

ALL'ASPARAGO BIANCO TRENTINO MARCHIO QUALITÀ



TRENTO - L'asparago bianco trentino, sia come prodotto fresco che trasformato, è stato inserito dalla Giunta provinciale tra gli ortaggi con indicazione di origine con marchio "Qualità Trentino".

Gli asparagi devono presentare delle precise caratteristiche indicate dal disciplinare, che prevede anche che le tecniche di coltivazione rispettino le norme vigenti relative alla produzione integrata o biologica o biodinamica.

Nel disciplinare sono compresi e descritti gli asparagi in agrodolce interi, gli asparagi in tocchetti, la crema di asparago classica, la crema di asparago dolce e l'asparago pelato fresco pronto all'uso. Per la vendita degli asparagi bianchi, inoltre, non devono essere trascorsi più di 2 giorni dalla raccolta per il prodotto non conservato in frigo e non più di 5 giorni per quello conservato in frigorifero.