

57^a SAGRA

DELL' ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP



Programma e Ricettario



2026



Vai al sito!



Comune di
Malalbergo



Comune di
Mesola



GAROFALI FACCHINI

STUDIO LEGALE E TRIBUTARIO

ALTEDO - MINERBIO - BUDRIO

I Professionisti

Nicolò Facchini | Dottore Commercialista

Federica Chiozzini | Avvocato

Roberto Garofali | Dottore Commercialista

Le Sedi

Altedo - Via Nazionale 84

Minerbio - Via Larga Castello 4

Budrio - Via Gramsci 30



051.6920799

328.2926528

studio@garofalifacchini.it

Ottimizza il carico fiscale e la struttura aziendale

Effettua un Check Up

I Servizi

Per Privati

Dichirazione dei redditi

Adempimenti IMU

Servizi Fiscali

Contratti di locazione

Gesione di immobili

Dichiarazioni di successione

Testamenti e pianificazione successoria

Ristrutturazioni e Agevolazioni Fiscali

Recupero dei Crediti

Risarcimento del Danno

Separazioni/Divorzi

Per Aziende

Contabilità e Servizi Fiscali

Apertura Partite IVA

Associazioni - Enti Terzo Settore

Consulenza Aziendale

Pianificazione Societaria

Pianificazione Fiscale

Registrazione Marchi e Brevetti

Consulenza Privacy e GDPR

Gestione dei rapporti di lavoro

Gestione dei contenziosi

Oltre vent'anni di esperienza con cittadini e imprese



RICETTARIO 2026

Editore:

Comitato Promotore “La Sagra dell’Asparago Verde di Altedo I.G.P.”

Presidente dell’Associazione: Gianni Cesari

Progetto grafico: Alex Folli, Nicola Cesari, Tipografia Cava

Redazione:

Flavia Cesari, Gianni Cesari, Nicola Cesari,
Alex Folli, Elisabetta Galletti e Cristina Zegarelli

Hanno collaborato:

Eros Bonora Piazzì, Dino Chiarini, Clementina Filippini, Elisabetta Galletti, Michele Lodi, Paolo Piazzì, Giulio Reggiani e Vittorio Vitali

Coordinamento, realizzazione stampa grafica e pubblicità:

Marketing-e di Elisabetta Galletti

Stampa:

Tipografia Cava, Castel San Pietro Terme



Via Galileo Galilei, 12/1
Altedo (BO)

Tel. 348.316.84.38

Tel. 051.660.14.40

studiodentisticoventuroli@gmail.com - www.studiodentisticoventuroli.it



Comitato promotore
"La Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP"

Messaggio del Presidente

Cari amici,

la cinquantaseiesima edizione ci ha restituito qualcosa che non si misura facilmente: la sensazione fisica di essere tornati a casa. Le strade di Altedo, i profumi, il rumore della festa — tutto questo ha un peso che solo chi lo ha vissuto può capire davvero.

Chi ha vissuto quell'edizione sa già che non è filato tutto liscio. Una Sagra di questa portata non vive di sola organizzazione: vive di presenze, di braccia, di persone che ci sono quando servono. E quando quelle presenze si sono assottigliate, le difficoltà sono diventate evidenti. Non lo diciamo per lamentarci: lo diciamo perché riconoscere la fatica è il primo passo per affrontarla con onestà. E proprio dentro quella fatica, ci sono stati semi che hanno attecchito. Lo spettacolo del sabato sera ha dimostrato cosa succede quando le scelte intercettano davvero il pubblico: la risposta è stata immediata, calorosa, inequivocabile. È un segnale che ci dice dove vogliamo andare e che, quest'anno, abbiamo scelto di seguire con ancora più convinzione, con due serate pensate per essere all'altezza di una Sagra che ha ritrovato se stessa.

C'è un altro segnale che vogliamo ricordare. Il dieci dicembre duemilaventicinque, a Nuova Delhi, il Comitato Intergovernativo UNESCO ha riconosciuto la cucina italiana Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità, prima cucina al mondo a ricevere questo riconoscimento nella sua interezza. Un traguardo che consacra ciò che gli italiani sanno da sempre: che il cibo non è solo nutrimento, ma cultura, identità, convivialità, memoria.

È dentro questo quadro che si inserisce anche il lavoro fatto sul territorio. In questo contesto, la Regione Emilia-Romagna custodisce quarantacinque denominazioni DOP e IGP, espressione viva e certificata di quel patrimonio. Quest'anno, ad Altedo, sarà presente uno spettacolo scelto dalla Regione come voce di queste eccellenze. Che quella scelta sia ricaduta sulla nostra Sagra non è un caso: è il riconoscimento che il lavoro fatto in questi anni, anche quello fatto lontano da Altedo, anche quello che non sempre è stato capito, ha costruito un posizionamento reale per il nostro Asparago Verde IGP nel panorama delle eccellenze emiliano-romagnole. Non siamo noi a dirlo: lo dice chi quel patrimonio lo rappresenta istituzionalmente.

È nato anche Ghino Asparghino. Ghino non è un prodotto del Comitato: è qualcosa di più bello. È nato dalla generosità di chi crede in questa Sagra e ha scelto di metterci qualcosa di proprio, qualcosa di autentico. Ed è proprio da qui che si capisce cosa è davvero questa Sagra: non un servizio reso, ma un dono fatto con convinzione.

La Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP non appartiene a chi la organizza, né a chi la amministra. Appartiene a chi la vive. Lo è sempre stata, anche quando non tutti lo ricordavano. Nessuna struttura, per quanto solida e dedicata, può sostituire la presenza viva di una comunità che decide di esserci. È una constatazione, e insieme un invito a sentire questa Sagra come responsabilità propria, non come uno spettacolo a cui assistere, ma come una casa che solo l'impegno di tutti può tenere in piedi.

Il primo grazie — il più sentito — va allora a chi quella responsabilità la vive ogni giorno: i nostri volontari. Sono la spina dorsale di questa manifestazione e sono anche la risposta più concreta e più bella all'invito che abbiamo appena fatto. Grazie, davvero.

Un ringraziamento sincero va alle associazioni del territorio, alle attività economiche, alle aziende e ai liberi professionisti che sostengono questa edizione. Grazie agli sponsor, che rendono possibili molte delle cose belle che vediamo prendere forma. Grazie alla Regione Emilia-Romagna e all'Assessore Alessio Mammi per la fiducia e il sostegno concreto. Grazie al Comune di Malalbergo e al suo Sindaco, Massimiliano Vogli, per aver creduto in questa Sagra e per aver lavorato affinché tornasse a essere ciò che merita di essere. Grazie al Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo IGP, ai produttori, a chi ogni anno mette la faccia e le mani su questo prodotto straordinario.

Il Comitato c'è, e continuerà a esserci come presidio di questa Sagra. Ma il nostro compito non è fare la Sagra al posto della comunità: è creare le condizioni perché la comunità possa farla propria. Davvero propria.

Questa è la sfida del duemilaventisei. Non la più spettacolare, forse. Ma la più importante.

In fondo, è proprio quello che ci insegna il nostro Asparago Verde: cresce sotto terra, lontano dagli occhi, con pazienza e con radici solide. Poi viene su dritto, deciso, inconfondibile. E, a quel punto, arriva in tavola.

Buona Sagra a tutti — e buon appetito.

Gianni Cesari

Presidente del Comitato Promotore "La Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP"

S
A
G
R
A

D
E
L
L

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
G
R



Quest'anno la nostra **Associazione di Protezione Civile Pegaso** compie vent'anni.

Vent'anni di impegno, di presenza costante, di mani tese e di passi fatti insieme.

Vent'anni in cui non abbiamo mai voltato lo sguardo dall'altra parte, ma abbiamo scelto, ogni volta, di esserci.

Sono Presidente di questo splendido gruppo da poco più di tre anni, e ogni giorno mi rendo conto di quanto sia un privilegio

guidare una squadra formata da 47 volontari straordinari. Persone che non si tirano indietro, che mettono il cuore prima ancora della divisa, che vivono la Protezione Civile come una famiglia. Perché è questo che siamo: una famiglia che si sostiene, che cresce, che affronta le difficoltà con coraggio e con amore.

In questi vent'anni siamo stati coinvolti in prima persona in tutte le attività del nostro territorio.

Abbiamo risposto "PRESENTE" a ogni emergenza del nostro Comune e, quando necessario, anche di altri territori e regioni. Lo abbiamo fatto con passione, con impegno, con quella determinazione silenziosa che appartiene solo a chi sceglie di servire la comunità. E lo faremo anche quest'anno, durante la Sagra dell'Asparago, garantendo gli accessi al paese e la sicurezza durante la chiusura della strada. È un compito che conosciamo bene e che affrontiamo sempre con la stessa serietà, perché sappiamo quanto sia importante per tutti.

Ma il 2026 è un anno speciale; il 7 giugno festeggeremo il nostro ventesimo anniversario con una grande festa. Sarà un momento per guardarci negli occhi, per ricordare da dove siamo partiti e per celebrare tutto ciò che abbiamo costruito insieme. Presto vi daremo tutte le informazioni, ma posso già dirvi che sarà un giorno che porteremo nel cuore.

E non finisce qui. Dal 1 al 5 luglio ospiteremo il nostro campo di protezione civile, accogliendo nella nostra sede i ragazzi che desiderano vivere un'esperienza formativa e divertente. Vederli avvicinarsi al mondo del volontariato, osservare la loro curiosità trasformarsi in entusiasmo, è una delle gioie più grandi che questo ruolo mi regala. Sono piccoli uomini e piccole donne che scoprono cosa significa mettersi al servizio degli altri. E ogni volta, guardandoli, penso che il futuro della Protezione Civile è in buone mani. E proprio perché il futuro è importante, accogliamo sempre con grande gioia nuovi volontari; chiunque senta il desiderio di mettersi in gioco, di donare un po' del proprio tempo alla comunità, di far parte di una squadra unita e appassionata, troverà in Pegaso una casa. Come dico sempre " non servono superpoteri basta il cuore".

Vent'anni sono un traguardo importante, ma soprattutto sono un punto di partenza. Continueremo a esserci, con la stessa passione di sempre.

Perché Pegaso non è solo un'associazione: è un modo di vivere la comunità, è un impegno che nasce dal cuore.

Il Presidente
Andrea Bulgarelli





Comune di Malalbergo

Medaglia al Valore Civile

Il Sindaco

Altedo si prepara a celebrare la sua identità: al via la 57ª Sagra dell'Asparago Verde IGP ed Altedo è pronta a vestirsi a festa. Dal 8 al 17 maggio, le vie del paese torneranno a riempirsi di profumi, voci, tradizioni e quell'energia collettiva che solo la Sagra dell'Asparago Verde IGP sa generare. Un appuntamento che, giunto alla sua 57ª edizione, non smette di rinnovarsi e di sorprendere, pur restando fedele alle sue radici più autentiche.

Per molti cittadini, e anche per me, questi giorni non sono semplicemente un evento, ma un momento dell'anno atteso con emozione, quasi un rito che scandisce il tempo della Comunità.

Una Sagra che cambia, senza perdere sé stessa.

Già lo scorso anno, al suo ritorno dopo anni di sosta forzata, si era percepito un vento di cambiamento: più collaborazione, più coesione, più attenzione al valore del "fare insieme".

Quest'anno quel percorso si consolida e si amplifica.

Per la prima volta, infatti, la Sagra sceglie di intrecciarsi in modo ancora più profondo con le attività locali. In Piazza XXV Aprile, durante entrambi i fine settimana, saranno protagonisti La Dolce Vita, il Caffè Italiano, L'Angolo del Pane e le immancabili frittelle di asparagi della Protezione Civile Pegaso, in Piazza della Pace invece la conferma del Vamolà. Una scelta che non è solo logistica, ma simbolica: la Sagra non è un corpo estraneo al paese, è il paese stesso che si mette in gioco.

La vera grande novità di quest'anno è però un'altra: per la prima volta in 57 anni, il taglio del nastro avverrà in Piazza XXV Aprile la sera di venerdì 8 maggio, con la distribuzione gratuita per tutti i presenti di un assaggio di gramigna rigorosamente agli Asparagi Igp.

Non più un momento riservato a pochi, ma un gesto aperto a tutti, un invito a sentirsi parte di una storia comune.

«La Sagra è di tutti, la Sagra siamo noi». E questa apertura popolare lo dimostra con forza.

Accanto alle novità, non mancheranno le certezze che negli anni hanno reso la Sagra un appuntamento imperdibile: il ristorante TuttoAsparago, tempio del gusto dedicato al prodotto simbolo del territorio, la Fiera mercatale della terza domenica di maggio, i Rewind, che porteranno musica e atmosfera di festa. E poi tante altre iniziative che animeranno il paese, in un calendario fitto e pensato per tutte le età. Dietro ogni edizione della Sagra c'è un esercito silenzioso di persone che lavorano con dedizione: volontari, commercianti, imprenditori, dipendenti comunali, il Comitato Sagra.

A loro va il ringraziamento più sentito, perché sono il motore invisibile che permette alla tradizione di rinnovarsi e di tornare, anno dopo anno, più viva che mai. La Sagra dell'Asparago Verde IGP di Altedo non è solo un evento gastronomico. È un momento identitario, un'occasione in cui Altedo si guarda allo specchio e si riconosce: laboriosa, accogliente, unita. E mentre il paese si prepara ad accogliere residenti e visitatori, una cosa è certa: anche quest'anno, ad Altedo, non sarà soltanto una festa. Sarà un'emozione condivisa.

Buona Sagra a tutti.

Il Sindaco
Massimiliano Vogli



S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
G
R

APOFRUIT ITALIA



Stabilimento di ALTEDO (BO)
Via Nazionale, 241 - Tel. 051.6609231 - Fax 051.6609245 - www.apofruit.it

LA CANTINA DI ARGELATO IL PIACERE DEL BUON VINO

Vini sfusi di qualità
Vini in bottiglia
Spirits e distillati
Specialità gastronomiche




-10% SCONTO

PRESENTA QUESTO COUPON
ALLA CANTINA DI ARGELATO

La Cantina Di Argelato
Via Centese 17
051 897466
info@cantinadiargelato.it
www.cantinadiargelato.it

il Grazie di Ghino

Quando mi hanno chiesto di portare i ringraziamenti della Sagra, non ho pensato a cosa dire.

Ho pensato a cosa succede.

Succede che, a un certo punto dell'anno, senza che nessuno lo annunci davvero, qualcosa comincia a muoversi. Non è un inizio preciso. Non c'è un momento in cui dici "adesso". Ma si capisce.

Si capisce da chi comincia a pensarci prima degli altri. Da chi guarda uno spazio vuoto e inizia già a immaginarlo pieno. Da chi prende in mano una cosa piccola e la tiene fino in fondo, senza mollarla.

C'è chi prepara, chi sistema, chi organizza, chi prova a tenere insieme pezzi diversi che da soli non starebbero.

C'è chi sbaglia, torna indietro, rifà, aggiusta. C'è chi discute, chi ascolta, chi si prende il tempo di capire.

E intanto, senza bisogno di dirlo, la Sagra prende forma.

Non tutta insieme.

Non in modo ordinato.

Ma in tanti passaggi che si incastrano, a volte bene, a volte meno, ma che alla fine stanno. Poi arrivano i giorni in cui si vede.

Le piazze si riempiono.

Le luci restano accese un po' più a lungo.

Le serate partono piano e poi cambiano ritmo.

C'è chi gira, chi si ferma, chi resta più del previsto.

Ci sono i mercati, le cose da assaggiare, quelle da guardare, quelle da fare.

Ci sono i bambini che corrono dove trovano spazio.

Ci sono le chiacchiere che si allungano, i saluti che diventano soste.

E dentro a tutto questo, ogni tanto, succede anche qualcosa che porta qui un pezzo di mondo più grande.

È il caso di uno spettacolo come E-RiSalutami Tuo Fratello, con Marco Ligabue e Andrea Barbi, sostenuto dalla Regione Emilia-Romagna e dall'Assessore Alessio Mammì.

Un modo di stare sul palco che tiene insieme musica, racconto e territorio, portando con sé le eccellenze e il lavoro che le rende possibili. Non cambia quello che c'è qui.

Ma dice qualcosa di quello che qui succede.

Poi però la Sagra resta questa.

Resta fatta di persone che ci sono in modi diversi.

C'è chi lavora dentro le cose, con attenzione e responsabilità.

C'è chi sostiene, mettendo risorse, fiducia, presenza.

C'è chi arriva, anche solo per una sera, e decide di starci davvero.

Non sono ruoli separati.

Sono modi diversi di esserci.

È lì che la Sagra funziona.

Un grazie va a chi tiene in piedi quello che si vede, anche quando non si vede.

A chi c'è prima che inizi, mentre succede, e anche dopo, quando si smonta tutto e resta quello che si è fatto.

Al Comitato, che continua a esserci come riferimento, senza bisogno di occupare più spazio del necessario.

Alle istituzioni, che accompagnano questo percorso con continuità.

Al Comune di Malalbergo e al Sindaco Massimiliano Vogli, per la presenza e la fiducia.

Un grazie alle associazioni, alle attività del paese, a chi ha deciso di esserci mettendoci qualcosa di proprio.

Non solo partecipazione, ma contributo vero.

Un grazie a chi lavora, a chi si mette in gioco, a chi si prende responsabilità senza bisogno di metterle in vetrina.

Un grazie al Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altèdo IGP, ai produttori, e alle cooperative che ne fanno parte.

Perché quello che si vede qui parte sempre da lì. Dalla terra, dal lavoro, da qualcosa che non si improvvisa.

Un grazie alla cucina del TuttAsparago, a chi la guida e a chi ci lavora.

Perché lì dentro non escono solo piatti, ma un modo preciso di fare le cose.

E si sente.

Un grazie alla Protezione Civile Pegaso, che da vent'anni è presenza costante, attenzione, sicurezza.

Una presenza che non fa rumore, ma che tiene insieme tutto.

E c'è anche una parte che va oltre.

Anche quest'anno la Sagra si lega a qualcosa che resta, partecipando a "Tutti a tavola all'Antoniano" per sostenere la mensa Padre Ernesto.

Un modo semplice e concreto per ricordarsi che stare insieme ha senso quando riesce ad arrivare anche un po' più in là.

E poi c'è un grazie che non si riesce a chiudere in una lista.

A chi c'era.

A chi c'è.

A chi ci sarà.

A chi passa anche solo per un momento.

A chi si ferma senza guardare l'orologio.

A chi torna, magari senza nemmeno sapere bene perché.

Perché la Sagra non si tiene stretta.

Non si guida.

Non si racconta da sola.

Sta in piedi quando viene vissuta.

E quando succede, non serve spiegarlo.

Io sono Ghino Asparghino.

E se anche quest'anno questa cosa qui prende forma così...

vuol dire che siamo messi bene.



L'angolo del pane



ALTEDO
Via Razionale 100
Tel. 335 662 1333

PIEVE DI CERTO
Via Mascarino 12X1

CERTO
Via Risorgimento 17

ROPA

BOLOGNA

DAL 1973 LA FIRMA DEL TEMPO LIBERO

CARAVAN SERVICE di Monari Alan
via la Cascina 3/a • 40051 Malalbergo (BO)
tel. 051 872463
Cell. 348 6464061
info@caravanservicebo.it

WWW.CARAVANSERVICEBO.IT

PREMIATA IMPRESA • ONORANZE FUNEBRI

OTTANI

MEDAGLIA D'ORO



SEDI IN:

ALTEDO di MALALBERGO - VIA CASTELLINA, 14 - TEL. 051.871215

BENTIVOGLIO - VIA MARCONI, 30/2 - TEL. 051.6640034

CASTELLO D'ARGILE - VIA MATTEOTTI, 80 - TEL. 051.6640034

ARGELATO - VIA CENTESE, 153 - TEL. 347.3354849

CENTO - VIALE DELLA LIBERETÀ, 25 - TEL. 051.6835900

S. PIETRO IN CASALE - PIAZZA L. CALORI, 26 - TEL. 051.811362

24 ORE SU 24 TEL. 347.3354849

S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
G.
P.



FARMACIA **VENTURI**

Al Servizio della Tua Salute

Autoanalisi: Profilo lipidico Emoglobina glicata, Glicemia

Telemedicina : Ecg, Holter Cardiaco Holter Pressorio

Test di infiammazione da cibo

CUP: prenotazioni, pagamenti, stampe referti

Foratura lobi Orecchio

c/o Centro commerciale Altedo (Bo)

via Minghetti 11/D

tel. **051.317.90.37** - whatsapp **376.147.63.19**

mail: venturifarmacia2018@gmail.com

POLIAMBULATORIO CAPPELLI



via Nazionale 119 - Altedo (Bo)

tel. 051 871190

Dott. Cappelli Carlo Antonio

Medico - Odontoiatra

Tel. 331.937.26.91

Dott. Cappelli Alessandro

Fisioterapista

Tel. 338.9344084

Dott. Cappelli Luca

Chinesiologo - Massoterapista MCB

Tel. 324.77.82.700

Dott. Scarinci Gennaro

Fisiatra

Dott.ssa Rocco Daniela

Audioprotesista

Dott.ssa Margani Beatrice

Dietista - Nutrizionista

Tel. 338.289.71.24

Percorsi alimentari personalizzati per:

Perdita di peso

Malattie dismetaboliche

Disturbi gastrointestinali

Menopausa, Endometriosi, Pcos, Fibromialgia

Analisi del Microbioma

Test genetico intolleranze alimentari primarie

Dott.ssa Monti Margherita

Psicologa - Psicoterapeuta

Tel. 331.344.55.00

Psicoterapia individuale

per bambini, adolescenti, adulti

Psicoterapia di coppia



di Pier Battista de' Codi

“RIMEMBRANZE” ALTEDESI

LUIGI GARDI

Il primo sindaco eletto del dopoguerra

di Giulio Reggiani

(Gruppo di Studi Pianura del Reno)

Dal 22 aprile 1945, cioè dal momento dell'insediamento del nuovo Sindaco e della nuova Giunta Comunale Provvisoria nominata dal locale CLN davanti all'Ufficiale rappresentante degli Alleati (i quali, assieme ai partigiani del luogo, erano appena arrivati a liberare il territorio comunale di Malalbergo) non si parlò più di **Podestà** ma nuovamente di **Sindaco**. Allora chi fu il primo vero “sindaco di ritorno” del Comune di Malalbergo?

Fu **Luigi Gardi**. In tale carica, effettivamente, egli fu preceduto da altre due

persone: dapprima **Zeno Pezzoli**, poi **Erminio Minghetti**. Ma questi due sindaci iniziali erano “provvisori”, cioè non

avevano il suggello delle elezioni. Il nuovo sistema politico, introdotto dopo

la guerra, non prevedeva l'elezione diretta del Sindaco come avviene oggi:

prefigurava in un primo momento l'elezione del Consiglio e successivamente

quello stesso organismo avrebbe scelto al suo interno il cosiddetto “Primo

cittadino”. **Luigi Gardi**, già componente di quella primigenia “Giunta provvisoria”,

nella prima libera consultazione del dopoguerra (tenutasi precisamente

il **31 marzo 1946**, prima pure come suffragio universale, cioè con il voto

anche delle donne) venne eletto come Consigliere comunale; poi, il **10 aprile**

1946, da quello stesso Consiglio fu scelto come “**Sindaco**” con diciotto voti

su venti. Restò in carica cinque anni, precisamente fino al **6 giugno 1951**,

seppur con una piccola sospensione di due mesi per un avvenimento che lo rese

famoso. Ma cosa successe di così grave da provocare l'intervento del Prefetto



di Bologna tanto da indurlo ad una sua sostituzione? Lo racconterò brevemente. Accadde che, alle soglie dell'inverno 1946/'47, il neo-sindaco confiscò il **raccolto del mais** ai grandi proprietari terrieri del Comune e lo fece distribuire durante i mesi invernali alle persone più bisognose del suo territorio. Come tutti sanno, dal granturco si ricava una farina, caratteristica delle nostre zone, con cui si fa la polenta: era questo il cibo-principe per contrastare le carenze alimentari che si facevano sentire in modo assai brusco durante il primo anno del dopoguerra, soprattutto presso le persone più indigenti. Infatti durante i mesi più freddi Luigi Gardi fece distribuire le scorte di mais che aveva confiscato, alleviando così la fame a parecchie famiglie; ma quella sua mossa, che gli era costata una denuncia da parte degli agrari, indusse il Prefetto ad ordinare la sospensione del suo mandato, sostituendolo con l'Assessore anziano Riccardo Pedrini come "Sindaco facente funzioni" ; questa "anomalia" si protrasse per due mesi, esattamente dal 13 agosto 1947 al 14 ottobre dello stesso anno, giorno in cui il Prefetto reintegrò Luigi Gardi come "Primo cittadino", riconoscendo la «...non punibilità del fatto...» e che il suo provvedimento era avvenuto «...per eventi straordinari...». L'anno successivo venne assolto con formula piena anche nel processo che gli era stato intentato.

Così come **Francesco Zanardi**, Sindaco di Bologna, passò alla storia come "il sindaco del pane" anche **Luigi Gardi** è ricordato come "il sindaco del frumentine"

(non "sindaco del mais", perché nelle nostre zone non si usava quest'ultimo termine, bensì la parola dialettale "furmintòn") per quella sua iniziativa a favore dei meno abbienti del Comune di Malalbergo. Ma chi era questa persona così rilevante? Vediamo brevemente. Luigi Gardi era nato il 30 settembre 1903 a Lugo (Ra) poi, ancor adolescente, dovette seguire la famiglia a Massalombarda (Ra); dopo aver conseguito il diploma di ragioniere, nel 1929 si trasferì ad Altedo e trovò lavoro come impiegato nella "Tenuta Castelvetri". Mettendo



a frutto il suo livello di studi e le sue capacità organizzative, dopo qualche tempo divenne il "fattore" dell'azienda, con compiti via via più importanti. Da sempre avverso al fascismo, entrò da militante nel **Battaglione Gotti della "4^ brigata Venturoli Garibaldi"**, operando sul territorio di Malalbergo; inoltre é stato riconosciuto come "partigiano attivo" per il periodo dal 1° maggio 1944 alla Liberazione. Eletto Consigliere nelle elezioni del marzo 1946, partecipò al primo Consiglio comunale: al momento della votazione e di fronte alla rinuncia del capolista Luigi Zucchini, Luigi Gardi, che era il secondo della lista vincitrice delle consultazioni elettorali appena concluse, accettò la carica e **s'insediò alla guida del Comune**. Al termine del mandato, nel 1951, venne rieletto nel successivo Consiglio ma non fu riconfermato alla massima carica, sostituito da Primo Carlini; tuttavia accettò la carica di **"Assessore Delegato del Sindaco per Altedo"**. Ma il 27 febbraio 1952, quasi come "fulmine a ciel sereno", diede le dimissioni da tale carica rimanendo come semplice consigliere; fu quindi sostituito da Ardelio Parisini. Ma perché prese tale improvvisa decisione? Avendo ricevuto una consistente e ben remunerata offerta di lavoro, ritornò con la famiglia a Massalombarda già nell'estate di quell'anno: quella fu la vera ragione che lo avrebbe portato a quelle improvvise dimissioni. Gli impegni lavorativi in Romagna ed anche la distanza, non eccessiva ma pur sempre consistente per quei tempi, lo portarono a diradare sempre più frequentemente il Consiglio comunale: tale lontananza fu il vero motivo che lo portò a non presentarsi come candidato alle successive elezioni del 1956, né al Comune di Malalbergo né a quello di Massalombarda. Così, poco alla volta, andò ritirandosi da qualunque attività politica. In seguito, dopo alcuni anni da pensionato vissuti in quello che era stato il suo paese nel ravennate, verso la fine degli anni Sessanta seguì a Genova il figlio Giuseppe, che ricopriva un ragguardevole incarico presso un'importante catena di distribuzione; così, in quella città sul mare, lontana dalle sue pianure emiliane e romagnole, trovò morte serena il 10 febbraio del 1973.

Le iniziative da lui messe in atto in ambito comunale furono sostanziose: infatti c'erano da ricostruire tanti edifici distrutti o lesionati, senza escludere poi i tantissimi danni, anche morali, provocati dalla guerra; tale suo lavoro si esplicò soprattutto a Malalbergo, dove bisognava intervenire in modo subitaneo perché gli edifici distrutti, o danneggiati gravemente, superavano il 70%. Il simbolo di quella riedificazione fu il Palazzo Municipale, vanto di tutto il Comune perché progettato dall'illustre architetto Giuseppe Mengoni. Anche ad Altedo le sue capacità nella pianificazione si fecero sentire molto, sia nella riorganizzazione degli spazi in paese sia nel ripristino degli edifici lesionati e negli aiuti alla popolazione. Sostanzialmente, rappresentò sempre, agli occhi dei cittadini, una "guida sicura" in ambito comunale, soprattutto riguardo a decisioni quasi mai semplici.

L'Amministrazione Comunale di Malalbergo, in data 10 ottobre 1987, gli ha dedicato una via ad Altedo. Però, avendo la sensazione che una persona di tale importanza stia per essere oggi dimenticata, ci sarebbe bisogno, a mio avviso, di una sua completa valorizzazione. Ed io, con questo breve scritto in suo ricordo (in verità assai modesto), vorrei contribuire a mantenerne la memoria.



Andalini

pasta dal 1956

L'ORS.®



In provincia le tradizioni non muoiono mai



Dal 1956 la famiglia Andalini, giunta alla terza generazione, produce con passione, entusiasmo e impegno pasta all'uovo, di semola, specialità e biologica secondo la più classica tradizione emiliana. Il Pastificio ha da sempre questa mission: produrre una pasta che abbia il plus del prodotto "artigianale", realizzato con le migliori materie prime, con il sostegno e le garanzie delle tecnologie industriali.

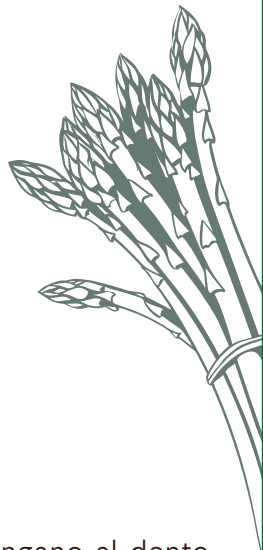
 facebook.com/Pastificio.Andalini

www.andalini.it

MEZZANELLE ANDALINI CON CULATELLO, ASPARAGI E BURRO AL LIMONE

Ingredienti (per 4 persone):

- 250 gr. di Mezzanelle Pastificio Andalini
- 500 gr. di Asparago Verde di Altedo IGP di misura media
- 200 gr. di culatello di Zibello tagliato grosso
- Brodo q.b.; Burro q.b.
- Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.
- Scorza di limone grattugiato q.b.



Preparazione:

Lessare leggermente in acqua gli asparagi in modo che rimangano al dente, successivamente tagliarli a pezzetti. Affettare il culatello a piccole strisce (o a dadini) mettendole da parte. In una padella larga sciogliere il burro assieme a due cucchiari di brodo; unire gli Asparagi e cuocerli nel burro fuso per circa 2 minuti, aggiungere poi il culatello e cuocere ancora per altri 2 minuti. Il brodo rimasto va portato ad ebollizione, dopodiché versare le tagliatelle tenendole rigorosamente al dente (5 minuti circa). Una volta cotte e scolate, amalgamare le tagliatelle agli asparagi e al culatello, facendo saltare la pasta. Servire in un piatto ben caldo. Guarnite con scorza di limone e parmigiano reggiano a piacimento. Il consiglio dello Chef: cuocete gli asparagi in anticipo e preparate il brodo con l'acqua di cottura degli asparagi aggiungendo le code, le verdure cotte nel brodo possono essere riusate per il fondo di un risotto o un ragù agli asparagi.



Andalini
pasta dal 1956

SOLO UNO SPECIALISTA PUÒ RACCONTARE UNA STORIA SPECIALE.

DAL 1926:
TRE GENERAZIONI
AL SERVIZIO DELL'ECCELLENZA.

UNA FILIERA QUALIFICATA
DAL SEME ALLA TAVOLA.

TANTE PROPOSTE
PER SODDISFARE
TUTTI I GUSTI.



QUALITÀ, CREATIVITÀ ED INNOVAZIONE: L'ESSENZA DEI NOSTRI PRODOTTI.

La nostra vocazione è **valorizzare le patate con sapienza e creatività**: lo facciamo da tre generazioni mettendo in campo l'esperienza di **una realtà solida** che ha le sue radici a Bologna, un territorio da sempre vocato alla **coltivazione di patate di qualità**.

Da specialisti delle patate ogni giorno ci impegniamo per offrire **prodotti freschi e surgelati**, dai più classici ai più innovativi.



Lo specialista italiano delle patate

S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
G
P

BIP

BOLERO PALACE
CLUB & SPA

Via Borgo, 8 - Altedo (BO)

SAVENA ORTOFRUTTA

Via Nazionale, 79
Casoni (BO)
(con Parcheggio)

Tel. **333.394.14.31**

Tel. **333.434.06.08**

E-mail:
rovatti2001@gmail.com

**Autofficina
Bacchelli s.n.c.**
di Righetti Raffaele e Riccardo



Altedo di Malalbergo (Bo)
via Nazionale 64/A
tel./fax 051 871262

*Tagliatelle all'uovo
con crema di asparagi
e guanciaie croccante*

Ingredienti (per 4 persone):

350 gr. di tagliatelle all'uovo fresche; 400 gr. Asparago verde di Altedo IGP; 120 gr. di guanciaie stagionato a fette sottili; 1 scalogno; 80 ml. di vino bianco secco; 60 gr. di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato; Olio extravergine di oliva; Sale; Pepe nero.

Descrizione del piatto:

Prodotto principale: Asparago Verde di Altedo IGP

Difficoltà: Media

Tempo preparazione: 45 minuti (con pasta fresca già pronta: 20 minuti)

Tradizione / Stile: Tradizionale emiliana

Nota: La sfoglia all'uovo è il simbolo della pasta emiliana. Qui si sposa con l'asparago locale e il guanciaie, in un'interpretazione fedele alla tradizione della Bassa bolognese.



PARRUCCHIERA UNISEX

Via Castellina 6/A
Altedo (BO)
Cell. **339.7999347**



Via Copernico, 1/2
Malalbergo (BO)

Cell. **338.18.78.834**

Cell. **348.56.69.087**

edilpaolantoniosrl@gmail.com



OLI - ALIMENTARI CONSERVATI
FARINE PER PIZZE
DETERGENTI

Concessionaria:

Contenitori in cartone vegetale per pizze

Limoncello di Sorrento

SERVIZIO RISTORANTI - PIZZERIE

via dei Pignattari - Blocco 37
Centergross - Argelato (BO)

Tel. **051.87.12.68**



Procedimento:

1. Mondare gli asparagi, separare le punte dal gambo. Lessare i gambi in acqua salata 6 minuti, frullare con un filo d'olio fino a crema vellutata. Scottare le punte separatamente per 3 minuti.
2. In padella rosolare il guanciale fino a renderlo croccante. Togliere e nello stesso fondo stufare lo scalogno tritato, sfumare con il vino.
3. Aggiungere la crema di asparagi, regolare di sale e pepe.
4. Cuocere le tagliatelle al dente, scolare e mantecare in padella con la crema, aggiungendo acqua di cottura se necessario.
5. Impiattare con le punte intere, il guanciale croccante sbriciolato e abbondante Parmigiano.



UNI EN ISO 9001:2008

C. BALLADORE...
blister sfilabili
di BALLADORE CARLO & C.

C. BALLADORE S.n.c. di Balladore Carlo & C.
Viale 11 settembre, 2001 n° 4/a
40051 Altedo BO
Tel. 051/6601066

info@balladoreblister.com
www.balladoreblister.com



LEMA MECCANICA srl

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE STAMPI, TRANCIAURA E STAMPAGGIO
LAMIERA, TAGLIO AL LASER E PIEGATURA CNC, SALDATURA TIG-MIG

viale 11 settembre 2001, 6/A
40051 Altedo di Malalbergo (Bo)
Tel. 051 6647070
www.lemameccanica.it



Silvano Lorenzini SNC
di Silvano Lorenzini

Studio - Progettazione
Installazione riparazione collaudo
di impianti elettrici civili ed industriali

Via Roma, 19/4
40051 Altedo di Malalbergo (Bo)
Tel./Fax 051.870197
Cell. 348.6910806
www.lorenzinisrl.com
info@lorenzinisrl.com

EUROPACAR
CARROZZERIA

AUTO
SOSTITUTIVA



via del Palazzino 7
Altedo (Bo)
tel.-fax 051 871737
email: europacar@interfree.it



I MOSCHETTIERI
PIZZERIA

VIA MINGHETTI, 15/M - ALTEDO

TEL. 051.50.63.396
CELL. 331.86.01.067
CHIUSO IL MARTEDÌ

S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L.
G.
P.



ProfessorTERMICO

Focalizzati nella cura del riscaldamento e raffreddamento

370 31 85 578

☎ 051 660415 - Via Nazionale, 148 - 40051 Altedo (BO)

☎ 0532 061080 - Via Bologna, 286/E - 44124 Ferrara

www.ProfessorTermico.it

- info@professortermico.it

Risotto all'asparago verde con balsamico tradizionale di Modena dop

Ingredienti (per 4 persone):

320 gr. di riso Carnaroli o Vialone Nano; 500 gr. Asparago verde di Altedo IGP; 1 scalogno; 80 ml. di vino bianco secco; 1,2 l. di brodo vegetale caldo; 60 gr. di burro freddo a dadini; 60 gr. di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato; 4 cucchiaini di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena DOP; Olio extravergine di oliva; Sale.

Descrizione del piatto:

Prodotto principale: Asparago Verde di Altedo IGP

Difficoltà: Media


Tempo preparazione: 40 minuti

Tradizione / Stile: Tradizionale emiliana

Nota: Il risotto agli asparagi è un classico della primavera padana. Il tocco di Balsamico Tradizionale è una firma emiliana di raffinatezza assoluta.



Via F.lli Cervi 10/A
Altedo (BO)

 [echo_abbigliamento](https://www.instagram.com/echo_abbigliamento)



Echo Abbigliamento di Lolli Simona

ASSICOOP

Bologna Metropolitana

**PER INFORMAZIONI
E PREVENTIVI**

AGENZIA ALTEDO

Via Minghetti 1/A

Tel. 051 2818520

E-mail: 02194@agenzia.unipol.it

www.assicoop.it/bologna-metropolitana

Unipol

AZIMUT
CAPITAL MANAGEMENT

**INVESTIMENTI
FINANZIARI**

Dr. Matteo Neri

AZIMUT sgr
Investimenti Finanziari

Agenzia: ALTEDO (BO)

Via Nazionale, 127/b

Tel. 051.871877

Cell. 338 3818950



ORTONATURA
di Davide Ambruosi

**produzione e
vendita al dettaglio
di ortaggi**

Via Asinati, 13/a

Casoni di Malalbergo

Cell. **328.93.13.983**



Procedimento:

1. Mondare gli asparagi. Cuocere i gambi nel brodo 8 minuti, toglierli: metà frullarli a crema, l'altra metà tritarli grossolanamente. Scottare le punte 2 minuti a parte.
2. In casseruola rosolare lo scalogno in olio, tostare il riso 2 minuti, sfumare con il vino.
3. Procedere aggiungendo il brodo a mestoli. A metà cottura incorporare la crema e i gambi tritati.
4. A fuoco spento mantecare con burro freddo e Parmigiano. Coprire 2 minuti.
5. Impiattare, disporre le punte sopra e terminare con poche gocce preziose di Balsamico Tradizionale.

Narciso
parrucchieri

via F.lli Cervi 10b - Altedo
tel: 377.3054534

COOP. AUTOTRASPORTI



E FACCHINI
MINERBIO



Via Isolani n° 12, 40061 - MINERBIO (BO)
Tel. 051 878232 Fax. 051 6611463

SERVIZI DI TRASPORTO:

Automezzi centinati specializzati in trasporti industriali, agricoli e ADR

Email: collocamento@coopminerbio.it

SERVIZI DI FACCHINAGGIO:

Personale qualificato, gestione magazzini, carrellisti, carico e scarico merci, traslochi.

Email: amministrazione@coopminerbio.it

Email: info@coopminerbio.it

Sito web: www.autotrasportiefacchini.it



AGENZIA
IMMOBILIARE

Altedo



Geom.
ANSELMI VITTORIO
Cell. 338 86 21 519



Punto Vendita:

Via Nazionale, 127/A
Malabergo (BO)

Cell. **353.331.92.61**
dispensaitalia2018@gmail.com
www.dispensaitaliaonline.com

TOELETTATURA

CANI E GATTI



Altedo via Nazionale, 169
tel. 051 660 15 31 WhatsApp

organizi anche su



S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L.
G.
P.

ALTARIA
COMPRESSORI
centro vendita e assistenza

ALTARIA

di Pini Federico

Via Nazionale 104/a
Altedo (Bo)

Tel. **051.87.12.45**

Soluzioni su misura
per l'aria compressa

KAESER



Gelateria artigianale

...e non solo...

- Crescentine
- Piadine • Tigelle

Via Europa
40052 Baricella (BO)
Tel. 051873348



MACELLERIA
Salumeria – Gastronomia

Via Asinari n. 27/2
40010 BENTIVOGLIO (BO)
Tel:051-6640306



051-87.92.61

MO.DA.

Darrocchieri Lui & Lei
di Stratofini Maria

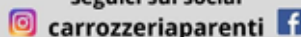
40052 BARICELLA
Via Roma, 3

PARENTI
CARROZZERIA E VERNICIATURA

**RIPARA LA TUA VETTURA
SENZA PENSIERI GRAZIE
ALL' AUTO SOSTITUTIVA E
LA POSSIBILITA' DI
PAGARE IN COMODE RATE**

via Savena Vecchia, 4 - Baricella (BO)
Tel. 051 879228

www.carrozzeriaparenti.com
seguici sui social



Spaghetti con asparagi, vongole e bottarga

Ingredienti (per 4 persone):

350 gr. di Spaghetti; 400 gr. Asparago verde di Altedo IGP;
500 gr. di vongole veraci (già spurgate); 2 spicchi di aglio;
60 ml. di vino bianco secco; 30 gr. di bottarga di muggine
grattugiata; Prezzemolo fresco; Olio extravergine di oliva;
Peperoncino; Sale.

Descrizione del piatto:

Prodotto principale: Asparago Verde di Altedo IGP
Difficoltà: Media
Tempo preparazione: 35 minuti
Tradizione / Stile: Reinterpretazione
Influenze adriatiche e sarde

Nota: Ricetta di fusione che porta l'asparago della Bassa bolognese in dialogo con i sapori dell'Adriatico (vongole) e della Sardegna (bottarga). Un ponte tra terra e mare.



Procedimento:

1. Mondare gli asparagi, tagliarli a rondelle oblique conservando le punte intere.
2. aprire le vongole in padella con aglio e vino a fuoco vivo, coprendo. Sgusciarne i tre quarti, filtrare il liquido.
3. In padella larga soffriggere aglio e peperoncino, aggiungere gli asparagi e saltare 3-4 minuti. Unire le vongole e il loro liquido filtrato.
4. Scolare gli spaghetti al dente e mantecare in padella con il condimento, aggiungendo acqua di cottura se necessario.
5. Impiattare e finire con abbondante bottarga grattugiata al momento e prezzemolo fresco.

N.C.C. (servizio Taxi)

Auto Blu

Mazzanti

prestazione autonoleggio con conducente

**trasporto persone
per qualsiasi destinazione**



**consegna fiduciario
di piccoli plichi, pacchi,
buste e altro**

335 353860
email: info@automazzanti.com

AD
Amedeo Paraggio
GLAMOUR
Parrucchieri e Barbieri

Via Nazionale n 219/2
Malalbergo (BO)
Tel. 051.660.14.59

via dell'Arcoveggio, 138

Antica Trattoria *40129 Bologna*

CasaBuia

tel. 051 320089

giardino estivo

chiuso la domenica



**ASPARAGI
ALLA
BISMARCK
con tartufo
nero estivo**

Optica
ALTEDO
- DAL 1991 -

**via Nazionale 118/A
Altedo**

**OCCHIALI
da vista e da sole
delle migliori Marche**



- Riparazioni Sartoriali
- Vendita articoli Bambo / Bimba Naonato / Neonata
- Articoli per la casa

Cell: 375.1047853
Via Nazionale 221/B, Altedo (BO)

S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
G
P.



Zanotti
ONORANZE FUNEBRI

Via Gramsci, 195
Castel Maggiore (BO)
Tel. 051.71.11.10
Cell. 388.071.11.10
E-mail: zanottonoranze@gmail.com
www.noilofacciamocolcuore.it



**ARTICOLI DA IMBALLO
PER ORTOFRUTTA
ELASTICI E FAZZOLETTI
PER ASPARAGI**

BORSARI S.r.l.
Via Bignami, 2/a - ALTEDO
Tel. **051.87.11.60**
Fax 051.660.13.13
borsari@borsariimballaggi.it
www.borsariimballaggi.it



**BONORA DANIELE
IMPIANTI ELETTRICI S.p.A.**
di Bonora Daniele

Via Albert Bruce Sabin, 4
Tel. e Fax 0532820206
Gallo di Poggio Renatico (FE)

Asparagi alla parmigiana con uovo in camicia e burro nocciola

Ingredienti (per 4 persone):
1 kg. Asparago verde di Altedo IGP; 4 uova freschissime;
80 gr. di Burro; 80 gr. di Parmigiano Reggiano DOP
grattugiato; 1 cucchiaino di aceto bianco (per le uova in
camicia); Sale; Pepe nero macinato fresco.

Descrizione del piatto:
Prodotto principale: Asparago Verde di Altedo IGP
Difficoltà: Facile
Tempo preparazione: 25 minuti
Tradizione / Stile: Tradizionale emiliana
Ricetta storica

Nota: Gli asparagi alla parmigiana con uovo sono uno
dei piatti simbolo della primavera emiliana, documentato
nella tradizione gastronomica locale da secoli.



Lapiazza
Gelateria Artigianale

gelaterialapiazzadigiovanni
lapiazza.gelateria

**Vasto assortimento di gusti
Semifreddi • Frappe
Granite • Affogati**

Altedo
Piazza XXV Aprile 4/B
Tel. 051.66.01.302
Cell. 347.12.96.505



FEM A.Costruzioni srl

lavori edili
ristrutturazioni
noleggio attrezzature
impianti elettrici ed idraulici

Tel.: 051.28.40.549
Cell.: 388.18.11.909
Mail: fem.acostruzionisrl@gmail.com
Instagram: fem_a_costruzioni_srl
Piazza XXV Aprile, 24/c
Altedo di Malalbergo



Procedimento:

1. Lessare gli asparagi in acqua salata per 6-7 minuti, leggermente al dente. Scolare e disporre in piatto da portata.
2. Sciogliere il burro in un padellino a fuoco medio, lasciare che assuma colore nocciola dorato; versarlo subito sugli asparagi.
3. Portare a leggero fremito acqua acidulata con l'aceto. Rompere ogni uovo in una ciotolina e farlo scivolare nell'acqua. Cuocere 3 minuti, raccogliere con il mestolo forato.
4. Disporre un uovo in camicia su ogni porzione di asparagi, spolverare generosamente di Parmigiano e servire subito con pepe.

MINI MARKET al Amana

الأمانة ميني ماركت

Via Del Borgo 5/A - Altedo

Tel. 392.788.29.52-324.597.29.64

Alimenti e prodotti orientali frutta e verdura* macelleria
halal* tappeti e coperte* salotti e divani marocchini*

مواد غذائية ولحوم جلال- زرابي والبطيخ متنوع
صالونات متنوع- حافلات نقل ونقل البضائع في اتجاه المغرب



SEGUICI SU  

Tende da sole
Pergole e Bioclimatiche
Strutture in legno
Chiusure invernali
Vetrare VePA
Pavimentazioni in legno
Zanzariere

Cell. 335 5401421
info@zoppitende.it
www.zoppitende.it




ORARI
09,00-13,00
15,30-19,00

Venerdi
e Sabato
orario
continuato
su
appuntamento

Via Nazionale, 84 - ALTEDO (BO)

Cell. 340.77.60.380

 nuovo stile angela

 ginevragi.hairdesigner

INFORTUNISTICA STRADALE MONICA RIMESSI



PATROCINATORE STRAGIUDIZIALE
CERTIFICATO NORMA UNI 11477

Tel./Fax 051.317.74.74

Cell. 346.109.33.99

Via G. Matteotti, 2/A

Altedo di Malalbergo (BO)

Mail: info@infortunisticamonicarimessi.it
www.infortunisticamonicarimessi.it

Dal 1992 al
V/S Servizio

S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
G
P.

Funghi Valentina:

Tradizione e Innovazione nelle Conserve di Qualità

Da oltre quarant'anni, Funghi Valentina rappresenta un punto di riferimento nella coltivazione di funghi prataioli bianchi e crema, sia attraverso metodi di agricoltura integrata che biologica. Situada a Minerbio, nel cuore dell'Emilia-Romagna, l'azienda ha ampliato nel tempo la propria offerta, introducendo una raffinata linea di conserve vegetali che esaltano il sapore autentico dei funghi, mantenendone intatte consistenza, aroma e proprietà nutritive.

FUNGHI VALENTINA

IL PRATAIOLO FRESCO



FreshPlaza

La Nostra Filosofia

Ogni prodotto nasce dalla combinazione di metodi di cottura innovativi e ricette tramandate nella nostra famiglia, con l'obiettivo di offrire conserve che rispettino ed esaltino il fungo, mantenendone le caratteristiche organolettiche come appena cucinato. Senza l'aggiunta di conservanti né aromatizzanti artificiali, utilizziamo esclusivamente materie prime biologiche e condimenti leggeri, garantendo prodotti genuini e pronti all'uso.

La Nostra Selezione di Conserve

Il Grigliato Bio: Champignon di calibro medio, grigliati al forno per ottenere una caratteristica colorazione abbrustolita. Saporiti e gustosi, sono il perfetto accompagnamento per carni e salumi.

Macrolibrarsi.it

Il Piccolino Bio: Piccoli champignon raccolti appena nati, scottati in aceto e conservati in olio con aglio e prezzemolo, per un sapore tipicamente mediterraneo. Ideali come antipasto o per arricchire aperitivi.

Trifola e Alloro Bio: Conserva vegetale ottenuta dalla triturazione di funghi freschi, insaporita con alloro. Dal sapore delicato, è versatile e adatta come condimento o contorno.

Trifola e Menta Bio: Conserva vegetale a base di champignon, arricchita con menta per un gusto più deciso. Perfetta per bruschette o per dare un tocco di carattere ai tuoi piatti.

Conserva Dolce Bio: Una proposta unica ottenuta dalla triturazione di funghi freschi, zucchero di canna e scorze d'arancia candite. Ideale in abbinamento a formaggi e bolliti, rappresenta un'alternativa originale alle mostarde.

Impegnati nella sostenibilità ambientale, utilizziamo energia proveniente da impianti fotovoltaici e adottiamo pratiche agricole rispettose dell'ecosistema. Inoltre, la nostra linea di trasformati ha ottenuto la certificazione VeganOK, garantendo prodotti adatti anche a chi segue una dieta vegana.

Scopri di Più

Per ulteriori dettagli sui nostri prodotti e per effettuare acquisti online, visita il nostro sito web: www.funghivalentina.it

Oppure contattaci direttamente:

☎ Tel. **051.879760**

✉ amministrazione@funghivalentina.it

Penne con Asparagi verdi di Altedo IGP e Funghi Valentina Bio



Ingredienti (per 4 persone):

400 gr. di penne; 600 gr. di asparagi verdi di Altedo IGP; 600 gr. di funghi champignon biologici Funghi Valentina; 2 scalogni; ½ bicchiere di vino bianco; 3 cucchiai di olio extravergine di oliva; 80 gr. di ricotta salata; 1 rametto di timo fresco; Sale e pepe q.b.

Preparazione:

Pulite gli asparagi eliminando la parte più fibrosa dei gambi, raschiateli leggermente, lavateli e legateli insieme in un mazzetto. Sistemate gli asparagi in piedi nel cestello di una asparagiera, versate acqua bollente fino a poco sotto le punte, salate leggermente e cuoceteli per 10-15 minuti, a seconda della dimensione.

Nel frattempo, affettate finemente gli scalogni e fateli appassire in padella con l'olio extravergine per 5-6 minuti a fuoco vivace. Quando gli asparagi saranno cotti, tagliate le punte e mettetele da parte, poi riducete il resto a tocchetti ed aggiungeteli al soffritto. Unite il timo tritato, sfumate con il vino bianco e lasciate cuocere per circa 5 minuti. A questo punto, frullate tutto (tenendo da parte qualche punta per la decorazione), rimettete in padella per altri 5 minuti, regolate di sale e pepe e spegnete il fuoco.

Per i funghi: lavate velocemente i champignon sotto acqua corrente, asciugateli con un canovaccio, tagliateli come preferite e fateli trifolare in padella con un goccio d'olio e uno scalogno (o aglio, se preferite). Quando avranno perso la loro acqua e cominceranno a dorarsi e diventare croccanti, spegnete.

Cuocete le penne in abbondante acqua salata, scolatele al dente e conditele con la crema di asparagi, le punte tenute da parte e i funghi trifolati.

Completate il piatto con una spolverata generosa di ricotta salata grattugiata a scaglie grosse.

Servite subito e... buon appetito!



Le sculture dei monumenti di Altedo e Malalbergo realizzate dallo scultore bolognese Rito Valla

di Dino Chiarini

(Gruppo di Studi Pianura del Reno)

Nella prima metà degli anni Cinquanta del Secolo scorso, il Comune di Malalbergo incaricò l'ing. **Gennaro Cosentino** di progettare due monumenti da erigere, uno ad **Altedo** e uno a **Malalbergo**; nello stesso tempo venne incaricato lo scultore bolognese **Rito Valla** per realizzare le rispettive sculture dedicate **AI CADUTI DI TUTTE LE GUERRE**.

Ad **Altedo**, con la realizzazione della Piazza dedicata al XXV Aprile 1945 (la data della Liberazione in Italia) fu innalzato un monumento a forma di libro, progettato dall'ing. Gennaro Cosentino. Sulle due facciate vi sono le seguenti iscrizioni: **AI CADUTI DI TUTTE LE GUERRE** (lato nord) e **AI CADUTI NELLA**

LOTTA DI LIBERAZIONE (lato sud). Il lato più stretto del parallelepipedo, quello girato verso il parcheggio, è ricoperto anch'esso con lastre di marmo bianco, mentre in quello orientato verso la Strada Statale 64, al posto del marmo ci sono nove formelle in cotto, realizzate dallo scultore **Rito Valla**; esse rappresentano le varie fasi della storia d'Italia che va dalla Prima Guerra Mondiale alla Ricostruzione

dopo la Seconda Guerra Mondiale. Il "libro" poggia su una struttura piana rettangolare in marmo; questa, fino a pochi anni fa, era raggiungibile tramite quattro scalini eretti al centro di ognuno dei quattro lati; però da alcuni anni, per motivi di sicurezza, una ringhiera impedisce l'accesso del pubblico alla struttura. Ad ogni formella, lo stesso autore diede i seguenti titoli (dal basso verso l'alto):
1. Ai Caduti della Grande Guerra 1915-18. 2. Ritorno in famiglia. 3. La ripresa del lavoro. 4. La dittatura. 5. Deportazione e Prigionieri. 6. La resistenza. 7. L'orrore della guerra atomica. 8 La Pace. 9. La ricostruzione.

Le nove formelle sono state restaurate nel 2002.

Il monumento di **Malalbergo**, fu realizzato nel giardino sorto di fronte al Municipio e davanti alle Scuole Elementari (oggi sede anche delle Scuole Medie). È dedicato particolarmente alle vittime civili causate dai due bombardamenti aerei avvenuti sul capoluogo durante l'ultimo conflitto. Infatti, il monumento è costituito da un gruppo statuario di due figure in cotto, dove l'anziana madre cerca di sollevare il proprio figlio colpito a morte. Ricordano soprattutto le 27 vittime civili causate dal bombardamento aereo alleato, effettua-





to la sera del **19 aprile 1945**. Le due statue sono in cima ad un parallelepipedo il quale appoggia su una piattaforma anch'essa rivestita di marmo bianco. La scritta posta sulla parte anteriore del manufatto è la seguente: **MALALBERGO AI SUOI CADUTI**. Alle spalle del gruppo commemorativo, l'opera si completava con una vasca dov'era collocata una fontanella centrale con pesci rossi molto gradevoli; il tutto era illuminato con i colori della bandiera italiana. Da alcuni anni questo contenitore è stato trasformato ed ora al suo interno, invece dell'acqua, fa bella mostra un mosaico che raffigura lo stemma del **Comune di Malalbergo**.

L'autore delle due statue e delle nove formelle, **Rito Valla**, nacque a Bologna nel 1911 e compì i suoi studi nella stessa città. Formatosi all'Accademia di Belle Arti, dopo il diploma aprì uno studio in città insieme al pittore Mario Bonazzi. Iniziò a realizzare sculture che si ispiravano all'arte plastica espressionistica novecentesca.

Il 1° gennaio 1939, dopo aver partecipato ad una serie di esposizioni internazionali, fu nominato "Littore dell'Arte" dell'anno XVII dell'E.F. Tra le numerose opere realizzate in bronzo, ne cito solo tre:

"*L'ostacolista*" del 1938 (ispirata all'attività sportiva della sorella), "*Baccanale*" del 1970 e "*Ballerina con tutù*" del 1983. Aggiungo a questi capolavori anche la terracotta donata alla

Galleria d'Arte Moderna di Bologna dal titolo "*Giovani atleti che cantano*".

Durante la Seconda Guerra Mondiale collaborò con la 7a GAP Gianni Garibaldi. Al termine del conflitto realizzò diverse opere legate a quel periodo storico, come il rilievo "*Corruzione morale e violenza nazifascista*" realizzato nel 1948, la quale ricorda la strage di **Marzabotto**.

Oltre all'attività di scultore, si cimentò anche come designer: infatti, nel 1959 creò per la IPE (Imbottiture Prodotti Espansi) di Zola Predosa (BO) i disegni delle poltrone *Kosmo* e *Mercury* che nel 1961 furono esposti alla Fiera Internazionale di Milano. Negli anni Settanta e Ottanta del secolo scorso realizzò parecchie sculture in bronzo, tra cui diversi nudi femminili che ebbero un notevole successo. Era il fratello maggiore della famosa ostacolista e velocista **Trebisonda Valla, detta "Ondina"**, campionessa olimpica degli 80 metri ostacoli nel 1936 ai Giochi olimpici di Berlino, nonché prima donna italiana a vincere una medaglia d'oro alle Olimpiadi. **Rito Valla morì a Bologna nel 1991.**



Note.

1. Le foto 1 e 2, relative ai monumenti di Altedo e di Malalbergo sono state scattate dall'autore di questo testo.
2. La foto 3, che ritrae Rito Valla, è stata tratta dal sito "Storia e Memoria di Bologna" e fa parte della scheda ANPI dell'Istituto storico Parri-Bologna Metropolitana.



Dottoressa
Lorena Sabrina Pometti
PSICOLOGA

www.lorenapometti.com
329 9419119
psicologa@lorenapometti.com



SEDUTE DI SUPPORTO PSICOLOGICO

Per affrontare difficoltà emotive legate a stress, cambiamenti o altre sfide, aiutandoti a ritrovare equilibrio e benessere.

Supporto anche per familiari e caregiver.

TRATTAMENTO DISTURBI DI MEMORIA

Stimolazione cognitiva per disturbi di memoria, Alzheimer e altre demenze, post traumi cranici, ictus e sclerosi multipla.

VALUTAZIONE NEUROPSICOLOGICA

Per valutare lo stato di salute di memoria, attenzione, linguaggio e funzioni esecutive.

Disponibile in presenza, online e a domicilio nelle zone di Bologna e provincia

Pizzeria **La Gatta Export**

Via Nazionale, 114/B - Altedo (BO)

Tel. **051.87.09.80** - lucapapapietro@outlook.it

Chiuso il martedì

*La Pizzeria
La Gatta Export
per tutto il mese
di maggio
servirà piatti a base
di Asparago Verde
di Altedo IGP*



Trattoria Venturoli

Via Roma, 84 - Baricella (BO)

Tel. **051.87.92.48**

Chiuso il martedì e il mercoledì



*La Trattoria Venturoli
per tutto il mese
di maggio servirà
piatti a base
di Asparago Verde
di Altedo IGP*



Frittata di asparagi al forno con erbe di campo

Ingredienti (per 4 persone):

500 gr. Asparago verde di Altedo IGP; 6 uova grandi; 50 gr. di Parmigiano Reggiano DOP grattugiato; 1 mazzetto di erbe miste (erba cipollina, menta, prezzemolo); 1 spicchio di aglio; Olio extravergine di oliva; Sale; Pepe.

Descrizione del piatto:

Prodotto principale: Asparago Verde di Altedo IGP

Difficoltà: Facile

Tempo preparazione: 30 minuti

Tradizione / Stile: Tradizionale emiliana - Cucina rurale

Nota: La frittata di asparagi è tra le ricette più antiche della Bassa bolognese e ferrarese, preparata dalle famiglie contadine durante la breve stagione di raccolta.

Procedimento:

1. Sbollentare gli asparagi 4 minuti, scolare e tagliare a rondelle lasciando intere le punte.
2. Sbattere le uova con il Parmigiano, le erbe tritate, sale e pepe.
3. In padella da forno scaldare l'olio con l'aglio, togliere l'aglio e saltare gli asparagi 2 minuti.
4. Versare il composto di uova sugli asparagi, mescolare delicatamente per distribuire le verdure.
5. Cuocere a fuoco basso 5 minuti fino ad assestamento del fondo, poi in forno a 180 gradi C per 10-12 minuti. Servire tiepida o a temperatura ambiente.



Filetto di salmone al vapore di asparagi con salsa yogurt e aneto



Ingredienti (per 4 persone):

4 filetti di salmone fresco (150 gr. cad.);
600 gr. Asparago verde di Altedo IGP;
200 gr. di yogurt greco naturale;
Aneto fresco;
1 limone biologico;
1 cucchiaino di miele di acacia;
Olio extravergine di oliva;
Sale, Pepe bianco.

Descrizione del piatto:

Prodotto principale: Asparago Verde di Altedo IGP
Difficoltà: Facile
Tempo preparazione: 25 minuti
Tradizione / Stile: Reinterpretazione
Influenze nordeuropee

Nota: Il salmone non appartiene alla tradizione emiliana, ma il suo abbinamento con l'asparago locale e la cottura al vapore è una reinterpretazione contemporanea con echi della cucina scandinava.

Procedimento:

1. Mondare gli asparagi. Disporre i gambi in teglia con poca acqua come base per la cottura al vapore. Posizionare i filetti di salmone su una griglia sopra e coprire.
2. Cuocere a fuoco medio per 10-12 minuti: il vapore degli asparagi aromatizzerà il salmone.
3. Preparare la salsa: mescolare yogurt, aneto tritato, scorza e succo di mezzo limone, miele, sale e pepe bianco.
4. Scottare le punte degli asparagi separatamente in acqua salata per 3 minuti.
5. Impiattare il salmone su un letto di punte, nappare con la salsa fredda, filo d'olio e scorza di limone.



HOTEL PARADISO ALTEDO

Strategico per la fiera, ideale per le
trasferte aziendali, perfetto per il DayUse

Il cuore dell'ospitalità emiliana a pochi minuti da te!



Ampia Sala
Colazioni



Perfetto per il DayUse



Room Service

A pochi minuti dalla fiera
e dai migliori ristoranti

Contattaci: 051 871222
www.hotelparadisoalbedo.it





PRELIEVI EMATICI **SYNLAB**

Via Nazionale 106/b - Altedo (BO) - ambulatorioaltedo106@gmail.com - 393.17.74.790

- I Nostri Servizi anche a Domicilio
- Prelievi Ematici
 - ECG
 - Medicazioni
 - Terapia Endovenosa (flebo)
 - Iniezioni
 - Gestione PEG
 - Cambio PEG
 - Clistere
 - Posizionamento e gestione Catetere Vesicale
 - Accertamenti Sanitari per Medicina del Lavoro
- (esami Audiometrici, Spirometria

FRAIESE COSTRUZIONI

Via Borgo Padova, 4 - Malalbergo (BO)

Cell. **328.89.53.527**



- TRASLOCHI
- PARETI MOBILI
- TRASPORTI
- MANUTENZIONI AZIENDALI
- MONTAGGIO ARREDI
- ADATTAMENTI
- FACCHINAGGIO

Cell. **338.47.95.773**
Tel e Fax 051.56.26.70

e-imballaggi

Via del Lavoro 18/A
Altedo (Bologna)
www.e-imballaggi.it
tel. 051.4681731

DESPAR



Il valore della scelta *Altedo*

Frutta e verdura fresca
Banchi tradizionali di salumi,
formaggi e gastronomia
Macelleria servita di alta qualità

Ogni giorno centinaia di prodotti in promozione e prezzi ribassati.

Pagamento avvisi pagoPA e bollo auto.



Un mondo di vantaggi con l'App Despar Tribù



APP **DESPAR TRIBÙ**

VIA NAZIONALE 243/A ALTEDO (BO) ☎ 051870824

Despar è al 1° posto per la soddisfazione del cliente, categoria supermercati.

Asparagi gratinati alla crema di acciughe con nocciole tostate



Ingredienti (per 4 persone):

800 gr. Asparago verde di Altedo IGP;
6 filetti di acciughe sott'olio di qualità;
2 spicchi di aglio;
80 gr. di burro;
40 gr. di bocciole tostate tritate grossolanamente;
30 gr. di pangrattato;
20 gr. di Parmigiano Reggiano DOP;
Olio extravergine di oliva;
Pepe.

Descrizione del piatto:

Prodotto principale: Asparago Verde di Altedo IGP
Difficoltà: Facile
Tempo preparazione: 25 minuti
Tradizione / Stile: Reinterpretazione
Influenze piemontesi

Nota: Il matrimonio tra asparagi e acciughe viene dalla tradizione dell'Italia settentrionale (bagna cauda piemontese). Questa versione al gratin con nocciole è una reinterpretazione con anima padana.

Procedimento:

1. Sbollentare gli asparagi in acqua salata 5 minuti, al dente. Scolare e disporre in una teglia da forno.
2. In padellino sciogliere il burro con l'aglio a fuoco dolce. Aggiungere i filetti di acciuga e farli sciogliere mescolando. Eliminare l'aglio.
3. Versare la crema di acciughe sugli asparagi. Mescolare pangrattato, Parmigiano e nocciole tritate e distribuire sopra.
4. Gratinare in forno a 200 gradi C per 8-10 minuti o sotto il grill fino a doratura. Servire subito con pepe.



La Sagra per gli altri

Quest'anno la Sagra non organizza Asparagustando, ma non rinuncia ai due appuntamenti solidali che da sempre ne sono il cuore: due occasioni per condividere la tavola e fare del bene.

DOMENICA 26 APRILE

“Pranza con noi: L'Asparago Verde di Altedo IGP”



Iniziativa a favore delle opere parrocchiali e delle Missioni volute da Don. Mauro Piazzi in Ecuador e Perù.

Prenotazioni entro il 20 Aprile

Tel. **348.30.00.606**

Piazza S. Pietro 4 - 40055 Fiesso di Castenaso (BO)

Organizza: Parrocchia San Pietro di Fiesso

GIOVEDÌ 14 MAGGIO

“Tutti a Tavola!”



Anche quest'anno la Sagra sostiene con orgoglio “Tutti a Tavola!”, l'iniziativa solidale dell'Antoniano che trasforma la convivialità in aiuto concreto per le

persone fragili. Un sodalizio che unisce i sapori della nostra terra alla missione di Operazione Pane, per nutrire non solo il corpo ma anche la speranza.

Mensa «Padre Ernesto» — Via Guido Guinizelli 3, 40125 Bologna

Organizza: Antoniano della Provincia S. Antonio dei Frati Minori

Info e prenotazioni entro il 26 Maggio — Tel. **051.39.40.285**

Mail: eventi@antoniano.it

La 57ª Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP

ringrazia le realtà che trasformano la tavola in un atto d'amore.



57^a Sagra



dell'Asparago Verde di Altedo I.G.P.

Programma 2026

DOMENICA 26 APRILE

ore 12:30

Pranza con noi:

L'asparago Verde di Altedo IGP

Iniziativa a favore delle opere parrocchiali e delle Missioni volute da Don. Mauro Piazzi in Ecuador e Perù.

Prenotazioni entro il 20/04

Tel. 348.30.00.606

Piazza S. Pietro 4 - Fiesso Castenaso BO

Organizza: Parrocchia S. Pietro di Fiesso

GIOVEDÌ 7 MAGGIO

ore 20:30 - Serata danzante

con risotto all'asparago

Serata di ballo con offerta di risotto all'asparago Verde di Altedo IGP per tutti i partecipanti. Ingresso aperto a tutti.

Via Maria Graziani 8, Altedo

Organizza: Centro Sociale Culturale

Fulvio Cenacchi

VENERDÌ 8 MAGGIO **TAGLIO DEL NASTRO** **APERTURA UFFICIALE** **DELLA 57^A SAGRA**

ore 19:45

Saluto delle autorità.

Consegna di riconoscimenti

Gramigna "Andalini" all'asparago Verde di Altedo IGP offerta a tutti i presenti. In

collaborazione con il Centro Sociale Culturale "Fulvio Cenacchi".

Piazza XXV aprile | Organizza: Sagra

ore 19:00 - 23:00

Pesca di Beneficenza Santa Rita

Tradizionale pesca di beneficenza in occasione della festa di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Chiesa di Altedo

Organizza: Parrocchia San Giovanni Battista di Altedo

ore 19:00 - 23:00

Punto ristoro - Frittelle, Panini, Bar

Servizio di ristorazione informale con frittelle all'asparago Verde di Altedo IGP, panini e bar aperto al pubblico.

Piazza XXV Aprile

Organizza: Frittelle: Associazione Pegaso - Bar: Caffè Italiano - Panificio: L'Angolo del Pane

ore 19:00 - 23:00

Ristorante TUTTASPARAGO - Cena

Ristorante dedicato alla cucina con l'Asparago Verde di Altedo I.G.P.

Asporto, con menù dedicato, dalle ore 18:30 alle 19:00

Info e Prenotazioni:

366.999.89.16 (anche per asporto)

Ristorante TUTTASPARAGO c/o Pat Fruit - Via Nazionale 247, Altedo

Organizza: sagra



Programma 2026

VENERDÌ 8 MAGGIO

ore 20:45 – Dance Dreaming

Uno spettacolo dove Ballerini di tutte le età e diversi stili di danza danno vita ad una serata da perdere il fiato, eleganza energia divertimento tutto by Top Dance Freedom

Piazza XXV Aprile | Organizza: Sagra

SABATO 9 MAGGIO

ore 8:30 – 19:00

8° Memorial Peppino Alberti

Torneo Basketball (Cat. Aquilotti)

Torneo di pallacanestro giovanile – Categoria Aquilotti.

Palestra Comunale, Via Juri Gagarin 14, Altedo | Organizza: BNBARoute 64 ASD

ore 17:00 – 23:00 – Acquista l'Asparago Verde di Altedo IGP

L'Asparago Verde di Altedo IGP è disponibile presso i punti vendita autorizzati dal Consorzio di Tutela, distribuiti lungo la via principale, e al ristorante della Sagra negli orari di apertura.

Lungo Via Nazionale | Organizzatori: Vari

ore 19:00 – 23:00

Pesca di Beneficenza Santa Rita

Tradizionale pesca di beneficenza in occasione della festa di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Chiesa di Altedo

Organizza: Parrocchia San Giovanni Battista di Altedo

ore 19:00 – 23:00

Punto ristoro - Frittelle, Panini, Bar

Servizio di ristorazione informale con frittelle all'asparago Verde di Altedo IGP, panini e bar aperto al pubblico.

Piazza XXV Aprile | Organizza: Frittelle: Associazione Pegaso - Bar: Caffè Italiano - Panificio: L'Angolo del Pane

ore 19:00 – 23:00

Ristorante TUTTASPARAGO - Cena

Ristorante dedicato alla cucina con l'Asparago Verde di Altedo I.G.P.

Asporto, con menù dedicato, dalle ore 18:30 alle 19:00

Info e Prenotazioni:

366.999.89.16 (anche per asporto)

Ristorante TUTTASPARAGO

c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altedo

Organizza: sagra

ore 21:30 – 24:00 – REWIND 90

Il party degli anni '90

Serata con le migliori hit degli anni '90, gadget, effetti speciali e performer

Piazza XXV Aprile | Organizza: Sagra

DOMENICA 10 MAGGIO

ore 8:30 – 19:00

8° Memorial Peppino Alberti

Torneo Basketball (Cat. Aquilotti)

Torneo di pallacanestro giovanile – Categoria Aquilotti.

Palestra Comunale, Via Juri Gagarin 14, Altedo | Organizza: BNBARoute 64 ASD

ore 9:00 – 19:00 – Mercato

Ambulanti e Bancarelle

Strada pedonalizzata con bancarelle lungo le vie del paese. Negozi aperti per l'occasione

Vie del paese, Altedo

Organizza: Consorzio Ambulanti Toscana

ore 9:00 – 23:00

Pesca di Beneficenza Santa Rita

Tradizionale pesca di beneficenza in occasione della festa di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Chiesa di Altedo

Organizza: Parrocchia San Giovanni Battista di Altedo

S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
I
G
P



ore 9:30 – 21:00 – Acquista l'Asparago Verde di Altedo IGP

L'Asparago Verde di Altedo IGP è disponibile presso i punti vendita autorizzati dal Consorzio di Tutela, distribuiti lungo la via principale, e al ristorante della Sagra negli orari di apertura.

Lungo Via Nazionale | Organizzatori: Vari

ore 11:00 – 19:00

Mostra Macchine d'Epoca

Avremo anche alcune sorprese speciali
Lungo le vie del paese

Organizza: Gianfranco Saponara

ore 11:00 – 21:30

Musica Live con Eros

La piazza si accende: musica dal vivo, voce e piano bar.

Piazza XXV Aprile | Organizza: Sagra

ore 11:30 – 21:30

Punto ristoro - Frittelle, Panini, Bar

Servizio di ristorazione informale con frittelle all'asparago Verde di Altedo IGP, panini e bar aperto al pubblico.

Piazza XXV Aprile | Organizza: Frittelle: Associazione Pegaso - Bar: Caffè Italiano - Panificio: L'Angolo del Pane

ore 11:30 – 21:30

Punto ristoro - Vamolà

Vieni ad assaggiare le prelibatezze del Vamolà

Piazza della Pace | Organizza: Vamolà



ore 12:00 – 15:00 – Degustazione di Vini: “Il Vino incontra l'Asparago Verde di Altedo I.G.P”

I vini dell'Isola Augusta di Udine incontrano l'Asparago Verde di Altedo IGP: quattro calici per un viaggio tra abbinamenti autentici e sapori che si esaltano a vicenda.
Piazza XXV Aprile | Organizza: Caffè Italiano

ore 12:00 – 15:00

Ristorante TUTTASPARAGO - Pranzo

Ristorante dedicato alla cucina con l'Asparago Verde di Altedo I.G.P.

Asporto, con menù dedicato, dalle ore 11:30 alle 12:00

Info e Prenotazioni:

366.999.89.16 (anche per asporto)

Ristorante TUTTASPARAGO

c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altedo

Organizza: sagra

ore 14:30 – 17:30

16° Memorial Federico Corvaglia

18° Trofeo dell'Asparago – Nuoto

Gara di nuoto per la categoria Esordienti maschile e femminile.

Piscina di Altedo, Via Jurij Gagarin 17, Altedo | Organizza: Nuovo Nuoto Gest Società Sportiva Dilettantistica

ore 15:00 – 19:30 – DJ Radio Budrio – Animazione musicale

In diretta dalla Sagra: musica, eventi live e tanta atmosfera per tutta la giornata.

Lungo Via Nazionale, Altedo

Organizza: Sagra

ore 15:00 – 19:30

Legolandia – Mattoncini giganti

Area gioco con mattoncini giganti in stile Lego per bambini.

Piazza XXV Aprile | Organizza: Sagra



Programma 2026

DOMENICA 10 MAGGIO

ore 16:00 – 17:00 – Pet Therapy

Incontro di Attività Assistita con l'Animale (AAA): un'occasione ludica e di socializzazione in cui l'animale diventa mediatore di emozioni, stimoli sensoriali e conoscenza, guidato da operatrici qualificate. Campetto parrocchiale, Altedo
Organizza: Valentina Coniglione e Giorgia Guizzardi

ore 16:30 – Associazione dei Rioni di Copparo – Rione Furnas

Esibizione di musicisti e sbandieratori in costume.
Lungo Via Nazionale, Altedo
Organizza: Sagra

ore 17:00 – 19:00

E-RiSalutami Tuo Fratello: Il Rock che Esalta la Terra

Un viaggio tra musica e sapori con Marco Ligabue e Andrea Barbi, ambasciatori della nostra terra. Uno spettacolo coinvolgente che celebra, tra rock e ironia, le eccellenze agricole regionali e l'identità autentica dell'Emilia-Romagna.
Piazza XXV Aprile
Organizza: Regione Emilia Romagna

ore 17:00 – 18:00 – Il Giardino di Ecuba – Animali da Adottare

Esposizione di animali disponibili all'adozione.
Campetto parrocchiale, Altedo
Organizza: Il Giardino di Ecuba

ore 18:00 – Premiazione 8° Memorial Peppino Alberti Torneo Basketball (Cat. Aquilotti)

Torneo di pallacanestro giovanile – Categoria Aquilotti.

Palestra Comunale,
Via Jurij Gagarin 14, Altedo
Organizza: BNBARoute 64 ASD

ore 19:00

Ristorante TUTTASPARAGO - Cena

Ristorante dedicato alla cucina con l'Asparago Verde di Altedo I.G.P.
Asporto, con menù dedicato, dalle ore 18:30 alle 19:00
Info e Prenotazioni:
366.999.89.16 (anche per asporto)
Ristorante TUTTASPARAGO
c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altedo
Organizza: sagra

LUNEDÌ 11 MAGGIO

ore 20:30 – 21° Gran Premio

“Ghino Asparghino” – Eliminatorie

Gara Regionale Raffa Serale per 64 individualisti Cat. A-B-C-D.
Nulla Osta 008/083/26BF.
Direttore di gara: Vaccari Franco.
Bocciodromo Comunale Remo Galletti,
Via Lavinia Fontana 47, Malalbergo
Organizza: A.S.D. Bocciofila La Fontana

MARTEDÌ 12 MAGGIO

ore 20:30 – 21° Gran Premio

“Ghino Asparghino” – Eliminatorie

Gara Regionale Raffa Serale per 64 individualisti Cat. A-B-C-D.
Nulla Osta 008/083/26BF.
Direttore di gara: Vaccari Franco.
Bocciodromo Comunale Remo Galletti,
Via Lavinia Fontana 47, Malalbergo
Organizza: A.S.D. Bocciofila La Fontana

MERCOLEDÌ 13 MAGGIO

**ore 20:00 – Serata d'autore:
Asparago Verde di Altèdo IGP
e Mortadella di Bologna IGP**

In collaborazione con Mortadella Please: Festival Internazionale della Mortadella di Zola Predosa, una serata dedicata a due prodotti simbolo certificati del territorio. L'Asparago Verde di Altèdo IGP incontra la Mortadella di Bologna IGP in un percorso gastronomico che esalta qualità, tradizione e creatività.

Ristorante TUTTASPARAGO

c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altèdo

Organizza: Sagra

Prenotazioni 366.999.89.16

**ore 20:30 – 21° Gran Premio
“Ghino Asparghino” – Eliminatorie**

Gara Regionale Raffa Serale per 64 individualisti Cat. A-B-C-D.

Nulla Osta 008/083/26BF.

Direttore di gara: Vaccari Franco.

Bocciodromo Comunale Remo Galletti,

Via Lavinia Fontana 47, Malalbergo

Organizza: A.S.D. Bocciofila La Fontana

GIOVEDÌ 14 MAGGIO

ore 19:30 – Tutti a Tavola!

Anche quest'anno la Sagra sostiene con orgoglio “Tutti a Tavola!”, l'iniziativa solidale dell'Antoniano che trasforma la convivialità in aiuto concreto per le persone fragili. Un sodalizio che unisce i sapori della nostra terra alla missione di Operazione Pane, per nutrire non solo il corpo ma anche la speranza.

Mensa “Padre Ernesto”:

Via Guido Guinizelli, 3 – 40125 Bologna

Organizza: Antoniano della Provincia S.

Antonio dei Frati Minori

**ore 20:00 – Serata d'autore:
Asparago Verde di Altèdo IGP
incontra la Tartófla di Savigno**

Dalla collaborazione tra la Sagra dell'Asparago Verde di Altèdo IGP e Sagra del tartufo di Savigno conosciuta come Tartófla, nasce una serata che celebra l'incontro tra due grandi tradizioni del territorio. Il tartufo nero e l'Asparago Verde di Altèdo IGP si uniscono in un percorso gastronomico che valorizza stagionalità, cultura e identità locale.

Ristorante TUTTASPARAGO

c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altèdo

Organizza: Sagra

Prenotazioni 366.999.89.16

**ore 20:30 – 21° Gran Premio
“Ghino Asparghino” – Eliminatorie**

Gara Regionale Raffa Serale per 64 individualisti Cat. A-B-C-D.

Nulla Osta 008/083/26BF.

Direttore di gara: Vaccari Franco.

Bocciodromo Comunale Remo Galletti,

Via Lavinia Fontana 47, Malalbergo

VENERDÌ 15 MAGGIO

ore 19:00 – 23:00

Pesca di Beneficenza Santa Rita

Tradizionale pesca di beneficenza in occasione della festa di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Chiesa di Altèdo

Organizza: Parrocchia San Giovanni Battista di Altèdo



Programma 2026

VENERDÌ 15 MAGGIO

ore 19:00 – 23:00

Punto ristoro - Frittelle, Panini, Bar

Servizio di ristorazione informale con frittelle all'asparago Verde di Altedo IGP, panini e bar aperto al pubblico.

Piazza XXV Aprile | Organizza:

Frittelle: Associazione Pegaso

Bar: La Dolce Vita

ore 19:00 – 23:00

Ristorante TUTTASPARAGO - Cena

Ristorante dedicato alla cucina con l'Asparago Verde di Altedo I.G.P.

Asporto, con menù dedicato, dalle ore 18:30 alle 19:00

Info e Prenotazioni:

366.999.89.16 (anche per asporto)

Ristorante TUTTASPARAGO

c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altedo

Organizza: sagra

ore 20:00 – 21:30

Brazuca Salsatium

Zumba Fitness - Latin Fitness

Piazza XXV Aprile

Organizza: Lucia Felloni in collaborazione con Silvia Monti, Sabrina Baccolini, Jessica Giordani, Jessica Intravaia e Martina Bonora

ore 20:30 – 21° Gran Premio

“Ghino Asparghino” – Eliminatorie

Gara Regionale Raffa Serale per 64 individualisti Cat. A-B-C-D.

Nulla Osta 008/083/26BF.

Direttore di gara: Vaccari Franco.

Bocciodromo Comunale Remo Galletti, Via Lavinia Fontana 47, Malalbergo

ore 21:00 – Karaoke e balli di gruppo con Eros

Karaoke e balli di gruppo animati da Eros
Piazza XXV Aprile | Organizza: Sagra

SABATO 16 MAGGIO

ore 17:00 – 23:00 – Acquista

l'Asparago Verde di Altedo IGP

L'Asparago Verde di Altedo IGP è disponibile presso i punti vendita autorizzati dal Consorzio di Tutela, distribuiti lungo la via principale, e al ristorante della Sagra negli orari di apertura.

Lungo Via Nazionale | Organizzatori: Vari

ore 18:00 – 24:00

Pesca di Beneficenza Santa Rita

Tradizionale pesca di beneficenza in occasione della festa di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Chiesa di Altedo

Organizza: Parrocchia San Giovanni Battista di Altedo

ore 18:00 – 24:00

Punto ristoro - Frittelle, Panini, Bar

Servizio di ristorazione informale con frittelle all'asparago Verde di Altedo IGP, panini e bar aperto al pubblico.

Piazza XXV Aprile

Organizza: Frittelle: Associazione Pegaso - Bar: La Dolce Vita - Panificio: L'Angolo del Pane

ore 19:00

Ristorante TUTTASPARAGO - Cena

Ristorante dedicato alla cucina con l'Asparago Verde di Altedo I.G.P.

Asporto, con menù dedicato, dalle ore 18:30 alle 19:00

Info e Prenotazioni:

366.999.89.16 (anche per asporto)

Ristorante TUTTASPARAGO

c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altedo

Organizza: sagra

S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

I
G
P.



ore 21:30 – Jova Band Tour 2026

Concerto della cover band Jova Band Tour 2026

Piazza XXV Aprile | Organizza: Sagra

DOMENICA 17 MAGGIO

ore 9:00 – 19:00 – Gran Mercato

Chiusura della statale

Chiusura al traffico della strada statale trasformata in percorso con mercatini dell'artigianato e della solidarietà, espositori, eventi artistici e punti musicali. Negozi aperti per tutta la giornata.

Strada Statale e vie del paese, Altedo
Organizza: Sagra

ore 9:00 – 22:30

Pesca di Beneficenza Santa Rita

Tradizionale pesca di beneficenza in occasione della festa di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Chiesa di Altedo
Organizza: Parrocchia San Giovanni Battista di Altedo

ore 9:00 – 11:00 – Sulle tracce di Ghino - La Caccia al Turione

Un'avventura a squadre ispirata al Rogaining: orientamento con mappa e strategia, senza percorso obbligato. Segui le tracce di Ghino, esplora il territorio e conquista più turioni possibile tra natura e Asparago Verde di Altedo IGP.

Territorio di Altedo (area urbana ed extraurbana)

Organizza: Runner's School Altedo ASD

ore 9:30 – 21:00 – Acquista l'Asparago Verde di Altedo IGP

L'Asparago Verde di Altedo IGP è disponibile presso i punti vendita autorizzati dal Consorzio di Tutela, distribuiti lungo

la via principale, e al ristorante della Sagra negli orari di apertura.

Lungo Via Nazionale | Organizzatori: Vari

ore 10:00 – 11:00 – Team Penning: Un'Angolo del west alla Sagra dell'Asparago

Tre cavalieri, tre bovini, un recinto e il tempo che scorre: la sfida western dove tecnica e velocità si misurano in pochi secondi, sotto gli occhi di un pubblico che capisce subito chi vince e chi perde. Area verde in via Juri Gagarin
Organizza: Eventpro Solutions s.r.l.s.

ore 11:00 – 19:00

Mostra Macchine d'Epoca

Avremo anche alcune sorprese speciali
Lungo le vie del paese
Organizza: Gianfranco Saponara

ore 11:00 – 21:30

Musica Live con Eros

La piazza si accende: musica dal vivo, voce e piano bar.

Piazza XXV Aprile | Organizza: Sagra

ore 11:00 – 12:00 – Team Penning: Un'Angolo del west alla Sagra dell'Asparago

Tre cavalieri, tre bovini, un recinto e il tempo che scorre: la sfida western dove tecnica e velocità si misurano in pochi secondi, sotto gli occhi di un pubblico che capisce subito chi vince e chi perde. Area verde in via Juri Gagarin
Organizza: Eventpro Solutions s.r.l.s.



Programma 2026

DOMENICA 17 MAGGIO

ore 11:30 – 21:30

Punto ristoro - Frittelle, Panini, Bar

Servizio di ristorazione informale con frittelle all'asparago Verde di Altedo IGP, panini e bar aperto al pubblico.

Piazza XXV Aprile | Organizza: Frittelle: Associazione Pegaso - Bar: La Dolce Vita - Panificio: L'Angolo del Pane

ore 11:30 – 21:30

Punto ristoro - Vamolà

Vieni ad assaggiare le prelibatezze del Vamolà

Piazza della Pace | Organizza: Vamolà

ore 12:00 – 15:00

Ristorante TUTTASPARAGO - Pranzo

Ristorante dedicato alla cucina con l'Asparago Verde di Altedo I.G.P.

Asporto, con menù dedicato, dalle ore 11:30 alle 12:00

Info e Prenotazioni:

366.999.89.16 (anche per asporto)

Ristorante TUTTASPARAGO

c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altedo

Organizza: sagra

ore 15:00 – 19:30 – DJ Radio Budrio – Animazione musicale

In diretta dalla Sagra: musica, eventi live e tanta atmosfera per tutta la giornata.

Lungo Via Nazionale, Altedo

Organizza: Sagra

ore 15:00 – 18:30 – Team Penning: Un'Angolo del west alla Sagra dell'Asparago

Tre cavalieri, tre bovini, un recinto e il tempo che scorre: la sfida western dove tecnica e velocità si misurano in pochi secondi, sotto gli occhi di un pubblico

che capisce subito chi vince e chi perde.

Area verde in via Juri Gagarin

Organizza: Eventpro Solutions s.r.l.s.

ore 15:30 – 18:00

Arrivano i Super Eroi

Eroi leggendari avvistati tra le vie di Altedo: occhi al cielo e per le strade... non si sa mai da dove spunteranno!

Lungo le vie del paese di Altedo (ma forse anche non solo) | Organizza: Sagra

ore 15:30 – 18:30

Giochi di una volta

Un tuffo nel passato tra risate, tradizioni e giochi senza tempo: perché il divertimento vero non invecchia mai.

Piazza XXV Aprile | Organizza: Sagra

ore 16:00 – 19:00 – Musica Live con Aldo e Cristina Group

Esibizione Aldo DJ e Cristina Live Group di fronte a Dispensa Italia

Via Nazionale, 127 - Altedo

Organizza: Dispensa Italia

ore 16:00

La Bandessa in giro per Altedo

Musica in strada: fiati e percussioni tra bancarelle e asparagi.

Lungo le vie del paese, Altedo

Organizza: Sagra

ore 16:00 – Team Penning: Saluto istituzionale di benvenuto alla 57ª Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP

Il Sindaco di Malalbergo e il Presidente del Comitato Sagra portano il loro saluto alle amazzoni, ai cavalieri e al pubblico presente..

Area verde in via Juri Gagarin

Organizza: Eventpro Solutions s.r.l.s.

S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
G
P.

ore 16:30

Sfilata dei trattori agricoli

Corteo di trattori agricoli lungo le vie del paese - Altedo

Organizza: Sagra

ore 17:00 – 18:30

Quando conta ogni secondo

Dimostrazione dal vivo delle principali manovre di primo soccorso a cura degli operatori di Croce Italia, con spiegazioni semplici e immediate; un momento aperto a tutti per vedere da vicino come si interviene nelle emergenze.

Piazzale Chiesa Parrocchiale di Altedo
Via Corso 2 | Organizza: Croce Italia

ore 18:00 – 19:00

Esibizione degli alunni della Scuola di Musica Alfredo Fontana

Esibizione diretta dal Prof. Piero Versura e Prof.ssa Diana Deghenghi.

Piazza XXV Aprile | Organizza: Sagra

ore 19:00 – 23:00

Ristorante TUTTASPARAGO - Cena

Ristorante dedicato alla cucina con l'Asparago Verde di Altedo I.G.P.

Asporto, con menù dedicato, dalle ore 18:30 alle 19:00 - Info e Prenotazioni:

366.999.89.16 (anche per asporto)

Ristorante TUTTASPARAGO

c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altedo

Organizza: sagra

LUNEDÌ 18 MAGGIO

ore 19:00

18° Trofeo dell'Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell'ambito della 57^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP. Campetto parrocchiale, Altedo

Organizza: Parrocchia di S. Giovanni Battista di Altedo

ore 20:30 – 21° Gran Premio

“Ghino Asparghino” – Eliminatorie

Gara Regionale Raffa Serale per 64 individualisti Cat. A-B-C-D.

Nulla Osta 008/083/26BF.

Direttore di gara: Vaccari Franco.

Bocciodromo Comunale Remo Galletti, Via Lavinia Fontana 47, Malalbergo

Organizza: A.S.D. Bocciofila La Fontana

MARTEDÌ 19 MAGGIO

ore 19:00

18° Trofeo dell'Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell'ambito della 57^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP.

Campetto parrocchiale, Altedo

Organizza: Parrocchia di S. Giovanni Battista di Altedo

ore 20:30 – 21° Gran Premio

“Ghino Asparghino” – Eliminatorie

Gara Regionale Raffa Serale per 64 individualisti Cat. A-B-C-D.

Nulla Osta 008/083/26BF.

Direttore di gara: Vaccari Franco.

Bocciodromo Comunale Remo Galletti, Via Lavinia Fontana 47, Malalbergo

Organizza: A.S.D. Bocciofila La Fontana

MERCOLEDÌ 20 MAGGIO

ore 19:00

18° Trofeo dell'Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell'ambito della 57^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP.

Campetto parrocchiale, Altedo

Organizza: Parrocchia di S. Giovanni Battista di Altedo



Programma 2026

MERCOLEDÌ 20 MAGGIO

ore 20:30 – 21° Gran Premio

“Ghino Asparghino” – Eliminatorie

Gara Regionale Raffa Serale per 64 individualisti Cat. A-B-C-D.

Nulla Osta 008/083/26BF.

Direttore di gara: Vaccari Franco.

Bocciodromo Comunale Remo Galletti,

Via Lavinia Fontana 47, Malalbergo

Organizza: A.S.D. Bocciofila La Fontana

GIOVEDÌ 21 MAGGIO

ore 19:00

18° Trofeo dell’Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell’ambito della 57ª

Sagra dell’Asparago Verde di Altedo IGP.

Campetto parrocchiale, Altedo

Organizza: Parrocchia di S. Giovanni

Battista di Altedo

ore 20:30 – 21° Gran Premio

“Ghino Asparghino” – Eliminatorie

Gara Regionale Raffa Serale per 64 individualisti Cat. A-B-C-D.

Nulla Osta 008/083/26BF.

Direttore di gara: Vaccari Franco.

Bocciodromo Comunale Remo Galletti,

Via Lavinia Fontana 47, Malalbergo

Organizza: A.S.D. Bocciofila La Fontana

VENERDÌ 22 MAGGIO

ore 19:00 – 23:00

Pesca di Beneficenza Santa Rita

Tradizionale pesca di beneficenza in occasione della festa di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Chiesa di Altedo

Organizza: Parrocchia San Giovanni Battista di Altedo

ore 19:00

18° Trofeo dell’Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell’ambito della 57ª

Sagra dell’Asparago Verde di Altedo IGP.

Campetto parrocchiale, Altedo

Organizza: Parrocchia di S. Giovanni

Battista di Altedo

ore 20:30

Santa Messa in onore di Santa Rita

Celebrazione eucaristica in onore di Santa Rita

Chiesa S. Giovanni Battista di Altedo

Organizza: Parrocchia di S. Giovanni

Battista di Altedo

ore 21:00

Processione di Santa Rita

Processione religiosa in onore di Santa Rita da Cascia lungo le vie del paese.

Lungo le vie del paese

Organizza: Parrocchia di S. Giovanni

Battista di Altedo

SABATO 23 MAGGIO

ore 8:30 – 18:30

8° Memorial Peppino Alberti – Torneo Basketball (Cat. Esordienti)

Torneo di pallacanestro giovanile – Categoria Esordienti.

Palestra Comunale, Via Jurij Gagarin 14,

Altedo | Organizza: BNBARoute 64 ASD

ore 19:00

18° Trofeo dell’Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell’ambito della 57ª

Sagra dell’Asparago Verde di Altedo IGP.

Campetto parrocchiale, Altedo

Organizza: Parrocchia di S. Giovanni

Battista di Altedo

DOMENICA 24 MAGGIO

ore 8:30 – 18:30

8° Memorial Peppino Alberti – Torneo Basketball (Cat. Esordienti)

Torneo di pallacanestro giovanile – Categoria Esordienti.

Palestra Comunale, Via Jurij Gagarin 14, Altedo | Organizza: BNBARoute 64 ASD

ore 19:00

18° Trofeo dell'Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell'ambito della 57^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP. Campetto parrocchiale, Altedo
Organizza: Parrocchia di S. Giovanni Battista di Altedo

LUNEDÌ 25 MAGGIO

ore 19:00

18° Trofeo dell'Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell'ambito della 57^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP. Campetto parrocchiale, Altedo
Organizza: Parrocchia di S. Giovanni Battista di Altedo

MARTEDÌ 26 MAGGIO

ore 19:00

18° Trofeo dell'Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell'ambito della 57^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP. Campetto parrocchiale, Altedo
Organizza: Parrocchia di S. Giovanni Battista di Altedo

MERCOLEDÌ 27 MAGGIO

ore 19:00

18° Trofeo dell'Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell'ambito della 57^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP. Campetto parrocchiale, Altedo
Organizza: Parrocchia di S. Giovanni Battista di Altedo

GIOVEDÌ 28 MAGGIO

ore 19:00

18° Trofeo dell'Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell'ambito della 57^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP. Campetto parrocchiale, Altedo
Organizza: Parrocchia di S. Giovanni Battista di Altedo

VENERDÌ 29 MAGGIO

ore 19:00

18° Trofeo dell'Asparago – Torneo di Calcio a 5 (fase continuativa)

Torneo di calcio a 5 nell'ambito della 57^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP. Campetto parrocchiale, Altedo
Organizza: Parrocchia di S. Giovanni Battista di Altedo

PER TUTTA LA DURATA DELLA SAGRA

Gonfiabili per bambini

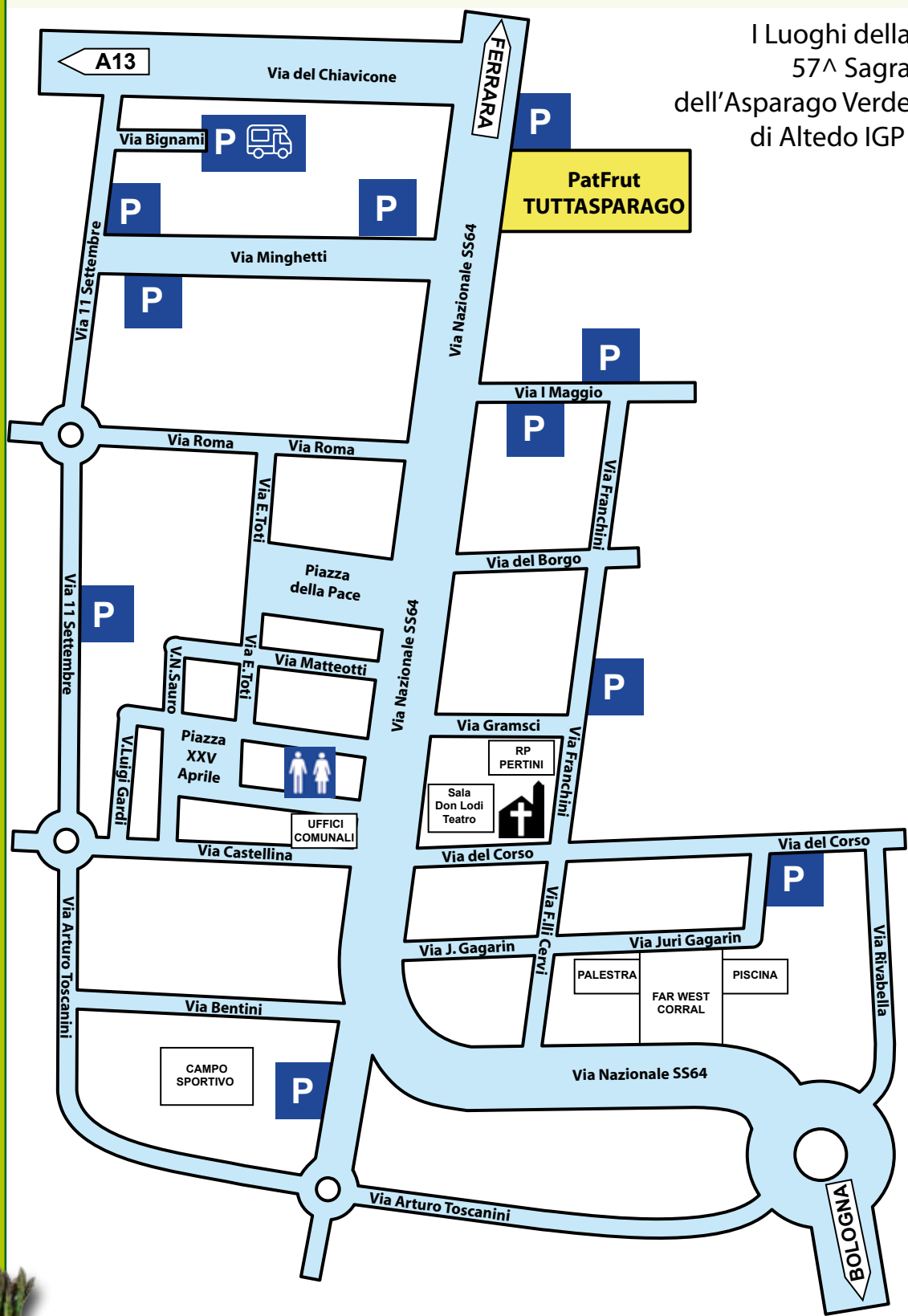
Area giochi con strutture gonfiabili per i più piccoli
Centro Pertini: Altedo
Organizza: Comune di Malalbergo

Luna Park

Giostre e attrazioni per tutta la famiglia, per un momento di svago e divertimento.
Via Minghetti: Altedo
Organizza: Comune di Malalbergo



I Luoghi della
57^a Sagra
dell'Asparago Verde
di Altedo IGP



57^a Sagra

dell'Asparago Verde di Altedo I.G.P.

Serate d'Autore 2026

Mercoledì 13 Maggio - Ore 20:00

Mortadella
Please

Serata d'autore:

Asparago Verde di Altedo IGP e Mortadella di Bologna IGP

In collaborazione con Mortadella Please – Festival Internazionale della Mortadella di Zola Predosa, una serata dedicata a due prodotti simbolo certificati del territorio. L'Asparago Verde di Altedo IGP incontra la Mortadella di Bologna IGP in un percorso gastronomico che esalta qualità, tradizione e creatività.

Ristorante TUTTASPARAGO c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altedo

Organizza: Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP

Prenotazione obbligatoria: Tel. **366.999.89.16**

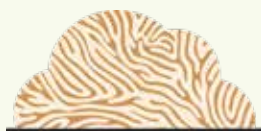


Colline tra
Bologna e
Modena



Inquadra il QR per leggere il menù della serata

Giovedì 14 Maggio - Ore 20:00



TARTÓFLA
SAVIGNO

Serata d'autore:

Asparago Verde di Altedo IGP incontra la tartófla di Savigno

Dalla collaborazione tra la Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP e la Sagra del tartufo di Savigno conosciuta come Tartófla, nasce una serata che celebra l'incontro tra due grandi tradizioni del territorio. Il tartufo nero e l'Asparago Verde di Altedo IGP si uniscono in un percorso gastronomico che valorizza stagionalità, cultura e identità locale.

Ristorante TUTTASPARAGO c/o Pat Fruit – Via Nazionale 247, Altedo

Organizza: Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP

Prenotazione obbligatoria: Tel. **366.999.89.16**



Inquadra il QR per leggere il menù della serata

NOTA: Non è previsto servizio d'asporto



Menù Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP 2026

ANTIPASTI

- Flan di ricotta con crema di Turioni Altedesi IGP
- Flan di ricotta con crema al Parmigiano Reggiano DOP
- Spuma Verde Altedese e Spuma di Bologna IGP accompagnate da tranci di Pinsa
- Carpaccio di Turioni IGP, champignon "Funghi Valentina", aceto Balsamico IGP e scaglie di Grana sul letto di roast beef

PRIMI PIATTI

- Lasagne bolognesi del Principe di Altedo
- Tortellini in crema di Turioni Altedesi IGP
- Tortellini in crema di Parmigiano Reggiano DOP
- Tortelloni con vellutata di Asparago Verde di Altedo IGP e granella di noci
- Pasta Cuor di Semola – Pastificio Andalini – alla carbonara di Asparagi
- Pasta Cuor di Semola – Pastificio Andalini – alla carbonara

SECONDI PIATTI

- Tagliata di pollo su vellutata di Asparago Verde di Altedo IGP con scaglie di Grana e julienne di Turioni
- Medaglione del Re Turione (medaglione di maiale arrosto agli asparagi)
- Cotoletta Altedese Asparago Verde di Altedo IGP
- Cotoletta Bologna
- Parmigiana di melanzane

CONTORNI

- Asparago Verde di Altedo IGP al naturale
- Patate arrosto Pizzoli
- Patate fritte Pizzoli
- Frittelle di Nonna Leda

DOLCI

- Torta di Ghino (Pasticceria Nori – Poggio Renatico)
- Tiramisù con Turioni Altesi (Pasticceria Nori – Poggio Renatico)
- Selezione di tranci di torta con gusti assortiti (Pasticceria Nori – Poggio Renatico)
- Coppa tiramisù gluten free (Bindi)
- Coppa frutti di bosco gluten free (Bindi)
- Sorbetto limone
- Sorbetto caffè

DELEGAZIONE di BOLOGNA - FERRARA

bolognaferrara@federbocce.it



A.S.D. BOCCIOFILA LA FONTANA

BOCCIODROMO COMUNALE REMO GALLETTI

VIA LAVINIA FONTANA, 47 - 40051 MALALBERGO (BO)

TEL.-FAX 051.872452 - E-MAIL: LAFONTANA.FERRARA@GMAIL.COM

ELIMINATORIE

da Lun 11 Maggio a Mer 20 Maggio '26
ore 20:30

FINALI

Giovedì 21 Maggio '26
ore 19:30 - 20:00

ORGANIZZA

2° GRAN PREMIO

"GHINO ASPARGHINO"

57ª Sagra

dell'Asparago Verde di Altedo IGP



Gara REGIONALE RAFFA SERALE per 64 individualisti Cat. A-B-C-D separati fino al possibile.
Se gli iscritti di Cat. D non raggiungono il n. minimo di 5, saranno sorteggiati in categoria C.

LE SOCIETÀ CHE INTENDONO INSCRIVERE I PROPRI ATLETI DEVONO PERFEZIONARE ENTRO I TEMPI PREVISTI LE ISCRIZIONI ON-LINE SUL WSM. LA QUOTA DI PARTECIPAZIONE DEVE ESSERE GARANTITA NEL RISPETTO DELLE PROCEDURE DAL WSM. IL CONTRIBUTO DI PARTECIPAZIONE E LA QUOTA D'ISCRIZIONE COMPRESIVA DELLA QUOTA ORGANIZZATIVA E QUOTA AGGIUNTIVA, SONO CONFORMI A QUANTO STABILITO DALLE DISPOSIZIONI FEDERALI TABELLA <A>

La gara è riservata ai tesserati F.I.B. Sez. RAFFA 2026. Per quanto non contemplato vige il R.T.G. Specialità RAFFA e relative disposizioni tecniche 2025-2026 PARTITE A PUNTI 12.

CHIUSURA ISCRIZIONI: DOMENICA 3 MAGGIO 2026

SORTEGGIO: LUNEDÌ 4 MAGGIO 2026
presso Delegazione F.I.B. di Bologna Ferrara a cura della Direzione Gara

NULLA OSTA N° 008/083/26BF

DIRETTORE DI GARA: Sig. **VACCARI FRANCO** arbitro regionale
A.I.A.B. di Bologna

La società organizzatrice declina ogni responsabilità per quanto possa accadere prima durante e dopo la manifestazione.

RICONOSCIMENTI: PREMI AGLI ATLETI

1° Classificato - 2° Classificato

3° - 4° Classificato

5° - 8° Classificato

SECONDO TABELLE FEDERALI

PREMI DI RAPPRESENTANZA

1° Società Classificata: TROFEO

2° Società Classificata: COPPA



Musica in Famiglia: i Grazia

2ª Parte di Clementina Filippini

La maestra Scaglioni

Dealma cominciò a studiare canto con la maestra Alda Scaglioni che ha scoperto e portato al successo i più famosi cantanti bolognesi: Giorgio Consolini, Marisa Colomber, Gianni Morandi e altri affermati professionisti nel mondo della canzone e della musica leggera italiana.



Dealma Grazia insieme a un giovanissimo Gianni Morandi, entrambi allievi della maestra Alda Scaglioni

Era un'insegnante brava, sensibile ed esperta: consigliava agli allievi le canzoni adatte alla loro voce, si curava di impostarla correttamente e con una chiara dizione, li aiutava a costruirsi un proprio repertorio, li preparava per le audizioni e per i concorsi della RAI.

Era conosciuta e apprezzata anche la sua capacità di individuare le voci "nuove", tanto che una sua presentazione era importante per l'affermazione dei suoi allievi. Le lezioni costavano molto, ma portavano buoni frutti.

Dealma: il successo

La voce piena, intensa, agile nelle note alte e nel falsetto, unita alla bella presenza e alla

sua preparazione musicale, aprirono presto a Dealma la strada del successo: sale da ballo, teatri e orchestre sempre più importanti a fianco di artisti famosi.

Una volta si trovò anche a esibirsi con Claudio Villa e altri cantanti in una serata dedicata agli stornelli, un genere di canzone molto in voga negli anni '50. Dopo le prove però il "reuccio" chiese e ottenne di cantare prima di lei per il timore, si disse, del confronto.

Ben presto fu richiesta dalle grandi orchestre; cantò per Giovanni Fenati quando il maestro vinse le sue numerose "Bacchette d'Oro" e nel 1954 per il famoso clarinettista Hengel Gualdi quando si aggiudicò alcuni prestigiosi riconoscimenti.

Nel 1953 Dealma sposò Armando Fiori, uno dei più importanti impresari di Bologna, manager di Orietta Berti, Lucio Dalla, Vasco Rossi. Negli anni '80 avrebbe portato alla notorietà i primi complessi musicali: i Nomadi, i Pooh e i Dik-Dik. Erano i tempi d'oro della canzone italiana e delle grandi voci melodiche: Luciano Tajoli, Claudio Villa, Nilla Pizzi, Giorgio Consolini, Achille Togliani, Jula De Palma... accompagnate dalle orchestre dei maestri Angelini, Fragna, Trovajoli, Barzizza. Tutti potevano ascoltarle alla radio,

alle feste e chi aveva una buona voce le cantava facendosi aiutare per i testi dal "Canzoniere" o da "Sorrisi e Canzoni". C'era il Festival di Sanremo, che teneva incollata alla radio mezza Italia.

Nel 1956 anche Dealma fu contattata per partecipare alla gara canora con la canzone "Aprite le finestre". Era la sua grande occasione, ma purtroppo sfumò, le trattative non si conclusero e il brano fu affidato ad una quasi sconosciuta Franca Raimondi che vinse il Festival.

Nello stesso anno Dealma si esibì con l'orchestra del padre in un locale di Casalecchio di Reno e la serata fu ripresa in una delle prime trasmissioni della nascente Televisione Italiana.



Dealma Grazia a Casalecchio di Reno durante una delle primissime riprese della Televisione Italiana (5 maggio 1956).

Continuano le sue partecipazioni ad eventi importanti. A Bologna ci fu una grande serata al Palazzo dello Sport con l'orchestra di Armando Trovajoli e i cantanti Giorgio Consolini, Natalino Otto, Flo Sandon's, Gloria Cristian, Tony Renis e altri. Presentavano Silvio Noto ed Enzo Tortora.



Dealma Grazia con Tony Renis al Palazzo dello Sport di Bologna per una serata con l'orchestra di Armando Trovajoli (1957)

Negli anni '60 arricchì il suo repertorio con le canzoni lanciate da Caterina Valente "Personalità" e "Till", che incise in un 45 giri.

Intanto il suo orizzonte si allarga; le voci melodiche italiane sono molto richieste e allora

via, si va in tournée anche all'estero e sempre nei maggiori teatri: con Rino Salviati e Nilla Pizzi un mese al Cairo, tre mesi in Australia nel '59, un mese a Parigi con Giorgio Consolini al teatro Chaillot nel 1960. Fu un successo strepitoso che fruttò un analogo contratto per l'anno seguente in Germania e l'incisione di due dischi a 45 giri.

Ma è in arrivo una figlia, Alessandra, e occorre diradare i viaggi, limitare gli spostamenti alla sola Italia. Tanto più che fra Dealma e l'aereo non c'è troppa simpatia, anzi! E' in volo

verso l'Egitto quando dall'oblò vede passare uno strano oggetto: una finestrina distaccatasi dalla cabina di pilotaggio e si rientra precipitosamente a Roma. In viaggio da Madras verso l'Australia un motore dell'aereo si blocca e si deve tornare in India volando per sei ore a pelo d'acqua.



Dealma Grazia all'aeroporto di Madras, in India, durante il travagliato viaggio verso l'Australia (1959).

Dopo il “ciclone” Domenico Modugno al Festival di Sanremo con “Nel blu dipinto di blu” i gusti del pubblico cambiano: il genere melodico non interessa più i giovani che vogliono le canzoni dei Beatles, degli “urlatori”, i complessi beat.

Non è il suo stile, tuttavia Dealma continuerà a esibirsi per il pubblico che ama ancora una

bella voce come la sua, che può permettersi di cantare anche alcune canzoni di Barbra Streisand, per lei “la più grande”. Nel 1968 va a Firenze per una serata e si trova nel bel mezzo dell'alluvione: tutto è bloccato, è impossibile ritornare subito a Bologna dalla piccola Alessandra, non riesce neppure a telefonare.

La decisione di lasciare il mondo della canzone è presa.

La terza generazione

Alessandra Fiori e Paolo Grazia

Anche Alessandra Fiori, figlia di Dealma, non ha saputo resistere al richiamo della musica.



Alessandra Fiori, figlia di Dealma, alla presentazione di un suo libro a Spello (2016).

Laureata con lode al Dams di Bologna in musica antica e vincitrice di una borsa di studio

all'Università di Harvard, ha poi intrapreso un'attività concertistica di canto polifonico rinascimentale e barocco che l'ha portata a esibirsi in importanti festival musicali in Europa, Stati Uniti e Canada.

Ha pubblicato diversi CD di musica medievale con il Gruppo Acantus e uno di questi, prodotto dalla Philips Classica, è stato per anni tra i primi nella classifica delle vendite negli Stati Uniti.

Ha inciso anche con l'ensemble Cappella Artemisia, un gruppo di musiciste che propone

musica sacra barocca scritta dalle monache e ha pubblicato libri e articoli su questi temi.

È intervenuta con collegamenti dal vivo ai Concerti del Quirinale di Euroradio e RadioTre.

Attualmente insegna Storia ed Estetica della musica e Paleografia strumentale al Conservatorio di Bologna.



Dealma Grazia ritratta durante una passeggiata con la figlia Alessandra Fiori e il nipote Paolo Grazia.

Paolo Grazia

Piccolo prodigio al pianoforte fin da bambino, Paolo, figlio di Emilio, al Conservatorio avrebbe voluto studiare il violoncello, ma la classe era già al completo e passò all'oboe.



Un giovane Paolo Grazia, figlio di Emilio, oggi primo oboe solista del Teatro Comunale di Bologna.

Diplomato con lode, ha svolto con il Quintetto Bibiena un'intensa attività concertistica con prestigiosi riconoscimenti in Europa e Giappone, a Tokio, dove ha vinto il primo premio al 4° Concorso Internazionale di oboe.

Attualmente è primo oboe solista dell'orchestra del Teatro Comunale di Bologna e collabora con importanti compagini italiane ed estere: l'Orchestra da Camera d'Europa, di Santa Cecilia a Roma, della Scala di Milano, con i Solisti Veneti e varie Orchestre Filarmoniche estere.

La quarta generazione

La Corale Euridice

Alessandra Fiori e Paolo Grazia hanno un figlio ciascuno, rispettivamente Leonardo ed Elia. Sono entrambi dotati di una bella voce ed hanno un vivo interesse per la musica ed il canto. Doti di famiglia e non potrebbe essere altrimenti. Cantano entrambi nella Corale Euridice, la più antica istituzione del genere presente a Bologna.

Nata a metà Ottocento come una delle "balle canore" che animavano i quartieri cittadini con i loro canti popolari, lirico o

religiosi e non era la sola. Erano formate da gruppi di uomini e donne che cantavano insieme per il gusto di farlo: agli angoli delle strade, nelle osterie, ai matrimoni, ai funerali, gratuitamente o per un fiasco di vino. Non conoscevano la musica, andavano "a orecchio", improvvisavano, si divertivano. Il nostro modo di dire dialettale "stèr in bàle", "ciapèr la bàle" forse viene da lì.

Le autorità, il Comune incoraggiavano queste associazioni per sottrarre i lavoratori da futili e dannose ricreazioni in luoghi malsani e ingentilire i loro animi. Ma ritorniamo ai nostri tempi, a oggi, a Elia e Leonardo che cantano nella Corale Euridice, ma che cosa cantano?

Di tutto: brani di opere antiche e moderne, canzoni popolari e inni sacri, la Via Crucis di Franz Liszt, i Carmina Burana di Carl Orff, i canti dell'Unità d'Italia, i brani di Mozart, Gluck, canzoni degli U2, dei Queen, di Elvis Presley.... Poi tournée e concerti in tutta Europa e nelle più prestigiose Università. E una ventina di incisioni.

Ecco, l'eco dei cori delle mondine delle piane di Altedo, Saletto e Malalbergo ci ha portato fin qui.



La Corale Euridice di Bologna, dove cantano i nipoti di Dealma, Elia e Leonardo (settembre 2017).

Sistemi di sicurezza **ICURTAR**

via Ravenna 275
San Pietro in Casale (Bo)
tel. 051 811238 - www.sicurtar.it



RISTORANTE
dolce & salato



ANTICA LOCANDA
LUIGI CALORI



Piazza L. Calori, 16/18 - San Pietro in Casale (Bo) - Tel. 051.81.11.11

PISCINA DI ALTEDO.IT

Vasca Estiva • Nuoto Libero • Corsi di Nuoto e Fitness

051.87.11.11



328.901.69.29



LA
SORGENTE
SNC

LA SORGENTE SNC
Via del Corso, 38/A
40051 Altedo (BO)

Vendita di Acque Minerali,
Bibite, Birre, Vini, Liquori e Bevande

Tel. 051.871630

www.lasorgentesnc.it

CONSEGNA
A DOMICILIO



PRIMERANO

CAMINETTI STUFE & ULIVODESIGN

Primerano via Nazionale n.168 Altedo Bologna tel.051871635.
www.primerano.it
primeranodesign@gmail.com



Argelato (Bo)

www.ristorante800.it

Nel mese di maggio l'Asparago verde di Altedo in tavola

Trilogia di asparagi
(in sformatino, in salsa al pecorino e in tempura)

Passatelli asciutti con gli asparagi
e fonduta di parmigiano

Spiedo di filetto di maiale alle punte di asparagi

Panna cotta
asparagi e cioccolato bianco con insalatina di fragole

Ristorante 800

Via Centese 33 - Argelato

tel. 051.89.30.32

info@ristorante800.it - www.ristorante800.it





Fratelli Graziano



**IMMOBILIARE
SAN PIETRO**

Finalmente a casa

Vuoi vendere o comprare casa?

Valutazioni gratuite e consulenza professionale



📍 via Nazionale 114, Altedo



051.870.830



altedo@immobiliariesanpietro.it



C.A.S.A. Mesola



S.S. Romea, 165 - Mesola (FE)
amministrazione@casamesola.com

Tel. 0533.79.41.48

S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
G
R



Sagra dell'Asparago Verde Altedo

VÀMOLÀ

**08-22
Maggio**

**Ristorante
Vamolà
Altedo**

324.595.87.86

Via 1° Maggio 38/A
Altedo [BO]



scansiona qui



S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
G
R



 051 6603511

 asta@astafruttaledo.it

 Via del Palazzino, 19
40051 - Altedo (BO)

 astafruttaledo.it

**Centro Sociale Ricreativo Culturale
"FULVIO CENACCHI"**

Via Maria Graziani, 8 - 40051 Altedo tel./fax 051 871248



Da ottobre a maggio si balla tutti i giovedì sera con le migliori orchestre: liscio, balli di gruppo e balli anni 60/70/80.
In più, alle 22,15 "spuntino a sorpresa".



INGRESSO RISERVATO AI SOCI A.N.C.ce.S.C.A.O.

Un locale moderno, climatizzato ed accogliente per trascorrere ore serene in compagnia, attraverso il gioco delle carte, o la lettura dei maggiori quotidiani.

Scuola di ballo il mercoledì, tutti i venerdì torneo di burraco. Iniziative anche durante l'estate per chi rimane ad Altedo.

**VI ASPETTIAMO
NUMEROSI !!!**

Ca' Nuova
AGRITURISMO
Camere, Cucina tradizionale e Vendita diretta
AGRITURISMO CA' NUOVA - V. CANALETTO 46 - 40061 MINERBIO (BO)
TEL. 051 6610482 - INFO@AGRICANUOVA.IT - WWW.AGRICANUOVA.IT



Nuova Oasi srl
Struttura Residenziale Casa Protetta

Vedrana di Budrio (BO)
Via Guidotti, 23
tel. **051.69.29.250**
www.nuovaoasi.it

- Assistenza medica
- Assistenza infermieristica
- Assistenza di base qualificata
- Assistenza riabilitativa e fisioterapia
- Animazione e attività occupazionali
- Cappella privata

IMPRESA EDILE
PIRCIU DANIEL AUGUSTIN
Ristrutturazioni Edili in Genere

Via Roma, 17 Malalbergo - Loc. Altedo (BO)
Tel. **327.75.49.342**
E-mail: impresa.pirciu@libero.it

Punto Contabile s.a.s. di Fazioli Andrea & C.
Via del Lavoro, 1/A - Altedo (BO)
Tel. **051.87.06.11 - 391.740.35.40**
E-mail: buffettialtedo@gmail.com

Materiale per Ufficio, Spid,
Firme Digitali, Pec, Telefonia, Scuola

Caffè Italiano
ALTEDO

ALTEDO

Via Nazionale, 123 - Altedo (BO)
Tel. **051.485.22.25**
Cell. **373.719.56.17**

Carrozzeria Altedo
Multiservice s.r.l.

STRUPA srl



Oggi in una unica realtà



GOMMISTA



CARROZZERIA



**OFFICINA
MECCANICA**



VENDITA AUTO

Via Palazzino, 2 - Altedo di Malabergo (BO)

Tel. 051.87.10.02

Mail: carrozzeriaaltedo@gmail.com



Patfruit

Soc. Coop. Agricola

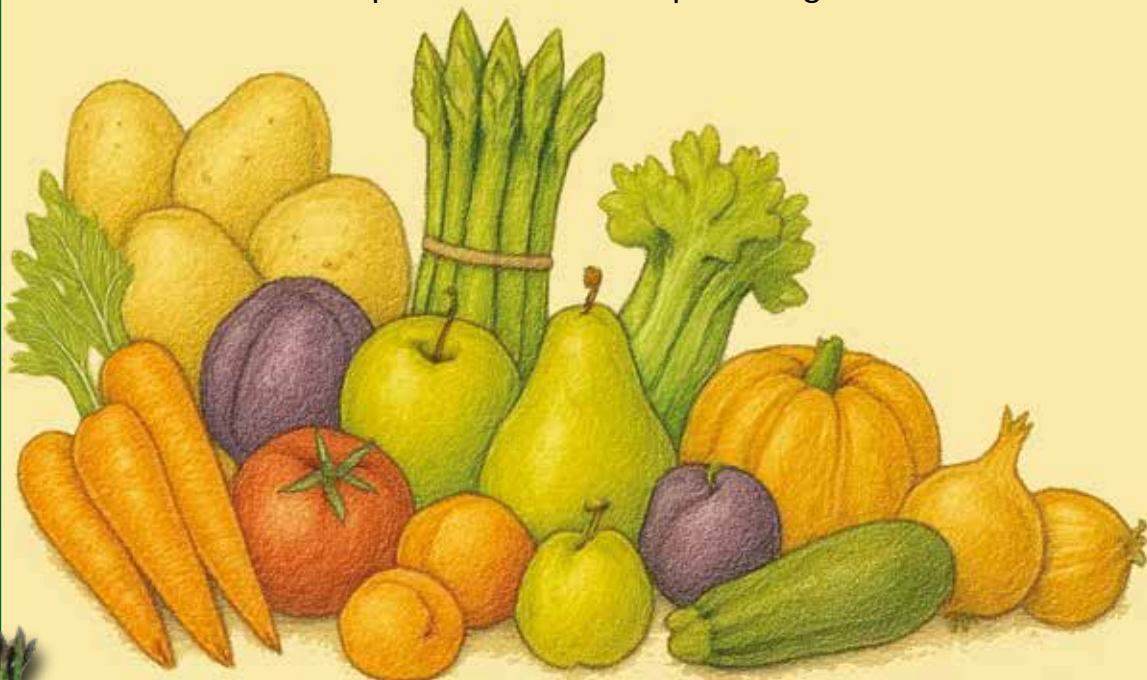
Obiettivo della nostra azienda è valorizzare prodotti ortofrutticoli di alta e altissima qualità. Il nostro scopo è rappresentare un punto di riferimento per i piccoli e i medi produttori del territorio, puntando ogni giorno di più a crescere nel rispetto dei principi dell'ecosostenibilità, senza rinunciare alla bontà dei prodotti coltivati e distribuiti da una rete di professionisti altamente qualificati.

Sede Legale, Amministrativa:

Via Argenta, 32/a - Località Monestirolo - Ferrara

Tel. **0532.42.12.56**

E-mail: info@patfruit.com - PEC: patfruit@globalcert.it





Onoranze Funebri
Mario Biagi



Via Chiesa 65/B - Castelmaggiore (BO)
Tel. **051.71.54.44**

ASSISTENZA E REPERIBILITÀ 24 ORE SU 24
TEL. 051.66.40.042 - 333.40.12.857

www.onoranzebiagi.it

Via Marconi, 45/3 - Bentivoglio (BO)

Via Nazionale 463/A - Malalbergo (BO)
Tel. **051.660.12.46**

S
A
G
R
A

D
E
L
L
E

A
S
P
A
R
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I

A
L
T
E
D
O

L
G
R

ERMES

POLIAMBULATORIO

VIA MINGHETTI 11, ALTEDO DI MALALBERGO (BO) - TEL. 051-3179791

Direttore Sanitario Dott.ssa Ilaria Babini - Specialista in Medicina dello Sport e dell'Esercizio Fisico - Aut. San. del 11/1/2019 prot. n. 627

GOVONI GIOIELLERIA

VIA ROMA, 16/C - MINERBIO
TEL. 051.87.60.01
CELL. 366.16.21.286

www.govonigioielleria.it

Seguici su Instagram e Facebook

**SUPERVALUTAZIONE DELL'ORO VECCHIO
IN CAMBIO DI QUELLO NUOVO A PREZZI ECCEZIONALI**



Laboratori orafi di qualità e fiducia per riparazioni e trasformazioni

AUTOCARROZZERIA PEGOLA S.p.A.



di Pedrini Paolo e Balboni Livio
Vernice ecologica - Banco telai elettronico - Auto Sostitutiva



SOCCORSO STRADALE

Via Nazionale, 320/c - Pegola di Malalbergo - Tel. e Fax 051.87.00.32 - www.carrozzeriapegola.it - carrozzeriapegola@cert.cna.it



CENTRO COMMERCIALE

Altedo

Via Minghetti 11-13-15
ALTEDO (BO)

Per Info:



348.51.58.747

leonardoms26@gmail.com



VENDESI ad ALTEDO TERRENI EDIFICABILI PER AREE PRODUTTIVE, COMMERCIALI e RESIDENZIALI



Per info: 348 5158747
maglosrl1998@gmail.com

QUANTO VALE LA TUA CASA?



**CHIEDI UNA VALUTAZIONE GRATUITA
ALLA NOSTRA AGENZIA**

Affiliato: Le Case di Bologna SPA

Via Nazionale, 82 - 40051 Altedo

Tel. 051.6601042 - E-mail: boh4@tecnocasa.it

