiche Europee.

(h. 15:21)

giovedì 29 dicembre

MORTO GIORGIO GARATTI: ZAIA, "PERDIAMO UN SIMBOLO DELLA CULTURA E DELLO SPORT DELLA MARCA".

(h. 17:28)

Ed ora all'assalto delle banche italiane!

(h. 00:00)

Leggi le ultime di: [ECONOMIA VERONESE](#)

senza dimenticare che senza "campagna, non può esserci vita".

Il mattino di sabato 27 aprile sarà dedicato, come sopra accennato, alla didattica ed alla cultura. Tre classi della Scuola media incontreranno, in turni diversi, il dr. Paolo Ugo Braggio, che tratterà il tema "asparago", sia dal lato teorico, che da quello strettamente pratico, con visita in loco alla piantagione, presso l'Azienda agricola F.lli Vesentini, denominata giustamente "Dalla campagna alla tavola", e, quindi, il nutrizionista Claudio Frasson, che proporrà suggerimenti per un'alimentazione ottimale. Il prof. Ernesto Santi, studioso e storiografo dell'Est veronese, proporrà interessanti informazioni storiche ed idrogeologiche del territorio. Il quale potrà essere visitato dai ragazzi in bicicletta, il mattino di domenica 28, attraverso un percorso, già predisposto, fra capitelli, corti storiche ed aziende agricole.

Completeranno la manifestazione la presenza di stands gastronomici, un incontro con i partecipanti del capoluogo, un'esposizione di trattori e d'auto d'epoca, nonché una dimostrazione cinofila. Info: lucavesentini@gmail.com. Per quanto riguarda "il dove gustare l'asparago fresco, signore di Verona, in tavola" ben sedici ristoranti veronesi sono a disposizione, in base ad uno speciale accordo e sino al prossimo giugno, per la valorizzazione del verde o bianco "turione"- In merito: www.asparagodiverona.it.

Assistiamo, ancora una volta, ad una iniziativa del tutto privata, costruttiva e ed economicamente valida, che merita attenzione e vivo elogio.

Impara l'inglese

Impara il tedesco

Impara lo spagnolo

Impara il portoghese

Impara il polacco

+Babbel



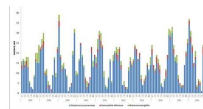
Ti potrebbero interessare anche:



EPIFANIA: VENERDÌ 6 GENNAIO TRADIZIONALE FALO' "BRUSA LA VEC...



Da giovedì al via i saldi. Arena (Confcommercio Verona): «Ne...



MENINGITE: COLETTTO, "SOTTO CONTROLLO SITUAZIONE IN VENETO. N...



Conto Corrente Widiba. La convenienza di avere un conto a zero spese. Scopri di più



TAN da 0,95% TAEG da 1,06%, vuoi scoprire di più? Fatti contattare dall'esperto UBI - Mutuo



Scopri tutta la varietà dell'inverno in Carinzia e il suo paesaggio alpino. La varietà dell'inverno

Sponsorizzato da

Articoli sullo stesso argomento:

[Non trovi il tuo look? Fai questo test e ti diremo il più adatto a te!](#)

[Un dono eccezionale del mondo agricolo. L'asparago di Verona](#)

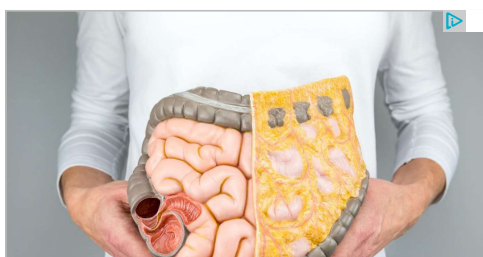
[Un milionario 27enne parla del suo lavoro da 500€ all'ora. Scopri di più...](#)

[Gli "asparagi" di Verona, signori in tavola. La XI Campagna promozionale de...](#)

[Forze dell'ordine - Quello che \(forse\) non sapete sulle auto in divisa](#)

[Promozione dell'asparago di Verona](#)

Raccomandato da



Evita questi 5 cibi

Questi 5 alimenti causano diarrea e malattie intestinali

www.consigliofloraintestinale.com



[Prima Pagina](#) | [Archivio](#) | [Redazione](#) | [Invia un Comunicato Stampa](#) | [Pubblicità](#) | [Scrivi al Direttore](#)

Copyright © 2004 - 2017 Verona Economia Editrice Società Cooperativa - Sede legale: Viale del Lavoro 43, 37036 San Martino Buon Albergo (VR) - C.F./P.IVA 04197860234
REA: VR 400414 - Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di VERONA - Email PEC: veronaeconomiaeditrice@pec.it - [Credits](#) | [Privacy](#)