



**Acquista gli Asparagi di Verona
direttamente dal Produttore:**

Lotto Gabriele:

Loc. Valli, 1 - Rivoli V.se - tel. 045 7280142

Lusini Tiziano:

Via Casotton, 31 - Oppeano - tel. 045 7135090

Modena Azienda Agricola:

Via Porto, 21 - Roverchiara - cell. 349 5611670

Email: agricolamodena@gmail.com

Parisato F.Ili:

Via Monti Lessini, 96 - S. Maria di Zevio

cell. 338 9916050

Pozzani F.Ili di Mauro e Paolo Soc. Agricola:

Vicolo Frescà, 20 - Cerea

Mauro: 328 8641499 - Paolo: 328 3890122

e-mail: s.a.fratellipozzani@alice.it

Rossignoli Roberto Azienda Agricola:

Via Oppi, 86 - Veronella

Mirko: 349.3083785 - Matteo: 349.6348956

e-mail: agricolarossignoliroberto@gmail.com

Spagnolo Emanuele:

Via Palù, 721 - Arcole - tel. 0442 47620

e-mail: aziendeagricolespagnolo@virgilio.it

Stella Gino:

Carpi di Villabartolomea - tel. 0442 675149

Stona Fabrizio:

Via Villa S. Rocco - Roverchiara - cell. 320 6922141

Tonel Carlo:

Via Fabio Filzi, 118 - Sanguinetto

tel. 0442 331373

Vesentini F.Ili Società Agricola:

Via Orimbelle, 9 - Ronco all'Adige

tel. 045 7020048 - cell. 347 0393392

e-mail: lucavesentini@gmail.com

Visentini Renzo e Renato:

Via Bruso, 1086 - Arcole - cell. 347 0393080

Anche quest'anno con la primavera sono arrivati anche gli asparagi, ma purtroppo con l'incertezza del momento dovuta all'emergenza epidemiologica causata dal covid, non è stato possibile programmare manifestazioni ed eventi. Consigliamo comunque di richiedere i nostri asparagi ai ristoranti e gastronomie del territorio.



Camera di Commercio
VERONA



Asparago Italiano



**ASPARAGO
DI VERONA**

Signore in Tavola



www.asparagoverona.eu

CONSORZIO VALORIZZAZIONE ASPARAGO DI VERONA



**Acquista gli Asparagi di Verona
direttamente dal Produttore:**

Ambrosi Silvio e Matteo Azienda Agricola:

Via Cadallora, 2 - Casaleone
tel. 334 9633273

Baltieri Giampietro:

Via Baldoni, 5 - Bovolone - tel. 045 6900789

Bedendo Emidio:

Via Conche - Isola Rizza - tel. 338 8559945

Bissoli F.lli:

Via Crocetta, 6 - Nogarole Rocca
tel. 045 7925051 - cell. 333 8658714

Bonfante Riccardo:

Via Roma - Roncanova di Gazzo Veronese
tel. 338 9152686

Centro Raccolta Asparago D'Oro Arcole:

Via Sanguane, 40 - Arcole
tel. e fax 0457635555
e-mail: asparagodoro@gmail.com

Conte p.a. Claudio:

Via Perarol, 572 - Salizzole
tel. 335 6553971
amministrazione.agricolaconte@gmail.com

Corte Flora di Vignato:

Via Giovanni, 34 - Bovolone - tel. 045 6900180

Fattoria Beppina:

Via Nuova, 385 - Isola Rizza
cell. 339 8036890

Filippi Marco az. Bio:

Via Pozze, 63 - Cadeglioppi di Oppeano
cell. 348 7446310

Gonzato Daniele Pietro:

Via Giovanni Bosco, 2 - Villafontana
tel. 045 7145089



L'Asparago di Verona

La coltivazione dell'asparago a Verona fa parte della storia del territorio. Se ne parlava alla fine dell'800, quando era coltivato nelle colline di Montecchia di Crosara e Monteforte d'Alpone o, nella Bassa Veronese, nei borghi in destra Adige, Angiari e Zevio. La coltivazione dell'asparago era, sino alla fine degli anni Sessanta, particolarmente abbondante nella vallata dell'Alpone; poi, per l'estendersi dei vigneti adatti a produrre il vino Bianco di Soave DOC, fu abbandonata. L'asparago allora scese a pochi chilometri più a Sud, nel comune d'Arcole, e verso la media pianura veronese, trovando terreni ideali, sabbiosi, profondi e freschi. Attualmente viene coltivato in una ventina di comuni in pianura tra cui spiccano Arcole, Ronco all'Adige, Oppeano, Albaredo, Salizzole, Concamarise, Gazzo, Cerea, Roverchiara, Nogarole Rocca, Veronella e Isola Rizza.

Come viene prodotto l'asparago

Il turione d'asparago quando emerge dal terreno in primavera, viene raccolto a mano con un coltello, lavato e messo in mazzi. La raccolta viene fatta tutti i giorni al mattino, poi vengono lavorati e portati subito al mercato per essere commercializzati. L'asparago prodotto a Verona può essere consumato in giornata, cosa che non può succedere per quello proveniente da altre aree, in particolar modo quelle estere. Il consumo fresco ne esalta le caratteristiche organolettiche: un proverbio infatti afferma che quando l'asparago spicca dal campo ha quaranta virtù, ma una volta raccolto ne perde una ogni ora che passa; quindi a ragione il consiglio è quello di consumarlo appena raccolto e, per far questo, il modo migliore è acquistarlo direttamente da chi lo produce.

Consorzio Valorizzazione Asparago di Verona

Il consorzio si compone di 25 soci singoli più una cooperativa con 50 soci. L'obiettivo del Consorzio è quello di produrre asparagi di elevata qualità, garantiti nella loro provenienza ed in grado di distinguersi e di portare in tavola i sapori e la storia della terra di origine. Il marchio garantisce il consumatore sul rispetto di questi valori. La produzione annuale ammonta a circa 10.000 quintali, con 130 ettari coltivati complessivamente.

Per trovare altre informazioni, ricette, eventi, feste e serate a tema nei ristoranti, e scoprire come acquistare l'Asparago di Verona direttamente dal produttore, consulta:



www.asparagoverona.eu
CONSORZIO VALORIZZAZIONE ASPARAGO DI VERONA

PER INFORMAZIONI:
Bedendo Emidio tel. 338 8559945 - Pozzani Mauro tel. 328 8641499