



55^A SAGRA DELL'ASPARAGO VERDE IGP DI ALTEDO

CONSORZIO DI TUTELA

**Asparago
Verde** *di Altedo*

IGP-INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

IL CIRCUITO GASTRONOMICO PER LA DEGUSTAZIONE
DELL'ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP
A BOLOGNA, FERRARA E PROVINCE



MAGGIO 2024

ASPARA GUSTANDO

 Regione Emilia-Romagna

 CITTÀ
METROPOLITANA
DI BOLOGNA



Provincia
di Ferrara



Comune
di Bologna

Quartiere
Porto
Saragozza



IGP
INDICAZIONE
GEOGRAFICA
PROTETTA

Con il Patrocinio di
ECONFERCENTI
BOLOGNA



GASTRONOMIA
LA VECCHIA GALLINA
via Marcello Provenzali, 12
Galleria Saqcuegna
44042 CENTO FE
tel.051.0147692
cell.3703698236
www.lavecchiagallina.it

MENU'

La vecchia gallina proporrà
per tutto il mese di Maggio
piatti a base di
ASPARAGO VERDE di ALTEDO IGP

aperta tutti i giorni a pranzo
chiusa il Lunedì
gradita la prenotazione



Eleganza che Parla, Silenzio che Emoziona!

DESIGN PER LA RISTORAZIONE

051-903160
info@a2-lab.it
www.a2-lab.it

a2LAB
concept furniture

La campagna produttiva 2024 dell'**Asparago Verde di Altedo IGP** è al suo culmine. Il Turione Altedese quest'anno ci sta regalando grande qualità e una produzione abbondante.

È ora di gustare questa eccellenza, della natura e del nostro territorio, al meglio.

Come ?

Naturalmente seguendo gli eventi della 55^a Sagra dell'Asparago Verde di Altedo IGP – Circuito Gastronomico ASPARAGUSTANDO.

In attesa di poter avere nuovamente la tradizionale Sagra paesana nel borgo di Altedo questa edizione itinerante vi darà l'opportunità di gustare il Principe dell'orto nelle ambientazioni di ristoranti di tendenza, bar alla moda, negli Agriturismi, ma anche nei saloni delle associazioni, con il calore dei volontari, che tanto ci sono cari, persino nelle scuole alberghiere dove nascono i talenti della cucina di domani.

Turioni saporiti, privi di fibre, presentati nelle maniere più tradizionali ma anche in manicaretti ricercati o ricette innovative, vi aspettano in questo viaggio nel gusto e nella nostra bella terra!

Con questa iniziativa ci proponiamo di far gustare il principe di Altedo non solo nei luoghi dove nasce, legando indissolubilmente prodotto e territorio, ma di diffondere questa eccellenza a livello nazionale e oltre, grazie al talento di abili Chef ma anche di appassionati cuccinieri che sapranno certamente proporlo al pubblico nel migliore dei modi e che, cosa da non sottovalutare, si impegnano a fornire solo l'eccellenza Certificata dal Consorzio di Tutela e dai suoi organi di controllo.

Nel ringraziare gli agricoltori, il personale del Consorzio, le pubbliche amministrazioni che ci supportano, le varie associazioni che hanno aderito all'iniziativa, i ristoratori e naturalmente tutti i golosi che approfitteranno di queste prelibatezze non possiamo che concludere con un sincero

Buon appetito!



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

Asparagustando è un'iniziativa del Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo IGP

Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo IGP

Piazza caduti della Resistenza 2 - 40051 - Malalbergo (BO)

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

Piazza caduti della Resistenza 2 - 40051 - Malalbergo (BO)

Organismo responsabile dell'informazione:

Consorzio di tutela dell'Asparago Verde di Altedo IGP

Autorità di gestione: Regione Emilia Romagna – Direzione Generale Agricoltura e Agroalimentare, Caccia e Pesca.



Cofinanziato dall'Unione europea



SVILUPPO RURALE
EMILIA-ROMAGNA 2023-27

Ristorante Casolare Augusto

Via Imperiale 62/2 - Santa Maria Codifume (FE)

Tel. 0532.85.74.07 ♦ Cell. 347.62.95.928

casolareaugusto@gmail.com

*Chiuso il martedì sera
e tutto il mercoledì*

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



Ristorante Dolce e Salato

Piazza Calori, 19/18 - San Pietro in Casale (BO)

Tel. 051.81.11.11 ♦ Fax 051.81.88.18

 Dolce e Salato

Sempre aperti

*Il ristorante Dolce e Salato
per tutto il mese di maggio servirà
piatti a base di Asparago Verde di Altedo IGP*



Ristorante Due Cavalli

Via F.lli Cairoli, 1 - Villanova di Castenaso (BO)

Tel. 051.60.53.536 - 05160.64.555

Cell. 333.21.91.385

giovanni70somma@yahoo.com

Aperto tutti i giorni



RISTORANTE PIZZERIA
DUE CAVALLI

Il Ristorante Due Cavalli

per tutto il mese di maggio servirà

piatti a base di Asparago Verde di Altedo IGP

Ferramenta Bortolotti

di Bortolotti Cristina & C. snc

**ARTICOLI TECNICI · UTENSILERIA · VERNICI
BULLONERIA · CUSCINETTI**

**CENTRO DUPLICAZIONI CHIAVI E TELECOMANDI
SERRATURE · ARIA COMPRESSA · GIARDINAGGIO
ABBIGLIAMENTO DA LAVORO · ANTINFORTUNISTICA**

tel. 051 88 16 03 - fax 051 690 53 85
via Mazzini 49 - Molinella (Bo) - info@ferramentabortolotti.com

Agriturismo Ca' Nuova

Via Canaletto, 46 - Minerbio (BO)

Tel. 051.66.10.482

info@agriganuova.it - www.agriganuova.it

*Aperto tutte le sere
escluso venerdì
e la domenica a pranzo*



*L'Agriturismo Ca' Nuova
per tutto il mese di maggio servirà
piatti a base di Asparago Verde di Altedo IGP*



Silvano Lorenzini SNC

Studio - Progettazione - Installazione - Riparazione - Collaudo
Impianti elettrici civili ed industriali

Via Roma, 19/4 - Altedo di Malalbergo (BO)

Tel-/Fax 051.87.01.97 - Cell. 348.691.08.06

www.lorenzinisrl.com - info lorenzinisrl.com

Osteria Del Teatro

Via G. Garibaldi, 12 - Minerbio (BO)

Tel. 051.87.61.91

ot.osteriadelteatro@gmail.com

*Chiuso il sabato a pranzo
e tutta la domenica*



*L'Osteria del Teatro
per tutto il mese di maggio servirà
piatti a base di Asparago Verde di Altedo IGP*



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*



VUOI VENDERE O
COMPRARE CASATTA?

VIENI A TROVARCI!!!

Altedo, Via Del Corso 1/A

Tel. 051-8649450

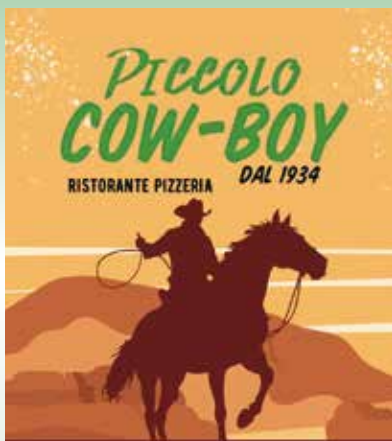
malalbergo@tempocasa.it

Pizzeria Piccolo Cow-Boy

Via Quarto di Sopra, 2
Bologna BO
Tel. 051.76.73.72

www.piccolocowboy.it

*Chiuso
il lunedì*



MENU con Asparago verde 9,90€

FLAN DI ASPARAGI
SU FONDUTA DI BRIE

CARPACCIO SALMONE
CON ASPARAGI E AGRUMI

ASPARAGI ALLA BISMARCK
UOVO, PANCETTA E ASPARAGI



GNOCCHETTI BISMARCK
UOVO, PANCETTA E ASPARAGI

TAGLIATELLE CON POMODORINI SECCHI
PUNTE DI ASPARAGI E GAMBERI

RISOTTO AGLI ASPARAGI



TAGLIATA DI MANZO
CON ASPARAGI

ORATA AL CARTOCCIO CON FRUTTI
DI MARE E PUNTE DI ASPARAGI

BACCALA' PATATE E ASPARAGI



Casarecce

Asparagi e Champignon

Ingredienti:

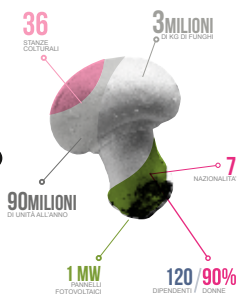
- 350 g Casarecce
- 300 g Funghi Valentina
- 300 g Asparago Verde di Altedo IGP 1 spicchio Aglio
- q.b. Prezzemolo
- q.b. Sale
- q.b. Pepe nero
- q.b. Olio di oliva

Preparazione:

Mondate e affettate i funghi Champignon di Valentina Funghi o eventualmente usate la comoda confezione di Funghi freschi già affettati. Versate un filo di olio in padella e fateci rosolare uno spicchio di aglio. Quando avrà preso un bel colore dorato aggiungete i funghi tagliati abbastanza finemente e il prezzemolo tritato fine anche. Fate cuocere dolcemente. Nel frattempo lavate gli asparagi metteteli a bollire per una decina di minuti circa in abbondante acqua salata, una volta cotti, ancora al dente, tagliateli a tocchetti e aggiungeteli ai funghi. Nella stessa acqua di cottura degli asparagi metteteci a bollire la pasta. Salate e pepate il condimento. Buttateci la pasta ben al dente con un mestolo dell'acqua di cottura e mantecate con del formaggio grattugiato e un cucchiaino di olio di oliva a crudo.

FUNGHI VALENTINA

IL PRATAIOLO FRESCO



Via Cantalupo, 10 - Minerbio (BO) - Tel. 051.87.97.60
info@funghivalentina.it - www.funghivalentina.it

Vendita diretta: dal lunedì al sabato 9.00-12.00 / 13.00-17.00

Programma eventi benefici

2 Maggio 2024 - Ore 20,30

Serata danzante dedicata all'Asparago Ore 22,30: Risotto

Centro Sociale Anziani "Fulvio Cenacchi" - Altedo
Via Maria Graziani, 8 - Altedo (BO)
in collaborazione con
Centro Sociale Anziani "Fulvio Cenacchi"
Iniziativa in favore del Centro Sociale
Info e Prenotazioni: 340.28.38.865

8 Maggio 2024 - Ore 20,00

A cena con l'Asparago Verde di Altedo IGP

IPSAR Luigi Veronelli Casalecchio di Reno BO
Via Cimabue, 2 - Casalecchio di Reno (BO)
in collaborazione con Lions Bologna Irnerio
Iniziativa in favore dell'Istituto



9 Maggio 2024 - Ore 19,30

"Tutti a tavola"

Mensa "Padre Ernesto"
Via Guinizzelli, 3 - Bologna
In collaborazione con
Associazione Cuochi Bologna Ferrara e Antoniano
Iniziativa in favore della mensa "Padre Ernesto"
Info e prenotazioni entro il 5 Maggio
Mail: eventi@Antoniano.it - Tel. 051.39.40.285

ANTONIANO

12 Maggio 2024 - Ore 12,30

Pranzo con l'Asparago Verde di Altedo IGP

Sala Parrocchiale di Malalbergo
Via Borgo Paradiso, 2 - Malalbergo (BO)
Via Nazionale, 449 - Malalbergo (BO)
In collaborazione con
Parrocchia S. Antonio Abate di Malalbergo
iniziativa in favore dell'asilo parrocchiale
Info e Prenotazioni: 339.37.93.028

Programma eventi benefici

17 Maggio 2024 - ore 20,00

A cena con l'Asparago Verde di Altedo IGP

Istituto Vergani Navarra

Via Sogari, 3 - Ferrara

in collaborazione con Rotary Copparo

Iniziativa in favore della Fondazione dalla Terra alla Luna

Info e Prenotazioni: Maria Cristina Borgatti 338.57.09.199



Rotary



19 Maggio 2024 - Ore 12,30

"Asparago Solidale"

Sala Parrocchiale di Fiesso di Castenaso

Piazza S, Pietro, 5 - Fiesso Castenaso (BO)

in collaborazione con Parrocchia di S. Pietro in Fiesso

Iniziativa in favore delle opere parrocchiali e delle missioni volute da Don Mauro Piazzi in Ecuador e Perù

Info e Prenotazioni entro Lunedì 13

WhatsApp: 348.30.00.606

25 Maggio 2024 - ore 12,30

Pranzo con l'Asparago Verde di Altedo IGP

Presso Centro Sociale Ricreativo Culturale "Saffi"

Via Lodovico Berti 2/10 - Bologna

in collaborazione con

Andromeda O.D.V. e Cucine Popolari

Iniziativa in favore delle attività di solidarietà

Socio-sanitaria del territorio

Info e Prenotazioni: 051.58.83.018



Strette agli Asparagi

Ingredienti (per 4 persone):

250 gr. di "Strette" Andalini

500 gr. di Asparago Verde di Altedo IGP di misura media

200 gr. di culatello di Zibello tagliato grosso

Brodo q.b.; Burro q.b.

Parmigiano Reggiano grattugiato q.b.

Scorza di limone grattugiato q.b.

Preparazione:

Lessare leggermente in acqua gli asparagi in modo che rimangano al dente, successivamente tagliarli a pezzetti. Affettare il culatello a piccole strisce (o a dadini) mettendole da parte. In una padella larga sciogliere il burro assieme a due 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'acquadi 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



PNEUS SERVICE GALLO

Officina meccanica - Riparazione auto, moto, furgoni

Tagliandi - Assetto ruote - Equilibratura elettronica

Pneumatici di tutte le marche moto, camion ed agricoltura



Via A.B. Sabin, 2 - Gallo di Poggio Renatico (FE)

Tel. 0532.82.00.19 - info@pneusgallo.com - www.pneusgallo.com

Budino di pane

con Asparagi verdi di Altedo I.G.P.

Ingredienti (per 4 persone):

1 kg. di asparago verde di Altedo I.G.P.,
100 gr. di parmigiano reggiano grattugiato,
200 gr. di mollica di pane fresco,
150 ml di latte intero,
4 uova,
100 gr. di burro,
pangrattato,
noce moscata, sale e pepe q.b.

Preparazione:

Pulire gli asparagi, eliminare la parte terminale fibrosa del gambo e poi lessarli oppure cuocerli a vapore, per 7 - 8 minuti. Mettete da parte qualche punta per il decoro e ridurre il resto a fettine. Sciogliere a bagnomaria 70 gr. di burro e fare fondere altri 20 gr. di burro in una padella, unire gli asparagi e un pizzico di sale, lasciare insaporire per 3 - 4 minuti. Frullarli con un mixer a immersione fino a ridurli in una purea omogenea, unire le uova, la mollica di pane imbevuta di latte e strizzata, il parmigiano, un pizzico di noce moscata e pepe bianco e con l'apparecchio in movimento, unire a filo il burro sciolto. Usare il burro rimasto per imburrare 4 stampi da budino lisci della capacità di 2,5 dl, cospargere il fondo e le pareti con il pangrattato, riempirli con il composto e cuocere nel forno preriscaldato a 180° per 20 minuti. Lasciare riposare per 5 minuti, sfornare nei piatti e decorate a piacere con le punte di asparagi che avete tenuto da parte.



Progettazione e sviluppo
di apparati trasmettenti
per la radio e la televisione

Sistemi di supervisione
e controllo remoto via internet

TEKO
broadcast

Via 11 di Settembre 2001, 2/B - Malalbergo (BO) - Tel. 051.660.06.08
info@tekobroadcast.com - www.tekobroadcast.com

Comfort

Via Provinciale Bologna, 24

San Giorgio di Piano (BO)

Tel. 351.799.11.90

info@fineforfoodie.it



Comfort

Per tutto il mese di maggio

*l'Asparago Verde IGP di Altedo
sarà il protagonista nei nostri piatti.*

Questa e' l'essenza di Comfort.

*Contattaci e personalizzeremo i piatti
a base di asparagi secondo i tuoi gusti*

 **APOFRUIT ITALIA**

Via Nazionale, 241

Altedo (BO)

Tel. 051.660.92.31

www.apofruit.it



Ristorante La Nuova Pesa

Via G. Garibaldi, 80 - Minerbio (BO)
Tel. 051.87.25.55

*Chiuso il giovedì sera
e la domenica*



*Il Ristorante La Nuova Pesa
per tutto il mese di maggio servirà
piatti a base di Asparago Verde di Altedo IGP*

Caffè
Italiano

ALTEDO

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

Crespelle alla Bentivoglio

Ingredienti (per 4 persone):

Per le crespelle:

1 kg di farina; 1/5 di l di latte;

3 uova; prezzemolo; sale.

Per il ripieno:

una cipolla; un gambo di prosciutto;

2 mazzi di asparag Verdi di Altedo di piccola taglia, la cosiddetta "asparagina" ;

cognac; 1 l di panna;

1 kg di petto di pollo;

Parmigiano Reggiano; burro

Preparazione:

Approntare le crespelle con farina, uova, latte e prezzemolo. Preparare una salsa con la cipolla tritata rosolata nel burro a cui va aggiunto il gambuccio di prosciutto crudo tagliato filangé, l'asparagina tagliata a rondelline, tenendo a parte le punte da unire alla fine. A metà rosolatura bagnare col cognac, evaporare, incorporare la panna, le punte di asparagi e proseguire la cottura per addensare omogeneamente. Tagliare il petto di pollo a strisce, saltarli nel burro, bagnarli col cognac e cuocerlo fino ad assorbimento del liquore. In una teglia ampia stendere uno strato di crespelle come fossero lasagne, poi il pollo, la salsa all'asparagina e formaggio grattugiato; ripetere l'operazione fino ad esaurimento degli ingredienti. Infornare il recipiente fino a 200°C per circa mezz'ora e servire immediatamente.



Punto Vendita:

Via Nazionale, 127/A

Malabergo (BO)

Cell. 353.331.92.61

dispensaitalia2018@gmail.com

www.dispensaitaliaonline.com

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*



Carta vincente: Asso di denari

Ingredienti (per 4 persone):

Per il ripieno:

800 gr. di soli turioni di Asparagi Verdi di Altedo, una carota grossa, 400 gr. di ricotta fresca dolce, 150 gr. di mortadella, 100 gr. di Parmigiano Reggiano dolce, 1 uovo, noce moscata, un pizzico di chiodi di garofano macinato, sale.

Per la sfoglia:

4 uova, farina, puntine di asparagi lessi.

Per il condimento:

olio extravergine d'oliva "Sole Sabino", burro, salvia.

Preparazione:

Lessare gli asparagi al dente e stenderli su un telo ad asciugare. Macinare la mortadella finemente, metterla in una terrina con la ricotta ed impastare delicatamente con una forchetta unendo l'uovo, il formaggio, poco sale, noce moscata ed i chiodi di garofano, amalgamare poi incorporare gli asparagi lessati tagliati sottilmente. Preparare la sfoglia con le puntine di asparagi schiacciate, tirandola in strisce uguali. Affettare la carota cruda. Su metà strisce di sfoglia adagiare dei mucchietti di ripieno a debita distanza l'uno dall'altro, coprire con le altre strisce e tagliare dei rettangoli di circa 8 x 4 cm (come le carte da gioco) con l'apposito utensile, detto spronella. In alcuni nascondere un dischetto di carota cruda prima di sigillarne i bordi. Lessare in acqua bollente salata le "carte", scolarle al dente e passarle su fiamma in una padella con 3 cucchiaini di extravergine della Sabina, una noce di burro e qualche foglia di salvia. Servire con Parmigiano Reggiano grattugiato e, volendo, con piccolissimi cubetti di mortadella cruda.

**CARROZZERIA
ALTEDO
MULTISERVICE S.R.L.**



CONTATTI:

tel : 051870970
tel : 3486136868

Via del palazzino 2
Altedo

Ristorante La Corte dei Molini

Via Matteotti, 161 - Castel Maggiore (BO)
Tel. 051.632.12.64 - Cell. 335.541.2039

*Chiuso solo
il sabato a pranzo*

*Il Ristorante La Corte dei Molini
per tutto il mese di maggio servirà
piatti a base di Asparago Verde di Altedo IGP*

Lunedì 6 maggio e Lunedì 20 maggio
SERATE D'AUTORE

Menù

*Cheesecake con biscotto salato e punte
di asparagi IGP su crema di parmigiano*

*Tortelloni di ricotta agli asparagi IGP
e filangè di speck d'alpeggio*

*Asparagi IGP alla Bismark con provola
affumicata e pancetta di Parma croccante*

*Gelato di crema con nocciole pralinate
e asparagi IGP caramellati*

€ 35,00 - *Bevande ed alcolici esclusi*

È gradita la prenotazione

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*



STRUPA

ALTEDO (BO)

Via Nazionale 180

Tel. 051.87.13.60 - Fax 051.87.11.34

www.strupa.it - amministrazione@strupa.it

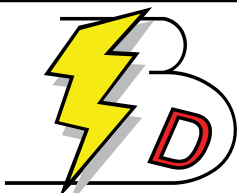


Riparazione auto
Vendita auto nuove
Vendita auto usate
Noleggio auto
Elettrauto



via Nazionale 118/A
Altedo

Tanti modelli, alta qualità e lusse accattivanti...



BONORA DANIELE IMPIANTI ELETTRICI

S.a.S.

di Bonora Daniele

Via A. B. Sabin n°4 - Gallo di Poggio Renatico (FE)

Tel./fax: 0532.82.02.06

info@bonoradanieleimpianti.it - bonoraimpianti@pec.it



WWW.LEMAMECCANICA.IT

LEMA MECCANICA srl

PROGETTAZIONE E REALIZZAZIONE STAMPI
TRINCIATURA E STAMPA LAMIERA
TAGLIO AL LASER E PIEGATURA CNC
SALDATURA TIG-MIG

Viale 11 settembre 2001, 6/A

Altedo di Malalbergo (BO)

Tel. 051.664.70.70 - www.lemameccanica.it

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



CON TECNOCASA ALTEDO, VENDERE LA TUA CASA NON È MAI STATO COSÌ SEMPLICE.

I nostri agenti immobiliari **con oltre 30 anni di esperienza** sapranno **valorizzare** al meglio il tuo immobile e trovare rapidamente l'acquirente ideale.



INQUADRA IL QR
E VALUTA LA TUA CASA GRATUITAMENTE

051.6601042

@tecnocasa_altedo
Gruppo Tecnocasa Altedo

TECNOCASA

Affiliato: LE CASE DI BOLOGNA SPA
051.6601042
boh4@tecnocasa.it
Via Nazionale 82 - Altedo (BO)

Ogni agenzia ha un proprio titolare ed è autonoma.