

Alimento da scoprire: **Asparagi Verdi di Altedo**

COS'È?

L'**Asparago Verde di Altedo IGP**, è un ortaggio allo stato fresco della specie **Asparagus officinalis L.** ottenuto da varie cultivar.



IGP - Indicazione Geografica Protetta, indica un marchio di origine protetta che viene attribuito dall'Unione Europea a quei prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità, o un'altra caratteristica che dipende dall'origine geografica, la cui produzione, trasformazione e/o elaborazione avviene nel territorio di origine. In questo caso l'**Asparago Verde di Altedo** è prodotto tipico della **provincia di Ferrara e Bologna**, nella regione **Emilia Romagna**.

CARATTERISTICHE

L'asparago è dotato di più **fibra** rispetto ad altri ortaggi, ed è ricco di preziosi elementi nutritivi quali **fosforo, potassio, calcio, magnesio, vitamine A, E, C e acido folico (Vit.B9)**. In cucina, oltre ad essere utilizzato per creare piatti nutrienti e gustosi, l'estetica dell'asparago esalta dal punto di vista decorativo la presentazione dei piatti.

LA STORIA

A livello storico-tradizionale, i documenti comprovanti l'origine della coltura, della commercializzazione e dell'utilizzo culinario dell'**Asparago Verde ad Altedo** risalgono al **XIII secolo**.

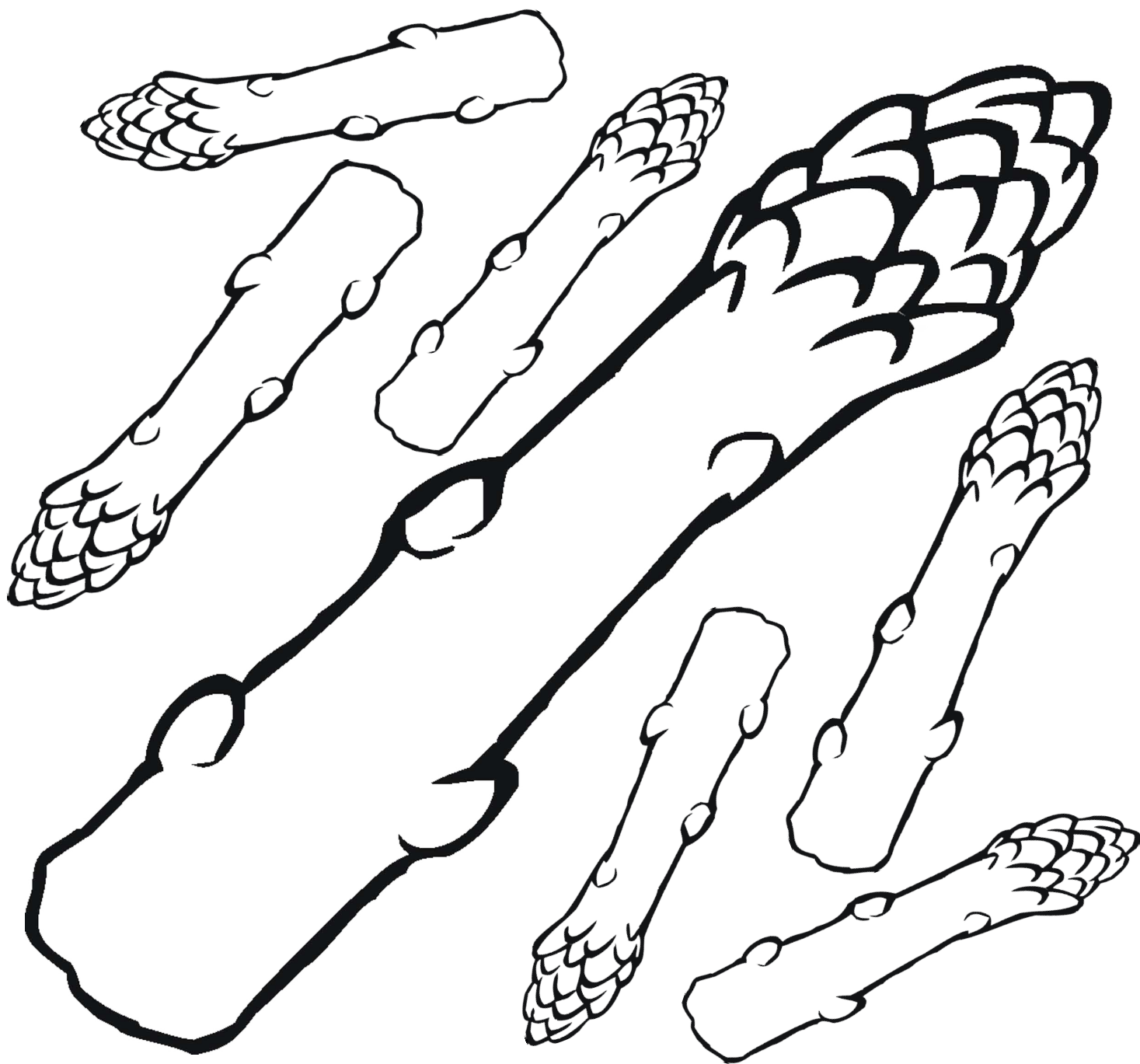
Infatti, dalle aree coltivate «*si raccoglievano cereali, foraggio, canapa e ortaggi, fra questi ultimi una verdura molto apprezzata nelle mense del tempo per il suo inebriante sapore*» quale appunto l'**Asparago di valle**: un prodotto molto usato dai grandi cuochi bolognesi nei secoli passati, come testimoniano le ricette con asparago inserite nei loro piatti.





COLORAMI!

Prendi i pastelli o i pennarelli e colora di verde l'**ASPARAGO** più grande...
poi fai esplodere la tua creatività colorando con fantasia tutti gli altri asparagi!



LO SAPEVI CHE...

✓ Il termine asparago, dal greco "aspharagos", probabilmente mutato dal persiano "asparag", significa **germoglio**.