

Asparagi di Tricesimo a chilometri zero

Tempo di asparagi: da san Giuseppe (se il meteo aiuta) a Sant'Antonio (ma spesso la stagione termina prima) alle prime luci dell'alba gli agricoltori e i loro familiari sono già nei campi, sollevano i teli protettivi e con l'apposito ferro scavano nella "cunvierje", tagliano e raccolgono i saporiti turioni. Per le nove del mattino, prima che il sole cominci a fare il suo mestiere, i teli sono tornati al loro posto... Intanto, in azienda, il raccolto viene lavato, selezionato, rifilato; i clienti più mattinieri sono già in attesa, chi arriva dopo rischia di restare a bocca asciutta. Avete mai mangiato a pranzo gli asparagi che poche ore prima erano ancora in campo? È un'esperienza da fare, per capire cosa significa veramente un prodotto "a km zero".

Questi i produttori:

Az. Agr. Paulone

via San Pelagio 141 - Adornano tel. 0432 851678

Az. Agr. Ellero

via Montello - Fraelacco tel. 0432 880439

Az. Agr. Costantini

Piazza Adornano tel. 0432 880274

Az. Agr. Bertossio

via Cividale, 202 - Adornano tel. 338 1589602

Gli asparagi di Zorutti

Una superficie di quasi 113 ettari, 149 produttori distribuiti in 74 comuni di tutto il territorio regionale, da Grado a Montereale Valcellina. La parte del leone spetta a Udine, con il 58 per cento (oltre 65 ettari); segue Pordenone, con il 35 per cento ed infine Gorizia con il rimanente 7 per cento.

Questa la fotografia dell'asparago bianco friulano, un tempo limitato a poche località (celebri gli orti di Gorizia, gli asparagi di Fossalon di Grado e quelli di Tavagnacco) ed oggi divenuti una componente non trascurabile nel panorama agricolo regionale. Dieci comuni da soli producono oltre il 56 per cento dell'asparago nostrano. Tra essi vi è anche Tricesimo, che a partire dall'ultimo decennio del secolo scorso ha rilanciato una tradizione antica. Ecco cosa scriveva nel 1856 il "Buletto dell'Associazione Agraria Friulana": "La scioltezza di questo suolo sottocollina e di natura sua eccellente diede origine alla coltivazione degli asparagi in tutti questi dintorni e tale gustosissimo vegetabile acquistò credito nelle cucine sotto il nome di asparagi di Tricesimo. Trieste ne consuma buona copia e gli asparagi friulani trovano anche la via di Vienna..."

Prima ancora - nel 1824, quasi due secoli fa! - il poeta Pietro Zorutti nel suo Strolc citava gli Spargs di Tresèsin tra Lis raritàz del Friùl, le sette meraviglie del suo piccolo mondo antico.

Bene ha fatto allora l'Amministrazione comunale di Tricesimo a mettere attorno a un tavolo produttori e ristoratori per dar vita a un'iniziativa tesa a valorizzare l'asparago bianco e i pubblici esercizi presenti sul territorio comunale; anche questi con una consolidata tradizione, tant'è che da qui parte (o arriva) la strada dei "Buongustai", un piacevole itinerario collinare esempio "ante litteram" di quello che oggi si chiama turismo enogastronomico. Nei locali "partner" dell'iniziativa - nel capologo come nelle frazioni - si potranno gustare piatti (o menu completi) a prezzo promozionale; nelle aziende produttrici si potranno acquistare asparagi appena colti, da degustare a casa o da regalare a un amico; non mancherà un week end di festa in piazza.

L'augurio di tutti è che la festa degli asparagi diventi una bella tradizione per la primavera tricesimana.



COMUNE
DI TRICESIMO



Spargs a Tresèsin

**dal 3 al 19 maggio 2019
gli asparagi di Tricesimo
in piazza e non solo...**

Chèj di Tresèsin
mi àn mandad un zej
Di spargs tan che manèj
(PIERI ZORUTT, STROLIC PA L'AN 1825)

CON LA COLLABORAZIONE DI:



CON IL GENEROSO CONTRIBUTO DI:



Il Programma

Venerdì 17 maggio

- ore 18.30** Inaugurazione
Apertura Stand Enogastronomici in Piazza Ellero
- ore 21.00** Serata Giovani con **dj Simone ROSSO**

Sabato 18 maggio

- ore 09.00** Apertura del **Mercato di Primavera** con la partecipazione dei paesi gemellati **Mittersill (A)** e **Buzet (HR)**
- ore 11.00** Apertura Stand Enogastronomici
- ore 21.00** Musica dal vivo con i **Flames Band**

Domenica 19 maggio

- ore 10.00** **AsparaGiro***
Ciclotour a cura della **ASD Ki.Co.Sys.**
con Partenza da Piazza Garibaldi
- ore 11.00** Apertura Stand Enogastronomici
- ore 12.00** Concerto itinerante con i gruppi delle **Bande di Tricesimo e Cassacco**
- ore 17.00** Esibizione del gruppo folcloristico **Rosade Furlane di Ara di Tricesimo**
- ore 21.00** Concerto di chiusura con **Gli Effetti Collaterali**

* **L'AsparaGiro** è un "Ciclotour accompagnato" lungo un percorso di 11 chilometri alla scoperta degli "Spargs di Tresesin". Attraversando un contesto ambientale di pregio nelle frazioni di Fraleacco ed Adornano i partecipanti avranno modo di vedere gli asparagi in campo e assistere alle operazioni di raccolta e preparazione. All'ultima tappa prima del ritorno a piazza Garibaldi verrà offerto un aperitivo contadino. L'asparagi si percorre su strade asfaltate, bianche e trattorabili. Si consiglia l'uso di biciclette adeguate al percorso di campagna. Obbligatorio l'uso del casco. I bambini di qualunque età devono essere accompagnati. Quota di iscrizione (assicurazione compresa) euro 5 per gli adulti, 2 euro bambini e ragazzi fino a 12 anni.

Le Proposte dei locali di Tricesimo dal 3 al 19 maggio 2019

AL BOTTEGON Ristorante

Via Diaz, 1 _ tel. 0432 851252

Crespelle di Asparagi e Montasio
Friulano o Merlot Ronchi San Giuseppe

AL CAVALLINO BIANCO Trattoria

Via San Bartolomeo, 13 (Ara Grande) _ tel. 0432 851121

Tagliolini con asparagi
Bianco della Casa

AL CJÀRESÂR Trattoria Pizzeria

Via Gorizia, 13 (Adornano) _ tel. 0432 851348

Asparagi alla Bismarck
Friulano della Casa

ALLA PIEDA Piadineria

Piazza Adornano, 17 _ tel. 380 2612323

Piadina con crema di Asparagi locali e speck o pancetta
1/4 di Vino della casa a scelta, acqua minerale e caffè

AUTOGRILL Trattoria Pizzeria

Via Nazionale, 32 _ tel. 0432 851484

Scialatielli Speck, Ricotta Affumicata e Asparagi
Bianco della Casa

◆ BELVEDERE Ristorante

via Belvedere, 21 _ tel. 0432 851385

Tagliatelle con asparagi e canestrelli di Marano
Friulano di Albana di Prepotto

CORMORVAL Agriturismo

via Campumero, 40 (Ara Grande) _ tel. 347 4674775

Crespelle agli Asparagi
Rosso della Casa

CUEI DI BARET Trattoria

Via dei Valentinis (Adornano) _ tel. 0432 854533

Pasticcio Asparagi e Prosciutto cotto
Bianco della Casa

◆ GARIBALDI 45 Ristorante

Piazza Garibaldi, 45 _ tel. 0432 144 7466

Frico con asparagi e cialda croccante
Friulano 2018 DOC - Zof

GASTHAUS HEINZ

Piazza Libertà, 35 _ tel. 0432 881481

Asparagi con uova o alla Parmigiana
Bevanda a scelta

◆ LA' DI BOSCHET' Osteria con cucina

Piazza Mazzini, 10 _ tel. 0432 853213

Tortelli con gamberi e asparagi di Tricesimo
Sauvignon 2017 DOC Ronco dei Pini

L'OSTARIE DAL PALÛT

Via Redipuglia, 15 - Laipacco _ tel. 0432 853289

Gratin di Asparagi e pancetta
Chardonnay 2016 DOC - Zof

◆ MICULAN Trattoria

Piazza Libertà, 16 tel. 0432 851504

Asparagi alla San Daniele
Friulano DOC La Tunella

OSTERIE DAL BORC

via Sant'Antonio, 16 - capoluogo _ tel. 0432 852808

Gnocchi di patate con salsa di asparagi
Bevanda a scelta

PIZZERIA 089

via Sant'Antonio, 65 _ tel. 0432 850031

Pizza con crema di asparagi e salsiccia
Bevanda a scelta

IL SARACENO - Ristorante Pizzeria

Viale Pontebbana, 75 _ tel. 0432 852826

Risotto agli Asparagi
Bianco della Casa

TAMIS Pizzeria

Piazza Libertà, 23 _ tel. 371 3168454

Pizza con asparagi, gorgonzola e speck
Bevanda a scelta

ZAGO Ristorante

Via S. Giuseppe, 51 (Laipacco) _ tel. 0432 157 3985

Crudità di terra e di mare
Malvasia 2017 DOC Pierpaolo Pecorari

Per ciascun locale il prezzo tutto compreso (piatto, calice di vino o bevanda, coperto) è di 10 euro. Nei locali segnalati con ◆ per tutto il periodo sarà proposto anche un menu completo a base di asparagi. Ulteriori info telefonando direttamente.