



40^a SAGRA DELL'ASPARAGO VERDE DI ALTEDO IGP

14-24 MAGGIO 2009



Ristorante "Tuttasparago"

c/o PATFRUT - Via Nazionale 245 - Altedo

Chef: Mauro Spadoni (Associazione Professionale Cuochi Italiani)



Menù

Aspettando...

Carpaccio di Asparagi Verdi di Altedo IGP e champignon "Valentina"
al balsamico reggiano "Dodi" con scaglie di parmigiano
Polenta morbida con ragù di Asparagi Verdi di Altedo IGP
e salsiccia



Itinerari
Enogastronomici
d'Italia e d'Europa



...Assaperando

Cus cus all'anatra e Asparagi Verdi di Altedo IGP
Lasagne al ragù di carne e turioni verdi di Altedo IGP
Gramigna Andalini con Asparagi altedesi IGP e salsiccia
Risotto e turioni verdi IGP al parmigiano
Quadrotti di Cesari con Asparagi altedesi IGP
Gnocchi Pizzoli con gorgonzola e Asparagi Verdi di Altedo IGP



Azienda Vitivinicola
Maria Letizia Gaggioli



...Degustando...

Ova con Asparagi verdi di Altedo IGP
Arrosto tipo roastbeef con Asparagi verdi altedesi IGP e funghi "Valentina"
Arrosto di vitello farcito con turioni altedesi IGP
Polpettine con salsa di Asparagi IGP
Involtini con Asparagi altedesi IGP
Scaloppina agli Asparagi Verdi di Altedo IGP



Contorni

Asparagi IGP lessati
Asparagi altedesi IGP al burro
Frittelle di Asparagi altedesi IGP
Asparagi di Altedo IGP in salsa della nonna



...Concludendo...

Crostatina con ricotta, canditi e turioni verdi altedesi IGP
Mousse di mascarpone agli Asparagi altedesi IGP





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

Comune di Malalbergo



Programma 2009

SABATO 9 MAGGIO

Ore 16,30 *Palestra Comunale:* **FINAL FOUR COPPA EMILIA ROMAGNA** di pallavolo maschile e femminile **II MEMORIAL MARCO BARDASI**

ore 17,00 e *Palestra Comunale Altedo e Palestra Comunale Baricella:* semifinali.

ore 20,00 Squadre partecipanti: Maschili OPEM AUDAX PARMA, LINEA NEW VOLLEY SCANDIANO, CARIFE 4 TORRI FERRARA, PALLAVOLO IMOLA. Femminili BRV CM MULTISERVICE GUASTALLA, VE.MA.C VIGNOLA, ASD PALLAVOLO SOLAROLO, GEATECH ALTEDO.

DOMENICA 10 MAGGIO

ore 08,00 *Caffetteria La dolce Vita:* Partenza **XVIII° "ALTEDO-PIEVE-ALTEDO"** - Gara in linea di km. 64 per amatori - Arrivo previsto ore 12,00 con premiazioni -

2° GRAN PREMIO ASPARAGO ROSA - MEMORIAL RINO FORNI - Gara in circuito riservato alle donne.

ore 9,30 e *Palestra Comunale:* FINALI **FINAL FOUR COPPA EMILIA ROMAGNA**

ore 11,30 pallavolo maschile e femminile a seguire premiazioni.

dalle 11,00 *Piazza XXV Aprile:* **"I GIOCHI DI UNA VOLTA"** organizzato dal Consiglio Comunale dei Ragazzi e Ragazzi in collaborazione con Proloco del Comune di MALALBERGO

alle 18,00 **Centro Sociale Anziani, via Graziani 8:** Spettacolo di Cabaret in compagnia del **TRIO ACE**. Ricco buffet per tutti.

MARTEDÌ 12 MAGGIO

ore 20,00 **24^a Rassegna Gastronomica Nazionale "Una Ricetta con l'Asparago Verde di Altedo IGP" Serata di Gala con l'assegnazione dell'Asparago d'Oro.** Nella serata consegna premio concorso **"L'Asparago e la Scuola" 2° Concorso Claudio Cesari.** Serata ad invito

- **Presso il Ristorante Tuttasparago: "COME ERAVAMO".** Esposizione fotografica del nostro concittadino Giuseppe Pezzini (1907-1995).
- **"LA SCUOLA INCONTRA L'ASPARGO".** Esposizione di lavori degli alunni dell'Istituto Comprensivo di Altedo-Baricella-Malalbergo.
- **Mostra "IMPARA L'ARTE E METTILA DA PARTE".** Mostra a tema di elaborati grafici. Allievi scuola secondaria

GIOVEDÌ 14 MAGGIO

ore 20.00 **SERATA D'AUTORE presso Ristorante Tuttasparago c/o Patfrut** - Via Nazionale 245, Altedo (su prenotazione tel. 335.5358671 - 051.871979 ore ufficio)

<i>Antipasto</i>	Chef Attilio Casari	Agriturismo "Casari" San Benedetto Po (MN)
<i>Primo Piatto</i>	Chef Circelli Alessandro	Ristorante "La Nuova Pesa" Minerbio (BO)
<i>Secondo piatto</i>	Chef Attilio Casari	Agriturismo "Casari" San Benedetto Po (MN)
<i>Secondo piatto</i>	Chef Ignazio Brancato	"Osteria dei Golosi" Mesola (FE)
<i>Dessert</i>	Chef Circelli Alessandro	Ristorante "La Nuova Pesa" Minerbio (BO)

VENERDÌ 15 MAGGIO

ore 08.00 *Piazzale della Chiesa:* Partenza degli atleti partecipanti al Tour a tappe di Km. 920 **"RAID DEI DUE SANTI PADRE PIO E SANTA RITA"**

ore 20.00 **SERATA D'AUTORE presso Ristorante Tuttasparago c/o Patfrut** - Via Nazionale 245, Altedo (su prenotazione tel. 335.5358671 - 051.871979 ore ufficio)

<i>Antipasto</i>	Chef Elio Facchini	Federazione Italiana Cuochi Bologna
<i>Primo Piatto</i>	Chef Mauro Tampieri	Federazione Italiana Cuochi Ferrara
<i>Secondo Piatto</i>	Chef Elio Facchini	Federazione Italiana Cuochi Bologna
<i>Dessert</i>	Chef Mauro Tampieri	Federazione Italiana Cuochi Ferrara

ore 21,30 *Caffetteria La Dolce Vita:* MUSICA DAL VIVO

SABATO 16 MAGGIO

- ore 09,00 *Sala Polivalente, via Minghetti 1/B, Altedo:* **CONVEGNO LA VALORIZZAZIONE DELL'ASPARAGO: STRATEGIE DI MERCATO E NUOVE TECNICHE CULTURALI**
- dalle 9,30 *Porte Aperte MAPA STORE MARKET E ACCESSORI PER CAMPER*
alle 18,30 *Via del Palazzino, 11 - Per info 051 875842*
- ore 14,30 *Piazza XXV Aprile:* **"L'Asparago incontra lo sport"** Torneo di minibasket e minivolley
- ore 16,30 *Piazza della Pace:* **Apertura Stand di vendita di asparagi e prodotti agricoli**
- ore 17,00 *Sala Don Lodi:* Inaugurazione della 28ª mostra "MODELLISMO... CHE PASSIONE"
Teatro Parrocchiale: Apertura pesca di beneficenza
- ore 17,30 *Auditorium Altedo:* Il Teatrino dell'Es presenta "SPETTACOLO DI BURATTINI" **offerto dall'Amministrazione Comunale** inserito nella rassegna di Teatro per l'Infanzia "Invito in Provincia 2009"
- ore 19,00 **Apertura RISTORANTE TUTTASPARAGO c/o PATFRUT Via Nazionale 245**
- ore 21,00 *Piazza XXV Aprile:* **Concorso Nazionale "MISS ITALIA 2009"**
Selezioni Regionali. **Ospiti VIP in giuria.** Intermezzo MUSICA LIVE ed esibizione della Scuola di Ballo TOP DANCE FREEDOM del maestro Lucio Cocchi.

DOMENICA 17 MAGGIO

- Per tutta la giornata:* shopping tra le bancarelle e negozi aperti per l'occasione.
Centro Pertini: gonfiabili per bambini.
A disposizione per tutta la giornata **TRENINO NAVETTA GRATUITO** dai parcheggi al ristorante, al centro del paese fino alle ore 23,00.
- ore 09,00 *Sala Don Lodi:* apertura della 28ª Mostra "MODELLISMO... CHE PASSIONE" (9-12,30/15-23)
Teatro Parrocchiale: apertura pesca di beneficenza
Piazza della Pace: **Apertura Stand di vendita di asparagi e prodotti agricoli**
MOSTRA DI NUOVE VARIETA' DI ASPARAGI
- dalle 9,30 *Porte Aperte "MAPA STORE MARKET E ACCESSORI PER CAMPER"*
alle 18,30 *Via del Palazzino, 11 - Per info 051 875842*
- ore 10,00 e per tutta la giornata: *Ufficio Sagra (via Nazionale 100):* Postazione Posteitaliane - **Annullo filatelico e cartolina a ricordo del quarantennale.**
Parco Via Minghetti: **Inaugurazione nuovo Auditorium** da parte del Sindaco Dr. Massimiliano Vogli. Esibizione di **Luca Arpa**, pianista; orchestra e coro voci bianche **Scuola Fontana Altedo** diretto dalla **M. Diana Deghenghi.**
Via Gramsci: Raduno di auto d'epoca con il Club **"AUTOMOTO STORICHE DI MOLINELLA"**
Caffetteria la Dolce Vita: MUSICA ED ANIMAZIONE CON I **D.J. DI RADIO INTERNATIONAL**, Radio Ufficiale della SAGRA 2009
- ore 11,00 *Piazzale APOFRUIT:* Manifestazione **"CORRI IN PISTA E NON SULLA STRADA"** del WCFKART in collaborazione con la Polizia di Stato. Dimostrazione di Kart da competizione, noleggio kart per bambini. La Polizia di Stato sarà presente con mezzi in dotazione.
ESIBIZIONE AUTO ELABORATE DEL CLUB AUTODRIIFTING TOUNING.
- ore 11,30 *Via Minghetti, Punto Vendita Coop:* **Inaugurazione mosaico del maestro Ezio Carnevali.**
- ore 12,00 **Apertura RISTORANTE TUTTASPARAGO c/o PATFRUT Via Nazionale 245**
- ore 15,00 *Palestra Comunale:* Stage e Gara di Karate
Via Minghetti: l'Associazione Blunt Skate organizza **"SKATE CONTEST UNDER"**. Gara con ricchi premi. Per info 335 331101. L'area sarà disponibile per tutta la settimana.
- ore 16,00 *Piazza XXV Aprile:* sul palco si esibiranno **"LIKE LIGHT"** e **"ALTRE DI B"**
Caffetteria la Dolce Vita: RADIO INTERNATIONAL. Diretta della manifestazione
- ore 16,30 Dal Ristorante, lungo le vie del paese, **CORTEO FOLKLORISTICO con i gruppi SAN COSMA ASD e SBANDIERATORI PETRONIANI ASD**
- ore 18,00 *Piazzale della Chiesa:* **"BIANCO O NERO?"** - Esibizione delle allieve della scuola di danza classica e contemporanea dell'U.S. Altedo Sport & Cultura, diretta dalla Sig.ra MARGHERITA LAURO
- ore 19,00 **Apertura RISTORANTE TUTTASPARAGO c/o PATFRUT Via Nazionale 245**
- dalle ore 19 *Via Minghetti, Pacha Club:*
alle ore 23 *Musica House con dj Tomas*
- ore 21,30 *Caffetteria la Dolce Vita:* Anteprema "SUMMER 2009 MAKO' ABBIGLIAMENTO" a seguire spettacolo **"STELLA GEMELLA"** i Sosia di Vari Artisti con intermezzo esibizione di danza del ventre

LUNEDÌ 18 MAGGIO

ore 20,00 **SERATA D'AUTORE presso Ristorante Tuttasparago c/o Patfrut** - Via Nazionale 245, Altedo (su prenotazione tel. 335.5358671 - 051.871979 ore ufficio)

<i>Antipasto</i>	Chef Massimo Pieretto	Ristorante "Flyer" Treviso
<i>Antipasto</i>	Chef Andrea Spadoni	Hotel "Elena" Senigallia (AN)
<i>Primo Piatto</i>	Chef Michele Sabbatini	Hotel "Elena" Senigallia (AN)
<i>Primo Piatto</i>	Chef Emilio Colombo	Torino
<i>Secondo Piatto</i>	Chef Maurizio Peccolo	Ristorante "Terrae di Romagna" Quinto (TV)
<i>Secondo Piatto</i>	Chef Giorgio Maschio	Ristorante "Belvedere" Bassano del Grappa
<i>Dessert</i>	Chef Gigio Masala	Ristorante "Ai Trenti" Pove del Grappa

MARTEDÌ 19 MAGGIO

ore 20,00 **SERATA D'AUTORE presso Ristorante Tuttasparago c/o Patfrut** - Via Nazionale 245, Altedo (su prenotazione tel. 335.5358671 - 051.871979 ore ufficio)

<i>Antipasto</i>	Chef Maurizio Caselli	Ristorante "Monna Lisa" Vigarano M. (FE)
<i>Primo Piatto</i>	Chef Moreno Giusti	Ristorante "Gola Gioconda" Migliaro (FE)
<i>Primo Piatto</i>	Chef Daniele Ditta	Rist. "La Piazzetta nel Parco" Castel S.Pietro (BO)
<i>Secondo Piatto</i>	Chef Moreno Giusti	Ristorante "Gola Gioconda" Migliaro (FE)
<i>Dessert</i>	Chef Maurizio Caselli	Ristorante "Monna Lisa" Vigarano M. (FE)
<i>Dessert</i>	Chef Daniele Ditta	Rist. "La Piazzetta nel Parco" Castel S.Pietro (BO)

MERCOLEDÌ 20 MAGGIO

ore 20,00 **SERATA D'AUTORE presso Ristorante Tuttasparago c/o Patfrut** - Via Nazionale 245, Altedo (su prenotazione tel. 335.5358671 - 051.871979 ore ufficio)

<i>Antipasto</i>	Chef Fausto Scola	Ristorante "Scola" Castelbianco Albenga (SV)
<i>Primo Piatto</i>	Chef Stefano Malagoli	Trattoria "Cavalieri Ducati" Renazzo di Cento (FE)
<i>Primo Piatto</i>	Chef Roberto Biondi	Ristorante "Pallida Luna" Pieve di Cento (BO)
<i>Secondo Piatto</i>	Chef Fausto Scola	Ristorante "Scola" Castelbianco Albenga (SV)
<i>Dessert</i>	Chef Roberto Biondi	Ristorante "Pallida Luna" Pieve di Cento (BO)
<i>Dessert</i>	Chef Stefano Malagoli	Trattoria "Cavalieri Ducati" Renazzo di Cento (FE)

GIOVEDÌ 21 MAGGIO

ore 20,00 **SERATA D'AUTORE presso Ristorante Tuttasparago c/o Patfrut** - Via Nazionale 245, Altedo (su prenotazione tel. 335.5358671 - 051.871979 ore ufficio)

<i>Antipasto</i>	Chef Luca Caniato	Ostello "Canal Bianco" Arquà Polesine (RO)
<i>Primo Piatto</i>	Chef Stefano Ravaglia	Agriturismo "Prato Pozzo" Anita (FE)
<i>Secondo Piatto</i>	Chef Luca Caniato	Ostello "Canal Bianco" Arquà Polesine (RO)
<i>Dessert</i>	Chef Marco Balboni	Pasticceria "Bentivoglio" Bentivoglio (BO)

VENERDÌ 22 MAGGIO

ore 17,30 *P.le della Chiesa*: arrivo dei ciclisti con consegna della fiaccola proveniente dalla chiesa di S. Rita.

ore 20,00 **Apertura RISTORANTE TUTTASPARAGO c/o PATFRUT Via Nazionale 245**

Sala Don Lodi: Apertura 28ª Mostra "MODELLISMO... CHE PASSIONE"

Teatro Parrocchiale: Apertura Pesca di Beneficenza

ore 20,30 **Festeggiamenti in onore di SANTA RITA. SANTA MESSA**

ore 21,00 Processione per le vie del paese con la partecipazione del **CORPO BANDISTICO DI MINERBIO**

ore 21,30 *Caffetteria La Dolce Vita*: musica dal vivo con la band "**BERSAGLIO MOBILE**"

SABATO 23 MAGGIO

ore 11,00 *Palazzo Marescalchi, Malalbergo*: Inaugurazione Mostra "**PINOCCHIO**" aperta dalle ore 15.00 alle 18.00 Dal 15 al 29 maggio, orario: 16,30-18,30; sabato 30 dalle 10,00 alle 12,00.

ore 15,30 *Campo Sportivo*: In collaborazione con MALBA CALCIO incontro di calcio. A seguire **INAUGURAZIONE DEI NUOVI SPOGLIATOI** da parte del Sindaco Dr. Massimiliano Vogli

Triangolo di Calcio Femminile "MAMME IN CAMPO" a favore della FANEP.

Squadre: A.MI.CA.-PROGRESSO-CORTICELLA

ore 16,00 *Piazza della Pace*: **Apertura stand di vendita degli asparagi e prodotti agricoli**

ore 17,00 *Palestra Comunale*: "SEMIFINALI DI BASKET REGIONALE – UNDER 13"

ore 19,00 *Palestra Comunale*: "SEMIFINALE DI BASKET REGIONALE – UNDER 13"

Apertura RISTORANTE TUTTASPARAGO c/o PATFRUT Via Nazionale 245

Sala Don Lodi: Apertura della 28ª Mostra "MODELLISMO... CHE PASSIONE"

Teatro Parrocchiale: Apertura Pesca di beneficenza

ore 21,30 *Piazza XXV Aprile*: **Grande spettacolo con l'orchestra**

MIRKO CASADEI BEACH BAND

DOMENICA 24 MAGGIO

Per tutta la giornata: Shopping tra le bancarelle e negozi aperti per l'occasione.

Centro Pertini: gonfiabili per bambini.

A disposizione per tutta la giornata **TRENINO NAVETTA GRATUITO** dai parcheggi al ristorante, al centro del paese fino alle ore 23,00.

- ore 09,00 *Sala Don Lodi*: Apertura 28ª Mostra "MODELLISMO... CHE PASSIONE"
Teatro Parrocchiale: Pesca di Beneficenza
Piazza della Pace: **Apertura Stand di vendita asparagi e prodotti agricoli**
- ore 10,00 *Caffetteria La Dolce Vita*: Musica, intrattenimento e animazione con i D.J. DI RADIO INTERNATIONAL, Radio Ufficiale della SAGRA 2009
- ore 11,00 *Piazzale della Chiesa*: ATTRAZIONI PER BAMBINI
- ore 11,30 *Via Gramsci*: CAMPEROPOLI "Nuovi modelli camper e roulotte per l'estate 2009"
- ore 12,00 **Apertura RISTORANTE TUTTASPARAGO c/o PATFRUT Via Nazionale 245**
- ore 15,00 *Via Minghetti*: L'Associazione BLUNT SKATE organizza "DEMO SKATE"
- ore 16,00 *Palestra Comunale*: **FINALE REGIONALE BASKET UNDER 13**
Caffetteria La Dolce Vita: DIRETTA DELLA MANIFESTAZIONE CON RADIO INTERNATIONAL
- ore 16,30 *Piazza XXV Aprile*: GARA DI BALLO "HIP HOP COMPETION 3" in collaborazione con "Palestra Azzurra"
- ore 18,00 *Caffetteria La Dolce Vita*: **Musica dal vivo con Eros**
- ore 18,30 *Caffetteria La Dolce Vita*: Hair Fashion Parr. Unisex in collaborazione con Matrix presenta: **"SFILATA MODA CAPELLI TENDENZA ESTATE 2009"**
- ore 19,00 *Palestra Comunale*: **FINALE REGIONALE BASKET UNDER 13**
Apertura Ristorante TUTTASPARAGO c/o PATFRUT Via Nazionale 245
Via Minghetti, Pacha Club: Musica House con dj Tomas (fino alle ore 23)
- ore 21,30 *Piazza XXV Aprile*: risate e divertimento con i comici da **ZELIG**

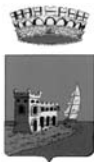
DUILIO PIZZOCCHI E FABRIZIO FONTANA

- ore 23,00 *Piazza XXV Aprile*:

Gran spettacolo pirotecnico "MARTARELLO SHOW"

Il trenino navetta funzionerà gratuitamente
entrambe le domeniche di Sagra





COMUNE
DI MALALBERGO

Sagra dell'Asparago Verde
di Altedo IGP

IL COMITATO PROMOTORE
LA SAGRA
DELL'ASPARAGO VERDE
DI ALTEDO IGP



Serate d'Autore 2009

presso lo stand gastronomico "Tuttasparago" (Patfrut, via Nazionale 245, Altedo - Bo)

GIOVEDÌ 14 MAGGIO

Antipasto: Torta salata ricotta e Asparagi Verdi di S. Benedetto Po (Mantova). *Chef Attilio Casari, Agriturismo "Casari" San Benedetto Po (MN)*

Primo Piatto: Strozzapreti con Asparagi Verdi di Altedo IGP, concassè di pomodoro e speck croccante. *Chef Circelli Alessandro, Ristorante "La Nuova Pesa" Minerbio (BO)*

Secondo piatto: Polletto farcito agli Asparagi Verdi di San Benedetto Po (Mantova). *Chef Attilio Casari, Agriturismo "Casari" San Benedetto Po (MN)*

Secondo piatto: Filetino di maiale all'Asparago Verde di Mesola. *Chef Brancato Ignazio, "Osteria dei Golosi" Mesola (FE)*

Dessert: Tortino di riso dolce agli Asparagi Verdi di Altedo IGP. *Chef Circelli Alessandro, Ristorante "La Nuova Pesa" Minerbio (BO)*

VENERDÌ 15 MAGGIO 2009

Antipasto: Sformatino di polpo, Asparago Verde di Altedo IGP e patate. *Chef Elio Facchini, Federazione Italiana Cuochi Bologna*

Primo Piatto: Spaghetti alla chitarra al cartoccio con crema di Asparagi Verdi di Altedo IGP e frutti di mare. *Chef Mauro Tampieri, Federazione Italiana Cuochi Ferrara*

Secondo Piatto: Filetto di salmone in crosta con salsa di Asparagi Verdi di Altedo IGP con mandorle tostate. *Chef Elio Facchini, Federazione Italiana Cuochi Bologna*

Dessert: Bavaresa alla vaniglia con crema d'Asparago Verde di Altedo IGP alla menta. *Chef Mauro Tampieri, Federazione Italiana Cuochi Ferrara*

LUNEDÌ 18 MAGGIO 2009

Antipasto: Mousse di Gruyere e Asparago Verde di Altedo IGP. *Chef Massimo Pieretto, Ristorante "Flyer" Treviso*

Antipasto: Più piani di Asparagi (Verdi di Altedo IGP e Bianchi di Bassano), patate dolci e pancetta affumicata. *Chef Andrea Spadoni, Hotel "Elena" Senigallia (AN)*

Primo Piatto: Maccheroni al torchio mantecati alla crema di Asparagi Verdi di Altedo IGP con asparagina selvatica, Asparago Bianco in chips e guanciale croccante. *Chef Michele Sabbatini, Hotel "Elena" Senigallia (AN)*

Primo Piatto: Risotto Carnaroli con Asparago di Poierino e Verde Turrione Altedese IGP. *Chef Emilio Colombo, Torino*

Secondo Piatto: Il testamento del porco in onore dell'Altedese re Turrione. *Chef Maurizio Peccolo, Ristorante "Terra di Romagna" Quinto (TV)*

Secondo Piatto: Filetto di orata ripieno agli Asparagi Bianchi, Verdi di Altedo IGP, con salsa di fave e prezzemolo. *Chef Giorgio Maschio, Ristorante "Belvedere" Bassano del Grappa*

Dessert: Tortino morbido al cioccolato nero, Asparagi Bianchi, Verdi di Altedo IGP e mousse di biancomangiare. *Chef Gigio Masala, Ristorante "Ai Trenti" Pove del Grappa*

MARTEDÌ 19 MAGGIO 2009

Antipasto: Spuma di Asparagi Verdi di Altedo IGP e mandorle in croccante "Monna Lisa". *Chef Maurizio Caselli, Ristorante "Monna Lisa" Vigarano M. (FE)*

Primo Piatto: Ravioloni alla contadina con Asparagi Verdi di Altedo IGP e salama da sugo Ferrarese. *Chef Moreno Giusti, Ristorante "Gola Gioconda" Migliaro (FE)*

Primo Piatto: Triangoli di ricotta burrata e Asparagi Verdi di Altedo IGP, lardo di montagna croccante e crema di curcuma e asparagi. *Chef Daniele Ditta, Ristorante "La Piazzetta nel Parco" Castel S. Pietro (BO)*

Secondo Piatto: Cordon bleu altedese con cous cous agli Asparagi Verdi di Altedo IGP. *Chef Moreno Giusti, Ristorante "Gola Gioconda" Migliaro (FE)*

Dessert: Mantecato agli Asparagi Verdi di Altedo IGP con re Turrione al profumo di cannella. *Chef Maurizio Caselli, Ristorante "Monna Lisa" Vigarano M. (FE)*

Dessert: Cilindro di pan di Spagna agli Asparagi Verdi di Altedo IGP con mousse di gianduia e asparagi croccanti con salsa allo zabaione e asparagi sabbia. *Chef Daniele Ditta, Ristorante "La Piazzetta nel Parco" Castel S. Pietro (BO)*

MERCOLEDÌ 20 MAGGIO 2009

Antipasto: Carpaccio di Asparago Violetto d'Albenga al sale marino con cassata di cuor di bue, flan di trombetta e carciofi di credenza. *Chef Fausto Scola, Ristorante "Scola" Castelbianco Albenga (SV)*

Primo Piatto: Timballo gratinato in forno di maccheroncini di pasta grossa al torchio, ragù di verdure e crema di parmigiano su zuppa di Asparagi Verdi di Altedo IGP con spuma di fagioli cannellini e croccante al caffè. *Chef Stefano Malagoli, Trattoria "Cavalieri Ducati" Renazzo di Cento (FE)*

Primo Piatto: Rotoli di sfoglia gialla al mattarello ripieni di crema di Asparagi Verdi di Altedo IGP e gamberi, serviti in guazzetto di scorfano. *Chef Roberto Biondi, Ristorante "Pallida Luna" Pieve di Cento (BO)*

Secondo Piatto: Brunoise di Asparago Violetto di Albenga spadelato, filetto di branzino agli aromi. *Chef Fausto Scola, Ristorante "Scola" Castelbianco Albenga (SV)*

Dessert: Tortino al cioccolato amaro ripieno di gelato di Asparagi Verdi di Altedo IGP in letto di crema inglese al rum. *Chef Roberto Biondi, Ristorante "Pallida Luna" Pieve di Cento (BO)*

Dessert: Trancio di torta morbida bicolore agli Asparagi Verdi di Altedo IGP e spuma di caramello al "fior di sale di Cervia" con biscotto croccante alle fave di cacao, crema inglese alla vaniglia, fragole semi-candite e foglio di melanzane essiccato in forno. *Chef Stefano Malagoli, Trattoria "Cavalieri Ducati" Renazzo di Cento (FE)*

GIOVEDÌ 21 MAGGIO 2009

Antipasto: Asparagi Verdi di Altedo IGP con insalatina novella, fragole e glassa all'aceto balsamico. *Chef Luca Caniato, Ostello "Canal Bianco" Arquà Polesine (RO)*

Primo Piatto: Risottino agli Asparagi Verdi di Altedo IGP con crema di ricotta fresca allo zafferano. *Chef Stefano Ravaglia, Agriturismo "Prato Pozzo" Anita (FE)*

Secondo Piatto: Suprema di faraona a bassa temperatura con Asparagi Verdi di Altedo IGP e rosti di patate. *Chef Luca Caniato, Ostello "Canal Bianco" Arquà Polesine (RO)*

Dessert: Bicchierino goloso all'Asparago Verde di Altedo IGP. *Chef Marco Balboni, Pasticceria "Bentivoglio" Bentivoglio (BO)*

Referente per informazioni e prenotazione: **Giancarlo Andrioli** 051.871979 ore ufficio - cell. 335.5358671

È indispensabile la prenotazione