

Bologna da vivere promuove **la raccolta fondi per il terremoto dell'Emilia**: potete dare il vostro contributo piccolo o grande tramite: Mediafriends, Banca Intesa SanPaolo, IBAN IT 41 D 03069 09400 615215320387, indicando nella causale "terremoto Emilia Romagna"

VASCO

KOM - LA MOSTRA IN 3D

LA PRIMA MOSTRA "LIVE"

Un'esperienza sensoriale unica e avvolgente, per (ri)vivere il concerto, le atmosfere più intime delle prove, la vita e le complicità dietro le quinte, la potenza e l'intensità di tutti gli show, l'esplosione di luce ed emozione dirompente che Vasco innesca sul palco. Patrocinata dal Comune di Bologna, la mostra fa parte del programma di *bé bolognaestate 2012*; ideata e realizzata da Arturo Bertusi per Chiaroscuro, sarà uno degli eventi clou dell'estate in città.

Le fotografie sono di Roberto Villani, storico fotografo ufficiale dei live di Vasco, e di Gianluca Simoni, autore degli scatti delle copertine più recenti.

L'ideazione e la direzione artistica sono di Arturo Bertusi di Chiaroscuro, lo studio bolognese di grafica e comunicazione che cura l'immagine degli album di Vasco; la produzione è di Chiaroscuro e di Palazzo Isolani.

Citando Vasco: "Una mostra per me? ...Non me l'aspettavo eh...", eppure è Bologna la "sua" città che ha voluto tenere a battesimo la Mostra in 3D... e questo fa sempre piacere!

VASCO kom La mostra in 3D si inaugura Venerdì 8 Giugno e Sabato 9 sarà la giornata dedicata al Fan Club Il Blasco, i cui soci potranno usufruire di agevolazioni per tutto il periodo della mostra.



Carta straccia: la raccolta differenziata

Foto scattata martedì sera 5 giugno in una delle vie del centro di Bologna.



LA PRIMA MOSTRA IN 3D DI UNA ROCKSTAR

Un percorso Multimediale per:

- **OLTRE 200 IMMAGINI D'AUTORE** IN 3D, tratte da "Vivere o niente" tour e album, videoproiettate in HD su schermi cinematografici;
- **MATERIALI ORIGINALI E RARITÀ**: testi e manoscritti originali, abiti di scena, strumenti, rarità e oggetti-simbolo;
- **SALACINEMA** con proiezioni dei concerti "storici", documentari, interviste e una rassegna di tutti i videoclip.

E NEL WEEKEND: "NOTTI ROSSI", ogni sabato sera l'appuntamento è nel cortile della mostra per 6 serate speciali, con persone vicine a Vasco e al suo mondo, cinema all'aperto con filmati inediti o mai pubblicati e anteprime, come il documentario del tour europeo.

Notti Rossi Giugno: sabato 9, 16, 23, 30; Luglio: sabato 7 e 14
www.vascomostra3d.it
info@vascomostra3d.it
tel. 3346695561 (da lun. a ven. ore 10:00/16:00, dall'8 giugno tutti i giorni 10:00/16:00)

Dove
Bologna, Palazzo Isolani, via Santo Stefano 16
8 Giugno - 15 Luglio 2012

Orari
da lunedì a giovedì: 15.00 - 22.00
venerdì, sabato e domenica: 15.00 - 24.00. La biglietteria chiude un'ora prima

NOTE NEL CHIOSTRO
XI edizione 2012

Cenobio di San Vittore
via San Vittore, 40,
Bologna
cenobiosanvittore@libero.it,
tel. 051 582331
www.sanvittore.info

Giovedì 14 giugno ore 21
"4 Mani al Pianoforte"
Das Pianistico di Firenze

Giovedì 21 giugno ore 21
"5 Flati per il Novecento"
Quinteto Kandinsky

Giovedì 28 giugno ore 21
"60 Anni di Successi"
Doctor Dixie Jazz Band!
nel 60° Anniversario della fondazione della Band

Giovedì 5 luglio ore 21
"4 Mani al Fortepiano"
Francesca Barchetta
Carlo Marzoli

Giovedì 12 luglio ore 21
"5 Solisti dagli USA"
La cultura di tutto il mondo a New York

Fieri di essere emiliani

Fino a quando non ti succede non puoi capire quanto sia doloroso vedere la tua terra e la tua gente lacerate dal terremoto.

Bologna ha vissuto questo disastro inatteso con partecipazione per i nostri vicini danneggiati dal sisma e con paura per le continue scosse.

Il sismografo di INGV scandisce il tempo e le scosse sui nostri smartphone, ma l'orologio in ferro battuto di via Ugo Bassi, a pochi passi da Ricordi, non c'è più, lo hanno prima transennato, poi lo hanno tolto.

Orologi e Chiese, alcune danneggiate, alcune distrutte.

Il tempo in Emilia sembra non finire mai.

Ma il coraggio e la forza testimoniate dagli abitanti della pianura, che pur nella difficoltà estrema non sono stati un minuto con le mani in mano, non hanno accettato di farsi abbattere dalla disperazione, nella speranza di ricostruire,

sono un esempio per tutta l'Italia.

Siamo tutti emiliani, in uno stesso credo, quello della solidarietà. Siamo tutti uomini e nella nostra umanità siamo tutti uguali.

E così se una luce si può intravedere da questa tragedia è quella che si intravede negli occhi delle persone, meno estranei, più addolorati ma più vicini.

I nostri sensi sono in allerta continua, così notiamo ogni aereo che passa, i fuochi di artificio dell'altra sera ci hanno disturbato il sonno e voglio sottolineare quanto fossero inopportuni... già solitamente non li apprezzo per i traumi che provocano agli animali.

La paura va allontanata perché talvolta provoca più danni. E il suo antidoto è sì la normalità come ha scritto qualcuno su facebook ma anche il pensare e aiutare gli altri è un ottimo e naturale rimedio.

Beatrice di Pisa



Tassa sui rifiuti: come mai aumenta invece che diminuire?

di Beba Gabanelli

“Non faccio la raccolta differenziata perché tanto poi buttano tutto insieme”.

Questa affermazione la sentiamo spesso sia da persone convinte di dire il vero, sia da altre che la usano come scusa plausibile alla propria pigrizia. Eppure sono poche le leggende metropolitane tanto radicate quanto l'idea che i Comuni - e con essi le aziende partecipate che hanno il compito di raccogliere i rifiuti - ci costringano a fare una fatica incredibile per poi cacciare tutto in discarica o in un inceneritore. Non voglio dire con questo che escludo truffe, sprechi o inefficienze sulla pelle di noi cittadini, sarebbe sciocco affermarlo. Dico però che c'è una ragione molto precisa per cui i Comuni, con molte eccezioni di cattiva amministrazione, hanno quasi raddoppiato la raccolta differenziata in 10 anni: perché conviene. Facciamo l'esempio dell'Emilia-Romagna. La Regione ha siglato un accordo con il CONAI, ovvero sei consorzi rappresentativi dei materiali che vengono utilizzati per il recupero degli imballaggi: acciaio, alluminio, carta, legno, plastica e vetro. Ogni consorzio deve coordinare, organizzare e garantire, per ciascuna filiera di materiale, il ritiro dei rifiuti provenienti dalla raccolta

differenziata e dagli imballaggi delle imprese industriali e commerciali per avviarli al recupero e al riciclo. Ora, il CONAI non è un'associazione caritatevole. Se si accolla l'onere di ritirare i rifiuti che i Comuni hanno raccolto in maniera differenziata e paga per ogni tonnellata correttamente conferita, lo fa perché a sua volta ha un guadagno. Infatti i rifiuti vengono poi venduti ad aziende che li trattano come fossero materie prime, producendo semi-lavorati per l'edilizia, il design, l'abbigliamento, il packaging ecc. Facciamo due conti: in regione produciamo ogni anno oltre 3 milioni e 93 mila tonnellate di rifiuti tra solidi urbani e materiali da imballaggio delle varie aziende. Di questi, lo scorso anno ne sono stati raccolti in maniera differenziata circa 1 milione 546 mila tonnellate. Quasi la metà, e potremmo fare meglio. Ad ogni modo, di questi rifiuti solo una piccola parte risultata generalmente idonea all'avvio della lavorazione gestita dal CONAI: circa 376 mila tonnellate. Seppur piccola, questa parte è stata pagata, in media, 40 euro a tonnellata. A conti fatti sono 15 milioni di euro, mica noccioline. A questo punto le domande sono due: come vengono impiegati questi soldi e come mai la tassa sui rifiuti (TARSU) aumenta invece che diminuire. Proviamo a ragionarci insieme nel prossimo numero.

Prêt à partir?
CORSI INTENSIVI

Prossima fermata:
Alliance Française di Bologna!

CORSI INTENSIVI DI FRANCESE per tutti i livelli!

NOVITÀ 2012
SPECIALE RAGAZZI: RECUPERO SCOLASTICO
giugno e settembre, 20 ore in 3 settimane

Alliance Française
Via De' Marchi, 4 Bologna
Tel. 051332828
segreteria@mf.bolognae.fastwebnet.it
www.france-bologna.it

Grafica: Silvia Lamboglia

RISTORANTE il PESCATO del CANEVONE

IL PESCATO del canevone

Via Luigi Tonini, 34 Rimini Tel. +39 366 35 41 510
mail: info@ilpescatodelcanevone.it

Gli appuntamenti da non perdere

Il Cinema Ritrovato

Quando: da sabato 23 giugno a sabato 30 giugno
In Piazza maggiore visioni gratuite

Bologna Pride

Quando: sabato 9 giugno
Ore 14,30 Porta Saragozza corteo

Ore 21,00 Parco Nord Party Ufficiale
www.bolognapride.it

Prova di solidarietà con Abbado

Quando: 10 giugno ore 19.15
Dove: Teatro Manzoni, via de' Monari
www.orchestramozart.com

Energia nei colli

Seconda edizione di Energia nei colli
Bimbò è media partner
Dove: Parco Cavaioni
Quando: da 8 giu 2012 a 16 giu 2012
www.ca-shin.it

Biografilm Festival

Quando: 8- 18 giugno
Dove: vari luoghi della città e Lumiere
Anteprima italiana 11 giugno Marley
Anteprima mondiale Hopper: 10 giugno
www.biografilm.it/2012

Festival delle differenze

Parco della Montagnola
Quando: 13 giugno ore 19:00

Spore 2012 | 3rd Day

Lazzaretto Autogestito
Quando: 16 giugno ore 14:00
Via Pietro Fiorini, 12

Cibo sotto le stelle

Quando: fino all'8 settembre
Cene a tema all'Orfeonica
Arena Orfeonica ore 20:00
Via Broccaindosso, 50

Tutti gli appuntamenti su
www.bolognadavivere.com



Cena tibetana di beneficenza a favore dei bambini orfani della Tashi Boarding school di Kathmandu

Domenica 10 giugno ore 20.00 nel suggestivo Agriturismo Ca' Shin via Cavaioni n°1, Bologna
www.ca-shin.it

Vi aspettiamo a partire dalle ore 18.00, con mercatino tibetano, varie iniziative ed un bellissimo tramonto da gustare tra aromi d'oriente in compagnia di Lama Tashi e della sua famiglia che cucinerà per noi
MENÙ ADULTI 25 € - BAMBINI 10 €
Vi aspettiamo numerosi!

Tutto il ricavato della serata verrà interamente devoluto ai bambini dell'Orfanotrofio Tashi School in Nepal.

Prenotazione obbligatoria al 335 7231969 o inviando mail di risposta a redazione@bolognadavivere.com con indicato nome cognome e numero partecipanti



gelateriagianni
un mondo di emozioni

UN'ABITUDINE, UN PIACERE, UN'EMOZIONE... IL GELATO!



Gelateria Gianni consegna a domicilio!

Come ricevere il gelato direttamente a casa?

Telefonando allo **051233008** e specificando nome e indirizzo.
Si ricevono ordini dalle ore 19:00 alle ore 22:30.

Dove consegna Gianni?

La consegna sarà effettuata entro la cerchia dei viali cittadini
Per ordini dai 2 Kg in su, si effettua la consegna anche fuori dalla cerchia dei viali.

Quando consegna Gianni?

Dalle ore 20:00 alle ore 23:00
tutti i giorni compresa la domenica

Cosa puoi ordinare?

vaschetta da 500 gr - 750 gr - 1 kg - 1,5 kg

CONSEGNA QUESTO COUPON E IL GELATO TE LO PORTIAMO GRATIS!!

Prenota il tuo gelato preferito telefonando allo 051233008 dalle 19.00 alle 22.30.

gelateria gianni - via montegrappa 11 - Bologna - tel 051 233008 - www.gelateriagianni.com

L'ESTATE di San MARTINO

CHIOSTRO DI SAN MARTINO
VIA G. OBERDAN, 25
BOLOGNA

INAUGURAZIONE



Domenica 10 giugno - 21.30
"ASCOLTA, PASSANTE..."
Roberto Anglisani, Marco Baliani, Maria Maglietta raccontano il mondo di Cesare Pavese



Lunedì 11 giugno - 21.30
"MUSICA NUDA"
Petra Magoni e Ferruccio Spinetti

San MARTINO RAGAZZI con FANTATEATRO

Martedì 12 giugno - 21.00 - I TRE PORCELLINI
Mercoledì 13 giugno - 21.00 - HANSEL E GRETEL
Giovedì 14 giugno - 21.00 - RAPERONZOLA
Martedì 19 giugno - 21.00 - L'ORCO PUZZA
Mercoledì 20 giugno - 21.00 - LA BELLA ADDORMENTATA NEL BOSCO
Giovedì 21 giugno - 21.00 - CAPPUCETTO ROSSO
Martedì 26 giugno - 21.00 - ARRIVA PETER PAN

InfoLine 3465755761
Altomusic - www.altomusic.it - info@altomusic.it
Fantateatro - www.fantateatro.it - info@fantateatro.it
Prevedita online su www.vivaticket.it

Casarecce con alici e pomodorini al profumo di cedro



Questo è un piatto sano veloce ed estivo.

Le casarecce sono una sorta di maccheroni anche chiamati "gemelli". Io le ho scelte integrali.

Ingredienti

Per 4 persone:
400 gr di casarecce
15 alici in olio di oliva
20 pomodorini ciliegini
2 mazzetti di rucola
1 aglio
1 cedro o limone
olio extra vergine di oliva

(a piacere potete aggiungere come ho fatto io mollica sminuzzata di pane, dorata in padella con po' di olio e.v. di oliva e l'aglio, ma il piatto aumenta ovviamente di calorie e grassi)

Mettete a bollire l'acqua per la pasta e salatela. Appena bolle buttate la pasta.

Preparate un soffritto a fuoco medio con 2 cucchiaini di olio, il succo di mezzo cedro, l'aglio schiacciato con la buccia (se volete aggiungere la mollica di pane per farla dorare è questo il momento giusto per farlo).

Tagliate i ciliegini a metà e uniteli al soffritto, facendoli cuocere per un paio di minuti. Sminuzzate le acciughe o alici e la rucola (io taglio tutto con una

forbice che uso solo in cucina) e aggiungete i tutto al sugo al sugo, togliendolo da fuoco e mescolando bene. Correggete di sale se c'è bisogno (attenzione le acciughe sono salate). Scolate la pasta tenendo un bicchiere di acqua di cottura che potrebbe esser necessario per amalgamare bene il condimento con la pasta.

Impiattare in un piatto piano in modo che il sugo non rimanga sul fondo e unire il condimento. Mescolate bene e servite.

<http://www.saluteincucina.it/Ricetta/casarecce-con-alici-e-pomodorini-al-profumo-di-cedro.html/>

www.saluteincucina.it

Inserisci Nome e Email per ricevere GRATIS la newsletter di **Saluteincucina.it**

Nome:
Email:
Invia



Stampata su carta ecologica
La redazione non è responsabile per eventuali inesattezze ed errori nel foglio