BM BolognaMetropolitana
il 1° foglio metropolitano
Casalecchio San Lazzaro Castel Maggiore
ottobre 2013
English version
gli speciali del foglio Bologna da vivere.com

Quebracho
Pollo alla brasa e molti altri piatti semplici e gustosi per un pranzo o una cena diversa.
Piatti vegetariani, insalatone, panini, bibite e birre speciali.
Take away e consegna a domicilio
Aperto dalle 12 alle 22 tutti i giorni.
via di corticella 86/a T 0510496076, 0510418903 e cell 3482456925.
www.polloalabrasa.it

© Dog-Made-Sign - Fotolia.com

L'aura golosa di Bologna

Piccolo vademecum enogastronomico per bolognesi, studenti e turisti alla ricerca dell'eccellenza e del giusto prezzo, lontano dalle trappole acchiappa-sprovveduti. *di Gabriele Orsi*

Poche città al mondo sono in grado di suscitare nel cuore la **passione per il gusto e per l'eccellenza enogastronomica** come invece è in grado di fare **Bologna**: sembra quasi un'**indole naturale**, che porta tutto ciò che cova all'ombra delle Due Torri ad ammantarsi di un'**aura golosa**, che **profuma intensamente di mortadella e Parmigiano, di brodo bollente e di corposi** ragù**, di crescente e crescentine saporite e di carni dall'aroma intenso, di funghi e tartufi freschi e di pesce altrettanto vivace che proviene dal vicino Adriatico (ma anche dalle Valli di Comacchio).** Difficile, se ci si muove con un po' di criterio, pescare male in questo autentico oceano di delizie, **eppure la trappola acchiappa-turisti (e a volte anche acchiappa-bolognesi purtroppo) è sempre in agguato, quindi sempre meglio provvedersi di un piccolo vademecum**: ecco qualche consiglio.

Non c'è dubbio che **il cuore del gusto in salsa petroniana** sia la cosiddetta **zona del "Quadrilatero"**, ovvero quel dedalo di viuzze e vicoletti, attorniati da edifici medievali, nei quali si nascondono alcune tra le più gettonate botteghe storiche della città e autentiche chicche per intenditori. Si parte con l'Antica Salsamenteria Tamburini, da oltre un secolo rigurgitante di tutto ciò che può fare la gioia di un ghiottone, **dai salumi alla pasta fresca**, dai formaggi a un'ampia scelta di piatti pronti a base di carne e di pesce, fino ai vini e ai dolci, con la possibilità di degustare sul posto nell'attiguo bistrot o nell'annesso e più informale wine bar: le sue vetrine sono una gioia per gli occhi prima ancora che per il palato, ma anche usando l'olfatto non si perde certo l'orientamento. Andando più sul piccolo mi vengono in mente tre botteghe, ciascuna con la propria specialità: da Melega, per

continua all'interno

The delicious flavours of Bologna

A small food and wine handbook for Bolognesi, students and visitors in search of excellence at low prices away from the tourist traps.

Few cities in the world are able to arouse the passion for taste and excellence in food and wine as much as Bologna: it seems to be almost a natural character(istic), which brings everything that lurks in the shadow of the Two Towers to drape itself in an aura flavoured of mortadella and Parmigiano, bubbling broth and full bodied ragù, delicious crescente and crescentine and intensly aromatic meats, mushrooms and fresh truffles and lively fish that comes from the nearby Adriatic (but also from the Valli di Comacchio). It's difficult, if you move with caution, to fish badly in this authentic ocean of delight, yet the tourist traps (and at times bolognesi traps) are always ready, so it's better to have a little handbook at your side: here are some suggestions.

There is no doubt that the heart of Bolognese flavour is in the area known as "Quadrilatero", the maze of narrow streets and alleys, surrounded by medieval buildings, where some of the most popular historical shops of the city and goodies for genuine connoisseurs are hidden. Starting with the Antica Salsamenteria Tamburini, where for over a century it has been crowded with everything and anything that can make a glutton happy, from meats to fresh pasta, from cheese to a wide range of ready meals with meat and fish, to wines and desserts, with the chance to taste on the spot in the adjacent and more casual bistro or wine bar: its windows are a feast for the eyes even before the palate.

If we take a closer look, three small shops come to mind, each with their own speciality: at Melega, for example, the experts in boiled meats and cheeses, you will find a wide variety of mustards and chutneys as well as otherwise untraceable canned goods, authentic Merano sausage by Simoni, the true artisan mortadella by Pasquini & Brusiani and amazing cheeses, while at Vecchia Malaga run by the Chiari brothers, the protagonist, next to the salame rosa, the pink salame (a rare Bolognese salame made with bacon whose origins date back to the 14th century), "Sua maestà il Nero" "His Majesty the Black", grana cappato produced exclusively in the Chiari family dairy. Over one hundred years of history also rest on the shoulders of Paolo Atti & Figli, which on one side has a well-stocked deli where you can still buy sweets in bulk, fishing them from large glass jars as in days gone by and on the other side an award-winning bakery

continues on the back

L'Aura Golosa di Bologna
è la 5° puntata degli speciali di Bologna da Vivere
Meravigliosa Bologna.
Nei numeri precedenti che trovate sul sito **www.bolognadavivere.com** abbiamo valorizzato:
Il Ponte della stazione con Grazia Versani e l'articolo Rosso Bolognese
La zona di Corticella con l'intervento di Beatrice Maria Masella "Fate i turisti in periferia. Parchi, anatre e volontari."
L'estate in città di Franz Campi
L'insolita Bologna sul bus di Paolo Maria Veronica

360° di Bologna in Terrazza

È bello fare i turisti in città. Così ogni volta che posso visito o rivisito un pezzo di città e, dalla Terrazza Panoramica temporanea di San Petronio (creata in occasione dei lavori in corso di restauro della Basilica) di Bologna non ne vedi solo un pezzo! Ovunque ti giri scorgi angoli incredibili della città, **Bologna Meravigliosa a 360°**, così varia e così unica, dai colli alle spalle di San Petronio, alle Torri che popolano lo skyline della città partendo da quel di Palazzo Re Enzo fino a quelle di Kenzo Tange alla fiera. E poi i giardini nascosti che spuntano, i tetti di ogni forma, le finestre, i terrazzini, la gente che attraversa piazza Maggiore, i piccioni, gli Ummarell di Maso, **i profumi della città** che salgono e si dissolvono nell'aria tersa di fine agosto e che stiamo mappando nel progetto di Bologna da Vivere "**BOlfattiva**", la smell map della città. Dalla terrazza "sento" una Bologna che sa di casa, di cibo, di fresco, una Bologna che ha un buon profumo. Invia subito una mail a bolfattiva@libero.it segnalando una via e un odore della città , buono o cattivo e contribuisci anche tu a creare un nuovo percorso olfattivo in città per valorizzare il buono e sollecitare a mitigare il cattivo e per ridisegnare un ambiente urbano dove anche l'olfatto abbia la sua parte.

Beatrice Di Pisa

seguici su
Fb Bolfattiva- Bologna a naso
su Twitter @bolfattiva

BOlfattiva

C'è un odore/profumo che ti ricorda un luogo particolare a Bologna (o in provincia), appartenente all'oggi o anche alla tua infanzia, adolescenza etc.?

In piazza a Casalecchio, al capolinea del vecchio 42, un'estate avevano installato un campo da basket. Passavo i pomeriggi a giocare fino allo svenimento, con pensionati, passanti e ragazze come spettatori. Un giorno d'improvviso un temporale estivo spazzò via afa e polvere riempiendo le narici dell'odore della pioggia sull'asfalto. Lei era lì che rideva. Con i suoi occhi fissi nei miei mentre ci riparavamo sotto il tendone della baracca dei gelati. Da allora la pioggia estiva fa scattare di nuovo quell'aroma e mi regala un frammento di paradiso.

Qual è l' odore o il profumo che evoca il tuo luogo di lavoro?

Purtroppo da qualche anno, in attesa di un sempre procrastinato trasloco, gli uffici dove lavoro sono a porta San Felice, proprio su viale Silvani, forse uno dei luoghi più inquinati di Bologna. Lo smog, lo scarico delle auto, il perenne traffico intasano di mefitici odori il mio povero naso. Inoltre gli uffici sono nella vecchia sede dell'Eternit, l'azienda produttrice dei tubi di amianto. Tutti noi che timbriamo il cartellino nell'edificio speriamo abbiano almeno ben bonificato... *Franz Campi*

Terme San Petronio • Terme San Luca • Terme Felsinee • Terme dell'Agriturismo • Terme Acquabios
mare termale bolognese
Un modo diverso di fare fitness, uno stile di vita attivo per restare sani, belli e in forma tra **corsi in palestra** e in **piscina termale**.
SCOPRI LE OFFERTE DELLA CAMPAGNA ABBONAMENTI!
Info e regole sul sito.
www.maretermalebolognese.it

Partecipa a una lezione gratuita di Piloxing!
ATMOSPHERA
BELLEZZA E BENESSERE

CENTRO ESTETICO, MASSAGGI E SOLARIUM

Via Pontebuco, 7/a - San Lazzaro di Savena
t. 051.452268 - www.atmosphera-estetica.it

MESC MODERN ENGLISH
1973-2013
Da 40 anni corsi di inglese a Bologna per adulti, bambini e ragazzi
Tel. 051/22.75.23
Vicolo Posterla 15 - Bologna
www.modern-english.com

Agenda Bologna

Gli appuntamenti da non perdere

www.bolognadavivere.com

MESC MODERN ENGLISH
1973-2013
Da 40 anni corsi di inglese a Bologna per adulti, bambini e ragazzi
Tel. 051/22.75.23
Vicolo Posterla 15 - Bologna
www.modern-english.com

8-29 settembre

Giornate Europee del Patrimonio

con visite guidate ai palazzi storici su prenotazione: dal Palazzo della Mercanzia sede della Camera di Commercio a Palazzo Segni Masetti sede di Ascom

sabato 28 settembre

UNA NOTTE AL MUSEO

Apertura straordinaria alla Pinacoteca Nazionale di Bologna

Ingresso gratuito in occasione delle Giornate Europee del Patrimonio

Durante la giornata di sabato 28 settembre, le porte di tutti i monumenti e i luoghi d'arte statali, alcuni dei quali generalmente chiusi al pubblico, saranno aperte gratuitamente e offriranno diversi eventi creati per dare rilievo alle tradizioni all'architettura e all'arte, con l'obiettivo di sensibilizzare i cittadini europei alla ricchezza, alla diversità culturale dell'Europa ed alla necessità di proteggere il patrimonio culturale.

dal 26 ottobre al 27 novembre,

Bologna Jazz Festival

www.bolognajazzfestival.com
si parte
Sabato 26 Ottobre con
Remember Shakti
Teatro Manzoni di Bologna

30 settembre- 4 ottobre

Patata in Bo

Benvenuti a Potato City

BOLOGNA TENTA IL RECORD: UN "TORTINO DI PATATE" DI QUASI 100 METRI REALIZZATO DA CHEF E RISTORATORI

Nell'ambito di **Patata in Bo – Benvenuti a Potato City,** quinta edizione del Festival Nazionale della Patata, saranno preparati 97,2 metri della popolare ricetta.
Con un'estensione di quasi **100 metri, il Tortino di Patate alla Bolognese c**he si tenterà di realizzare a Bologna nel **pomeriggio di domenica 6 ottobre 2013** (presso l'ex Sala Borsa di Piazza Nettuno) sarà la ricetta più lunga del mondo.

4 ottobre

6000 rosette e 100 chili di mortadella in piazza Maggiore per San Petronio

100kg di pregiata Mortadella di Bologna IGP La Santo **e 6.000 rosette** per **la raccolta fondi a favore della ristrutturazione della basilica di San Petronio**.
I panini sono offerti dall'**Associazione Panificatori Bolognesi** e la mortadella dal Salumificio Villani
6 ottobre
presso l'ex Sala Borsa di Piazza Nettuno

10-13 ottobre

Mortadella Bo

evento dedicato alla Mortadella Bologna Igp che si terrà nel **centro storico di Bologna**

L'eterna impermanenza di Walter Chappell cattura lo sguardo a Modena

Una retrospettiva incredibile quella che puoi visitare negli spazi espositivi dell'ex Ospedale Sant'Agostino di Modena

dedicata a **Walter Chappell.** Il titolo **Eternal Impermanence**, racconta l'essenza del lavoro del fotografo americano, protagonista controverso della fotografia americana del XX secolo, la cui opera, intensamente provocatoria così come la sua vita, è rimasta celata a lungo. **Vale davvero la pena andarla a vedere portandosi a casa stimoli e sensazioni profondi. Ne sono rimasta colpita ed entusiasta, era da tanto che non vedevo una mostra così bella.**

Oltre 150 fotografie vintage, realizzate tra gli anni Cinquanta e i primi anni Ottanta, e la maquette originale di World of Flesh, libro rifiutato da vari editori americani – e dunque mai pubblicato – perché ritenuto all'epoca troppo esplicito nella sua celebrazione della vita e della natura. La mostra, prodotta da Fondazione Fotografia Modena e Fondazione Cassa di Risparmio di Modena, è a cura di Filippo Maggia.

Walter Chappell. Eternal Impermanence
13 settembre 2013 – 2 febbraio 2014
Ex Ospedale Sant'Agostino, Largo Porta Sant'Agostino 228, Modena

roBOt06 è #digitalvertigo

Bologna, dal 2 al 5 ottobre
Musica, arti visive, performance, screening e workshop
Palazzo Re Enzo, luoghi d'arte e club della città

Subito dopo *The Kilowatt Hour,* concerto-preview al Teatro Comunale di Bologna, **roBOt Festival entra nel vivo della manifestazione, dal 2 al 5 ottobre** a Palazzo Re Enzo, nei luoghi d'arte e nei club della città. L'edizione 2013 - **con il tema #digitalvertigo** - invita i partecipanti a lasciarsi andare, attraverso la fruizione delle arti digitali, alle nuove forme musicali e visive della contemporaneità.
Il programma annuncia **un numero importante di artisti** provenienti dal panorama internazionale della musica elettronica, amplia **la ricerca sulle arti visive** e sui **workshop di approfondimento.** roBOt06 rafforza il bando di ricerca **call4roBOt, che per la prima volta, grazie al sostegno della Fondazione del Monte di Bologna, mette in palio un premio in denaro** di 1500 € e sviluppa la sezione dedicata al cinema, che quest'anno presenta ben **7 titoli, di cui cinque in anteprima italiana.** Inoltre roBOt Festival ospita ***Music Hack Day*** (5-6 ottobre a Palazzo D'Accursio), il più importante hackton internazionale dedicato alla musica. Per la prima volta in Italia un evento di 24 ore dove programmatori, designer e artisti si incontrano per dare nuove forme al futuro della musica - *musichackday.org.*

L'affresco musicale proposto da roBOt06 contempla tutte le sfumature possibili che la musica elettronica riesce ad esprimere: da **Tim Hecker,** che ha il compito di aprire il festival a **Lorenzo Senni, Infinite Livez, Holy Other, John Roberts, Close, Jackmaster, oOoOO, Seth Troxler, Ben Klock, Mano Le Tough,** solo per citarne alcuni fra gli headliner. La programmazione della giornata conclusiva è presentata in collaborazione con Red Bull Music Academy e vede in programma artisti del calibro di **Thundercat,** in anteprima nazionale e unica data italiana del tour europeo, **Kelpe, Pantha Du Prince, Jon Hopkins, Martyn, Brandt Brauer Frick** e molti altri. Il programma completo su: www.robotfestival.it

La #digitalvertigo è al centro dell'indagine delle opere audio-video che caratterizzano roBOt06, come ***Spiral Composition*** di Fake Samoa, ***Moon's Journey*** di Katalin Tesch, ***Memezoology*** di Mauro Ceolin, ***Itineranti risonanze architettoniche*** di Roberto Pugliese, ***Self Portrait*** di Francesca Arri, il lavoro di **Diego Zuelli,** l'intervento di **Zimmerfrei** e infine l'happening archeofantascientifico dei **Ninos Du Brasil.**

La **sezione Screenings** presenta sette titoli: ***onedotzero, Energy Flow, Enaction, Indie Game: The movie, We are Modeselektor*** e ***Dancing Cities.*** Spicca nella programmazione ***Future Past Perfect, Parts 1 - 4,*** serie audiovisiva composta di quattro corti realizzata dal grande Carsten Nicolai.

I **Workshop** sul Sito: http://www.robotfestival.it

Agenda Metropolitana

Castel Maggiore
www.comune.castel-maggiore.bo.it

Doni dal Tempo - Mercato dell'antiquariato
Sabato 19 Ottobre
il 3° sabato di ogni mese in Via Gramsci e in Piazza Pace

Consonanze 2013: i fenomenali Anni Settanta
Domenica 6, 13, 20 ottobre ore 11.00 -
Sala Pasolini, Piazza Amendola 1
Aperitivi musicali per inaugurare la stagione culturale del Comune di Castel Maggiore. Ingresso gratuito
Direzione artistica Bottega Bologna

SGUARDI - 11^ stagione teatrale di Castel Maggiore
Venerdì 25 Ottobre 2013 – ore 21.15
Teatro Biagi D'Antona, Via La Pira 54
Teatro Patalò (Rimini) presenta:
IN BIANCO
di e con Isadora Angelini, Denis Campitelli, Mia Fabbri, Luca Serrani
Regia di Isadora Angelini

Baviera Fest Castel Maggiore 2013
3-20 Ottobre
Parco delle Staffette Partigiane, Via Lirone
Da Giovedì 3 a Domenica 20 Ottobre ore 19.00-24.00
lunedì, martedì e mercoledì chiuso
festa della birra che punta alla valorizzazione dei prodotti tipici della tradizione bavarese: birra tedesca, stinco di maiale, gli imperdibili wurstel, lo strudel ed il famoso e ricercato Brezel (pane bavarese).

San Lazzaro
www.mediatecadisanlazzaro.it
e www.comune.sanlazzaro.bo.it

Puliamo il Mondo!
Sabato 28 settembre.
Ritrovo alle 10 al parcheggio del Circolo ARCI Bellaria
Partecipa all'iniziativa per una mattinata di pulizia di un tratto del Torrente Savena
Ai partecipanti saranno forniti guanti e sacchi per la raccolta
Info: tel. 051 625 4821

Festival del cinema Giapponese Takamori
Kirin no tsubasa -
KIRIN NO TSUBASA
(Giappone, 2012)
Lunedì 7 ottobre, alle 20.30, in Mediateca
Film diretto da DOI NOBUHIRO.
Con: Abe Hiroshi, Aragaki Yui, Mizobata Jumpei, Tanaka Rena.
(Lingua Originale, Sottotitoli Italiani di Riccardo Mainoldi)
Ingresso gratuito

Mercato contadino
Tutte le domeniche, dalle 8.30, al Centro Tonelli
Pochi chilometri e pochi intermediari, frutta e verdura di stagione
nel piazzale antistante il Centro Annalena Tonelli

Casalecchio di Reno
www.comune.casalecchio.bo. it
www.casalecchiodelleculture.it

Festa Internazionale della Storia a Casalecchio
Da martedì 8 a martedì 29 ottobre
Martedì 8 ottobre alle 20.30, in Casa per la Pace (Via Canonici Renani 8), conferenza "La tradizione campanaria bolognese".
Venerdì 18 ottobre alle 17.30, in Casa della Conoscenza (Via Porrettana 360), conferenza "1 ottobre 1893: la grande piena del Reno a Casalecchio" con Pier Luigi Chierici.
Martedì 29 ottobre alle 21.00, in Casa della Conoscenza, "I discoli: bambini cattivi sotto sequestro. Il reclusorio pei discoli dell'Abbadia. Bologna 1822-1849", narrazione-spettacolo con Legg'io.
Informazioni: 051.598300 – biblioteca@ comune.casalecchio.bo. it
ingresso libero

Incontri di MOnDI
Da lunedì 21 a sabato 26 ottobre
Quarta edizione per la Settimana dell'Intercultura a Casalecchio: il tema del 2013 è "Senza rete? Persone immigrate, crisi economica, cittadinanza solidale".
Laboratori, percorsi formativi, spettacoli, proiezioni, letture, incontri pubblici sull'innovazione dei modelli di solidarietà per persone e famiglie
26 settembre: festa-cerimonia "Casalecchio sono anch'io!" con il conferimento della cittadinanza italiana simbolica a bambine e bambini nati in Italia da genitori stranieri residenti a Casalecchio di Reno. Info: www.incontridimondi.com.

Smell Atelier di Arti Olfattive
Presentazione delle attività
5 ottobre dalle 16 alle 18
Museo della Musica, Strada maggiore 34
Ingresso gratuito, prenotazione gradita a atelier@smellfestival.it

segue dalla prima pagina

L'aura golosa di Bologna

esempio, i cultori del **bollito** e dei **formaggi** troveranno un'amplissima scelta di **mostarde sfuse e frutta senapata** oltre a scatolame altrimenti irreperibile e autentici Meraner Wurstel, da Simoni regnano **la vera mortadella artigianale** di Pasquini & Brusiani e grandi formaggi mentre alla Vecchia Malga dei fratelli Chiari il protagonista, accanto al **salame rosa** (salume bolognese realizzato col guanciale e le cui origini risalgono al XIV secolo, rarissimo), **"Sua maestà il Nero"**, grana cappato prodotto in esclusiva nel caseificio di proprietà della medesima famiglia Chiari.

Casa Emilia Bagnarola di Budrio

Cento anni e passa di storia anche sulle spalle della Ditta Paolo Atti & Figli, che da un lato vanta una fornitissima gastronomia dove è ancora possibile acquistare le **caramelle sfuse** pescandole da grandi vasi di vetro come una volta, dall'altro una premiatissima **panetteria** dove sono di casa la tradizionale **"crocetta" ferrarese**, la classica **crescente all'olio con i ciccioli**, le dolcissime **raviole ripiene**, **la pinza alla mostarda bolognese** e, sotto Natale, l'immancabile **certosino**, dolce opulento e sostanzioso come non se ne vedono in giro.

Non manca nemmeno il **pesce fresco**, ampiamente rappresentato: alla piccola Pescheria del Pavaglione, oltre ad acquistare i migliori frutti di mare del Mediterraneo, si trova anche il vero stocco calabrese e, volendo, è anche possibile degustare sul posto squisite specialità a base di **pesce crudo,** piccole tartare con frutta, ostriche freschissime, baccalà mantecato con pane nero, il tutto innaffiato da una piccola ma ragionata selezione di vini per un aperitivo che più cool non ce n'è. Menzione doverosa anche per la drogheria da Gilberto, un trionfo di **vini, liquori e cioccolato di qualità**, settore nel quale eccellono anche l'Enoteca

Italiana in via Marsala angolo via Malcontenti e il Caffè Bazar in via Guerrazzi. Un piccolo salto e si passa in via Galliera, alla Drogheria della Pioggia: **se una cosa non si riesce a trovare qua, allora vuol dire che non esiste**: scatolame rarissimo e introvabile, cioccolatini e caramelle sfusi che riportano alla nostalgia di una volta, biscotti scozzesi al burro (ideali con il tè), vini e liquori, spezie e droghe, ma anche prodotti per la casa veramente unici. L'odore che ne emana a volte è un po' pungente, dipende da quale sacco di spezie è aperto in quel preciso momento.

Per il **caffè** il mio favorito resta assolutamente **Terzi**, piccolissimo bar con rivendita in via Oberdan: nell'elegante cornice di legno chiaro e lucidato potrete assaporare la bellezza del caffè selvatico dell'Etiopia oppure deliziarvi con un Blue Mountain Jamaica, senza sentirvi sgridare (come invece, ahimè accade altrove) se il caffè "osate" berlo macchiato.

Il pane, se avete voglia di fare un po' di strada, andate a prenderlo al Forno Calzolari di via delle Fragole: è la succursale bolognese dell'omonimo forno di Monghidoro, cittadina sull'Appennino nota per essere la patria di Gianni Morandi. Qui Matteo Calzolari, fornaio giovane e geniale, produce pani con farina macinata a pietra e cotti nel forno a legna come una volta, riscopre i grani antichi, valorizza il farro, le noci del bosco, realizza torte e biscotti, crackers e focacce (lo potete trovare anche il sabato al Mercato della Terra di Slow Food in via Azzogardino). Anche **la carne** va cercata fuori dalle mura cittadine: sugli scudi la Macelleria Zivieri di Monzuno, con le sue carni bovine di razza Fassona piemontese (Consorzio La Granda, Presidio Slow Food) e i suoi salumi di Cinta Senese e Mora Romagnola allevate in proprio allo stato semibrado: da qualche tempo ha inserito nella propria proposta anche selezionate carni di selvaggina locale. Nello stesso settore vanno menzionati come minimo Mongiorgi a Savigno (nello stesso paese ottimi anche la Salumeria Mazzini e il forno locale), **celebre per le sue monumentali fiorentine**, e Passini a Porretta Terme.

E un buon gelato? Non saremo in Sicilia, ma manca solo l'imbarazzo della scelta: La Torinese, nel centro geografico di Bologna da oltre cento anni, il Gelatauro,Stefino Bio, Cremeria San Francesco, Cremeria Mascarella, Galliera 49, La Macelleria, Crema di Latte e, all'estrema periferia della città, Cremeria Scirocco, il regno del gelatiere-scienziato Andrea Bandiera. Per finire esperienza dolcissima a Cadriano da **Gino Fabbri**, **il miglior pasticcere d'Italia**: non che in città manchino le buone pasticcerie, ma davanti all'arte di Gino, con tutto l'affetto possibile, non c'è lotta.

Gabriele Orsi, 39 + 1 anni, falso magro e falso grasso, laureato in Storia indirizzo Contemporaneo, maschio, eterosessuale, barbuto, giornalista professionista dal 59 a.C., si occupa di enogastronomia e turismo da almeno dieci anni (scrivendo, a tavola se ne occupava anche prima). Da quattro anni collabora con **Mondo del Gusto** seguendo l'edizione locale di Bologna.
www.mondodelgusto.it

follows from the first page

Casa Emilia Bagnarola di Budrio

where you find the home of the traditional Ferrarese "cross", classic crescente with olive oil and ciccioli (focaccia with a type of pork scratchings), stuffed ravioli, mostarda bolognese , a variety of fruit chutney and, at Christmas, the must have certosino, sweetly opulent and substantial, the best around.

Even fresh fish is widely represented: the small Pescheria del Pavaglione where, in addition to obtaining the best Mediterranean seafood, you can also find true Calabrian flavours and, if you're feeling a bit peckish, you can also try delicious raw seafood on-site, perhaps some tartare with fruit, fresh oysters or creamed cod fish with black bread, all washed down with a small but well chosen selection of wine for an aperitivo that is the coolest in town.

Mentions must also be given to the drogheria da Gilberto, a triumph of wines, spirits and high quality chocolate, a sector in which the Enoteca Italiana wine cellar, on the corner of via Marsala and via Malcontenti, also excels and to Café Bazar in via Guerazzi. A small jump and you come to via Galliera and the Drogheria della Pioggia: if there's something you cannot find here, then it probably doesn't exist: rare and usually unobtainable canned items, chocolates and sweets in bulk that bring back the nostalgia of the past, Scottish Shortbread (ideal with tea), wines , spirits and spices but also truly unique products for the home. The smell that emanates from the shop is sometimes a little strong, all depending on which bag of spices is open at that precise moment.

For coffee my absolute favorite is Terzi, a small coffee bar and shop in via Oberdan: surrounded by the elegant frame of light, polished wood you can enjoy the beauty of Ethiopian wild coffee or relish Blue Mountain Jamaica, without feeling embarrassed (as often happens elsewhere) if you "dare" drink your coffee macchiato (with milk).

Bread, if you want to go a bit further out, you must get at Forno Calzolari on via delle Fragole (Strawberry Street): it is the Bolognese branch of the bakery in Monghidoro, a small town on the Apennines known for being the home of Gianni Morandi. Here Matteo Calzolari, a brilliant young baker produces bread with stone-ground flour, baked in the oven as it once was, rediscovers ancient grains, enhances the use of spelt (Farro) and forest walnuts and makes cakes, biscuits, crackers and focacce (you can also find him on Saturdays at the al Mercato della Terra di Slow Food (The Land of Slow Food Market) in via Azzogardino). Excellent meat is also to be found outside the city walls: at the Macelleria Zivieri di Monzuno, with its Piedmont Fassona beef (Consorzio La Granda, Slow Food Presidium) and its Cinta Senese and Mora Romagna meats raised in the wild: ultimately selected local game meat has also been on offer. In the same sector Mongiorgi in Savigno should be mentioned (in the same area are the excellent Salumeria Mazzini and the local bakery), famous for its monumental Florentine steaks, and Passini in Porretta Terme.

And good ice cream? We may not be in Sicily, but there is an enormous choice: La Torinese, which has been in the geographical center of Bologna for over one hundred years, the Gelatauro, Stefino Bio, Cremeria San Francesco, Cremeria Mascarella, Galliera 49, La Macelleria, Crema di Latte and on the edge of town, Cremeria Scirocco, the kingdom of the ice cream-scientist Andrea Bandiera. This sweet experience comes to an end at Cadriano by Gino Fabbri, the best pastry chef in Italy, not that the city lacks good pastries, but against Gino, with all the love in the World, there is no competition.

Traduzione a cura di Pingu's English School – Via Laura Bassi 8
tel. 051397014
www.pingusenglish.it/bologna

thestyleoutlets.com

Dal 3 ottobre
GUARDA LO SHOPPING
CON OCCHI NUOVI.
NUOVI NEGOZI E UN NUOVO LOOK,
PER UNA STYLE EXPERIENCE TUTTA DA SCOPRIRE.

OLTRE 100 NEGOZI CON SCONTI DAL 30% AL 70%.

Aperti 7 giorni su 7.
A14 BO-AN Uscita Castel San Pietro Terme.

castel guelfo thestyleoutlets

NAVETTA GRATUITA - STAZIONE FS CASTEL S. PIETRO TERME > CASTEL GUELFO THE STYLE OUTLETS A/R - TUTTI I GIORNI IN SOLI 5 MINUTI - Info 0542 670765

No smoking, be green!

di Beba Gabanelli

Mia suocera ha 83 anni e fuma un pacchetto di sigarette al giorno da quando ne aveva 20. Quando incontro qualcuno che cerca di farla smettere, lo faccio smettere. Se è arrivata fino alla sua veneranda età e batte perfettamente a segno, che fumi quel che le pare. Ne ha diritto. A lei, che si è vista la Liberazione in diretta e ha passato l'infanzia nei rifugi antiaereo, non dico che i danni del fumo sono sociali, economici e anche ambientali. Ma se non avete 83 anni forse a voi posso dirlo senza passare per rompiscatole.

I danni alla nostra salute li conosciamo tutti, quelli economici fingiamo di ignorarli, a quelli ambientali non pensiamo mai. Nemmeno quando compriamo tutto bio per evitare i pesticidi.

Infatti, mentre il mercato dell'alimentazione ha regole chiare e piuttosto severe, quello della produzione di tabacco ha maglie molto più larghe circa l'uso di pesticidi, additivi, diserbanti e altre schifezze. Anche i tabacchi considerati "senza additivi" sono in realtà una trovata del marketing più che un prodotto green: ecco lo studio indipendente che ne ha trovati ben 15 in una delle marche più famose del momento http://www.ilsalvagente.it/NegozioVetrina.jsp?idFamiglia=2. A scanso di equivoci, i pesticidi e i diserbanti non solo ve li fumate, ma sono responsabili dell'inquinamento di falde acquifere, terreni e dell'aria causati dai processi di combustione della produzione di trinciati e sigarette. Un altro aspetto ambientale si lega profondamente a quello sociale: le coltivazioni intensive. Come fa notare Giacomo Mangiaracina, dell'Unità di tabaccologia dell'Università La Sapienza di Roma: "La pianta del tabacco impoverisce il terreno dove cresce e ha bisogno di concimazioni con fosfati, sostanze azotate e potassio. Dopo il raccolto il terreno impoverito permette solo la coltivazione di tuberi ma non di grano e cereali, e non si può coltivare tabacco per due anni consecutivi perché la produzione successiva sarebbe di pessima qualità. Perciò il sistema più facile per ottenere grandi e sistematiche produzioni agricole è reperire terreni vergini, oppure abbattere foreste per fare posto a nuove colture.
Si calcola che ogni anno si abbattono circa 2 milioni e mezzo di ettari di foresta per coltivare tabacco. Tutto questo accelera la distruzione del suolo, porta alla desertificazione, mette a rischio oltre 2 milioni di specie animali, e mette in crisi intere comunità locali."

E purtroppo non è finita qui. Alla prossima puntata!

Bologna da vivere.com magazine

Direttore responsabile: Beatrice di Pisa
Progetto editoriale: Giovanna Fiorentini
Art director: Emilia Milazzo
n.237dell'26/09/2013
Editoriale: Gabriele Orsi

Bologna da vivere Magazine.com
Distrada srl Strada Maggiore 54 - 40125 Bologna
e-mail: redazione@bolognadavivere.com
Pubblicità: 3357231625
pubblicita@bolognadavivere.com
Testata giornalistica

Reg: Trib. di Bo n. 7013 del 2/06/2000
Stampa: Tipografia Moderna

La redazione non è responsabile per eventuali inesattezze ed errori nel foglio.