

56 A SAGRA

DELL'ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP

NOVITÀ 2025

UNA MASCOTTE
PER FAR
RIPARTIRE
LA
SAGRA

**GHINO
ASPARGHINO:**
INSIEME A VOI PER
CELEBRARE PASSIONE
E TRADIZIONE PER IL
NOSTRO TERRITORIO

Continua a pag. 11

ALTEDO (BO)

DAL 8 AL 22 MAGGIO 2025



 **Regione Emilia-Romagna**



**Provincia
di Ferrara**



**Comune di
Mesola**



**Comune di
Malalbergo**

**RICETTARIO E
PROGRAMMA**
QUALI LE NOVITÀ
DI QUESTA
EDIZIONE

Continua a pag. 44

**GIANNI
CESARI:**
“CONVIVIALITÀ,
TRADIZIONE E
ORGOGLIO
PER IL NOSTRO
ASPARAGO VERDE”

Continua a pag. 5



Abbiamo i PIEDI per terra.

**La nostra priorità
è lo sviluppo sostenibile
del territorio e la tutela
delle comunità locali.**



Ogni giorno scegliamo di favorire la crescita responsabile e sostenibile del nostro territorio e di costruire insieme il bene comune.

Vieni a conoscerci in filiale ad Altedo
via Nazionale 98 - Tel 051 871838

BCC EMILBANCA

IL CUORE NEL TERRITORIO



MARESCA E FIORENTINO NUOVA CONCESSIONARIA

VIENI A TROVARCI /



CONCESSIONARIA UFFICIALE AUTO E VEICOLI COMMERCIALI OPEL
Via XXV Aprile 22 - San Giorgio di Piano (Bologna)
Telefono: 051 6647300 | e-mail: info@marescafiorentino.com
www.marescafiorentino.com | [@marescafiorentino](https://www.instagram.com/marescafiorentino) | [Maresca.Fiorentino](https://www.facebook.com/Maresca.Fiorentino)

RICETTARIO 2025

Editore:

Comitato Promotore la Sagra dell'Asparago Verde di Altedo I.G.P.

Presidente dell'Associazione: Gianni Cesari

Progetto grafico: Alex Folli, Nicola Cesri, Tipografia Cava

Redazione:

Gianni Cesari, Flavio Cesari, Nicola Cesari,
Elisabetta Galletti, Cristina Zegarelli, Alex Folli

Hanno collaborato:

Roberta Gualandi, Trentini Bruno, Vittorio Vitali, Lodi Michele,
Alex Folli, Giulio Reggiani, Clementina Filippini, Dino Chiarini,
Pavani Giuseppe, Elisabetta Galletti, Milla Martinel

Coordinamento, realizzazione stampa grafica e pubblicità:

Marketing-e di Elisabetta Galletti

Stampa:

Tipografia Cava, Castel San Pietro Terme

I Ricettari sono disponibili presso gli sponsor e presso:

Antica Cartolibreria 7 Colonne

Via Nazionale 221 - 40051 Altedo (Bologna)



UNIVERSO COSTRUZIONI SRL

**Via Nazionale 309
40051 - Malalbergo (BO)
universocostruzioni@yahoo.it
Cell. 3298211229**

Cari amici,

con grande emozione accogliamo il ritorno della Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP nel cuore del nostro paese. Dopo cinque anni complessi — segnati prima dalla pandemia, poi da un periodo in cui la Sagra ha vissuto al di fuori del suo territorio naturale — questo ritorno non è solo la ripresa di una tradizione, ma un atto di riconciliazione, di ricostruzione e di rinnovata fiducia.

Il Principe dell'Orto, il nostro Asparago Verde, non è soltanto un'eccellenza agricola: è un simbolo identitario. Celebrarlo significa riconoscere il lavoro dei produttori, il valore economico del territorio, ma anche la forza coesiva che questa manifestazione ha sempre avuto per la comunità.

Ma permettetemi di dire una cosa con il cuore: la Sagra non ha mai smesso di esistere. Anche quando non ha potuto abitare le sue strade, ha trovato il modo di farsi casa altrove. Il Comitato Sagra, che ho l'onore di presiedere, ha scelto di non arrendersi e ha portato in giro per la regione il nome e l'eccellenza dell'Asparago Verde di Altedo IGP, costruendo relazioni, promuovendo valori, alimentando quel senso di appartenenza che non può essere confinato entro quattro vie.

Un ringraziamento sincero va a chi ci ha accolto con rispetto e calore in questi anni: la Regione Emilia-Romagna, la Città Metropolitana, il Comune di Bologna, la Provincia e il Comune di Ferrara, il Consorzio di Tutela, gli chef, i professionisti e le realtà che hanno creduto nel nostro percorso, anche quando sembrava che la Sagra fosse stata messa da parte.

Oggi, finalmente, torniamo ad Altedo.

Ma non torniamo per riprenderci qualcosa: torniamo per condividere ciò che abbiamo costruito. In questi anni abbiamo camminato molto, incontrato territori accoglienti, intessuto nuove relazioni, ampliato l'orizzonte della nostra Sagra e del nostro Asparago Verde di Altedo IGP. Torniamo più ricchi, di esperienze, di consapevolezza, di forza. E torniamo non perché costretti, ma per scelta.

Un ritorno che è stato possibile anche grazie a chi, oggi, ha saputo creare le condizioni per riaprire questa porta: al Sindaco Massimiliano Vogli, va il nostro riconoscimento per aver colto l'occasione e averne fatto un gesto concreto.

Vogliamo credere che questa comunità sia pronta a riconoscere quel cammino. Anche da parte di chi, forse, negli anni più delicati, ha preferito guardare altrove.

Torniamo anche per loro. Perché la Sagra è casa, ed è compito di chi ha saputo custodirla tenerla aperta a tutti, anche a chi l'aveva dimenticata per un momento.

Naturalmente, la Sagra non esisterebbe senza il contributo di tanti. Un ringraziamento speciale va a tutte le associazioni del territorio, alle attività economiche, alle aziende, ai liberi professionisti e agli sponsor che, con il loro supporto, rendono possibile questa edizione. E soprattutto, grazie ai volontari, cuore pulsante della manifestazione.

E parlando di volontari, non possiamo dimenticare Ghino, la nostra mascotte, che con il suo entusiasmo rappresenta idealmente tutti coloro che dedicano tempo ed energie per rendere la Sagra un grande evento. Con il suo spirito travolgente, unisce le persone, coordina le realtà del territorio e porta ovunque il messaggio della Sagra: convivialità, tradizione e orgoglio per il nostro Asparago Verde.

E poiché una Sagra è, prima di tutto, una celebrazione del gusto, non possiamo che concludere con un invito a lasciarsi tentare dalle prelibatezze del Ristorante TuttAsparago e da un'offerta gastronomica degna del girone dei golosi. Perciò, più che augurarvi buona Sagra, vi auguro di gustare ogni boccone con il piacere che solo l'Asparago Verde di Altedo IGP sa regalare.

Buon appetito a tutti!

Gianni Cesari

Presidente del Comitato Promotore

"La Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP"



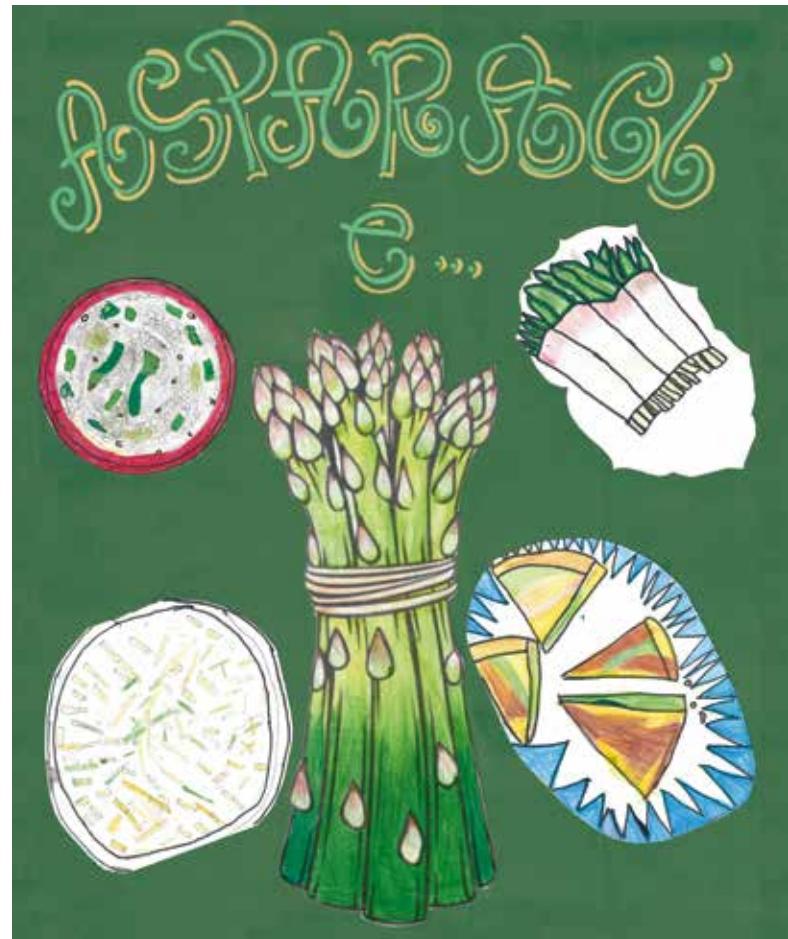
IL FANTASPARAGO



**Vincitori ex-aequo
del Concorso
“La matita verde”**

In alto il lavoro
effettuato dalla
classe 3 B della
primaria di
Altedo

A lato il lavoro
effettuato dalla
classe 3 C della
primaria di
Malalbergo





ISTITUTO COMPRENSIVO DI MALALBERGO E BARICELLA

ad Indirizzo Musicale

Via F.lli Cervi 12 - 40051 Altedo di Malalbergo (BO) Tel. 051.870808 - 875925 CF: 91202160379
Mail: boic825003@istruzione.it - segreteria@icmalalbergo.istruzioneeir.it Pec: boic825003@pec.istruzione.it



La manifestazione della sagra per la valorizzazione dell'Asparago Verde di Altedo rappresenta un insegnamento di Tradizione e Sostenibilità per gli alunni dell'Istituto Comprensivo di Malalbergo e Baricella

Ho raccolto con vero piacere e “gusto pedagogico” la proposta di rendere partecipi gli alunni dell’IC Malalbergo e Baricella alla manifestazione che intende valorizzare l’Asparago Verde di Altedo, anche per consentire di approfondire e comprendere la relazione tra agricoltura, territorio, cultura e sostenibilità.

Il suo valore che questo prodotto locale ha, non si limita solo al gusto e alla tradizione culinaria, ma offre la possibilità di sensibilizzare la comunità e le nuove generazioni riguardo alla sostenibilità e alla valorizzazione delle risorse locali.

E’ stata l’occasione per valorizzare la Storia e la Cultura Locale, in quanto l’Asparago Verde di Altedo è un prodotto che affonda le sue radici in una tradizione secolare e fa parte della storia agricola dell’Emilia-Romagna e consente di approfondire tematiche relative all’evoluzione dell’agricoltura nel tempo, al rapporto tra l’uomo e la terra e a come i metodi di coltivazione si sono adattati ai cambiamenti climatici, tecnologici e culturali e l’importanza delle risorse naturali nella crescita economica e culturale di una comunità.

I concetti di Sostenibilità e Ambiente emergono con grande evidenza agli occhi degli alunni, l’uso di terreni fertili, il rispetto della biodiversità e la raccolta manuale sono tutti aspetti che dimostrano come sia possibile conciliare la produzione alimentare con la tutela dell’ambiente. Educare i giovani a comprendere queste pratiche sostenibili aiuta a sensibilizzarli sulla necessità di proteggere la natura, di preservare il paesaggio e di scegliere cibi che rispettino l’ambiente.

L’educazione alla Diversità Alimentare e alla Stagionalità ha aiutato gli alunni a comprendere l’importanza di una dieta equilibrata che includa alimenti freschi e locali e l’Asparago Verde, essendo un prodotto che si raccoglie in primavera, in un periodo limitato dell’anno, rappresenta l’importanza di consumare cibi stagionali, freschi e di qualità.

La partecipazione al Concorso Sagra dell’Asparago “La matita Verde” – Edizione 2025, ha consentito di valorizzare l’espressione creativa e la socialità degli alunni esplorando come l’innovazione possa coesistere con il rispetto per le tradizioni, come le tecniche moderne e tecnologie digitali possono essere usate anche in agricoltura, influenzando anche i disegni prodotti dagli alunni in occasione della manifestazione.

Per concludere direi che l’Asparago Verde di Altedo ha rappresentato una risorsa educativa straordinaria per il suo valore culturale, ecologico ed economico. È stato un esempio concreto di come un prodotto tipico possa insegnare ai giovani importanti lezioni su storia, sostenibilità, diversità alimentare e innovazione che aiuti le nuove generazioni a comprendere meglio la connessione tra cibo, ambiente e cultura, promuovendo un futuro più consapevole e sostenibile.

LA DIRIGENTE SCOLASTICA

Prof.ssa Giovanna Chiricosta

S

S
A
G
R
A

D
E
L
I

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I
A
L
T
E
D
O

L
G
P

Ringraziamo per il patrocinio e il sostegno istituzionale alla
 56^a Sagra dell'Asparago Verde di Altèdo IGP:
 Regione Emilia-Romagna, Provincia di Ferrara, Comune di Mesola, Comune di Malalbergo.
 Insieme a: Confagricoltura Bologna, C.I.A. Emilia Centro, Federazione Provinciale Coldiretti Bologna.



Ringraziamo per il sostegno alla realizzazione di questa edizione:





Dopo anni di assenza dal territorio comunale ritorna la 56esima Sagra dell'Asparago Verde Igp di Altedo.

Saranno giorni densi di appuntamenti quelli che ci attendono dal 8 al 19 Maggio, per uno splendido ritorno di una delle sagre più importanti e blasonate del territorio regionale.

Come Amministrazione Comunale lo avevamo promesso in campagna elettorale e così è stato e sarà, grazie anche ad un Comitato Sagra, presieduto dallo storico Presidente Gianni Cesari, che non vedeva l'ora di ritornare a collaborare con l'Ente Locale per riportare sulle strade e sulle Piazze di Altedo la festa che da più di 50 anni allieta il mese di Maggio e che per troppi anni, per cause di forza maggiore, era organizzata in un percorso itinerante fuori dal territorio comunale.

Per me, come per il resto dei cittadini, anni bui senza la Sagra.

Il nostro comune era identificato con questo ortaggio. Ricordo ancora, quando ero Sindaco, più di dieci anni fa che mi chiamavano il "Sindaco dell'Asparago"...non poteva morire tutto così.

Già la serata di presentazione dell'Asparago, tenutasi il 14 Marzo scorso presso l'Auditorium Minghetti di Altedo, ha strizzato l'occhiolino al cambiamento, si è posta l'attenzione alla coesione e collaborazione ...al senso di "comunità"!

Sarà una festa con tantissime novità, la prima sono le date : per una questione di stagionalità del nostro ortaggio siamo stati costretti ad anticipare di una settimana la kermesse.

Ci saranno tante conferme come ad esempio il concorso nazionale di Miss Italia, il ristorante "TuttoAsparago", la Fiera mercatale della terza domenica di Maggio, ma anche tantissime novità come ad esempio il gemellaggio con altri prodotti DOP ed Igp regionali, il Trenino gratuito, una piacevole sorpresa enogastronomica in Piazza della pace, la collaborazione con l'ANT per la vendita dell'Asparago Igp. ma la ciliegina sulla torta sarà la nuova mascotte, frutto dell'intelligenza artificiale, "Ghino l'Asparaghino" che sarà molto di più di una mascotte.

Un immenso ringraziamento va a tutti quei volontari che si impegneranno per il bene della nostra Comunità, al gruppo Dirigente del Comitato Sagra, ai Commercianti, gli Imprenditori, ai Dipendenti Comunali e alle Associazioni che hanno contribuito al ritorno sul territorio della sagra dell'Asparago Verde Igp di Altedo.

E che sia un Grande Ritorno!

Buona sagra a Tutti!

Il Sindaco
Massimiliano Vogli

APOFRUIT ITALIA



RINGRAZIAMENTI

Stabilimento di ALTEDO (BO)

Via Nazionale, 241 - Tel. 051.6609231 - Fax 051.6609245 - www.apofruit.it

e
imballaggi



albo metropolitano
aziende socialmente
responsabili



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



RITORNO A CASA

I nostri grazie, per una Sagra che è di tutti, da Ghino Asparghino, per conto del Consiglio Direttivo del Comitato Sagra.

Quando il Consiglio Direttivo del Comitato Promotore "La Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP" - Gianni Cesari (Presidente), Bruno Trentini (Vicepresidente), Nicola Cesari (Tesoriere); Lucia Tinarelli (Consigliera rappresentante del Centro Sociale Fulvio Cenacchi), Roberta Gualandi (Segretaria), Michele Lodi (Consigliere), Vittorio Vitali (Consigliere rappresentante di ApoFruit) e Alex Folli, socio invitato permanente del direttivo - ha scelto me, Ghino Asparghino, per portare i ringraziamenti ufficiali dell'associazione... ho detto subito sì. E allora eccomi qui, a fare quello che mi riesce meglio: dire grazie, col cuore, con il sorriso... e con un filo di terra sotto le unghie. Perché questa, signori miei, non è una Sagra qualunque. È una Sagra che torna a casa. Dopo cinque anni di silenzio, sospensioni, attese. Tre segnati dalla pandemia, altri due da inciampi che non vogliamo rievocare. Ma ora siamo qui. Di nuovo insieme. Non per caso, ma per scelta. Per amore. Grazie a chi ci ha creduto. Al Sindaco Massimiliano Vogli e all'Amministrazione Comunale, che ci hanno dato fiducia e supporto. A chi ha affrontato senza paura il labirinto della burocrazia, dai Comuni a chi, dentro al Comitato, ha rincorso scadenze come fossero galline in fuga. E un grazie speciale ai nuovi collaboratori che da quest'anno sono entrati in squadra, portando idee fresche e nuove energie. Perché la Sagra cresce solo se c'è chi ha voglia di seminare. Grazie a chi ha immaginato la festa prima che esistesse. A Flavia Cesari e Cristina Zegarelli, la nostra Commissione Spettacoli, capaci di trasformare una piazza vuota in un teatro all'aperto. A Marketing-E, che ha unito l'amore per Altedo al sostegno concreto di chi ha scelto di esserci davvero. E grazie a chi ha fatto il menù. E pure il pranzo, la cena e la colazione. Maurizio Peccolo, comandante del TuttAsparago nelle serate con menù alla carta. Mauro Spadoni, direttore delle Serate d'Autore. E tutta la brigata del TuttAsparago, che lavora con la precisione di un orologio svizzero... ma con le mani da contadini. E si sente, eccome se si sente. Grazie al Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo IGP, custode della qualità e ambasciatore del gusto. E grazie alle grandi cooperative: PatFrut, ApoFruit, Casa Mesola. Tre nomi, un solo spirito: fare squadra per un prodotto che unisce terre, persone e stagioni, senza badare ai confini.

Da Bologna a Ferrara, una sola passione verde. E mentre siamo qui a festeggiare, non dimentichiamoci di chi l'asparago lo coltiva tutti i santi giorni dell'anno: gli agricoltori, i veri protagonisti. Quelli che, quando piove, ci vanno lo stesso. Che parlano col terreno e capiscono se la zolla è pronta. Che non fanno rumore, ma portano in tavola qualcosa che profuma di fatica, rispetto e orgoglio. La Sagra esiste grazie a loro. E ogni brindisi dovrebbe iniziare con: alla salute di chi lavora la terra! E poi, grazie a tutti voi. Tutti voi che fate la Sagra con le mani, con il sudore, con la pazienza. Grazie agli elettricisti, agli idraulici, a chi monta, smonta, serve, sgombra, accoglie, sorride. A chi gestisce le strade, i parcheggi, la sicurezza. A chi si occupa di pulizia, di logistica, di stand e bancarelle, di cartelli e fili volanti. A chi dice sempre "no problem" ... e poi lo risolve davvero. Grazie al mondo che gira attorno alla Sagra, e che spesso non si vede ma c'è. Alle associazioni del territorio, alla parrocchia, alle associazioni sportive, al Centro Sociale Fulvio Cenacchi, all'Associazione di Volontariato Pegaso, all'Associazione Nazionale Carabinieri, alle forze dell'ordine, alla Polizia Locale, a Bologna Soccorso e al personale dell'ambulanza — sempre pronti, sempre discreti, sempre fondamentali.

E un pensiero speciale va a chi non c'è più. A quelle persone che hanno camminato con noi per un pezzo di strada, che hanno lasciato un segno profondo in questa Sagra, e che oggi non possiamo vedere tra la folla, ma che sappiamo bene non mancano. Sono nei gesti che abbiamo imparato da loro, nelle risate che tornano alla mente, nei consigli sussurrati nei momenti in cui servivano. A loro va un grazie silenzioso, ma fortissimo. Perché anche se non sono fisicamente qui, restano parte di questa festa. Per sempre.

E infine - ma davvero infine - un grazie a chi ha scelto di sostenere la Sagra con un gesto concreto. A tutte le aziende, associazioni, realtà imprenditoriali che hanno creduto nel valore di questo evento. Grazie al loro contributo, oggi possiamo offrire una Sagra bella, viva, accessibile. Perché, lo sappiamo: senza radici, niente germogli. Io, Ghino Asparghino, con questo mazzo di grazie in mano — bello dritto come un Re Turione — vi abbraccio uno per uno. Ci vediamo tra i banchi, lungo il viale, al ristorante, davanti a un piatto che sa di casa: belli, buoni e fieri, come l'Asparago Verde di Altedo IGP.



L'angolo del pane



ALTEDO
Via Rionale 100
Tel. 335 662 1333

PIEVE DI CERTO
Via Mascalino 12X1

CERTO
Via Risorgimento 17

Motor-One

MULTIBRAND



Via Nazionale, 196/A
40051 Altedo (BO)
Tel. 051.2819912 - motorbologna@gmail.com



Via Emilia, 357
40011 Ponte Samoggia - Anzola (BO)
Tel. 051.0099012 - m.one.viaemilia@gmail.com

VENDITA E OFFICINA



Asparagi gratinati con crumble di pane alle erbe



S
A
G
R
A
D
E
L
V

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I
I
A
L
T
E
D
O

L
G
P

Ingredienti (per 4 persone):

400 gr. Asparago verde di Altedo IGP; 100 gr. Pane raffermo (mollica); 50 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; 1 mazzetto Prezzemolo fresco; 2 rametti Timo fresco; 1 spicchio Aglio; Olio extravergine d'oliva q.b.; Sale e Pepe q.b.

Descrizione del piatto:

Un contorno semplice ma sorprendente, dove l'Asparago Verde di Altedo IGP si esprime in tutta la sua intensità sotto una copertura croccante e profumata. Il crumble di pane ed erbe aromatiche esalta la dolcezza del turione senza coprirne la delicatezza, e la gratinatura in forno crea un piacevole contrasto tra morbido e croccante. È una preparazione versatile, perfetta per accompagnare carni bianche, pesce al vapore o anche piatti di uova. Chi vuole dare un tocco più deciso può sostituire parte del Parmigiano con pecorino stagionato o aggiungere una manciata di granella di frutta secca nel crumble, come mandorle o nocciole. Ottima anche come antipasto se servita in monoporzioni o cocottine.

Procedimento:

Lava gli asparagi, elimina la parte legnosa del gambo e sbollentali in acqua salata per 4-5 minuti, finchè sono teneri ma ancora sodi. Scolali e passali sotto acqua fredda per fermare la cottura e mantenere il colore verde brillante.

Disponili ordinatamente in una pirofila leggermente unta d'olio. Prepara il crumble tritando grossolanamente la mollica di pane raffermo con il prezzemolo, il timo sfogliato e lo spicchio d'aglio privato dell'anima. Unisci il Parmigiano, un pizzico di sale, pepe e due cucchiai d'olio extravergine d'oliva.

Il composto deve risultare sbriciolato ma umido, in modo da compattarsi leggermente in cottura. Distribuisci il crumble sugli asparagi in modo uniforme. Inforna a 200°C in modalità ventilata per circa 12-15 minuti, o finchè la superficie è ben dorata e croccante. Servi caldo come contorno o a temperatura ambiente come piatto unico vegetariano.



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 Iobi Orecchio

c/o Centro commerciale Altedo (Bo)

via Minghetti 11/D

tel. 051 3179037

mail: venturifarmacia2018@gmail.com

DESPAR**Il valore della scelta***Altedo*

Un mondo di vantaggi con l'App Despar Tribù



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

**Pagamento
avvisi pagoPA
e bollo auto.****VIA NAZIONALE 243/A ALTEDO (BO) 051870824**

Cappellacci ripieni di asparago verde di Altèdo IGP e ricotta condimento al burro e salvia



Ingredienti (per 4 persone):

Per la sfoglia: 300 gr. Farina tipo 00; 3 Uova intere; un pizzico Sale fino

Per il ripieno: 250 gr. Asparago Verde di Altèdo IGP; 150 gr. Ricotta vaccina fresca; 50 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; una grattugiata Noce moscata; Sale e pepe q.b.

Per il condimento: 50 gr. Burro; 10 foglie di salvia fresca; Parmigiano Reggiano grattugiato: a piacere

Descrizione del piatto:

I cappellacci ripieni di Asparago Verde di Altèdo IGP e ricotta sono un primo piatto che racchiude l'essenza della cucina emiliana: fatta di sapori autentici, manualità e rispetto per la stagionalità. In questa preparazione la dolcezza vegetale dell'asparago si fonde con la cremosità neutra della ricotta e il carattere del Parmigiano Reggiano, creando un ripieno morbido, profumato e perfettamente bilanciato. La sfoglia, ruvida e sottile, avvolge con eleganza il tutto, mentre il condimento a base di burro fuso e salvia aggiunge aroma senza coprire i sapori principali. È un piatto che richiede un po' di tempo e cura, ma il risultato ripaga in pieno. Chi desidera una versione leggermente più saporita può aggiungere al ripieno un trito fine di prosciutto crudo o speck, appena scottato per esaltarne l'aroma. Per un tocco più fresco, è possibile incorporare una grattugiata di scorza di limone, che dona vivacità senza rompere l'equilibrio. Anche il condimento si presta a varianti: una fondata leggera al taleggio, o un burro nocciola con nocciole tostate, può trasformare il piatto in una proposta più ricercata, pur restando fedele alla semplicità che lo contraddistingue.

Procedimento

Versa la farina su una spianatoia e forma la classica fontana. Rompi al centro le uova, aggiungi un pizzico di sale e comincia a incorporare la farina con una forchetta, poi prosegui impastando con le mani fino a ottenere un composto liscio ed elastico. Coprilo con pellicola e lascialo riposare a temperatura ambiente per almeno 30 minuti. Nel frattempo, pulisci gli asparagi eliminando la parte finale più dura dei gambi. Tagliali a pezzetti e cuocili al vapore per circa 8 minuti, oppure sboillentali in acqua salata. Raffreddali rapidamente in acqua e ghiaccio per mantenere il colore, poi scolali bene e tritali finemente. In una ciotola mescola la ricotta con gli asparagi tritati, il Parmigiano, una grattata di noce moscata, sale e pepe. Il ripieno deve risultare omogeneo e abbastanza compatto. Tira la sfoglia sottile con il mattarello o con la macchina per la pasta. Ritaglia dei quadrati di circa 8 cm per lato. Adagia al centro di ciascun quadrato un cucchiaino di ripieno. Ripiega il quadrato a triangolo premendo bene lungo i bordi per sigillare, poi unisci le due punte alla base del triangolo per ottenere la forma del cappellaccio. Prosegui fino a terminare tutti gli ingredienti.

Porta a ebollizione abbondante acqua salata. Nel frattempo, fai fondere il burro in una padella larga con le foglie di salvia finché diventano croccanti. Cuoci i cappellacci per 3-4 minuti, scolali delicatamente con una schiumarola e saltali nel burro aromatizzato. Servili ben caldi, con una generosa spolverata di Parmigiano Reggiano grattugiato.



UN ALTEDESE IGNORATO che combatté in Spagna con i Repubblicani

In una delle mie ricerche (piuttosto frequenti) sul territorio del Comune di Malalbergo, mi sono imbattuto in un personaggio altedese abbastanza particolare, sia per le vicende della sua vita sia per il suo cosiddetto "ardore ideale", vale a dire per la dottrina politica cui sempre aderì. Il suo nome è **Guglielmo Tosi**. Ma procediamo con ordine, dando prima un'occhiata al contesto storico in cui Guglielmo agì.

La cosiddetta "Guerra civile spagnola" fu una contesa armata nata come conseguenza del colpo di Stato militare del 17 luglio 1936; essa vide contrapposte le **"Forze nazionaliste"** (guidate da una giunta militare con a capo il generale monarchico **Francisco Franco**) e le **"Forze del legittimo governo"** della Seconda Repubblica Spagnola. Quest'ultima era sostenuta dal **Fronte Popolare**, cioè quella coalizione di partiti democratici che avevano vinto le elezioni nel febbraio dello stesso anno. I due schieramenti ebbero l'appoggio di alcune nazioni europee: il primo venne supportato dagli Stati d'indole fascista, cioè la Germania (nazista) e l'Italia (fascista), mentre migliaia di volontari di varie altre nazioni, fra cui Francia, Gran Bretagna ed altri Paesi dell'Europa Centrale, si recarono a combattere nelle fila dei repubblicani spinti dagli ideali di libertà e democrazia, dando così vita alle **Brigate internazionali**. L'Italia antifascista venne rappresentata dalla **Colonna Rosselli** (o **Colonna Italiana**), meglio conosciuta come **"Sezione Italiana della Colonna Ascaso"**. La **Colonna Rosselli** (che prese il nome dal suo comandante **Carlo Rosselli**) gravitava nell'ambito del movimento **Giustizia e Libertà** e guerreggiò sotto quella bandiera.



Tra questi combattenti italiani c'era pure l'anarchico **Guglielmo Tosi**. Nato ad **Altedo** il **17 settembre 1901**, era figlio di **Carlo Tosi** e **Amalia Nardi**. Negli anni 1921-1922 Guglielmo fece parte degli **"Arditi del Popolo"** e per questo motivo fu successivamente perseguitato dal regime fascista. Vorrei a questo punto aprire una parentesi per analizzare tali "struttura para-militare", anche perché il lettore non deve equivocare sul vocabolo **arditi**, termine questo che fu abbondantemente utilizzato nel ventennio fascista. Infatti gli **Arditi del Popolo** fu un movimento spontaneo antifascista che nacque a Roma il 17 giugno 1921 su iniziativa di numerosi membri della sezione romana degli *ex arditi di guerra*; fu capeggiato da **Argo Secondari**, un tenente del Regio Esercito, decorato di guerra, antifascista e di tendenze anarchiche; gli aderenti intendevano "opporsi con la forza" alla violenza fascista che era in continuo aumento. Nelle file repubblicane, oltre a **Carlo Rosselli**, entrarono altri celebri personaggi italiani, tra i quali si possono ricordare **Ilio Barontini**, **Camillo Berneri**, **Giuseppe Di Vittorio**, **Luigi Longo**, **Giovanni Pesce**, **Randolfo Pacciardi**. Inoltre,



nelle Brigate internazionali repubblicane vi erano pure artisti ed intellettuali di grande spessore e tra questi spiccano Ernest Hemingway, Robert Capa e Pablo Neruda.

Ma torniamo al nostro Guglielmo Tosi; sul finire degli anni Venti del secolo scorso, fu costretto ad emigrare in Francia per le sue attività antifasciste e qui trovò occupazione nella *Cooperativa edile anarchica* insieme ad un gruppo di amici "sovversivi", tra cui il filosofo e scrittore *Camillo Berneri*. Più tardi si spostò in altri Paesi, prestando la sua opera di muratore pure in Belgio e in Algeria. Durante il periodo fascista, il Ministero dell'Interno italiano lo segnalò per le sue idee politiche sul *Bollettino delle ricerche, supplemento dei Sovversivi*; inoltre il Regno d'Italia emanò un ordine di arresto nei suoi confronti nel 1932; tale disposizione di cattura venne confermata nel 1935, poiché il Tosi continuava ad essere considerato un "elemento molto pericoloso". Essendo ricercato dall'OVRA (denominazione non ufficiale della polizia politica dell'Italia fascista, acronimo di *Opera Vigilanza -o Volontaria-Repressione Antifascismo*) per le sue idee politiche, *Guglielmo Tosi* pensò bene di arruolarsi in Spagna presso la "Colonna Rosselli", che -come detto poc' anzi- comprendeva elementi di "Giustizia e Libertà" ma anche anarchici e altri antifascisti non comunisti. Così combatté molto presto in Aragona, precisamente nella prima battaglia di *Monte Pelato* (28 agosto 1936) e poi in quella di *Huesca* (12-20 giugno 1937). Dopo la sconfitta dei Repubblicani spagnoli e lo scioglimento della "Colonna Rosselli" (avvenuta nell'aprile del 1937) Guglielmo rientrò in Francia dove subì internamento e carcere. Ma ecco che nel 1940 -a seguito della sconfitta francese all'inizio della Seconda guerra mondiale e con la successiva occupazione tedesca- partecipò attivamente alla lotta partigiana fino alla liberazione di tutta la Francia alla fine di agosto del 1944 (Parigi venne invece liberata il 25 dello stesso mese). Terminata la Seconda Guerra Mondiale, Guglielmo Tosi ritornò in Italia e si stabilì nel ravennate, dove probabilmente fece vita "normale" lavorando in ambito edile, come da giovane; qui si tenne al di fuori dell'impegno politico, ma senza abbandonare i suoi ideali, orientati sempre all'anarchismo. Morì a *Riolo Terme (Ra)* il 12 settembre 1982.

Dino Chiarini

Foto:

- 1) La bandiera di Giustizia e Libertà.
- 2) Guglielmo Tosi in una foto scattata in Spagna.
- 3) Un gruppo di volontari antifascisti in Spagna. In alto a destra Guglielmo Tosi.
- 4) Porzione della Spagna con le Comunità autonome dei Paesi Baschi, Navarra, Vecchia Castiglia, Aragona e Catalogna. Le frecce rosse indicano gli attacchi dei repubblicani verso le zone nazionaliste dell'Aragona. Le frecce nere indicano l'avanzata delle colonne nazionaliste.



Andalini

pasta dal 1956

luisa



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 missione: produrre una pasta che abbia i 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 Altèdo 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 cucchiai 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



SAGRA DEL ASPARAGO VERDE DI ALTÈDO LIG

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

I pensieri di Milla

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
I
G
P

Sono incollata in una fila di auto da più di dieci minuti e pare che la situazione non si risolva presto. Ogni tanto si avanza lentamente, poi sosta di nuovo.

Qui tutti in fila nelle nostre auto, come la buona carne in scatola sugli scaffali del supermercato.

Marilena farò due chiacchere con te come se fossi qui seduta al mio fianco.

Sai, Gianni e Nicola, mi hanno chiesto di scrivere due righe da inserire nel Ricettario della Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP.

Quindi, finalmente, La Sagra Dell' Asparago ci sarà di nuovo dopo una indesiderata interruzione.

Ricordi quando, te ed io, andavamo nel nostro campo a raccogliere gli asparagi?

Le mattinate tiepide, con un sole timido che ci incoraggiava a godere di quell'atmosfera primaverile, con questo primo raccolto di stagione.

Poi si andava a casa a preparare i mazzi di asparagi con una cura come fossero mazzi di fiori, belli verdi perfetti.

Sono ancora così. Oggi sono famosi, apprezzati moltissimo.

Marilena, noi ci abbiamo sempre creduto in quel prodotto così saporito, delicato, perfetto per tante pietanze.

La "Sagra" ha dimostrato attraverso la partecipazione di chef prestigiosi, che offrivano proposte culinarie dove l'asparago verde di Altedo dimostrava la sua infinita sorprendente versatilità per creare piatti; ricercati fantasiosi prelibati.

Il nostro caro Asparago Verde ha avuto molti riconoscimenti, Marilena noi che dici?

Noi gli diamo l'Oscar!

**Pizzeria
Le streghe
(da asporto)**

**SPECIALITA' PIZZA AL METRO
FORNO A LEGNA**

*Potete gustarvi le nostre pizze
anche nella nostra saletta interna.*

**Via Nazionale, 400/A
Malalbergo (BO)
Tel. 051 872479**

Orario: dalle 12,00 alle 13,30
dalle 17,30 alle 22,00

CHIUSO IL LUNEDI'

**POLIAMBULATORIO
CAPPPELLI**



Via Nazionale, 119 - 40051 Altèdo (BO)
Tel. (051) 87.11.90

**DIRETTORE SANITARIO
DOTT. CARLO ANTONIO CAPPPELLI**
Medico Chirurgo - Odontoiatra

ALESSANDRO CAPPPELLI
Terapesta della Riabilitazione
Tel. 338.9344084

via dell'Arcoevaggio, 138
40129 Bologna

**Antica Trattoria
CasaBuia**
tel. 051.320089



giardino estivo

chiuso la domenica



**ASPARAGI
ALLA
BISMARCK
con tartufo
nero estivo**

Carbonara "verde" con punte di asparago verde di Altèdo IGP e uovo pochè

Ingredienti (per 4 persone):

320 gr. Pasta lunga (spaghetti, linguine o tagliolini); 300 gr. Asparago Verde di Altèdo IGP; 4 Tuorli d'uovo; 80 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; 20 gr. Pecorino romano grattugiato; 4 Uova freschissime (per le uova pochè); 1 cucchiaino Aceto di vino bianco; Sale e pepe nero: q.b.; Olio extravergine d'oliva: q.b.

Descrizione del piatto:

Questa carbonara "verde" è una rilettura fresca e primaverile del celebre piatto romano, in cui il guanciale lascia spazio alle punte croccanti dell'Asparago Verde di Altèdo IGP e il classico uovo sbattuto viene affiancato da un uovo pochè morbido e cremoso che, una volta rotto, crea una salsa vellutata e sorprendente. Il risultato è un piatto goloso ma raffinato, con una nota vegetale ben riconoscibile e un equilibrio perfetto tra cremosità e intensità. Perfetto per chi ama la cucina tradizionale ma non rinuncia a un tocco creativo in tavola. Chi desidera accentuare la cremosità può aggiungere un cucchiaino di panna fresca alla crema d'uovo, oppure mantecare la pasta con un mestolino di brodo vegetale caldo per ottenere una consistenza più fluida. Per un contrasto più deciso, si può inserire un'ombra di scorza di limone o una grattugiata di pepe lungo. E per chi sente la mancanza del guanciale, qualche scaglia di pancetta croccante può riportare un po' di "trasgressione" senza intaccare l'anima verde del piatto.

LA MINERVA
vivai piante
di Alessandro Montanari

Via Nazionale, 115/B
40061 Minerbio (BO)
e-mail:
info@montanariarmando.com



SEGUICI SU  

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

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



Preparazione:

Pulisci accuratamente gli asparagi eliminando la parte legnosa del gambo e tenendo solo la parte tenera. Separa le punte e tagliale in diagonale a metà, mentre il resto dei gambi va affettato sottilmente. Scalda un filo d'olio in una padella larga, aggiungi i gambi affettati e falli saltare per due minuti a fuoco vivo. Unisci le punte e prosegui la cottura per altri tre-quattro minuti, regolando di sale. Devono restare croccanti e brillanti. In una ciotola sbatti energicamente i tuorli con il Parmigiano e il Pecorino, una macinata generosa di pepe e, se serve, un cucchiaio di acqua tiepida per ammorbidire la crema.

Porta a bollire abbondante acqua salata e cuoci la pasta al dente. Intanto prepara le uova poiché: in un pentolino porta a leggero bollore dell'acqua con l'aceto, crea un vortice con un cucchiaio e versa al centro un uovo sguisciato. Cuoci per due minuti e mezzo, scola con delicatezza e tieni in caldo. Scola la pasta conservando un mestolo di acqua di cottura, trasferiscila nella padella con gli asparagi, manteca brevemente, poi spegni il fuoco e versa la crema d'uovo mescolando velocemente per non farla rapprendere. Aggiungi acqua di cottura se necessario. Servi la pasta in piatti caldi, completa con l'uovo poiché al centro, un filo d'olio a crudo e una grattugiata di pepe nero.

VALE@VALENTINA
• 100% MADE IN ALTEDO



VIA DEL CORSO, 3
40051 ALTEDO (BO)

PIADE A VALE@VALENTINA E ALTRI 12.500
CELL. 347.1099350
INFO@VALE@VALENTINA@GMAIL.COM
FB: VALE@VALENTINA INST: VALE_AT_VALENTINA
MARCHIAMENTO MATERIALE ECOLOGICO #PEZZUNICI #NOVITÀ
VALE@VALENTINA #VALE@VALENTINA #VALENTINA #MARCHIAMENTO
#MATERIALE ECOLOGICO #ARTIGIANATO #CUCINA #RISTORANTE
#GARFAGNANA #MONTEBONI #VIVERE ESTATE

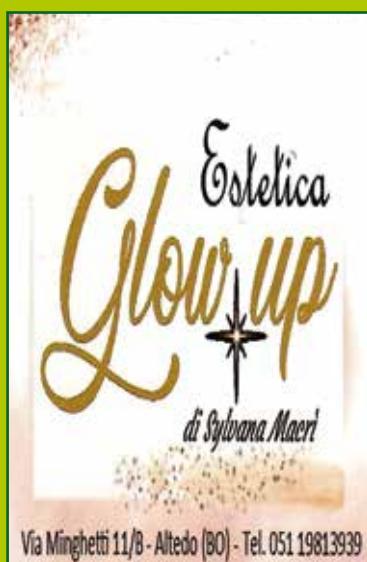


PARENTI
CARROZZERIA E VERNICIATURA

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

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

www.carrozeriarenti.com
seguici sui social
 



Glow Up Estetica
di Sylvana Macri

Via Minghetti 11/B - Altedo (BO) - Tel. 051 19813939

**FORNITURE DETERGENTI
E ARTICOLI PER LA PULIZIA**
per COMUNITÀ - INDUSTRIA
SAGRE - MANIFESTAZIONI

Detergenti Industriali - Carta Professionale - Guanti
Articoli e attrezzature per la pulizia - Plastica monouso
Vassoi di cartone - Contenitori in plastica ed alluminio
Articoli per pasticceria - Carta ad uso alimentare
Sacchetti di carta - Shoppers Biodegradabili
Tovaglie e Tovaglioli in TNT, C.A.S. e Pura Cellulosa

MONDIALCHIMICART
BulkySoft
ARCO

PRODOTTI A MARCHIO ECOLABEL

Azienda Certificata

Via A. Meucci, 9/a
Zona Industriale - ARGENTA (FE)
Tel. 0532.318184 - Fax 0532.310273
e-mail: info@mondialchimicart.it
www.mondialchimicart.it



**I MOSCHETTIERI
PIZZERIA**

VIA MINGHETTI, 15/M - ALTEDO
TEL. 051.50.63.396
CELL. 331.86.01.067
CHIUSO IL MARTEDÌ



produzione e
vendita al dettaglio
di ortaggi

Via Asinati, 13/a
Casoni di Malalbergo
Cell. **328.93.13.983**



BONORA DANIELE
IMPIANTI ELETTRICI S.A.S.
di Bonora Daniele
Via Albert Bruce Sabin, 4
Tel. e Fax 0532820206
Gallo di Poggio Renatico (FE)

Crepes farcite con crema verde di Altèdo IGP, speck

Ingredienti (per 4 persone - 8 crepes):

Per le crepes: 120 gr. Farina 00; 2 Uova intere; 250 ml Latte; 20 gr. Burro fuso; un pizzico Sale

Per il ripieno: 300 gr. Asparago Verde di Altèdo IGP; 100 gr. Speck a fette sottili; 150 gr. Formaggio fuso tipo fontina o latteria; 100 gr. Ricotta vaccinaù; 40gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; Olio extravergine d'oliva q.b.; Sale e pepe q.b.

Per gratinare: 300 ml. Besciamella; 40 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; Burro: q.b.

Descrizione del piatto:

Queste crepes sono una variante elegante e saporita delle classiche crespelle al forno. L'Asparago Verde di Altèdo IGP viene trasformato in una crema morbida e vellutata che si lega perfettamente alla ricotta e al formaggio fuso, mentre lo speck aggiunge una nota affumicata e decisa, mantenendo l'insieme bilanciato e armonioso. Il passaggio finale in forno, con la copertura di besciamella e Parmigiano, regala una superficie gratinata irresistibile. È una preparazione ideale per pranzi di festa o cene speciali, ma anche per essere preparata in anticipo e riscaldata all'ultimo momento. Per una variante vegetariana basta omettere lo speck e aumentare leggermente la quantità di formaggio nel ripieno. In alternativa al formaggio fuso, si può usare un caprino fresco per un risultato più aromatico.



INVESTIMENTI FINANZIARI

Dr. Matteo Neri

AZIMUT sgr
Investimenti Finanziari

Agenzia: ALTEDO (BO)
Via Nazionale, 127/b
Tel. 051.871877
Cell. 338 3818950

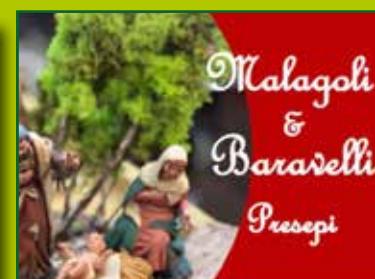


Cell. 388 359 31 04

Via Nazionale, 129 Altèdo BO

Tel 0532 820549

Via Nazionale, 71 Gallo FE



Contatti

Nicola - 380 7703406

Alessandra - 348 5876672

baravelli@malagoli@gmail.com

"Malagoli&Baravelli Presepi"

ci trovate ad Altèdo su appuntamento

di Asparago e formaggio fuso



Preparazione:

Prepara le crepes mescolando in una ciotola la farina, le uova, il latte, il burro fuso e un pizzico di sale. Lavora con una frusta fino a ottenere una pastella liscia. Lasciala riposare 30 minuti. Scalda una padella antiaderente da 20 cm leggermente unta e versa un mestolo di pastella alla volta, cuocendo ogni crepe per circa 1 minuto per lato. Tieni da parte. Pulisci gli asparagi, tagliali a rondelle tenendo le punte intere e cuocili a vapore o in acqua salata per 6-7 minuti. Frulla i gambi con un filo d'olio, sale, pepe e un cucchiaio di ricotta fino a ottenere una crema liscia. Taglia a pezzetti lo speck e il formaggio. In una ciotola unisci la crema di asparagi, la ricotta rimanente, il formaggio fuso, metà del Parmigiano e lo speck. Farcisci ogni crepe con un paio di cucchiai di ripieno e arrotola come un cannellone. Disponi le crepes in una pirofila imburrata. Coprile con la besciamella, spolvera con il Parmigiano restante e qualche fiocchetto di burro. Cuoci in forno a 190 °C per 20-25 minuti finché la superficie è dorata e gratinata. Servi calde.



TIM

TNT

PUNTO CONTABILE SNC

Via Del Lavoro 1/A - 40051 ALTEDO (BO)

Telefono e Fax 051.870611

e-mail: puntocontabile@tim.it

TIMBRI E TARGHE PERSONALIZZATE

CARTUCCE E TONER ORIGINALI E COMPATIBILI

TUTTO PER L'UFFICIO E PER LA SCUOLA

FIRME DIGITALI - SPID



ASTAFRUTTALTEDO

via del Palazzino 19
Altedo (Bo)



tel. 051 6603511
fax 051 871511

www.astafruttaledo.com
asta@astafruttaledo.it



Professor TERMICO

Focalizzati nella cura del **riscaldamento** e **raffrescamento**

370 31 85 578

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

0532 061080 - Via Bologna, 286/E - 44242 Ferrara

www.ProfessorTermico.it

[- info@professortermico.it](mailto:info@professortermico.it)

Hair Lab
PARLORERIA

hairlab_baricella
hairlab.baricella
tel: 3894973881
Via E. Berlinguer 25/3
Baricella - Bo

La Piazzetta
Gelateria Artigianale
gelatelialpiazzadigiovanni

Vasto assortimento di gusti
Semifreddi • Frappe
Granite • Affogati

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

Usato da Biip Biip

- Traslochi con sopralluogo gratuito
- Svuotamento soffitte, cantine e garage
- Imbiancatura
- Vendita mobili moderni e d'antiquariato
- Trasformazione mobili in shabby chic



3807703406/3485876672 Altèdo (BO)

baravellimalagoli@gmail.com

- Usato da Biip biip
- Usato vintage da Biip biip
- Art home di Biip biip



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

Cell. 338.47.95.773

Tel e Fax 051.56.26.70



Flan di Asparago verde con fonduta di parmigiano

Ingredienti (per 4 persone):

Per i flan: 200 gr. Asparago Verde di Altèdo IGP (punte e gambi teneri); 2 Uova intere; 100 ml. Panna fresca; 50 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; Sale fino q.b.; Pepe nero macinato q.b.; Burro q.b. (per imburrare gli stampini)

Per la fonduta: 100 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; 100 ml. Panna fresca

Descrizione del piatto:

I flan di Asparago Verde di Altèdo IGP è un antipasto raffinato ma alla portata di tutti, capace di valorizzare l'ortaggio principe della nostra terra in una veste morbida e delicata. La consistenza è quella soffice dello sformato classico, mentre il sapore conserva la freschezza vegetale tipica del turione altedese, ben equilibrata dalla dolcezza della panna e dalla nota sapida del Parmigiano. A completare il piatto, una fonduta cremosa che aggiunge rotondità e profondità senza coprire l'identità dell'asparago. È una preparazione perfetta per un pranzo di festa, per un antipasto elegante o come entrée in un menù primaverile.

Chi desidera arricchire il piatto può unire al composto del flan un trito fine di erbette aromatiche come maggiorana o timo limonato. Anche una brunoise di prosciutto cotto, appena rosolata e ben scolata, può aggiungere una piacevole nota rustica. Per la fonduta, volendo spingere verso sapori più intensi, si può sostituire parte del Parmigiano con un pecorino giovane o con un formaggio erborinato dolce, mantenendo sempre l'equilibrio tra cremosità e delicatezza.

SAVENA ORTOFRUTTA

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

Tel. 333.394.14.31

Tel. 333.434.06.08

E-mail:
rovatti2001@gmail.com



Ca' Nuova
AGRITURISMO

AGRITURISMO Ca' Nuova
VIA CANALETTO 46
40061 MINERBIO (BO)
TEL. 051 6610482
INFO@AGRICANUOVA.IT

WWW.AGRICANUOVA.IT

di Altedo IGP reggiano



Procedimento:

Inizia pulendo accuratamente gli asparagi: elimina la parte più coriacea del gambo e tieni le punte e la parte tenera. Cuocili al vapore per otto-dieci minuti, finché non saranno morbidi ma ancora di un verde brillante. Raffreddali subito in acqua ghiacciata per preservare il colore, quindi scolali bene e tritali grossolanamente. Raccogli gli asparagi nel bicchiere di un frullatore, unisci le uova, la panna fresca, il Parmigiano grattugiato, un pizzico di sale e una macinata di pepe. Frulla fino a ottenere un composto omogeneo e vellutato. Imburra con cura quattro stampini monoporzione (tipo quelli da muffin o da crème caramel), poi versa il composto riempiendo ogni stampino per circa tre quarti. Disponili in una teglia dai bordi alti e versa acqua calda fino a metà altezza degli stampini: cuoceranno così a bagnomaria, in modo dolce e uniforme. Inforna a 160 °C (forno statico già caldo) per circa 40 minuti. I flan saranno pronti quando la superficie sarà soda e leggermente dorata. Nel frattempo, prepara la fondata scalmando la panna in un pentolino senza farla bollire. Aggiungi il Parmigiano poco alla volta, mescolando continuamente con una frusta, fino a ottenere una crema liscia. Se la fondata dovesse risultare troppo densa, aggiungi un cucchiaino di latte per regolarne la consistenza.

Sforna i flan, lasciali intiepidire qualche minuto, poi sformali con delicatezza. Servili tiepidi, nappati con la fondata calda, e se vuoi aggiungere un tocco scenografico, decora con qualche punta di asparago saltata nel burro.

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



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

EUROPACAR
CARROZZERIA

AUTO
SOSTITUTIVA



via del Palazzino 7

Altedo (Bo)

tel.-fax 051 871737

email: europacar@interfree.it

Quelli che... IMBIANCANO

di Testoni Andrea

P.I. 02946051204

IMBIANCATURA - VERNICATURA - CARTONGESSO

PREVENTIVI GRATUITI

338/8302064 - 051 870813

Massima Pulizia - Prezzi Concorrenziali - Professionali



ALTARIA

di Pini Federico

Via Nazionale 104/a
Altèdo (Bo)

Tel. 051.87.12.45

Soluzioni su misura
per l'aria compressa

Autofficina Bacchelli s.n.c.

di Righetti Raffaele e Riccardo

Altèdo di Malalbergo (Bo)
via Nazionale 64/A
tel./fax 051 871262**Punto Vendita:**

Via Nazionale, 127/A

Malalbergo (BO)

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

Crepes farcite con crema verde di Altèdo IGP, speck

Ingredienti (per 4 persone - 8 crepes):

Per le crepes: 120 gr. Farina 00; 2 Uova intere; 250 ml Latte; 20 gr. Burro fuso; un pizzico Sale

Per il ripieno: 300 gr. Asparago Verde di Altèdo IGP; 100 gr. Speck a fette sottili; 150 gr. Formaggio fuso tipo fontina o latteria; 100 gr. Ricotta vaccinà; 40 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; Olio extravergine d'oliva q.b.; Sale e pepe q.b.

Per gratinare: 300 ml. Besciamella; 40 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; Burro: q.b.

Descrizione del piatto:

Queste crepes sono una variante elegante e saporita delle classiche crespelle al forno. L'Asparago Verde di Altèdo IGP viene trasformato in una crema morbida e vellutata che si lega perfettamente alla ricotta e al formaggio fuso, mentre lo speck aggiunge una nota affumicata e decisa, mantenendo l'insieme bilanciato e armonioso. Il passaggio finale in forno, con la copertura di besciamella e Parmigiano, regala una superficie gratinata irresistibile. È una preparazione ideale per pranzi di festa o cene speciali, ma anche per essere preparata in anticipo e riscaldata all'ultimo momento. Per una variante vegetariana basta omettere lo speck e aumentare leggermente la quantità di formaggio nel ripieno. In alternativa al formaggio fuso, si può usare un caprino fresco per un risultato più aromatico.



CERTIFICAZIONE DI SISTEMA QUALITÀ
ISO 9001
LEMA MECCANICA srl
PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE STAMPI, TRANCIAZIURA E STAMPAGGIO
LAMIERA, TAGLIO AL LASER E PIGIATURA CNC, SALDATURA TIG-MIG
viale 11 settembre 2001, 6/A
40051 Altèdo di Malalbergo (Bo)
Tel. 051 6647070
www.lemameccanica.it



C. BALLADORE s.r.l.

blister sfilabili
di Balladore Carlo & C.

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

info@balladoreblister.com
www.balladoreblister.com

di Asparago e formaggio fuso



Preparazione:

Prepara le crepes mescolando in una ciotola la farina, le uova, il latte, il burro fuso e un pizzico di sale. Lavora con una frusta fino a ottenere una pastella liscia. Lasciala riposare 30 minuti. Scalda una padella antiaderente da 20 cm leggermente unta e versa un mestolo di pastella alla volta, cuocendo ogni crepe per circa 1 minuto per lato. Tieni da parte. Pulisci gli asparagi, tagliali a rondelle tenendo le punte intere e cuocili a vapore o in acqua salata per 6-7 minuti. Frulla i gambi con un filo d'olio, sale, pepe e un cucchiaio di ricotta fino a ottenere una crema liscia. Taglia a pezzetti lo speck e il formaggio. In una ciotola unisci la crema di asparagi, la ricotta rimanente, il formaggio fuso, metà del Parmigiano e lo speck. Farcisci ogni crepe con un paio di cucchiali di ripieno e arrotola come un cannellone. Disponi le crepes in una pirofila imburrata. Coprile con la besciamella, spolvera con il Parmigiano restante e qualche fiocchetto di burro. Cuoci in forno a 190 °C per 20-25 minuti finché la superficie è dorata e gratinata. Servi calde.



Via Copernico, 1/2
Malalbergo (BO)

Cell. 338.18.78.834

Cell. 348.56.69.087

edilpaolantoniosrl@gmail.com



VUOI VENDERE O
COMPRARE CASA???

VIENI A TROVARCI!!!

Altedo
Via del Corso 1/A

Tel. 051.98.49.450

malalbergo@tempocasa.it



PARRUCCHIERA UNISEX

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



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



OLI - ALIMENTARI CONSERVATI
FARINE PER PIZZE
DETERGENTI

Concessionaria:

Containitori in cartone vegetale per pizze

Limoncello di Sorrento

SERVIZIO RISTORANTI - PIZZERIE

ALTEDO (Bo) - Via Nazionale, 162
Tel. 051.871268

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. Situata 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.

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 tritazione 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 tritazione 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; 1/2 bicchiere di vino bianco; 3 cucchiali di olio extravergine di oliva; 80 gr. di ricotta salata; 1 rameetto 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 asparagera, 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!



FUNGHI VALENTINA

IL PRATAIOLO FRESCO





Malalbergo
Via Nazionale, 463/a
Tel. 051.66.01.246



Bentivoglio - Via Marconi, 45/3 - Tel. 051.66.40.042
CASA FUNERARIA
Castelmaggiore - Via Chiesa, 65/a Tel. 051.71.54.44
Cell. 337.55.12.96 - 333.40.12.857 - www.onoranzebiagi.it

AGENZIA IMMOBILIARE

VENDITE
—
AFFITTI



VALUTAZIONI
GRATUITE

Geom. ANSELMI VITTORIO
Cell. 338 86 21 519 - Uff. 051 660 11 00
info@casapiu.online



Via Nazionale n. 123/B - Altedo (BO)
www.casapiu.online

Frittata al forno con Asparago verde di Altèdo IGP Cipollotto fresco e Maggiorana



Ingredienti (per 4 persone):

6 Uova intere; 300 gr. Asparago Verde di Altèdo IGP; 1 grande Cipollotto fresco; 60 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; 1 cucchiaio Maggiorana fresca (o secca: 1/2 cucchiaiino); 2 cucchiali Latte; Olio extravergine d'oliva q.b.; Sale e pepe q.b.

Descrizione del piatto:

La frittata al forno con Asparago Verde di Altèdo IGP, cipollotto e maggiorana è un piatto semplice, leggero e ricco di sapore, perfetto da gustare caldo, tiepido o anche freddo. Gli asparagi, con il loro gusto dolce e vegetale, si sposano con la delicatezza del cipollotto e la profumazione della maggiorana, mentre il Parmigiano e le uova legano tutto in una consistenza soffice ma compatta. È un'ottima proposta per una cena veloce, un pranzo al sacco o da servire a fette durante un aperitivo rustico. Può essere preparata in anticipo e conservata in frigo fino a due giorni.

Per variare, si possono aggiungere cubetti di patate saltate o sostituire la maggiorana con basilico o prezzemolo. È anche un'ottima base per arricchimenti: dadini di prosciutto cotto, feta sbriciolata o un cucchiaio di ricotta rendono il piatto più corposo senza alterarne l'equilibrio.

Preparazione:

Pulisci gli asparagi, elimina la parte più dura del gambo e tagliali a rondelle, tenendo da parte le punte intere. Affetta finemente il cipollotto. Scalda due cucchiai d'olio in una padella antiaderente e fai appassire il cipollotto a fuoco dolce per due-tre minuti, poi aggiungi gli asparagi e falli cuocere per altri cinque-sei minuti, aggiungendo un goccio d'acqua se serve.

Devono risultare teneri ma ancora di un bel verde brillante. In una ciotola capiente sbatti le uova con il latte, il Parmigiano, la maggiorana, sale e pepe. Aggiungi le verdure appena saltate e mescola bene. Rivesti una teglia bassa (circa 24 cm) con carta da forno, versa il composto e livella con una spatola. Inforna a 180 °C per circa 25 minuti in modalità statica, o finché la superficie sarà dorata e il centro ben cotto. Lascia intiepidire qualche minuto prima di tagliare. Servi a spicchi o a cubetti, accompagnata da una insalatina fresca o pane rustico.



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

SCUOLA DI BALLO

Società Sportiva DANCE & Style Club

ADULTI

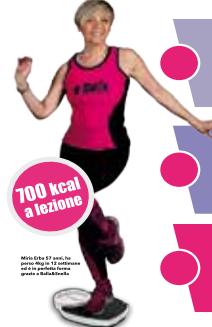
- HEELS
- BACHATA
- REGGAETON
- BALLO DA SALA
- BALLANDO CON LE STELLE
- TANGO ARGENTINO
- BOOGIE WOOGIE
- SALSA CUBANA
-  [dancestyleclub2.0](https://www.instagram.com/dancestyleclub2.0/)
-  [Dance Style Club](https://www.facebook.com/Dance-Style-Club-102037171111111/)
- FITNESS**
- POLE DANCE - WORKOUT - YOGA - PILATES - ZUMBA

www.dancestyleclub.com  info@dancestyleclub.com

RAGAZZI



DIMAGRIRE BALLANDO



SCOPRI
L'ALTERNATIVA
ALLA PALESTRA

DIMAGRISCI
BALLANDO

RISULTATI
GARANTITI

Il percorso BREVETTATO TUTTO AL FEMMINILE, che stimola la lipolisi cellulare, grazie all'esclusivo Metodo H.I.I.T..

PERDI
PESO

PERDI
CENTIMETRI

RIMODELLI
LA TUA
SILHOUETTE

GUADAGNI
TONO
MUSCOLARE

IN OMAGGIO:
Analisi Gratuita della
tua **COMPOSIZIONE
CORPOREA**

WEIGHT CONTEST:
Premiamo i tuoi
Risultati con **3 MESI
GRATUITI** di corso

Sarai seguita da un Team Specializzato di **SOLE PROFESSIONISTI**.
Balla&Snella è per donne di **TUTTE le età** e non è necessario saper ballare

PRENOTA ORA LA TUA PRIMA LEZIONE: 340 588 4918



SAN PIETRO IN CASALE (BO)

Centro della Danza - via Bologna 42

ALTEDO (BO)

Commercial (1° piano) - via Minghetti 11

ARGELATO (BO)

Teatro Comunale via Centese 50



340
588
4918



Antica **Cartolibreria**
Sette Colonne

UN MONDO

OLTRE LA CARTOLERIA

SERVIZI:

- RILASCIO SPID – FIRMA DIGITALE – DEC
- STAMPA DIGITALE
- STAMPA e SCANSIONE GRANDI DIMENSIONI
- SPEDIZIONI NAZIONALI E INTERNAZIONALI

SERVIZI TELEFONIA E INTRATTENIMENTO

FASTWEB **1 Mobile** **OPTIMA** **sky**

SERVIZI ENERGETICI

unoenergy
gas • luce • rinnovabili

GRUPPO
HERA

iren
luce gas e servizi

enel

PREVENTIVI GRATUITI PER PROGETTAZIONE E
INSTALLAZIONE IMPIANTI FOTOVOLTAICI

VIA NAZIONALE 221/A – ALTEDO (BO)
VIA GARIBALDI 4 – MINERBIO (BO)



Your **Dream** Our Mission.



051.66.010.42 - 344.24.131.32

Affiliato: Le Case Di Bologna spa

IL
COTTAGE
PIZZA BIRRA E CUCINA

Il Cottage (Ex Osteria Luisa)

Via Savena Superiore, 78 - Minerbio (BO)

Tel. **051.87.81.87** - ilcottageminerbio@libero.it

Chiuso il Lunedì

*Il COTTAGE per tutto il mese di maggio
servirà piatti a base di Asparago Verde di Altedo IGP*



ANTICA LOCANDA
LUIGI CALORI



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

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*



Pizzeria Piccolo Cow-Boy

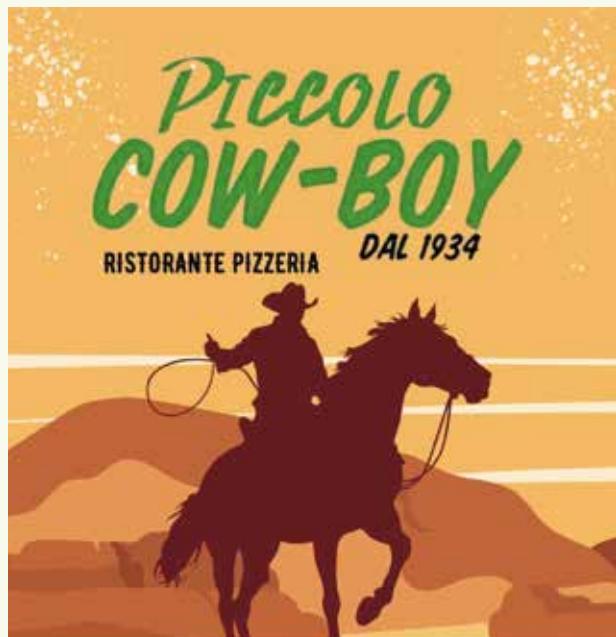
Via Quarto di Sopra, 2
Bologna BO

Tel. **051.76.73.72**

www.piccolocowboy.it

Chiuso il lunedì

*La Pizzeria Piccolo Cow-Boy
per tutto il mese di maggio
servirà piatti a base
di Asparago Verde di Altedo IGP*





L'ASPARAGO CELEBRA LA PRIMAVERA
NEL RISTORANTE DI BORGO DIGANI
MERCOLEDÌ 7 MAGGIO

MENÙ

Savarin asparagi patate e
uova di quaglia

Balanzoni agli asparagi

Risotto asparagi e crumble
di pancetta

Pollo ripieno agli asparagi

Crema di ricotta con
marmellata di asparagi

35€ a persona
(acqua inclusa, bevande escluse)

Tutti i piatti della serata saranno preparati con
il pregiato **Asparago Verde di Altedo IGP**,
eccellenza del nostro territorio.

vi aspettiamo al **nostro ristorante
sociale**, dove la **buona cucina** incontra
l'inclusione lavorativa.

Location ideale per **eventi, convegni e
matrimoni**, con ampi **spazi interni ed
esterni** da personalizzare insieme.



WWW.BORGODIGANI.IT

+39 340 6718094

INFO@BORGODIGANI.IT

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*





Maggio 2025, mese dell'ASPARAGO IGP di Altedo

TUTTI I GIOVEDI PRANZO E CENA

Sformato di squacquerone ed asparagi su crema di parmigiano

Gnocchetti di patate e rapa rossa su letto di crema allo zafferano,
carciofi freschi, nocciole e sfilacci di porro

Asparagi alla Bismarck rivisitati con provola affumicata e pancetta croccante

Gelato alla crema con brunoise di asparagi caramellati e fragole fresche

€ 35,00 A persona

La Corte dei Molini



Via Matteotti 161 - Castel Maggiore (Bologna)

Tel. 0516321264 - 3355412039
www.lacortedeimolini.it - info@lacortedeimolini.it





Argelato (Bo)

www.ristorante800.it

L'Asparago verde di Altèdo in tavola i venerdì di maggio

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

Risotto carnaroli agli asparagi
con crudo di gambero rosso e crumble di parmigiano

Spiedo di filetto di maiale alle punte di asparagi

Panna cotta
asparagi e cioccolato bianco con insalatina di fragole

€ 35 a persona
bevande escluse

Ristorante 800
Via Centese 33 - Argelato

tel. 051.89.30.32

info@ristorante800.it - www.ristorante800.it

Asparagustando 2025

DOMENICA 27 APRILE

“Asparago Solidale”

Sala parrocchiale di Fiesso di Castenaso
 Piazza S. Pietro 5 – Fiesso Castenaso (BO)
 In Collaborazione con la parrocchia di San Pietro in Fiesso
 Iniziativa a favore delle opere parrocchiali e delle missioni volute da Don. Mauro Piazzi in Equador e Perù
 Info e Prenotazioni entro il 23 Aprile
 WhatsApp 348.30.00.606

MARTEDÌ 29 APRILE

Com'è bello andar su due ruote.... o tre o anche quattro....

In sostegno di
 “Dalla terra alla luna”
 Via dei Calzolai 223 – Ferrara
 Info 338.928.55.80

GIOVEDÌ 8 MAGGIO

Serata danzante dedicata all'Asparago Verde di Altedo IGP


 ore 22,30 Risotto
 Centro Sociale Anziani
 “Fulvio Cenacchi”
 Via Maria Graziani, 8
 Altedo BO

Iniziativa a Favore del Centro Sociale
 Info e Prenotazioni 340.28.38.865

LUNEDÌ 19 MAGGIO

“La serata del cuore”

IN CUCINA: La Brigata del TuttAsparago
 Cena Benefica in favore delle Associazioni che collaborano alla 56^ edizione della Sagra.
 Ristorante TUTTASPARAGO
 Presso PatFrut
 Via Nazionale 247 - Altedo BO
 Info e Prenotazioni 366.999.89.16

MARTEDÌ 20 MAGGIO

Star bene con se stessi e non solo


 In sostegno di
 “Dalla terra alla luna”
 Via dei Calzolai 223 – Ferrara
 Info 338-928-55-80

VENERDÌ 23 MAGGIO

Cena con L'asparago Verde di Altedo IGP


 Cucine Popolari
 BOLOGNA SOCIAL FOOD

Presso Cucina Popolare Battiferro

via del Battiferro 2 – Bologna
 Evento in collaborazione e a supporto dell'attività di Cucine Popolari

GIOVEDÌ 29 MAGGIO

“Tutti a Tavola”

ANTONIANO

OPERE FRANCESCA

Mensa “Padre Ernesto”
 via Guinizzelli, 3 – Bologna
 In collaborazione con Associazione Cuochi Bologna e Ferrara e Antoniano
 Iniziativa in favore della Mensa “Padre Ernesto”
 Info e Prenotazioni entro il 26 Maggio
 Mail eventi@antoniano.it
 Tel 051.39.40.285



56^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo I.G.P.



Programma 2025

GIOVEDÌ 8 MAGGIO

ore 20:30

MUSICA Serata Danzante

Centro Sociale Ricreativo

Fulvio Cenacchi, Via Graziani 8

Sarà offerto a tutti il risotto all'Asparago Verde di Altedo IGP

VENERDÌ 9 MAGGIO

ore 16:00 – 23:00 – LUNA PARK

area COOP - Via Minghetti

ore 17:00 – 22:00 – MOSTRA

Come eravamo: dalla scuola alla residenza per anziani

Inaugurazione mostra di foto di vecchie classi dal 1908 al 1960 con la partecipazione della Scuola musicale dell'Istituto Comprensivo.

Centro Pertini - via Nazionale 141

ore 18:00 – 22:30 – BAMBINI

Gonfiabili per bambini

Centro Pertini - via Nazionale 141

ore 18:30 – 19:00 – CIBO

Tuttasparago "ASPORTO"

ore 19:00 – CIBO

Apertura Ristorante Tuttasparago

Ristorante Tuttasparago presso

Patfrut - via Nazionale 247

21:00 – 22:30 – BAMBINI

ARRIVANO I SUPEREROI

Figure strane sul palazzo della Struttura "Sandro Pertini": gli uomini di "Edilizia Acrobatica"

Centro Pertini - via Nazionale 141

SABATO 10 MAGGIO NOTTE DELL'ASPARAGO

ore 16:00 – 23:00 – LUNA PARK

area COOP - Via Minghetti

ore 16:00 – 22:30 – BAMBINI

Gonfiabili per bambini

Centro Pertini - via Nazionale 141

ore 17:00 – 23:00 – MERCATO

Vendita dell' Asparago Verde di Altedo IGP e mercato contadino

Piazza della pace

ore 17:00 – 22:00 – MOSTRA

Come eravamo: dalla scuola alla residenza per anziani

Mostra di foto di vecchie classi dal 1908 al 1960

Centro Pertini - via Nazionale 141

ore 17:00 – 23:00 – BENEFICENZA

Pesca di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Via del Corso 2

SAGRA DEL ASPARAGO

VERDE DI ALTEDO

ALTEDO I.G.P.

Programma 2025

SABATO 10 MAGGIO NOTTE DELL'ASPARAGO

ore 17:00 – 22:30 – MOSTRA

Un po' di storia della Sagra
dell'Asparago Verde di Altedo
A cura di Fabio Brunelli
Sala Don Lodi - Via del Corso 2

ore 18:00 – 22:30 – MOSTRA

Ritratti dal mondo
A cura dr. Daniele Romagnoli
Uffici distaccati - Via Nazionale 100

ore 19:00 – 23:30 – CIBO

Piazzetta dello Street Food
Prodotti DOP e IGP da passeggi
Piazza XXV Aprile

ore 18:30 – 19:00 – CIBO

Tuttasparago "ASPORTO"

ore 19:00 – CIBO

Apertura Ristorante Tuttasparago
Ristorante Tuttasparago presso
Patfrut - via Nazionale 247

ore 21:30 – 24:00 – MUSICA

REWIND 90 il party anni 90
con le migliori hit, gadget,
effetti speciali e performer
Piazza XXV Aprile

DOMENICA 11 MAGGIO

ore 07:30 – CIBO

Colazione al Tuttasparago

Super colazione con uova pancetta
e Asparago Verde di Altedo IGP
e tanto altro!

Ristorante Tuttasparago
presso Patfrut - via Nazionale 247

ore 9:00 – 21:00 – MERCATO

Mercato della Domenica
Strada pedonalizzata negozi aperti
bancarelle lungo le vie del paese
Vie del paese

ore 9:00 – 21:30 – MERCATO

Vendita dell'Asparago Verde di Altedo
IGP e mercato contadino
Piazza della pace

ore 10:00 – 13:00 – BENEFICENZA

Pesca di Santa Rita
Teatro Parrocchiale - Via del Corso 2

ore 10:00 – 23:00 – LUNA PARK

area COOP - Via Minghetti

ore 10:30 – 21:30 – MOSTRA

Come eravamo: dalla scuola alla
residenza per anziani
Mostra di foto di vecchie classi
dal 1908 al 1960
Centro Pertini - via Nazionale 141

ore 11:00 – 22:30 – MOSTRA

Un po' di storia della Sagra
dell'Asparago Verde di Altedo
A cura di Fabio Brunelli
Sala Don Lodi - Via del Corso 2

ore 11:00 – 22:30 – MOSTRA

Ritratti dal mondo
A cura dr. Daniele Romagnoli
Uffici distaccati - Via Nazionale 100

ore 11:00 – 21:00 – MUSICA

dj di Radio Budrio
via Nazionale

ore 11:00 – 22:30 – BAMBINI

Gonfiabili per bambini
Centro Pertini - via Nazionale 141

ore 11:30 – 22:00 – CIBO

Piazzetta dello Street Food
Prodotti DOP e IGP da passeggi
Piazza XXV Aprile

ore 11:30 – 12:00 – CIBO

Tuttasparago "ASPORTO"



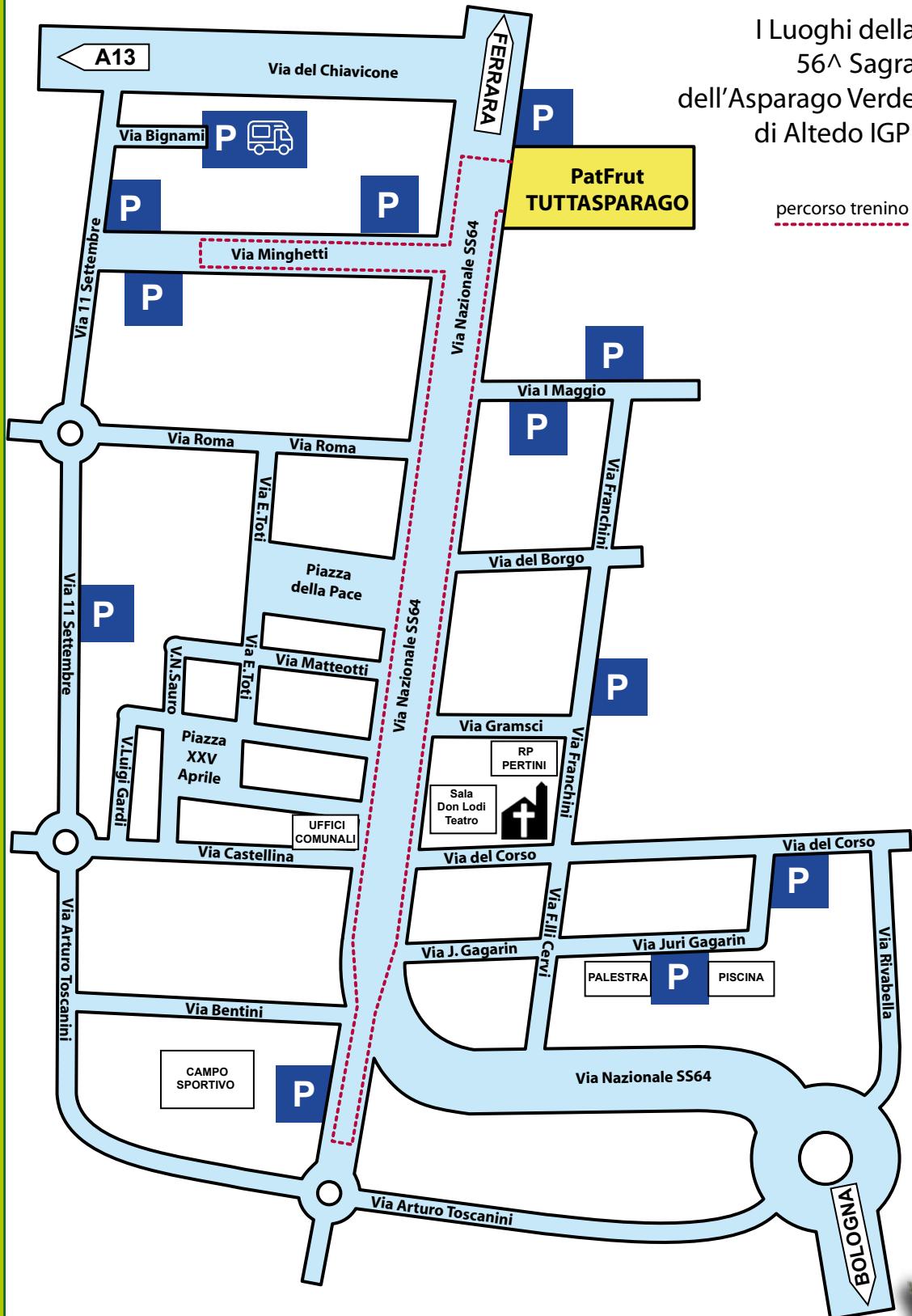
I Luoghi della

56^h Sagra

dell'Asparago Verde

di Altedo IGP

percorso trenino



Programma 2025

DOMENICA 11 MAGGIO

ore 12:00 – CIBO

Apertura Ristorante Tuttasparago
Ristorante Tuttasparago presso
Patfrut - via Nazionale 247

ore 14:30 – 23:00 – BENEFICENZA

Pesca di Santa Rita
Teatro Parrocchiale - Via del Corso 2

ore 15:00 – 18:30 – BAMBINI

LEGOLANDIA con i mattoncini giganti
Piazza XXV Aprile

ore 15:00 – MUSICA

EROS LIVE

Piazza XXV Aprile

ore 15:00 – ANIMAZIONE

“LA BANDESSA”

Itinerante - Vie del paese

ore 16:00 – PARATA

Gruppo Folk Vignola

Itinerante - Vie del paese

ore 16:30 – SPETTACOLO

Gruppo Folk Vignola

Piazzale della Chiesa - Via Corso, 2

ore 16:30 – 17:00 – PARATA

Sfilata di trattori agricoli

Itinerante - Vie del paese

ore 18:30 – 19:00 – CIBO

Tuttasparago “ASPORTO”

ore 19:00 – CIBO

Apertura Ristorante Tuttasparago
Ristorante Tuttasparago presso
Patfrut - via Nazionale 247

ore 21:00 – 23:30 – MUSICA

Magnetika Dance Music

Piazza XXV Aprile

LUNEDÌ 12 MAGGIO

ore 16:00 – 22:00 – LUNA PARK

area COOP - Via Minghetti

ore 19:30 – 22:30 – SPORT

Torneo Asparagoal

Il derby dei Comuni

BALÇA-POGGESE

Campo sportivo di Altedo

Via Bassa Inferiore 1

ore 20:30 – CIBO

Serata d' Autore

Ristorante Tuttasparago

via Nazionale 247

MARTEDÌ 13 MAGGIO

ore 16:00 – 22:00 – LUNA PARK

area COOP - Via Minghetti

ore 19:30 – 22:30 – SPORT

Torneo Asparagoal

Il derby dei Comuni

BALÇA-POGGESE

Campo sportivo di Altedo

Via Bassa Inferiore 1

ore 20:30 – CIBO

Serata d' Autore

Ristorante Tuttasparago

via Nazionale 247



Programma 2025

MERCOLEDÌ 14 MAGGIO

ore 16:00 – 22:00 – LUNA PARK

area COOP - Via Minghetti

ore 19:30 – 22:30 – SPORT

Torneo Asparagoal

Il derby dei Comuni

BALÇA-POGGESE

Campo sportivo di Altedo

Via Bassa Inferiore 1

ore 20:30 – CIBO

Serata d' Autore

Ristorante Tuttasparago

via Nazionale 247

GIOVEDÌ 15 MAGGIO

ore 16:00 – 22:00 – LUNA PARK

area COOP - Via Minghetti

ore 19:30 – 22:30 – SPORT

Torneo Asparagoal

Il derby dei Comuni

BALÇA-POGGESE

Campo sportivo di Altedo

Via Bassa Inferiore 1

ore 20:30 – CIBO

Serata d' Autore

Ristorante Tuttasparago

via Nazionale 247

VENERDÌ 16 MAGGIO

16:00 – 22:30 – BAMBINI

Gonfiabili per bambini

Centro Pertini - via Nazionale 141

ore 16:00 – 23:00 – LUNA PARK

area COOP - Via Minghetti

ore 18:30 – 19:00 – CIBO

Tuttasparago "ASPORTO"

ore 19:00 – CIBO

Apertura Ristorante Tuttasparago

Ristorante Tuttasparago presso

Patfrut - via Nazionale 247

ore 21:00 – MUSICA

Top Dance Freedom

Spettacolo musicale

della scuola di ballo

Piazza XXV Aprile

SABATO 17 MAGGIO NOTTE DELL'ASPARAGO

ore 16:00 – 23:30 – BAMBINI

Gonfiabili per bambini

Centro Pertini - via Nazionale 141

ore 16:00 – 23:00 – LUNA PARK

area COOP - Via Minghetti

ore 17:00 – 23:00 – MERCATO

Vendita dell' Asparago Verde di Altedo

IGP e mercato contadino

Piazza della pace

ore 17:00 – 24:00 – BENEFICENZA

Pesca di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Via del Corso 2

ore 17:00 – 22:00 – MOSTRA

Come eravamo: dalla scuola alla residenza per anziani - Mostra di foto di vecchie classi dal 1908 al 1960

Centro Pertini - via Nazionale 141

ore 17:00 – 22:30 – MOSTRA

Un po' di storia della Sagra

dell'Asparago Verde di Altedo

A cura di Fabio Brunelli

Sala Don Lodi - Via del Corso 2

Programma 2025

SABATO 17 MAGGIO NOTTE DELL'ASPARAGO

ore 18:00 – 22:30 – MOSTRA

Ritratti dal mondo

A cura dr. Daniele Romagnoli

Uffici distaccati - Via Nazionale 100

ore 18:00 – PARATA

APERTURA NOTTE VERDE

Strada pedonalizzata, negozi aperti e bancarelle lungo le vie del paese

ore 18:00 – 23:00 – CIBO

Piazzetta dello Street Food

Prodotti DOP e IGP da passeggi

Piazza XXV Aprile

ore 18:30 – 19:00 – CIBO

Tuttasparago "ASPORTO"

ore 19:00 – CIBO

Apertura Ristorante Tuttasparago

Ristorante Tuttasparago presso

Patfrut - via Nazionale 247

ore 20:30 – 21:15 – SPETTACOLO

Sfilata di moda

Vale Valentina Altedo e Creazioni Elisa
Minerbio

Piazza XXV Aprile

ore 21:00 – DANZA

Scuola di danza "NAIMA"

Piazzale della Chiesa

Via Corso 2

ore 21:00 – 24:00 – DANZA

"Mary's ballo" BALLI DI GRUPPO

Musica DJ FOX

Vie del paese

ore 21:15 – 24:00 – SPETTACOLO

Concorso "Miss. ITALIA"

Prima tappa regionale del Concorso.

Piazza XXV Aprile

ore 21:30 – 24:00 – MUSICA

Musica dal vivo con Eros

Vie del paese

ore 22:00 – 23:00 – DANZA

Spettacoli di danza del ventre

Vie del paese

DOMENICA 18 MAGGIO

ore 07:30 – CIBO

Colazione al Tuttasparago

Super colazione con uova pancetta e Asparago Verde di Altedo IGP e tanto altro!

Ristorante Tuttasparago

presso Patfrut - via Nazionale 247 **ore**

9:00 – 21:00 – MERCATO

Mercato della Domenica

Strada pedonalizzata negozi aperti e bancarelle lungo le vie del paese

Vie del paese

ore 9:00 – 21:30 – MERCATO

Vendita dell'Asparago Verde di Altedo IGP e mercato contadino

Piazza della pace

ore 10:00 – 23:00 – LUNA PARK

area COOP - Via Minghetti

ore 10:00 – 13:00 – BENEFICENZA

Pesca di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Via del Corso 2

ore 10:30 – 21:30 – MOSTRA

Come eravamo: dalla scuola alla residenza per anziani. Mostra di foto di vecchie classi dal 1908 al 1960

Centro Pertini - via Nazionale 141

ore 11:00 – 22:30 – BAMBINI

Gonfiabili per bambini

Centro Pertini - via Nazionale 141

Programma 2025

ore 11:00 – 22:30 – MOSTRA

Un po' di storia della Sagra
dell'Asparago Verde di Altedo
A cura di Fabio Brunelli
Sala Don Lodi - Via del Corso 2

ore 11:00 – 22:30 – MOSTRA

Ritratti dal mondo
A cura dr. Daniele Romagnoli
Uffici distaccati - Via Nazionale 100

ore 11:30 – 12:30 – SPORT

Maxi Lezione di Acqua Fitness
Gratuita

Prenota su whatsapp al 3289016929
PISCINA DI ALTEDO “NUOVO NUOTO”
Via Gagarin, 17

ore 11:30 – 22:00 – CIBO

Piazzetta dello Street Food
Prodotti DOP e IGP da passeggi
Piazza XXV Aprile

ore 11:30 – 12:00 – CIBO

Tuttasparago “ASPORTO”



ore 12:00 – CIBO

Apertura Ristorante Tuttasparago
Ristorante Tuttasparago presso
Patfrut - via Nazionale 247

ore 14:30 – 23:00 – BENEFICENZA

Pesca di Santa Rita
Teatro Parrocchiale - Via del Corso 2

ore 16:30 – 18:30 – PARATA

Carnevale di Cento
Musica e allegria lungo le vie del paese

ore 18:00 – CERIMONIA

Saluto delle Autorità
e Premiazioni Concorsi.
Piazza XXV Aprile

ore 18:30 – 19:00 – CIBO

Tuttasparago “ASPORTO”

ore 19:00 – CIBO

Apertura Ristorante Tuttasparago
Ristorante Tuttasparago presso
Patfrut - via Nazionale 247

ore 21:00 – 23:30 – MUSICA

New MCA

Gran finale con musica anni 70-80-90
Piazza XXV Aprile

LUNEDÌ 19 MAGGIO

ore 19:30 – 22:30 – SPORT

Torneo Asparagoal - II derby dei Comuni
BALÇA-POGGESE
Campo sportivo di Altedo
Via Bassa Inferiore 1

ore 20:30 – CIBO

Serata di Beneficenza

Ristorante Tuttasparago
Musica con EROS
Ristorante Tuttasparago
presso Patfruit - via Nazionale 247

S
A
G
R
A
D
E
L
V

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I
A
L
T
E
D
O
L
G
P

Programma 2025

MARTEDÌ 20 MAGGIO

ore 19:30 – 22:30 – SPORT

Torneo Asparagoal

Il derby dei Comuni

BALÇA-POGGESE

Campo sportivo di Altedo

Via Bassa Inferiore 1

MERCOLEDÌ 21 MAGGIO

ore 19:30 – 22:30 – SPORT

Torneo Asparagoal

Il derby dei Comuni

BALÇA-POGGESE

Campo sportivo di Altedo

Via Bassa Inferiore 1

GIOVEDÌ 22 MAGGIO

ore 18:00 – 23:00 – BENEFICENZA

Pesca di Santa Rita

Teatro Parrocchiale - Via del Corso 2

ore 19:30 – 22:30 – SPORT

Torneo Asparagoal - Il derby dei Comuni

BALÇA-POGGESE

Campo sportivo di Altedo

Via Bassa Inferiore 1

ore 20:30 – CERIMONIA RELIGIOSA

Santa Messa in onore di Santa Rita

Chiesa Parrocchiale - Via del Corso 2

ore 21:00 – CERIMONIA RELIGIOSA

Processione di Santa Rita

lungo le vie del paese - Vie del paese

IVECO GHEDAUTO



CONCESSIONARIA UFFICIALE IVECO PER LE PROVINCE DI BOLOGNA, RIMINI, RAVENNA, FORLÌ-CESENA, FERRARA E RSM. VENDITA NUOVO E USATO
MULTIMARCA, OFFICINA E RICAMBI WWW.GHEDAUTOVIT - 051.3760811



GHEDAUTO

E' PARTNER DEL



GRUPPO GHEDINI
AUTOMOBILI



56^a Sagra dell'Asparago Verde di Altèdo I.G.P. Serate d'Autore 2025

Lunedì 12 Maggio 2025

Ghino Presenta: CUCINA SENZA PREAVVISO

La serata in cui il caos diventa arte, la cucina diventa racconto, e l'Asparago Verde di Altèdo IGP si fa **voce di un'amicizia che sa di casa**.

Una brigata imprevedibile, affiatata, inossidabile.

Una cena fatta di cuore, ironia e Asparago Verde di Altèdo IGP.

Chef da ogni angolo del mondo (e dell'anima) si ritrovano ad Altèdo per una serata irripetibile: senza scaletta, ma con una valigia piena di sapore.

Qui ogni piatto è una stretta di mano, ogni brindisi un abbraccio, ogni forchettata un "ci siamo ancora, tutti". "Suppongo saremo in parecchi di noi e quindi lavoreremo in team!! E il più vecchio non fa nulla ma degusta" — Maurizio Peccolo

Vanno in scena:

- **Maurizio Peccolo** — Lucca Ristorante, New Jersey (USA)
Risotto agli asparagi verdi, menta, pecorino toscano e guanciale croccante
- **Sergio Ferrarini** — Presidente Circolo Cuochi di Romagna
Asado di Angus americano a bassa temperatura con purea e marinato di asparagi
- **Michele Sabbatini** — Filosofo del gusto
Tuorlo fritto al mais su crema di asparagi, chips di grana, chiffonade e speck croccante
- **Matteo Abbiati** — chef dal piatto top secret (lo scopriremo solo a tavola)
"Non mi fido a dare informazioni preventive..."
- **Luigi "Gigio" Masala** — I Trenti, Pove del Grappa (VI)
Dessert "matto": polentata al miele, cioccolato bianco, ragù di fragole al porto e punte di asparagi confit
- **Stefano Serafini** — Vincitore Tiramisù World Cup 2021
Tiramisù originale da campionato, direttamente da Bassano del Grappa

Gioielliere veneziano, noto per showcooking al Giro d'Italia e creazioni riprodotte in 3D.

- **Emilio Colombo** — Presenza spirituale (o fisica, se ce la fa)

Sottilissima all'Albese con petali di Castelmagno e punte di asparagi di Altèdo "Farò il possibile per esserci. Già per domenica 11."

"E se non ci sono, ci sarò in spirito."

IL MENU

- Sottilissima all'Albese con Castelmagno e asparagi
- Tuorlo fritto al mais su crema di asparagi
- Risotto con asparagi, menta, pecorino toscano, guanciale croccante
- Asado di Angus americano, purea e asparagi marinati
- Piatto misterioso di Matteo Abbiati
- Polentata dolce di Gigio con asparagi, miele, fragole e cioccolato
- Tiramisù campione del mondo

Per la cronaca...

Questa brigata arriva da ogni dove:

- New Jersey
- San Pietroburgo
- Pove del Grappa
- Romagna
- Bassano del Grappa
- Treviso
- Piemonte
- Venezia
- Le Marche
- Altèdo (ovviamente)
- altri posti che nemmeno Google Maps riesce a tracciare.

Nessuna prova generale. Solo amore vero per la cucina e per l'Asparago Verde di Altèdo IGP. Una cena che succede **una volta sola**, ma resta nel cuore **per sempre**.

A questo punto... **se non ci sei, te la raccontano**. E poi ti mangi le mani.

S
A
G
R
A
D
E
L
V

A
S
P
A
R
A
G
O

V
E
R
D
E

D
I
A
L
T
E
D
O

L
G
P

Martedì 13 Maggio 2025

Ghino Presenta: NOTE DI GUSTO

Cinque ristoranti. Un solo spartito. L'Asparago Verde di Altèdo IGP come protagonista assoluto.

Una serata che è musica per il palato.

Cinque cucine diverse, cinque stili, cinque storie che si intrecciano in un unico spartito: un menù armonico, preciso, che suona al tempo giusto.

Il Consorzio Tutela Ristoranti Bologna porta a tavola l'eccellenza della ristorazione bolognese con l'eleganza di chi non deve dimostrare nulla... ma fa tutto da Dio.

IN CUCINA:

- **Paolo Pezzoli** – *La Corte dei Molini*, Castel Maggiore (BO)
- **Michele Pettinicchio** – *Al Pappagallo*, Bologna
- **Alessandro Formaggi & Deborah Martelli** – *Ristorante L'800*, Argelato (BO)
- **Simone Scafidi** – *Trattoria Amedea*, Zola Predosa (BO)
- **Silvia Coltellini** – *Osteria San Carlino*, Bologna

Cinque firme, una sinfonia. Nessun piatto è fuori tono.

IL MENU

- Flan di Asparagi Verdi di Altèdo su crema di Parmigiano 24 mesi DOP, con punte saltate al burro del Caseificio Santa Lucia
- Passatelli di rapa rossa alla carbonara di Asparagi Verdi di Altèdo
- Lasagnetta "Goccia d'Oro" agli asparagi
- Filetto di maiale su Parmantier di Asparagi Verdi di Altèdo, glassato al balsamico, con punte fragranti
- Panna cotta agli Asparagi Verdi di Altèdo e cioccolato bianco, con insalatina di fragole

NOTE DI FONDO

Una serata da assaporare in silenzio...

...ma che lascia in bocca una standing ovation.

È come entrare in un'orchestra e scoprire che ogni piatto è un assolo. E tutti suonano bene.

Mercoledì 14 Maggio 2025

Ghino Presenta: ALTÈDO SENZA FRONTIERE

Una cena che guarda lontano, ma sa perfettamente da dove viene.

È la serata in cui l'Asparago Verde di Altèdo IGP fa il giro del mondo... e torna con un sorriso.

Piatti che si aprono alle contaminazioni, ingredienti che viaggiano, chef che si incontrano.

Un menù elegante e curioso, nato dal confronto tra tradizioni, esperienze e una passione comune: **portare in tavola qualcosa che parli di identità, senza confini.**

IN CUCINA:

- **Stefano Malagoli** – *Ristorante Cavalieri Ducati*, Ferrara
Star della Sagra, presenza storica, cuore di casa. Firma l'antipasto, la seconda portata e il dessert. Quando c'è lui, si gioca in casa.
- **Ali Qaisar** – Chef di origini pakistane, oggi di casa in Emilia
Un biryani che parla la lingua delle sue radici... con un bel po' di Altèdo dentro.
- **Matteo Rubini** – *Antica Osteria Casoni*, Budrio (BO)
Un dessert tecnico e sorprendente: tra asparagi, vaniglia bourbon e liquirizia.

IL MENU

Antipasto

- Cremini di Asparago Verde con salsa di carbonara, sbrisolona al pecorino e spuma di meringa salata

Primo piatto

- Biryani al pollo e Asparagi Verdi di Altèdo Riso basmati, spezie leggere, pollo tenero e asparagi croccanti.
Un piatto che parte da lontano e arriva a farsi voler bene.

Pietanza (in due servizi)

- Petto di faraona nostrana ripieno alle mandorle, con giardiniera di asparagi verdi e fondo al miele e rosmarino
- Bignè alla francese ripieno di medaglione di coscia arrosto, con purè di asparagi, patate, gelato al parmigiano e pepe di Sechuan

Pre-dessert

- Colomba artigianale con Asparagi Verdi di Altèdo, canditi, scorza di limone e cioccolato bianco al lampone

NOTE DI FONDO

Altèdo senza frontiere non è solo un titolo.

È un invito ad ascoltarsi, contaminarsi e cucinare insieme.

Anche quando si arriva da mondi diversi.

Soprattutto allora.

Questa non è solo una cena.

È un piccolo viaggio, dove la metà è il gusto.

E l'Asparago Verde di Altèdo... fa da guida.

Giovedì 15 Maggio 2025

NON SOLO PRIMI

La cucina del cuore. La brigata del gusto.

Questa non è una cena. È un abbraccio servito su piatto caldo, condito con Asparagi Verdi di Altèdo IGP e portato in tavola da chi, ogni anno, fa battere il cuore della Sagra.

È la serata firmata **TuttAsparago**, con gli chef storici **Maurizio Peccolo** e **Mauro Spadoni**, affiancati dalla **Brigata** che conosce ogni padella, ogni mestolo e ogni segreto della festa.

Una serata che sa di casa, ma con l'eleganza di chi cucina per orgoglio, per passione... e perché ci crede davvero.

CUCINA:

- **Maurizio Peccolo** – *Chef e colonna portante del TuttAsparago*
- **Mauro Spadoni** – *Chef creativo, anima tecnica della squadra*
- **La Brigata del TuttAsparago** – *Instancabili, affiatati, meravigliosamente umani*
- **Marco Balboni** – *Pasticceria Ben Ti Voglio, Bentivoglio (BO)*
Una firma dolce, delicata e perfetta per chiudere il menù come si deve.

IL MENU

Antipasto

- Tartare di Asparagi Verdi di Altèdo marinati al lime, su frittatina al porro e maionese di soia

Primi

- Risottino all'asparagina, cacio e pepe
- Lasagnetta al verde di Altèdo e ragù bianco di vitello alle erbe aromatiche
- Trofiette al ragù di asparagi, gamberetti e pomodorini

Secondo

- Vitello alla crema "tonnata" con aglio e Asparagi Verdi di Altèdo

Dessert

- Delizia agli Asparagi Verdi di Altèdo
by Marco Balboni – Pasticceria Ben Ti Voglio (Bentivoglio, BO)

NOTE DI FONDO

Questa è la serata di chi lavora dietro le quinte tutto l'anno.

Di chi si sporca il grembiule con onore.

Di chi non ha bisogno di presentazioni... ma si merita un applauso in piedi.

Questa cena è come andare a mangiare dalla zia... ma solo se hai una zia chef.

Lunedì 19 Maggio 2025

Ghino Presenta: L'ULTIMA, PER DAVVERO

La serata del cuore.

La cena per chi c'era, per chi ci ha creduto, per chi ha dato una mano e per chi, adesso, può riceverne una. È la chiusura della Sagra, ma non un addio: è un grazie.

Una serata gestita dalla Brigata del TuttAsparago, che sale in cattedra per cucinare con il cuore e per uno scopo che va oltre il gusto: fare del bene.

Un menù semplice, buono, sincero.

Un prezzo popolare.

Un clima da famiglia allargata, quella vera, dove si mangia bene... e si sta meglio.

IN CUCINA:

- **La Brigata del TuttAsparago** – instancabile, affiatata, orgogliosa
- **Volontari, amici, cuochi** della porta accanto
- E tra i fornelli (e tra i tavoli) anche **Mauro Spadoni**, in libera uscita e in piena versione balotta

OBIETTIVO

Il ricavato della serata sarà interamente devoluto in beneficenza.

NOTE DI FONDO

Una cena che non chiede nulla, ma dà tanto.

Dove il gusto incontra la gratitudine, e l'Asparago Verde di Altèdo IGP... chiude in bellezza.

È la fine della Sagra.

**Ma il bello è che, quando ci salutiamo così,
sappiamo già che torneremo.**

Menù Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP 2025

ANTIPASTI

- Carpaccio di Turioni IGP e champignon “Valentina” al balsamico e scaglie di grana
- Insalata russa con Asparago Verde di Altedo IGP e prosciutto cotto a dadini, chiusa con uovo mimosa
- Bruschetta al pesto di Asparago Verde di Altedo IGP e ricotta con mortadella e scaglie di parmigiano
- Arancini di riso all'Asparago Verde di Altedo IGP e fondata di formaggio

PRIMI PIATTI

- Lasagne alla bolognese con Asparago Verde di Altedo IGP
- Gramigna (Andalini) con ragù di salsiccia e Asparago Verde di Altedo IGP
- Tortelloni del Principe di Altedo con ricotta, burro e crema di Asparago Verde di Altedo IGP
- Gnocchi di patate (Pizzoli) con salsa di formaggi e Asparago Verde di Altedo IGP
- Risotto con Asparago Verde di Altedo IGP, gocce di squacquerone, pancetta e pinoli croccanti
- Gramigna con Asparago Verde di Altedo IGP (vegetariano)

SECONDI PIATTI

- Uova con Asparago Verde di Altedo IGP
- Polpettine in salsa di Asparago Verde di Altedo IGP
- Arrosto tricolore farcito con frittata di Asparago Verde di Altedo IGP
- Scaloppine all'Asparago Verde di Altedo IGP e funghi “Valentina”
- Salsiccia al forno con contorno di patate o Asparago Verde di Altedo IGP
- Tagliata di pollo al forno con Purè di patate (Pizzoli) con Zafferano e Asparago Verde di Altedo IGP

CONTORNI

- Contorno di Asparago Verde di Altedo IGP lessato
- Patate fritte (Pizzoli)
- Frittelle di Nonna Leda con Asparago Verde di Altedo IGP
- Verdure arcobaleno
- Mandorle di omelette all'Asparago Verde di Altedo IGP al forno
- Purè di patate (Pizzoli) con Zafferane e Asparago Verde di Altedo IGP

DOLCI

- Cannolo siciliano all'Asparago Verde di Altedo IGP (Gelateria “La Piazza”)
- Tiramisù agli Asparago Verde di Altedo IGP
- Crostata con marmellata di Asparago Verde di Altedo IGP
- Tranci di torta Pasticceria Nori gusti assortiti



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

ELIMINATORIEda Lun 26 Maggio a Gio 05 Giugno '25
ore 20:30**FINALI**Venerdì 06 Giugno '25
ore 20:00-20:30**ORGANIZZA****1° GRAN PREMIO****“GHINO ASPARGHINO”****56^a Sagra****dell'Asparago Verde di Altèdo 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 SOCETA' 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
COMPREENSIVA 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 2025.
Per quanto non contemplato vige il R.T.G. Specialità RAFFA
e relative disposizioni tecniche 2025 PARTITE A PUNTI 12.

CHIUSURA ISCRIZIONI: DOMENICA 18 MAGGIO 2025**SORTEGGIO: LUNEDI' 19 MAGGIO 2025**
presso Delegazione F.I.B. di Bologna Ferrara a cura della Direzione Gara

NULLA OSTA N° 008/058/25BF

DIRETTORE DI GARA: Sig. DAVIDE LORENZINI arbitro regionale
A.I.A.B di Bologna**RICONOSCIMENTI:
PREMI AGLI ATLETI**

1°Classificato – 2°Classificato

3° - 4° Classificato

5° - 8° Classificato

SECONDO TABELLE FEDERALI

**PREMI DI
RAPPRESENTANZA**

1°Società Classificata: TROFEO

2ªSocietà Classificata: COPPA



Musica in Famiglia: *i Grazia*

di Clementina Filippini

Se è vero che la passione per la musica si trasmette di padre in figlio, come il colore degli occhi o l'ondulazione dei capelli, i Grazia di Altedo confermano la regola. Cominciamo da Onello, figlio di Edoardo, nato nel 1905 a Rivabella, una borgata di Altedo sulle rive del torrente Savena, poi residente a Malalbergo.

Appassionato di musica, aveva imparato da un maestro a leggere le note e a suonare il violino, decise poi di formare un'orchestrina e incominciò a esibirsi nelle festicciola private che si organizzavano durante l'inverno sotto le grandi logge delle case dei contadini, soprattutto a capodanno e a carnevale.

Suonava anche in chiesa, ai matrimoni "còi viulén", dove non poteva mancare l'"Ave Maria" di Schubert, "La morte del cigno" di Saint Saëns e alla fine la "Marcia nuziale".



1956. L'orchestra Grazia a Casalecchio di Reno. Da sinistra Emilio alla batteria

Nel 1925, dopo l'inaugurazione del Teatro Sociale di Altedo, Onello cominciò ad accompagnare in sala la proiezione dei film muti, alternandosi con altri musicisti locali: Romolo Ortolani ed Elvezia Veronesi al pianoforte, Nardo Cocchi al violino e Alfredo Fontana che suonava entrambi gli strumenti.



La Famiglia Grazia: Giovannina e Onello, i figli Dealma ed Onello al sassofono

I Bonora

Onello nel 1930 sposò Giovannina Bonora di Ponticelli che apparteneva a una famiglia con forti tradizioni musicali.

Il nonno Alessandro all'inizio del '900 suonava la fisarmonica nelle feste di paese, il figlio Guido invece si dedicò allo studio del violino con il professor Gallerani di S. Pietro in Casale.

Il cugino Ledo Bonora cantava, suonava la chitarra e insegnava gratuitamente la tecnica di questo strumento a chiunque glielo chiedesse.

Eros Bonora di Altedo, nipote di Guido, ha incominciato fin da piccolo a studiare

il pianoforte alla nostra scuola di musica "G. Giovannini", ha continuato nel tempo a frequentare testi e note ed è riuscito a diventare un apprezzato tastierista.

Ma, oltre alla passione per la musica strumentale, nella famiglia Bonora c'è il dono del canto nelle belle voci femminili intense, agili ed estese delle sorelle Giovannina e Gelsomina, che cantava nel coro delle mondine di Bentivoglio e Ponticelli insieme alle prime e seconde voci. Gelsomina era anche la voce solista: sapeva improvvisare, tenere le note alte con variazioni e puntate nel registro acuto irraggiungibili, ineguagliabili. Le altre potevano soltanto fermarsi e ascoltare. Nel dopoguerra la coltivazione del riso a poco a poco fu abbandonata, furono costruiti due zuccherifici e nelle piane entrarono i mezzi meccanici cingolati: aratri, trattori, mietitrebbie, camion...



*Giovannina Bonora con i figli
Dealma ed Emilio*



*1941. Gruppo di mondine nelle risaie
di Altedo- cortesia di Giuseppe Pavani*

Tutto cambiò, non c'era più posto per quel canto coinvolgente e suggestivo. Tuttavia, non andò perduto: le mondine per anni furono spesso invitate a esibirsi nelle feste di paesi e città, incisero dischi e audiocassette, apparvero in televisione. Ma ormai il lavoro e il canto avevano preso strade diverse.



*Mondine e operai delle risaie
di Malalbergo, 1937*

Le prime balere, i TIC-TAC

Dopo il matrimonio Onello si stabilì a Malalbergo in via Selciato al n. 14 e lì prese corpo l'idea di allestire, praticamente nel cortile di casa sua, una pista da ballo all'aperto per l'estate: una liscia gettata di cemento ed ecco il "Tic-Tac", la prima balera del nostro Comune.

La domenica mattina alcuni volenterosi si prestavano a portar fuori panche, sedie impagliate, tavolini scompagnati e nel pomeriggio si ballava.

Onello si occupava della musica con la sua orchestrina composta di pochi ele-

Coro Mondine di Bentivoglio

NOI SIAM LE MONDARISO

Artioli Renata, Bergonzoni Pierina, Chiari Elsa, Longhi Dorina e Norma Marcheselli Iside, Marchetti Cesarina Mingardi Anna, Neri Vanda, Pancaldi Cristina, Tugnoli Gemma, assistenza musicale: Bianchi Rodriga Fonici: G. Giorgetti e C. Loiodice Fonoprint - Bologna



*Copertina dell'audiocassetta Noi siam
le Mondariso - Coro mondine di Bentivoglio*



*Da sinistra, dopo il primo, si riconoscono:
Giovanni Scaramagli, Aldo Andreoli,
Paolo Bacilieri, Ninni Testoni, Ezio Testoni,
Orfeo Mantovani"*



menti locali, alle volte improvvisati o arricchiti con qualcuno di passaggio, come il violinista soprannominato Zeppelin: erano gli anni delle trasvolate atlantiche e del dirigibile "Italia" del generale Nobile.

Il divertimento dei giovani era assicurato: tango, mazurka, polka, valzer, valzer lento e via fino a sera, con il ristoro di un piccolo bar e alcune bevande in un secchio di ghiaccio: birra per i giovanotti, bibite per le ragazze, acqua di seltz, aranciata o gazzosa tappata alla strozzatura interna del collo della bottiglietta da una pallina di vetro assai bramata dai bambini per giocare a biglie.

Un grande successo, a cominciare dalla scelta del nome che verrà ripetuto dopo qualche tempo dopo ad Altedo, quando fu inaugurato il nostro "Tic-Tac".

Si trovava a destra di Via del Borgo, appena passato l'incrocio con Via Franchi-

ni dove c'era l'osteria di Attilio Bisi che aveva nel cortile dietro anche il gioco delle bocce, l'unico del paese. Lì fu allestita la nostra prima pista da ballo, non tanto grande perché lo spazio era poco: si ballava la domenica pomeriggio con la musica delle nostre orchestrine e tra osteria, bocce e balera, il cortile era sempre affollato.

Non durò molto: la guerra portò via i giovani, alla fine Attilio Bisi andò ad abitare da un figlio a Milano, l'osteria fu chiusa, nessuno la rilevò e cadde in rovina. Nel 1966 fu demolita e sostituita dall'attuale moderno edificio.

Nel dopoguerra, il Circolo ENAL di Malalbergo prese in affitto un terreno antistante il campo sportivo sito in via Cesare Battisti e fu allestita una nuova balera estiva, ancora denominata "Tic-Tac" e utilizzata fino ai primi anni '50 quando fu costruito il teatro della Casa del Popolo.



Bottiglietta da bibita a chiusura interna con pallina di vetro



Sifone per acqua di seltz

A Pontecchio Marconi

Nel frattempo, a Onello erano nati i figli Emilio nel 1929 e Dealma nel 1932: bisognava pensare all'avvenire della famiglia. Così nel 1933 lasciò Malalbergo per trasferirsi a Pontecchio Marconi e la sua casa fu occupata da una signorina che, proprio per quel motivo, fu chiamata dai paesani la "Pia del Tic-Tac", soprannome che porterà per tutta la vita.

Onello, pur nella nuova residenza, non troncò mai i legami con i fratelli di Alteo Verdolina e Napoleone: lo si vedeva spesso attraversare il paese sulla sua motocicletta-sidecar diretto alla Ventarola.

Cominciarono anni di sacrificio e di studio per tutti: Onello aveva formato un'orchestra e imparato a suonare anche il sassofono oltre il violino e si esibiva nei locali della zona.

Dopo la scuola, mentre i loro amici giocavano e si divertivano, i figli Emilio e Dealma dedicavano ore al solfeggio e agli esercizi propri degli strumenti prescelti. Emilio prediligeva la tromba, andava a lezione dal maestro Ori, direttore

della banda di Sasso Marconi e fu presto in grado di suonare nelle orchestre formate dal padre.

Dealma invece studiava il pianoforte con la maestra Scanabissi; aveva anche una bella voce piena, intensa da mezzosoprano e durante un soggiorno estivo alla Ventarola, venne ascoltata dal maestro Romolo Ortolani che gliela impostò nel registro lirico.

Gli studi proseguirono a Bologna e la cugina Bruna Orsini ricorda ancora l'emozione che tutta la famiglia provò quando ebbe modo di ascoltarla cantare la romanza "Vissi d'arte" dalla "Tosca" di Giacomo Puccini.

Tuttavia, non era quella la sua strada. A lei piaceva quando il padre la domenica pomeriggio e la sera l'accompagnava con la motocicletta a cantare con l'orchestra nelle sale da ballo.

Siamo nel dopoguerra e tutti avevano voglia di ballare, di lasciarsi alle spalle quei tempi terribili di paura e Dealma ricorda l'emozione provata quando vide per la prima volta il cortile della sala da ballo di Baricella stracolmo di biciclette e di giovani che aspettavano la musica e il suo canto.

Ecco, quella era la sua strada.

RINGRAZIAMENTI

A Bruna Orsini per avermi messo in contatto con la cugina **Dealma Grazia** e con la figlia Alessandra: una telefonata che mi ha concesso di raccontare una lunga storia
A Dino Chiarini per le notizie su Malalbergo e il materiale fotografico
A Elena Grazia per le foto di famiglia
A Giovanna Bignami per i ricordi familiari sul TIC-TAC e i riconoscimenti fotografici
A Milvia Andreoli, Gaetano Cantelli, Gastone Nanni, Carlo Tinarelli per le opportune conferme
A Stefania Borsari per le informazioni fornite
A Marco Mei per le ricerche nell'archivio parrocchiale
A Viviana Filippini e Giorgio Stagni per il prezioso supporto





**STAZIONE DI SERVIZIO ENILIVE
TUGNOLI DAVIDE
Via Nazionale km. 119
Altedo - Tel. 051.875828**

**Carburanti ENI
Accessori auto
Bombole gpl ENI
Self H24**

Punto Blu



**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



MANDINI s.n.c.

dal 1959 - di Mandini Stefania & Carpanelli Gianni

★ **AUTOSPURGHI**

★ **TRASPORTO RIFIUTI**

★ **LOCALIZZAZIONE CON METALDETECTOR**

★ **LAVAGGIO STRADE**

★ **CONSULENZE TECNICHE FOGNATURE**

★ **PULIZIA POZZI ACQUIFERI**



via S. Alberto 3145

San Pietro in Casale (Bo)

Cell. **335 5494057**

tel. e fax **051 810629**

mandinisnc@libero.it



C.A.S.A. Mesola



S.S. ROMEA, 165 - 44026 - Mesola (FE) Italy - Tel. 0533 794148 - amministrazione@casamesola.com



con il patrocinio
del **COMUNE**
DI **MALALBERGO**

Associazione Amici
Ortica
di **MALALBERGO**



SAGRA **dell'ORTICA** **MALALBERGO** (BOLOGNA)

28-29-30-31 Agosto
4-5-6-7 Settembre

segueci su *Sagra dell'Ortica di Malalbergo-Bo*

2025

É NECESSARIA LA PRENOTAZIONE

GIOVEDÌ
VENERDÌ
SABATO
DOMENICA

1° turno
ore 19.00
2° turno
ore 20.30
1° turno
ore 19.00
2° turno
ore 20.30
1° turno
ore 19.00
2° turno
ore 20.30
1° turno
ore 19.00

info: 388 1492304
353 3286033
353 3286081

www.amicidellortica.it

S
A
G
R
A
D
E
L
V
A
S
P
A
R
A
G
O
V
E
R
D
E
D
I
A
L
T
E
D
O
L
G
E

Polpette di Asparago verde di Altèdo IGP, Patate e Parmigiano al forno



Ingredienti (per 4 persone - circa 12 polpette):

250 gr. Asparago Verde di Altèdo IGP;
300 gr. Patate farinose;
50 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato;
1 Uovo;
Pangrattato q.b.;
Sale e pepe q.b.;
Noce moscata una grattugiata;
Olio extravergine d'oliva q.b.

www.impresaroversi.it
tel. 051 871272

PASSIV
HAUS
INSTITUT
Dr. Wolfgang Feist
Ministero
CittàDella

IMPRESA ROVERSI

REALIZZAZIONE DI EDIFICI AD ALTA EFFICIENZA ENERGETICA



ALTA QUALITÀ



TECNOLOGIA ALL'AVANGUARDIA



ELEVATO COMFORT ABITATIVO



SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE

La casa del FUTURO? NOI l'abbiamo già REALIZZATA!

NUOVE VILLETTI ED APPARTAMENTI IN ALTEDO CENTRO





Descrizione del piatto:

Queste polpette sono una soluzione perfetta per un antipasto sfizioso, un secondo piatto vegetariano o un finger food da servire durante un aperitivo. L'Asparago Verde di Altèdo IGP si abbina alla dolcezza delle patate e al gusto pieno del Parmigiano, creando un impasto morbido e profumato. La cottura al forno rende il tutto leggero ma comunque saporito, grazie alla crosticina dorata che si forma in superficie. Sono ottime appena sfornate ma buone anche a temperatura ambiente, e si conservano bene anche il giorno dopo. Per una versione senza lattosio si può sostituire il Parmigiano con un formaggio stagionato vegetale; chi desidera una nota più intensa può aggiungere all'impasto un trito fine di erbe aromatiche o un cucchiaio di pesto leggero. E se le si vuole rendere ancora più golose, basterà farcirlle al centro con un dadino di formaggio filante o una punta di ricotta.

Preparazione:

Lessa le patate con la buccia in abbondante acqua salata per circa 30-35 minuti, finché sono morbide. Scolale, pelale e schiacciale ancora calde con uno schiacciapatate in una ciotola capiente.

Nel frattempo, pulisci gli asparagi eliminando la parte più dura del gambo, tagliali a rondelle e cuocili a vapore per circa 8 minuti o in acqua bollente per 5 minuti, finché sono teneri ma non sfatti. Scolali bene, tamponali con carta da cucina e tritali finemente al coltello. Unisci gli asparagi tritati alle patate schiacciate, aggiungi il Parmigiano, l'uovo, un pizzico di sale, pepe e una grattata di noce moscata. Se il composto risulta troppo morbido, aggiungi uno o due cucchiai di pangrattato.

Forma con le mani delle palline grandi come una noce e passale nel pangrattato per ricoprirle uniformemente.

Disponile su una teglia rivestita con carta da forno, irrorale con un filo d'olio e cuoci in forno statico a 200 °C per circa 20-25 minuti, girandole a metà cottura per ottenere una doratura omogenea. Servile calde o tiepide, da sole o accompagnate da una salsa leggera allo yogurt, una maionese aromatizzata o una semplice emulsione di olio, limone e prezzemolo.



ERMES

POLIAMBULATORIO

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

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

CARROZZERIA

ALTEDO

MULTISERVICE S.R.L.



CONTATTI:

tel : 051870970

tel : 3486136868

Via del palazzino 2
Altedo

PISCINA D'ALTEDO .IT

Vasca Estiva • Nuoto Libero • Corsi di Nuoto e Fitness

051.87.11.11



328.901.69.29



STRUPA

srl Tel. **051.87.13.60**



ALTEDO (BO) - Via Nazionale 180
www.strupa.it - amministrazione@strupa.it

Riparazione auto
Vendita auto nuove - Vendita auto usate
Noleggio auto - Elettrauto



Imbiancatura verniciatura cartongesso decorazione trattamenti antimuffa

Consulenza e sopralluoghi gratuiti



Garanzia totale:
se non ti piace come abbiamo lavorato
ti riposiamo tutto

Christian Calace
VESTO LA TUA CASA

Scopri il procollo calace

Www.imbianchinocalacebologna.it

338 602 2698



Risotto agli Asparagi verde di Altèdo IGP con zest di limone e menta



Ingredienti (per 4 persone - circa 12 polpette):

320 gr. Riso Carnaroli; 300 gr. Asparago Verde di Altèdo IGP; 1 Scalogni; 1,2 l. circa Brodo vegetale; 100 ml, Vino bianco secco; 50 gr. Burro; 60 gr. Parmigiano Reggiano grattugiato; Zest di limone non trattato q.b.; 6-8 Foglie di menta fresca; Olio extravergine d'oliva q.b.; Sale e pepe q.b.

Descrizione del piatto:

Questo risotto è una celebrazione della primavera e dell'Asparago Verde di Altèdo IGP, che qui viene valorizzato in una doppia consistenza: cotto nel riso e usato come decorazione croccante. Il profumo della menta e la freschezza della scorza di limone completano un piatto aromatico, equilibrato e di grande eleganza. La mantecatura con burro e Parmigiano dona cremosità e struttura, mentre il contrasto fra il caldo del riso e le note fresche degli aromi offre un'esperienza gustativa raffinata ma accessibile. Per un tocco più deciso, si può sostituire parte della menta con basilico fresco o aggiungere, in mantecatura, un cucchiaio di robiola o caprino per un risultato più morbido e avvolgente. Una variante gourmet prevede l'aggiunta, in finitura, di una colatura di limone candito o una punta di pepe di Sichuan per chi ama le note speziate e agrumate insieme.

Preparazione:

Lava gli asparagi, elimina la parte finale dei gambi e taglia il resto a rondelle, lasciando integre le punte. In una casseruola prepara un soffritto leggero con lo scalogno tritato e un filo d'olio, facendolo stufare a fiamma dolce per due minuti. Aggiungi il riso e fallo tostare per un minuto, finché i chicchi diventano traslucidi. Sfuma con il vino bianco e lascia evaporare. Aggiungi gli asparagi a rondelle e inizia la cottura del risotto aggiungendo il brodo caldo un mestolo alla volta, mescolando spesso. Dopo circa dieci minuti, unisci le punte di asparago, in modo che restino croccanti e visivamente integre nel piatto. Regola di sale. A fine cottura, togli dal fuoco, manteca con burro freddo e

Parmigiano, mescolando energicamente per ottenere un risotto cremoso. Lascia riposare coperto per un minuto. Impiatta il risotto ben caldo, aggiungendo la scorza di limone grattugiata al momento, qualche fogliolina di menta spezzata con le mani e, se vuoi, un giro leggero d'olio a crudo. Servi subito.





Obiettivo della nostra azienda
è valorizzare prodotti ortofrutticoli
di alta ed altissima qualità.

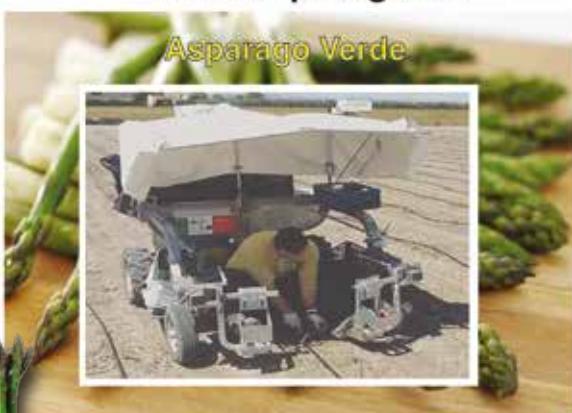
Il nostro scopo è rappresentare
un punto di riferimento per i piccoli
e i medi produttori del territorio,
puntando ogni giorno di più a crescere
nel rispetto dei principi dell'ecosostenibilità,
senza rinunciare alla bontà dei
prodotti coltivati e distribuiti
da una rete di professionisti
altamente qualificati.

Sede Legale, Amministrativa
Via Argenta, 32/a
Località Monestirolo
44124 Ferrara (FE)
tel: 0532 421256
Email: info@patfrut.com
PEC: patfrut@globalcert.it

BAGIONI
Technology

1988 - I primi costruttori nel mondo di
macchine elettriche per ortaggi
www.asparagus.it

Asparago Verde



Asparago Bianco



Fragole e Zucchine



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

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



La Sorgente

Negozi: Via del Corso, 38/A - ALTEDO (BO)

SERVIZIO A DOMICILIO Tel. 051.87.16.30

Acque Minerali, Vini, Birre, Liquori, Bibite



Email: info@lasorgentesnc.it - Web: www.lasorgentesnc.it

AUTOCARROZZERIA PEGOLA snc

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.carrozzeriapedola.it - carrozzeriapedola@cert.cna.it



CENTRO COMMERCIALE



Via Minghetti 11-13-15
 ALTEDO (BO)

Caffè Italiano

ALTEDO

ALTEDO

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

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



Per info: **348 5158747**
maglosrl1998@gmail.com

