Cortile di Vicolo Bolognetti
Tra i concerti: **Eaves** e **Badly Drawn Boy** (9 luglio), **Fleshtones** (11 luglio), **Cold Specks** (23 luglio) e tanti altri.

Fino al 6 agosto
Avant Garden
Tutti i mercoledì l'appuntamento è con **Afa Doppio appuntamento ogni settimana con il Mercato della Terra: luglio ogni lunedì e giovedì dalle 17 alle 23.** Giardini del Cavaticcio, via Azzo Gardino 65

Fino al 10 agosto
Il Giardino della Memoria
Parco della Zucca
via di Saliceto 3/22

Fino al 15 agosto
Sotto le stelle del cinema
Appuntamento imperdibile con i film proposti dalla Cineteca di Bologna, proiettati sul grande schermo. Piazza Maggiore

Fino al 6 settembre
Montagnola Music Club. Jazz nel Parco
Segnaliamo: il quartetto di David Hazeltine e Piero Odorici con "special guest" Louis Hayes (17 luglio). Zona ristoro allestita e gestita dallo Chef Cesare Marretti.
Parco della Montagnola

Fino al 15 settembre
Giardini al CUBO
Rassegna di musica e spettacoli promossa da CUBO Centro Unipol Bologna. Tra gli eventi: **Valerio Massimo Manfredi** il 9 e il 23 luglio, **Luis Bacalov** il 28 luglio. Giardini sopra Porta Europa, piazza Vieira De Mello 3

Fino al 6 settembre
Montagnola Music Club. Jazz nel Parco
La musica jazz con artisti selezionati da Piero Odorici sarà la protagonista incontrastata di tutte le serate. Segnaliamo **Nico Menci Trio** (12 giugno), **Tom Kirkpatrick** (22 giugno), **Vincent Herring e Piero Odorici Quintet** (27 giugno) Parco della Montagnola

Fino al 12 settembre
Play>Zoo
aperitivi, djset
Villa Lipparini, vicolo Bolognetti 5

Fino al 12 settembre
SUBURBAN PARK
Link, via Fantoni 21

Fino al 15 settembre
Giardini al CUBO
9 giugno *Fabio Concato*
Giardini sopra Porta Europa, piazza Vieira De Mello 3

ANTEPRIMA

8 luglio
Lorenzo Jovanotti
Stadio dall'Ara

12 e 13 settembre
Tutto Molto Bello: anteprima 2015
Torna a settembre Tutto Molto Bello, il primo torneo di calcetto per etichette indipendenti (e non solo!), in programma con la sua V edizione sabato 12 e domenica 13 settembre a Bologna.

MOSTRE IN CORSO

Fino al 6 Settembre
INDUSTRIA OGGI
FOTOGRAFIE CONTEMPORANEE DALLA COLLEZIONE MAST
MAST GALLERY
Via Speranza, 42

Fino al 26 settembre
Luigi Ontani incontra Morandi
Giovedì – Ven ore 15 – 19, sabato e domenica 10 - 13/15-19
Grizzana Morandi

Fino al 19 luglio 2015
ESCHER
Palazzo Albergati, via Saragozza 28, Bologna

SAGRE IN RIVIERA

11, 12, 13 e 14 luglio
Fiera dell'agricoltura e dell'estate
Albereto (Ra)

14 - 19 luglio
Settimana della Micizia
Gatteo Mare

17 - 21 luglio
21° festa dello scalogno di Romagna
Riolo Terme

18 - 20 luglio
Assedio al Castello
Gradara

19 - 20 luglio
Rocca di Luna
Montefiore Conca

19 - 20 luglio
XIII Sagra del cinghiale
Maciano di Pennabilli

19 - 20 luglio
Sagra della trippa e dello strozzaprete
Montecolombo (RN)

23 - 25 luglio
Scorticata. La collina dei piaceri
Torrina

Direttore responsabile: Beatrice di Pisa
Coordinamento: Giovanna Fiorentini
Impaginazione: Emilia Milazzo
Ricette di tortellini&co.
n. 279 dell' 04/07/2015

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 MIG Moderna Industrie Grafiche srl

La redazione non è responsabile per eventuali inesattezze ed erorri nel foglio

Bologna da vivere.com magazine

luglio-agosto 2015 English version

Tortellini&co recipies made in Bo

Le ricette in italiano e inglese delle autrici del blog tortellini&co che vi invitiamo a curiosare per scoprire di più.

www.tortelliniandco.com

AICIS PROMUOVERE COMUNITÀ EMPATICHE

Sono aperte le iscrizioni per la prossima edizione del

SCARICA IL PDF

Master in Counseling Umanistico esistenziale integrato

Accreditato Assocounseling cert 0051-2011

28-29 Novembre 2015

info@aicisbologna.it - tel.051.644.08.48

www.aicisbologna.it

tortellini&co

Clicca I like su su Bologna da Vivere

tortellini&co è un progetto di vita e di cucina di tre amiche che amano Bologna, cucinare, mangiare e scrivere di cibo. Le nostre storie del food raccontano il lavoro degli artigiani del cibo e aneddoti raccolti attorno alla tavola. Siamo Monica, Daniela e Charlotte, una romagnola, una bolognese e un'americana. Cucinamo storie e raccontiamo ricette.

tortellini&co *is a blog about Bologna, recipes, food stories and food style. This is our kitchen project with an organic urban vegetable garden. We are Monica, Daniela and Charlotte: food lovers, food writers and food hunters. But first of all we are three friends.*

ANTIPASTO
Per circa 4/6 persone (dipende dalla quantità di antipasti e frivolezze che preparate)
150 g di tortellini
olio di semi di girasole per friggere,una padella larga
tempo di preparazione: 15 minuti

PROCEDIMENTO: mettete poco alla volta i tortellini nell'olio quando è ben caldo.

Muoverli delicatamente con una spatolina e friggerli per almeno 4 minuti sino a quando il giallo della pasta diventa più scura e i bordi prendono un colore intenso.

Asciugarli su carta assorbente e servirli in una ciotola.

Se gli ospiti sono molti, servirli in piccoli coni di carta.

Tortellini fritti
APPETIZER
serves 4-6
120 g tortellini
vegetable oil for frying
cooking time: 15 minutes

Start by heating the oil in a frying pan and add your already-made tortellini little by little, moving them gently with a spatula, and frying for at least 4 minutes until the dough becomes dark yellow at the edges.

Dry on paper towels and serve in a bowl.

Serve in a dish or in small paper cones for individual portions.

ANTIPASTO
per circa 6/8 persone
g 250 mortadella bologna Igp (circa 2 fette grosse)
g 100 ricotta mista (mai di pecora)
g 20 parmigiano reggiano grattugiato
g 50 di latte intero
tempo di preparazione: 7 minuti

PROCEDIMENTO: tagliate a dadini la mortadella e frullate tutti gli ingredienti nel mixer sino a ottenere una spuma (mousse) cremosa e omogenea. Questa ricetta ha due piccoli segreti.

1) il delicato equilibrio tra gli ingredienti esalta il sapore della mortadella. Quindi rispettate esattamente le dosi indicate. Il parmigiano? Se proprio deve essere, meglio un grammo in meno che uno in più. La ricotta? Deve renderla soffice e non pastosa. Il latte? Deve renderla cremosa e non liquida…

2) Il secondo segreto riguarda la qualità degli ingredienti utilizzati. Un parmigiano e una mortadella di qualità mediocre producono una spuma triste.

Mortadella bologna mousse
APPETIZER
serves 6-8
250 g Mortadella Bologna IGP (or two thick slices)
100 g ricotta mista (or ricotta from cow's milk is best)
20 g grated Parmigiano-Reggiano cheese
50 g whole milk
cooking time: 7 minutes

Chop the mortadella into large chunks and place into a blender with both types of cheese.

Blend until you have a smooth, mousse-like texture. Serve on your bread of choice, such as baguette style bread or streghe (thin, cracker like bread that you can find in most any Bologna bakery).

SECONDO DI CARNE
per 4 persone
g 600 circa di macinato (g 400 di lonza, g 50 di prosciutto crudo, g 100 di mortadella)
g 75 di parmigiano reggiano grattugiato
1 uovo grande
timo fresco o essiccato
tempo di preparazione (cottura compresa): 40 minuti

PROCEDIMENTO:
dal macellaio fate preparare il polpettone oppure aggiungete al macinato di carne uovo e parmigiano e impastate bene, poi dategli la forma del polpettone.

Coprite una teglia con carta

continua all'interno

Agenda estate

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

Tutti i martedì e giovedì di luglio

Luci nella città
Via San Gervasio
e via Belvedere

Tutta l'estate

La Terra prende fiato
Il 3 luglio ore 20 sul palco del Battiferro salgono i Celtic Dream, Battiferro
Via della Beverara, 123
Ingresso e spettacoli gratuiti con consumazione obbligatoria e tessera Vitruvio/AICS.

Fino al 4 luglio

Il Cinema Ritrovato
Piazza Maggiore

Fino al 5 luglio

Mondiali Antirazzisti 2015
Festa contro tutte le discriminazioni
Castelfranco Emilia
Ingresso libero

6 – 30 luglio

Stasera parlo io all'Archiginnasio

>>>da non perdere

Opificio Golinelli: 9000 mt per la cultura e la conoscenza. Le prime immagini. Inaugura il 3 ottobre 2015

Leggi su
www.bolognadavivere.com/2015/06/opificio-golinelli-9000-mq-per-la-conoscenza-e-la-cultura/

Iscriviti alla newsletter su www.bolognadavivere.com

Salotto letterario organizzato da Librerie Coop in collaborazione con Istituzione Biblioteche Bologna: incontri con gli autori e presentazioni delle ultime uscite editoriali.
Cortile dell'Archiginnasio, piazza Galvani 1

6 – 9 luglio

Festival La torre e la Luna
R4 Alice
ingresso 10 € Palestra Ciari, Viale II giugno Ozzano

7 luglio

Double T Trio
per la rassegna Futa in Jazz Rastignano, piazza della Fontana

9 luglio dalle 19

Ac/Dc live
Imola, Autodromo Enzo Ferrari

9 luglio

Medieval KNights
Evento in tre tappe che porterà in città artisti con diverse sensibilità musicali, ma con una comune attitudine, rivolta alla ricerca e alla sperimentazione di nuovi linguaggi.
Chiostro del Museo Civico Medievale, Via Manzoni 4

10 luglio ore 20

Ocarina mania
per la rassegna la Terra prende fiato
Battiferro, via della Beverara

10 luglio

La Cava Estate
fino al 23 settembre
>>> MUSICA - La Cava in Jazz Concerto jazz di TEO CIAVARELLA & Friends
Via Cavazzoni 2/g

10 luglio ore 21.30

Osservatorio M27 e la Blinking Nebula
Serata all'osservatorio Felsina Montepastore

Fino all'11 luglio

Il mare in cortile
A conclusione della rassegna Lampedusa Stories, una parata-spettacolo itinerante, diretta da Pietro Floridia, che da Villa Aldini si concluderà nel centro città con un gran finale di musica e narrazione orchestrato da **Ascanio Celestini**.
Villa Aldini via dell'Osservanza 37

Fino al 18 luglio

BOtanique 6.0
Rock ma non solo: per quattro settimane si alterneranno nell'oasi verde della cittadella universitaria concerti, rassegne, la seconda edizione di Spagna in Festa, il cibo.

Concertl: **13 luglio** Blonde Redhead.
Giardini di Via Filippo Re

Fino al 18 luglio

perAspera / drammaturgie possibili
Un percorso nelle arti performative, che in un mese si dipana negli spazi urbani e storici di Bologna e della città metropolitana - TPO, ex Hotel Pedretti a Casalecchio, Villa Smeraldi a S. Marino di Bentivoglio e la Rocca di Bazzano in Valsamoggia. Bologna e fuori città

Fino al 31 luglio

Salotto del jazz
Tutti i mercoledì, giovedì e venerdì musica jazz e buon cibo nel tratto di via Mascarella chiuso al traffico. Tra gli eventi: mercoledì 8 luglio **Brass Bang feat. Paolo Fresu** e **Gianluca Petrella** presenteranno il CD omonimo. via Mascarella

Fino al 1 agosto

BOLOGNETTI ROCKS

continua sul retro

Il Nonno

Sulle colline bolognesi, una storica osteria dove potete gustare gustare piatti tipici della cucina Bolognese; crescentine, tigelle, accompagnate da affettati, sottoli, sottaceti, formaggi e insalate. Splendidi tramonti.

Via di Casaglia 62, 051 589093
Aperto 12:30-15:00
19:30-24:00
Domenica e Festivi orario continuato dalle 12:30-24:00.
Chiuso lunedì

segue dalla prima pagina

Recipies made in Bo

tortellini&co

forno e cuocete il polpettone - senza aggiunta di olio ma solo con qualche rametto di timo (fresco o essiccato) - in forno già caldo (180 gradi) o in un tegame antiaderente per circa 20-25 minuti a fuoco medio.

Se la superficie diventa troppo dorata, abbassate la temperatura del forno/fornello.

Una volta cotto, eliminate il liquido di cottura e lasciate raffreddare prima di tagliare a fette.

Servite freddo, caldo o tiepido con un contorno di stagione.

Bolognese meatloaf
MEAT, MAIN COURSE, ONE DISH
serves 4
600 g (approximately) of ground meat: 400 g raw pork loin, 50 g sweet Prosciutto crudo/ham, 100 g of Mortadella
75 g of grated Parmigiano Reggiano cheese
1 egg
fresh or dried thyme
cooking time: 40 minutes

If you love tortellini, you'll love this meatloaf made with tortellini stuffing. It's a great recipe for all seasons (and a perfect way to satisfy your taste for tortellini in brodo in warmer months): in winter time, serve it hot with mashed potatoes; in summer, serve it cold with a simple tomato salad; transform leftovers into a sandwich.

Combine all of the ingredients well and place on a baking sheet (covered in oven paper).

Cook in a 190 degree preheated oven or in a pan on medium-low heat for about 20 to 25 minutes (being careful to make sure it doesn't over cook).

After removing from the oven, pour out any cooking liquid and allow to cool before cutting into slices.

Tip: if you're in a hurry, slice the meatloaf before cooking to shorten your baking time.

CREME, ZUPPE, MINESTRE
per 4 persone
500 g circa di asparagi
1 porro
150 g circa di formaggio light spalmabile (tipo Philadelphia o robiola)
olio evo, sale, pepe, acqua e paprika forte q.b.
tempo di preparazione: 35 minuti

PROCEDIMENTO:
pulite gli asparagi e il porro. Tagliate finemente la parte più bianca del porro e soffriggete dolcemente per alcuni minuti in un tegame dai bordi alti.

Aggiungete circa un litro d'acqua, portate a bollore, aggiungete poco sale, gli asparagi e cuocete a fiamma media per circa 25 minuti. Spegnete, ridurre tutto a crema con il minipimer, aggiungete pepe e olio e tenete da parte.

Preparare 4 quenelles di formaggio light, passate un lato delle quenelles nella paprika forte in polvere. Servite la crema estiva in ciotole fonde con la quenelle in mezzo. E' ottima anche servita fredda da frigorifero tipo gazpacho.

Come si prepara una quenelle: in una ciotola lavorate per un paio di minuti il formaggio light con un cucchiaio per renderlo più cremoso. Poi riempite -senza esagerare- lo stesso cucchiaio con un po' di formaggio e passatelo da un cucchiaio all'altro per dargli la forma della quenelle (come se fosse una crocchetta allungata).

Cold cream of asparagus soup and paprika quenelle
SOUP
serves 4
500 g (approximately) green asparagus
1 leek
150 g light, spreadable cheese such as Philadelphia or robiola
extra virgin olive oil, salt, pepper and water
a little strong paprika
cooking time: 35 minutes

Clean the asparagus and leek. Chop the leek into small pieces and sautè it with olive oil in a saucepan on medium-low heat for about 5 minutes, stirring often.

Bring about 1 liter of water to a boil, and add the asparagus and a pinch of salt and cook over medium-low heat for 25 minutes.

Use a minipimer to reduce the asparagus to cream, seasoning with a little pepper and olive oil. Set aside.

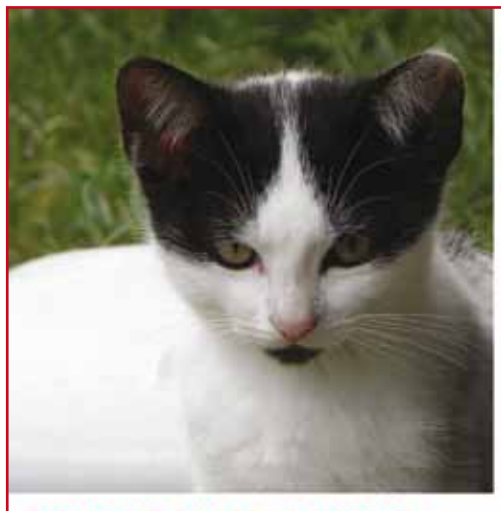
Prepare 4 cheese quenelle: in a bowl, stir the cheese with a spoon to make it smooth.
The quenelle is oval in shape, with three sides. Use two spoons to shape the quenelle: scoop out a generous portion of cheese, and slowly shape it by passing it back and forth between the two spoons. Once you have the oval shape, dip one side of the quenelle into the paprika. Serve in a bowl with the quenelle in the center.

Dessert senza cottura
per la base
g 100 biscotti digestive
g 60 di burro salato fuso
g 20 di sciroppo d'acero o panna liquida
per le creme
500 g di mascarpone
250 g di robiola
200 g di Philadelphia light
200 g di zucchero a velo
100 g di ciliegie
tempo di preparazione: 45 minuti

PROCEDIMENTO: In un mixer frullate i biscotti e teneteli da parte. Sciogliete il burro e poi unitelo ai biscotti tritati e allo sciroppo d'acero/panna liquida.
Formate la base di biscotti stendendo uno strato uniforme aiutandovi con le dita (potete scegliere se utilizzare uno stampo grande o singoli stampi). Lasciate riposare in frigorifero per almeno una mezz'oretta.
In una ciotola mescolate metà del mascarpone e dello zucchero a velo con tutta la robiola ottenendo una crema soffice e spumosa.
Stendete questo strato di crema sulla base di biscotti e rimettete tutto in frigorifero.
Lavate e denocciolare le ciliegie. Cuocerle in un tegamino sino a che diventano morbide e tenete da parte.
In una ciotola mescolate il restante mascarpone e zucchero a velo con il Philadelphia light e il succo delle ciliegie.
Coprite il primo strato di crema con questo e mettere di nuovo in firgorifero.
Frullate grossolanamente le ciliegie e ricoprite la torta.
Conservate in frigorifero, si consiglia di prepararla il giorno prima.

cherry cheesecake, no-bake
DESSERT
serves 6
crust
100 g digestive biscuits
60 g salted butter, melted
30 g maple syrup or liquid cream (panna liquida)
for the filling
500 g mascarpone cheese
200 g robiola cheese
200 g light Philadelphia cream cheese
200 g powdered sugar
100 g fresh cherries
cooking time: 45 minutes

Use a blender to reduce the digestive biscuits to crumbs. Stir in the melted butter and the maple syrup or cream.
Using your fingers, spread the crust mixture into your pan, distributing evenly. Refrigerate for at least 30 minutes.
In a bowl, combine half of the mascarpone cheese and powdered sugar with all of the robiola and stir until soft and fluffy. Pour the mixture onto the crust.
Wash and pit the cherries, and cook over low heat until soft.
Mix tougher the remaining mascarpone and powdered sugar with the Philadelphia cream cheese and add in a little cherry juice. Stir until soft and uniformly mixed. Pour over the first layer of cream, and put the cheesecake in the refrigerator while you blend the cherries, and then pour them over the cheesecake.
Store in the refrigerator overnight.



TERRITORI DA CUCIRE.3

TEATRO DA MANGIARE? in tournée
dal 18 luglio al 20 agosto 2015
nel comune di VALSAMOGGIA (BO)

sab	18 luglio	Parrocchia di Santa Croce - Savigno
mer	22 luglio	Borgo San Francesco - Bazzano
ven	31 luglio	Centro Sociale Lanzarini - Stiore di Monteveglio
sab	01 agosto	Casa Lelli Bruni - Calcara di Crespellano
lun	03 agosto	Centro Sociale Cassanelli - Bazzano
mer	05 agosto	Centro Civico Baiesi - Zappolino di Castello di Serravalle
gio	06 agosto	Az. Agr. Casetta Belvedere - Ponzano di Castello di Serravalle
lun	10 agosto	Fondo Palazzina - Monteveglio
ven	14 agosto	Az. Agr. La Sega - Tintoria di Castello di Serravalle
mar	18 agosto	Oratorio San Rocco - Borgo Abbazia di Monteveglio
mer	19 agosto	Parrocchia di Bazzano
gio	20 agosto	Parrocchia di Bazzano

TEATRO DELLE ARIETTE in collaborazione con CARTABIANCA Ass. Cult.
con il contributo di Fondazione del Monte di Bologna e Ravenna
Comune di Valsamoggia, Regione Emilia-Romagna
i cittadini protagonisti di un progetto artistico per il progresso della comunità

www.osteriadellorsa.com

Osteria dell'Orsa Fuori Porta

Osteria dell'Orsa

Osteria dell'Orsa Fuori Porta
Via Andrea Costa 35/a
Tel 051 6140842

Cucina sempre aperta

Osteria dell'Orsa
via Mentana 1
Tel 051 231576

Veranda esterna