6 dicembre 2013

Bologna da vivere.com magazine

Bologna vista dai bolognesi

"A BOLOGNA NON C'È MAI NIENTE DA FARE!"

Ecco, è arrivata Silvia, una delle mie care amiche, che si mette in coda ai tanti bolognesi, doc e d'adozione, che si lamentano della città in cui vivono e che passano la giornata a criticare tutto e tutti, con aria annoiata, sostenendo che a Bologna tutto fa schifo.

Niente sembra appassionarli.
Lo testimoniano i loro post sui social network in risposta alle mie scorribande tra eventi culturali e culinari di cui in realtà Bologna è davvero ricca. Bologna va assaporata in tutti i sensi per poterla apprezzare ed è quello che faccio ogni giorno. Non devo neppure sforzarmi.

Da sempre la mia **passione** è il **cibo**, in tutte le sue forme e manifestazioni e da 10 anni è diventato anche il mio lavoro...cosa potrei chiedere di più? Quando insegno come fare la pasta fresca ai turisti, che sempre di più vengono a visitare la città, mi piace condividere un po' di quella **sapienza bolognese** che ci ha resi famosi nel mondo, condita da suggerimenti pratici e organizzativi, fondamentali per la vita frenetica del 2013!

Insieme al cibo condisco le mie giornate con eventi, vernissage, passeggiate alla scoperta della città che non finisce mai di stupirmi nonostante ci viva da più di 40 anni. Sono come un cane da tartufo (mi sembra appropriato!) alla ricerca di novità: nuovi ristoranti, nuove attività, nuove cose da mangiare.:)

Quasi ogni giorno a Bologna c'è qualche evento legato all'**enogastronomia**.
Lo so perché io sono sempre stata molto curiosa e presenzialista, quindi nel tempo mi sono creata la mia rete di "informatori" nei campi che mi interessano e quindi…le so tutte!

Colazione

Con Silvia spesso discutiamo su questo argomento, ma non arriviamo mai a un accordo…
La mattina a volte ci troviamo a **colazione** e, mentre io sono sempre alla ricerca di posticini nuovi o particolari, lei "varia":) tra il classico **Zanarini** di Piazza Galvani o l'**Impero** di Via Indipendenza. Ultimamente sono riuscita a dirottarla da **Colazione da Bianca**, pasticceria molto graziosa all'inizio di via Santo Stefano. Tra le mie mete ci sono il **Regina di Quadri**, in Via Castiglione, dello chef pasticcere Francesco Elmi (che ha il vasetto dello zabaione a disposizione per il caffè) e il piccolissimo **caffè Terzi** di via Oberdan, che serve più di 6 tipi di caffè al banco e un menù infinito ai 3 tavolini.

Spesa

Spesso la mattina vado a fare la spesa con i turisti desiderosi di esplorare il **Mercato di Mezzo** (quello del Quadrilatero) per poi tornare a cucinare.
Qui sono nel mio ambiente: conosco bene tutti i prodotti tipici, la storia di Bologna e della sua gastronomia e tra una lezione di cucina e l'altra arricchisco la sfoglia con aneddoti e curiosità locali.
Fra le tappe obbligate al Mercato di Mezzo, ci sono **Tamburini**, per i salumi e la gastronomia locale, la **Salumeria Simoni, Melega per frutta e verdura, mostarda e altri prodotti tipici** oltre alle **pescherie** e a tutti i meravigliosi e coloratissimi banchetti di frutta e verdura.
Tra i miei shop preferiti c'è anche **La Baita**, in Via Pescherie, fantastica gastronomia, con una notevole produzione di formaggi e ottimi

continua all'interno

BRAVO CAFFÈ
BRAVO CAPODANNO
PER TUTTE LE INFO WWW.BRAVOCAFFE.IT
Via Mascarella 1 Bologna | info@bravocaffe.it | 051 266112 | 333 5973089

BOlfattiva

Abbiamo chiesto a Gianguido Tirapani, del nuovo negozio Patagonia Bologna di Via Urbana, un contributo per il nostro progetto **BOlfattiva - Bologna a Naso**. Ecco cosa ci ha risposto!

Mi sono preso cinque minuti di relax per liberarmi dai pensieri e buttarmi in una realtà parallela, quella dei ricordi e dei sentimenti.
Nel mio viaggio non ho potuto fare a meno di constatare che **tanti degli splendidi momenti vissuti nella nostra bella Bologna sono effettivamente accompagnati da memorie olfattive e uditive.**
Il primo che mi viene in mente? Sicuramente il **profumo intenso dei tigli in fiore**. Rievoca estati di ogni età, ricordi indelebili di spensieratezza e libertà. I colli, gli amici, gli amori.. Respirare quel profumo è come riaprire un vecchio diario o sfogliare un album di fotografie.
E proprio guardando una fotografia davanti a me, torno con i piedi per terra, nel nostro nuovo negozio. È una gigantografia del **Cerro Torre**, una cima spettacolare tra le **montagne della Patagonia del sud.**
La vedo appena entro al mattino, svetta a quattro metri di altezza sulla scala che conduce al piano superiore.
Beh, sembrerà strano ma quella immagine, assieme **all'odore del freddo che ogni cliente o curioso si porta con se ogni volta che varca la nostra soglia**, è ciò che nella mia testa mi riconduce a questi splendidi spazi, il mio luogo di lavoro.
Gianguido Tirapani, Store Manager - Patagonia Bologna, Via Urbana 1/b

Contribuisci anche tu alla ricerca di BOlfattiva inviando la descrizione dell'odore di una strada o luogo a Bologna a Bolfattiva@libero.it o scrivendo sulla nostra pagina FB BOlfattiva - Bologna a naso

English Version

Bologna seen by the Bolognesi: tips from Ilaria of Bologna Gourmet

English adaptation by Lisa Marie Gelhaus

"THERE'S NEVER ANYTHING TO DO IN BOLOGNA!"

There she goes, my dear friend Silvia who is one of the many Bolognesi long-term and short-term who check off their complaints about their city – ready to dis everything and everyone with an air of detached boredom. Nothing seems to excite them. Just have a look at their posts on the various social networks when they respond to my antics at cultural events and culinary adventures. I know that the cultural scene around Bologna is a cornucopia. Bologna should be experienced by all the senses, and that is exactly what I do every day. It's not even hard to do.
My passion has always been food, and for the past ten years it has been my job....what more could I ask?
When I teach tourists how to make fresh pasta I also throw in a good measure of bolognese wisdom that has made us famous in the world, seasoned with practical tips that are so important in the frenetic world we live in. Besides food, my days are filled events, vernissages, walks around the city that never stops amazing me. Even though I've lived here for more than 40 years.I'm like a truffle dog (how appropriate) sniffing out the latest news about restaurants, events, wonderful things to eat There is a new wine and food event just about every day in Bologna. I know because usually, I'm there! And I have a whole network of "informers" in the areas I'm interested and so I can say I am truly in the know.

BREAKFAST WITH THE BOLOGNESE

Silvia and I talk about this all the time, but we never agree… Sometimes we get together in the morning for breakfast. I'm always looking for new and quaint little cafes. But she always gravitates to the usual locales: the classic Zanarini in Piazza Galvani or Impero in Via Indipendenza. Recently, I managed to drag her to Colazione da Bianca, a lovely little pastry and coffee shop at the beginning of via Santo Stefano. One of my favorite destinations is Regina di Quadri (translated: The Queen of Clubs), in Via Castiglione, run by pastry chef Francesco Elmi (who always has a little jar of zabaione ready for your coffee). Another favorite of mine is the miniscule caffè Terzi in via Oberdan, which serves more than six types of coffee and an infinite menu to three Lilliputian tables.

SHOPPING AT THE MERCATO DI MEZZO

Often in the morning I go shopping with tourists who want to check out the Mercato di Mezzo (located in the so-called Quadrilatero) and then return to my place to cook.
It is home to me: I know everything about the regional products, about Bologna's history and food culture. Between lessons I add to the mix with my anecdotes and local history.
Among the must-sees in the Mercato di Mezzo, are Tamburini, for cold cuts and local specialties, and the Simoni salumeria, Melega food shop and the fish shops nestled in among the colorful fruit and vegetable vendors. One of my favorite shops is La Baita, in Via Pescherie, fantastic foods and wines, remarkable cheeses and excellent tortellini. Not everyone knows that there are some tables up on the second floor where you can sample cheeses and cold cuts, painstakingly divided out into their regional categories. I often go to Atti for bread. They make 60 types of bread and they have funny comment cards about their bread that are constantly flowing from their ovens. I go to cioccolateria Roccati for chocolate in Via Clavature. They have divine tartufi (truffles – a sort of drug for me).

APERITIFS avec BUFFET

Every once in a while I stop at the small fish shop Pescheria del Pavaglione in the Mercato

continues inside

AUTOSERVIZI CAB AUTO NOLEGGIO CONSORZIO
C.A.B.
CONSORZIO AUTONOLEGGIATORI BOLOGNA
Tel. 051.553415
Fax 051.552646
40122 BOLOGNA
P.zza Azzarita 6/e - ang. Grimaldi di fronte al palazzo dello sport

AUTONOLEGGIO CON AUTISTA
TRASPORTO MERCI
SERVIZI PER BREVI E LUNGHI PERCORSI
VIAGGI PER QUALSIASI DESTINAZIONE
SERVIZI DI FIDUCIA
SERVIZI PER LE AZIENDE
SERVIZI PER CERIMONIE E CONGRESSI

Sicurezza, Discrezione, Affidabilità e Costi contenuti

GELATERIA CAPO NORD.IT DAL 1976
VIAGGIARE NEL GUSTO
Via Murri, 39/D - BOLOGNA - 051.188.999.21
www.gelateriacaponord.it

Agenda dicembre

Gli appuntamenti da non perdere

GELATERIA CAPO NORD.IT DAL 1976
VIAGGIARE NEL GUSTO
Via Murri, 39/D - BOLOGNA - 051.188.999.21
www.gelateriacaponord.it

Dal 6 dicembre i Cupcake dedicati alla Fondazione Hospice

presso "Colazione da Bianca", in via Santo StefanDal 6 dicembre, tutti i venerdì acquistando i deliziosi cupcake, dolcetti speciali di cioccolato e cannella si sostiene un progetto della Fondazione Hospice Seràgnoli.

2 euro per ogni acquisto saranno destinati al progetto Ambulatori, che permette ai pazienti ancora autosufficienti e alle loro famiglie di avere assistenza e cure gratuite presso gli Hospice di Bentivoglio, Casalecchio e del Bellaria. I cupcake potranno essere gustati in negozio o portati a casa e donati in confezioni speciali.
Il perché questa iniziativa sia importante lo racconta la Dr.ssa Daniela Celin - Direttore Sanitario degli Hospice Seràgnoli: "Oltre all'esperienza dei ricoveri, la Fondazione ha attivato un servizio ambulatoriale presso i tre Hospice, dedicato a pazienti che possono beneficiare ancora di terapie per ostacolare la progressione della malattia. Sono pazienti che - pur non avendo bisogno di un ricovero - hanno la necessità di essere aiutati a gestire situazioni complesse e decisioni difficili. Spesso presentano sintomi che cambiano pesantemente la qualità della vita e hanno bisogno di essere accompagnati nel percorso di cura. [..] Iniziative come questa contribuiscono a garantire che questo servizio sia completamente gratuito e ci aiutano nel comunicare che le cure palliative possono fare la differenza nel controllo del dolore e dei sintomi che si accompagnano a malattie inguaribili".

Sardegna chiama Bologna

10 dicembre ore 21

Concerto-spettacolo di solidarietà
a favore dei comuni di Onanì e Torpè
colpiti dall'alluvione organizzato con
Arena del Sole - Nuova Scena - Teatro Stabile di Bologna /
Tŭk Music / Arci Bologna
con la collaborazione di Circolo Sardegna - Bologna
e di F.A.S.I. - FEDERAZIONE ASSOCIAZIONI SARDE IN ITALIA
Platea e Palchi: €30 Barcacce e Galleria: € 25
Arena del Sole; Via Indipendenza 44

Speciale Natale

La montagna scende in piazza

6-7-8 Dicembre
Piazza Pace e Galleria del Centro, Castel Maggiore
Espositori, Mercatino di Natale, Hobbisti, Mercato. Esposizione, degustazione e vendita prodotti tipici della montagna e non solo.
Giochi e animazione per bambini

Mercatino di Natale Francese

Fino al 15 dicembre dalle 10 alle 19,30
Piazza XX settembre
Ingresso libero

Natale a Villa Edvige Garagnani

7 - 8 dicembre ore 10,00/19,00
Mercatini, spettacoli e laboratori
Zola Predosa
Ingresso libero Info: 051.755002
www.prolocozola.it

Regali a Palazzo

5 - 8 dicembre
Creazioni artigianali e commerciali di qualità
Palazzo Re Enzo (Piazza Nettuno) giovedì 5 ore 12/20; venerdì 6, sabato 7 e domenica 8 ore 10/20; venerdì e sabato aperitivi e cene fino alle 22
Ingresso libero
www.regaliapalazzo.it

Castelnandel

7 - 8 dicembre
Eventi, presepi e mercatini di Natale
Castel San Pietro Terme
Ingresso libero

Sostieni la Ricerca con la Stella di Natale

6 - 8 dicembre
Hai mai pensato che prendere un articolo della Campagna Stelle di Natale AIL significa sostenere concretamente la Ricerca Scientifica sulle malattie onco-ematologiche? Scegli un articolo solidale della Campagna, diventa protagonista della Solidarietà e sostieni il futuro della Ricerca Scientifica svolta dai Ricercatori dell'Istituto "L. e A. Seràgnoli" del Policlinico S. Orsola-Malpighi!
Prendi un articolo solidale AIL recandoti nelle piazze di Bologna e provincia il 6-7-8 dicembre prossimi, chiamando l'Associazione, realizzando un ordine via web o richiedendo la consegna a domicilio.
info: 051 397483

Concerto per l'Immacolata in San Petronio

7 dicembre ore 20:30
Basilica di San Petronio
Orchestra e Coro del Teatro Comunale diretti dal Maestro Roberto Abbado
L'ingresso al concerto è gratuito sino ad esaurimento dei posti disponibili.
All'ingresso sarà possibile fare un'offerta libera per la raccolta fondi destinata ai restauri della Basilica
Infoline: 346 5768400

Bianco Rosso Verdi: virus di gioia e ottimismo contro la pioggia

7 - 21 dicembre
Una mostra di Wilow - speciale omaggio a Giuseppe Verdi per le celebrazioni dei 200 anni dalla sua nascita.
Spazio San Giorgio

La Traviata di Giuseppe Verdi in diretta via satellite

7 dicembre ore 17.30
grazie a Microcinema Distribuzione in collaborazione con Rai Cinema Europa e Odeon di Bologna

Bologna e i suoi animali: cani, gatti & Co

7 dicembre ore 10
Un convegno dedicato a chi è interessato allo straordinario mondo degli animali, della dinamica relazionale tra uomo e animale, delle attività del Canile/Gattile di Bologna con particolare attenzione alla Pet therapy come relazione di aiuto che nasce dal canile a favore degli anziani nelle case di riposo.
Cappella Farnese di Palazzo d'Accursio - Piazza Maggiore, 6

L'impresario delle Smirne

6 - 8 dicembre ore 21
Carlo Goldoni rivive grazie all'allestimento Teatro Duse, via Cartoleria 42
www.teatrodusebologna.it

La Fondazione

di Raffaello Baldini
Fino all'8 dicembre ore 21
ultimo testo pubblicato, per i tipi Einaudi, del grande poeta romagnolo Raffaello Baldini, con protagonista Ivano Marescotti
Arena del Sole, Via Indipendenza 44
www.arenadelsole.it

Il rock scozzese di Buffy Clyro

7 dicembre ore 22
Estragon www.estragon.it

Dasha Rush + FunKineven live

7 dicembre ore 23
€ 10 + tessera Aics Info: 3406455314
Link, Via Fantoni www.link.bo.it

Sputa in cielo che in faccia ti torna

7 dicembre ore 21
Piccolo Teatro del Baraccano
Commedia in un atto di Luca Sebastiano Scelfo
Via del Baraccano 2

Non per forza, ma per amore: Asta Diva con cimeli d'autore

8 dicembre ore 17.30
Vorresti avere il mitico camicione indossato da Lucio Dalla nel tour Dalla/Morandi del 1988? La fisarmonica e la bicicletta di Roberto Benigni e Nicoletta Braschi? Non scherzo, potranno essere davvero tuoi se riuscirai ad aggiudicarteli all'asta benefica, organizzata dalla Probone Italia con il generoso aiuto dell'indimenticabile Lucio Dalla domenica al La Fondazione ritorna per un evento unico, come unici sono i pezzi che verranno battuti nel corso della serata, nei locali della ex Chiesa di via Lame.
Sympò – ex Chiesa – Via Lame 83
www.bolognadavivere.com/2013/12/non-per-forza-ma-per-amore-asta-diva-con-cimeli-dautore

Priscilla, la Regina del Deserto - il Musical

10 - 15 dicembre ore21
Tratto dal Film vincitore di un Academy Award
I Platea € 59 II Platea € 49
I Balconata € 39 II Balconata € 29
Europauditorium
www.teatroeuropa.it

continua nel retro

Erboristeria
LA MADIA
Alimenti biologici certificati
sia freschi che confezionati
A NATALE PANETTONI FRESCHI SU ORDINAZIONE
E DOLCI VEGANI
Tutti gli ingredienti sono biologici SENZA OGM
Si accettano buoni pasto
e possibilità di avere la Tessera Fedeltà
Orario continuato tutti i giorni 8,30 - 19,30
Via Fusari 6 - Bologna Tel 051 238635

PANE VINO e San Daniele
Via Altabella 3/A
tel. 051/2960540

www.osteriadellorsa.com
Osteria dell'Orsa ...l'Osteria di Bologna
Osteria dell'Orsa
via Mentana 1 - Bologna
tel 051 231576
aperto tutti i giorni
dalle 12.00 alle 1.00

Segue dalla prima pagina

Bologna vista dai bolognesi

tortellini. Forse non tutti sanno che al piano di sopra ci sono alcuni tavoli dove si possono degustare vari piatti di formaggi e salumi, rigorosamente divisi per tipicità regionali.
Vado spesso da **Atti** a comprare il pane, con i suoi simpatici cartelli di commento alle proprie produzioni e 60 tipi di pane sfornato ad ogni ora; mentre per la cioccolata mi fermo alla **cioccolateria Roccati** di Via Clavature, che fa dei tartufi divini (per me sono come una droga).

Aperitivo

Ah per l'aperitivo ogni tanto mi fermo, sempre nel Mercato di Mezzo, alla **piccola Pescheria del Pavaglione**, che ha avuto la geniale idea di fare l'**aperifish**: si possono scegliere tanti piccoli assaggi di pesce, sia crudo che cotto, da degustare con un calice di vino.

"E il Calice? E l'osteria del Sole?"
Dimenticavo Silvia….
Qui però passiamo direttamente all'**aperitivo**!
Il Calice di Via Clavature è sempre stato ritrovo dei cosìddetti fighetti, almeno fino a quando non hanno aperto il **Nu Lounge** e **l'Inde le Palais** sotto al meravigliosamente ristrutturato Portico della Morte (qui si entra nella storia di Bologna, quando c'erano l'Ospedale della Vita e quello della Morte…). Essendo sotto una galleria, questi locali sono sempre super affollati da biasanôt che non sanno cosa fare la sera…
L'osteria del Sole invece **è l'osteria più vecchia d'Italia (risale al 1400)** e serve solo vino come una volta, quindi la cosa simpatica è **che i frequentatori si comprano le cose da mangiare al mercato e poi se le vanno a mangiare lì sui vecchi tavoloni di legno**, spesso condividendole con gli altri commensali.
Ultimamente Il Sole è molto in auge tra i bolognesi di tutte le età e gli studenti, che vanno lì per sapere cosa c'è da fare in giro per Bologna, in genere alla ricerca di feste in cui intrufolarsi…
Altri posti amati da Silvia sono sicuramente **Il Principe di Via Toscana** e **Le Stanze in Via delle Moline**, locale che occupa alcune sale affrescate di Palazzo Bentivoglio.

In materia di **aperitivo** io ho **altre "direzioni"** da percorrere, **preferisco andare dove si beve bene e non mi rapinano** (anche se qualche problemino l'ho avuto anch'io con alcuni gestori che hanno provato a fare i furbetti!). Un buon indirizzo è il **Divinis** di Via Battibecco, che però è più un'enoteca con cucina che un classico posto da aperitivo.
Per bere bene ma in piedi e con pochi fronzoli io consiglio **l'enoteca Calzolari** di Via Petroni: danno sempre ottimi consigli e hanno il loro gruppo di habitué molto preparati! Un altro classico è **Zampa in Via Andrea Costa**: molta scelta di bottiglie e vari piattini di accompagnamento che però non sono compresi nel costo del vino. Un classico è L'**Enoteca Italiana** di via Marsala, a pochi metri da via Indipendenza.

Tour

Spesso i turisti mi chiedono **cosa vedere** a Bologna, io consiglio sempre qualche piccola perla nascosta, al di là delle solite mete obbligate.
Tra i miei preferiti ci sono: **l'Archiginnasio**, prima sede ufficiale dell'Università più antica d'Europa, **la Sala Borsa**, magnifica biblioteca multimediale dotata di piazza coperta e scavi romani sotto al pavimento di vetro, **il compianto di Niccolò dell'Arca** in Santa Maria della Vita (sì, questa c'è ancora…), **Santa Maria dei Servi**, creata dallo stesso architetto di San Petronio, sotto il cui colonnato a Natale si svolge il mercatino tradizionale di Santa Lucia.
Tra le **curiosità** vorrei segnalare i **Musei Universitari**, soprattutto quello di Palazzo Poggi, creato partendo dalle collezioni naturalistiche del conte Marsili che ha qui riunito tutto quello che nella sua epoca poteva essere degno di nota o sconosciuto ai più. Il museo è stato poi completato con le cere anatomiche mirabilmente create per le lezioni dell'università. E' un mondo delle meraviglie!
Su una cosa sono d'accordo con Silvia: la bellezza dei **giardini interni** dei palazzi senatori di Via Santo Stefano e Strada Maggiore, che in pochi conoscono!

Vie d'acqua

Quando si parla di Bologna c'è un argomento che mi appassiona: quello delle vie d'acqua. In pochi sanno che **la nostra è una città di acque e canali**, purtroppo oggi quasi tutti coperti ma in parte ancora visitabili. Abbiamo anche un **acquedotto romano** che scende da **Sasso Marconi** ed è stato utilizzato per secoli!
Ci sono due associazioni che si occupano di questi argomenti: Vitruvio e Amici delle acque, sui loro siti si trovano iniziative molto interessanti…

Cena

Arriva il momento della cena e anche qui partono infinite discussioni, soprattutto perché a Bologna c'è solo l'imbarazzo della scelta!
Silvia è sempre per i ristoranti affermati e di moda, io preferisco scoprire **localini** interessanti che fanno piatti un po' particolari…
La prima proposta di Silvia è per il **Pizzas** di Via dei Musei, sempre nell'orbita dell'area aperitivi fighetti, dove il giovedì c'è un gruppo che suona e la serata è divertente.
Ci sono comunque un paio di classici che amo frequentare: **il Cambio** di Via Stalingrado e la **Piazzetta** di Via del Pratello, locali gestiti in modo accurato da chef famosi e appassionati del loro lavoro.
Sono d'accordo con Silvia anche su **Cesare Marretti**, chef geniale e vulcanico, che a Bologna ha 2 locali, molto diversi ma con la stessa matrice. Nel ristorante di Via Leopardi (decorato da lui in maniera sempre originale) si può scegliere tra carne, pesce o vegetariano, poi arrivano 3 portate a sorpresa che il più delle volte ti sorprendono davvero! Invece nel ristorante che gestisce all'interno dell'Hotel Masini, la formula è molto conveniente: per 15€ si mangiano un antipasto, un piattone unico (sempre a scelta tra carne, pesce e vegetariano) con grande abbondanza di verdura e frutta cotte, e poi si passa al buffet dei dolci e delle mousse. Io lo considero un ottimo rapporto qualità-prezzo.
Se siamo nel **weekend** iniziamo a snocciolare i **locali più gettonati fuori dal centro di Bologna** che fanno **cena e musica** a seguire: **Slego** a Ozzano, **Chattanooga** in Via Toscana, **Lumiera** sui colli in Via Sabbioni, **707** a Castelmaggiore.
Inutile dire che la serata può diventare molto piacevole e coinvolgente ma non dobbiamo essere pretenziosi sulla qualità della cena.
Io invece, anche **nel tentativo di non diventare una balena**, preferisco andare a **mangiare pesce** per illudermi di stare **più leggera**. A mio favore devo dire che la sera non opto mai per la pasta…però tutto il resto non mi sfugge!
In questo momento la mia meta preferita è **un piccolo ristorante di pesce in zona universitaria**, proprio dietro la sede di Bologna Gourmet: è **Sale Grosso in Vicolo Facchini**. Lo chef Lucio Mele è pugliese e il suo aiuto, Luca Pappalardo, è siciliano, quindi propongono una cucina mediterranea semplice e gustosa, con un tocco creativo. Ci vado spesso anche a pranzo ma si fa fatica a trovare un tavolo libero, lo hanno scoperto anche i docenti universitari:(.
Recentemente ho scoperto che l'**Osteria Le Mura**, dove si andava da ragazzi a tirare tardi con Malandrino e Veronica, ora ha una **gestione siciliana** e fanno pesce. A me è piaciuto!

Un altro posto dove vado sempre volentieri è **La Gourmeria** di Via Urbana, la cucina è un po' ricercata e fanno anche carne e pesce crudi perché hanno ottime materie prime.
Se torniamo al **classico bolognese** va menzionata l'**Osteria Bottega** in Via Santa Caterina: poche voci in menù ma sicuramente i piatti migliori della nostra tradizione.
Già che siamo qui possiamo fare un passaggio anche all'**Osteria Santa Caterina**, aperta fino a tardi, gestori simpatici e piatti semplici e tradizionali. Non mancate di fare un salto, al **Cucchiaio d'Oro** di via Petroni, dove trovate anche la pizzeria creativa **Berberè-Alce Nero** dove fare degustazioni di pizze molto particolari.
A pranzo potete fare un salto, insieme ai bolognesi che lavorano in zona, anche da **Pane e Vino e San Daniele** in via Altabella. La domenica pomeriggio potete prendere un thè o una tisana al **Marsalino** di via Marsala di fronte al bellissimo portico in legno adiacente al Circolo degli Ufficiali.
Sui ristoranti potrei andare avanti per ore ma è meglio che mi fermi perché mi sta venendo fame…
Buon appetito a tutti!

Scritto da Ilaria De Fidio
di Bologna Gourmet

con la collaborazione redazionale
di Beatrice Di Pisa
Foto di Giovanna Fiorentini

Su Bologna da Vivere trovate molti spunti interessanti tra eventi, gelaterie, osterie, pub, e locali anche sui colli: tra i nostri preferiti in zona Universitaria ci sono Il Ristoro del Meridione, l'Osteria dell'Orsa, il Bravo Caffè e le nostre gelaterie come Stefino Bio, Capo Nord, Gianni di via Montegrappa e il Gelatauro dove la redazione va sempre a fare colazione perché il caffè è buonissimo!

di Mezzo. Those geniuses set the table for an aperifish: little samples of raw and cooked fish accompanied by a glass of wine.
"What about il Calice? And Osteria del Sole?" Oh yeah Silvia, I almost forgot …. But that's where we go straight to the aperitivo!
Il Calice in Via Clavature has always been the hangout for the bolognese crème, at least until they opened the Nu Lounge and Inde le Palais beneath the beautifully renovated Portico della Morte—or portico of death… (and here we might want to dig up some history of that time when Bologna had both a Life Hospital and a Death Hospital…). As they are under a gallery and well removed from inclement weather they are always crowded with biasanôt (merry-makers) who don't know what else to do after hours …
The Osteria del Sole is the oldest osteria in Italy (dating back to the 1400's). All it serves is wine – as all osterias once did, so customers buy their food elsewhere in the market and bring it in to eat on the long wooden tablesalongside other customers. As of late, Il Sole is very in vogue among Bolognese of all ages, including students. They go there to see what's up around Bologna, especially which parties would be best to crash.
Silvia also loves Il Principe in Via Toscana and Le Stanze in Via delle Moline, a club that's located in the frescoed rooms of Palazzo Bentivoglio.
In terms of aperitif and other alcoholic endeavors, I prefer going where the wine is good and the host isn't too greedy (I have had a few problems with businesses who try to pull a fast one to make an extra buck…). A great place isDivinis in Via Battibecco, which is more of a wine shop with a kitchen than an actually aperitif bar.
For good wine drinking with no extras, standing room only (because there are no chairs or tables, mainly), I suggest the Enoteca Calzolari wine shop in Via Petroni. They always give great advice and they have a group of very cultured habitués! Another classic hangout is Zampa in Via Andrea Costa: wide choice of wines and snack foods to go with which are not included in the cost of the wine. And finally there's Enoteca Italiana in via Marsala, just a stone's throw from via Indipendenza.

Discover more on Bologna da vivere at www.bolognadavivere.com

Tutti gli appuntamenti da non perdere su www.bolognadavivere.com Agenda

Zorba
11 dicembre ore 21
Balletto di Gyor, musiche Mikis Teodorakis - coreografie Gyula Harangozó
Balletto, danza moderna e folclore greco si fondono armonicamente in questo spettacolo della compagnia di danza ungherese. Innovativo e originale con coreografie uniche nel loro genere.
Teatro Duse, Via Cartoleria 42

Urge
12 - 15 dicembre ore 21, domenica ore 16
di e con Alessandro Bergonzoni
Arena del Sole, Via Indipendenza 44
Platea (da € 14 a € 30) Palchi e Barcacce di 1° e 2° ordine (Da € 12,00 a € 27,00)
Galleria e Barcacce di 3° ordine (Da € 8,00 a € 15,00)
www.arenadelsole.it/

The artists are IN
Fino al 29 dicembre ore 17:30
Pinacoteca Nazionale
Installazioni del Collettivo Artistico Antonello Ghezzi

Il patto con il diavolo
Fino al 14 dicembre
Istituto Penale Minorile
Nuovo spettacolo della Compagnia del Pratello
Regia, scena e drammaturgia: Paolo Billi

La "farfalla" che viene dal bosco: quando il papillon in legno si mette in mostra
14 dicembre ore 16

Wooding Time. Simone Frabboni's Temporary Show
Il papillon o "cravattino", entrato nella moda occidentale nel XVII secolo, sposa oggi la natura e l'innovazione e viene reinventato a Bologna da Simone Frabboni che presenterà i suoi modelli in legno
Hotel Orologio
via IV Novembre 10, Bologna

Tacita Dean. The Studio of Giorgio Morandi
Fino al 9 febbraio 2014
I piano - Sala video Collezioni Permanenti MAMbo
Mambo - Via Don Minzoni 14
www.mambo-bologna.org

Speciale Bonvi
8 dicembre ore 17
una visita-spettacolo nell'ambito di Nero Mystère: i misteri di Bologna tra storia e fumetto
L'iniziativa è a posti limitati e prenotazione obbligatoria
tel. 051 0474235
info@vitruvio.emr.it

A NATALE
L'ARTE ILLUMINA
IL TUO SHOPPING.

Dal 23 novembre è *Allegro Andante omaggio a Giuseppe Verdi:* una rilettura in chiave pop delle opere del celebre compositore. Installazioni luminose, postazioni multimediali e colorate scenografie accompagnano il tuo shopping di Natale.

110 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

Per i freepass gratuiti vai su www.bolognadavivere.com

Per la tua pubblicità su Bologna da Vivere chiama il 3357231625

vuoi lavorare con noi WE WANT YOU!
Bologna da vivere.com magazine

Direttore responsabile: Beatrice di Pisa
Progetto editoriale: Giovanna Fiorentini
Art director: Emilia Milazzo
Editoriale: Ilaria De Fidio
n.243 dell'6/12/2013

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
Stampata su carta ecologica

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