

Fino al 22 novembre

Bologna Jazz Festival

Inaugurazione in trasferta a Ferrara con la pianista giapponese Hiromi. Segnaliamo Martedì 11 novembre Bologna, Cantina Bentivoglio, ore 22:00 STEVE KUHN TRIO Steve Kuhn, pianoforte; Palle Danielsson, contrabbasso; Billy Drummond, batteria Mercoledì 12 novembre Bologna, Bravo Caffè, ore 22:15 ROBERT GLASPER EXPERIMENT Robert Glasper, pianoforte e tastiere; Casey Benjamin, sassofoni e vocoder; Derrick Hodge, basso elettrico; Mark Colenburg, batteria Il programma lo trovi su www.bolognadavivere.com/2014/10/bologna-jazz-festival-2014-11-novembre-arriva-dee-dee/

13 novembre

Morbid Angel

La band più importante del panorama death metal americano eruo 25+prev (30 alla cassa) Estragon Bologna

13 novembre

Marlene Kuntz live

Locomotive Via Sebastiano Serlio, 25/2, 40128 Bologna

15 novembre

Lo Stato Sociale

Locomotive Via Sebastiano Serlio, 25/2, 40128 Bologna

15 novembre

Claudio Baglioni

Unipol Arena Casalecchio

16 novembre,

Sagra invernale del tortellino campeggiano

Campeggio (Monghidoro)

17 novembre

Death From Above 1979

unica data italiana dei Death From Above 1979, l'acclamato duo dance punk canadese Covo Club Viale Zagabria 1 Bologna



20 - 23 novembre 2014

BILBOLBUL

Festival internazionale di fumetto INTERNATIONAL FESTIVAL OF COMICS www.bilbolbul.net

21-22-23 novembre

Mondo Creativo

salone dell'hobbistica creativa, belle arti e fai da te IL MONDO CREATIVO ... handmade objects and creativity DIY activities, The Cake Show and Model Game Bologna Exhibition Centre

21 novembre

Peter Gabriel

Unipol Arena Casalecchio

Fino al 19 dicembre

Primo atto: autunno

Bologna ricorda Eduardo e la sua Napoli a trenta anni dalla scomparsa

Fino al 22 febbraio 2015

Il viaggio oltre la vita.

Gli Etruschi e l'aldilà tra capolavori e realtà virtuale Museo della Storia di Bologna www.genusbononiae.it Museo della Storia di Bologna via Castiglione 8



MERCOLEDÌ 12 NOVEMBRE ORE 20 | TURNO A
VENERDÌ 14 NOVEMBRE ORE 20 | FUORI ABBONAMENTO
DOMENICA 16 NOVEMBRE ORE 15,30 | TURNO B

Rigoletto

Melodramma in tre atti su libretto di Francesco Maria Piave dal dramma *Le roi s'amuse* di Victor Hugo

Musica di **GIUSEPPE VERDI**

Edizione Universal Music Publishing Ricordi srl, Milano



Personaggi e interpreti

Il Duca di Mantova Ho-Yoon Chung / Araldo Kilogieri
Rigoletto Fabian Veloz
Gilda Ilina Mihaylova / Milica Ilic
Sperafucile Michail Ryssov
Maddalena Michela Nardella
Giovanna Annalisa Ferrarini
Il Conte di Monterone Daniele Cusari
Marrullo Gianluca Monti
Matteo Borsa Roberto Carli
Il Conte di Ceprano Stefano Cescatti
La Contessa Paola Leveroni
Usciere di corte Romano Franci
Paggio della Duchessa Alessandra Cantin

Direttore Giovanni Di Stefano
Regia Giandomenico Vaccari
Scen Sormani-Cardaropoli su bozzetti di Lorenzo Ghiglia
Costumi Stefano Nicolao
Luci Andrea Ricci
Maestro del coro Stefano Colò

Orchestra Regionale dell'Emilia Romagna
Coro Lirico Amadeus-Fondazione Teatro Comunale di Modena

Coproduzione
Fondazione Teatro Comunale di Modena
Centro servizi culturali Santa Chiara - Teatro Sociale di Trento
Allestimento: Scenografie Sormani-Cardaropoli

BIGLIETTI
Biglietti da € 29,00 a € 70,00. La recita del 14 novembre è la recita del 14 ottobre, quella del 12 e 16 novembre del 28 ottobre. Biglietteria del Teatro Comunale Luciano Pavarotti, Corso Canalgrande, 33. Acquisto telefonico: 059 203 3810 - Biglietti online: www.teatrocomunaledimodena.it. La direzione si riserva di aggiornare ai programmi eventuali modifiche che si rendono necessarie per cause di forza maggiore.



Per lo shopping nel cuore di Bologna

DOMENICA APERTO DALLE 10 ALLE 20
ORARI SETTIMANALI

LUNEDÌ - SABATO: 8,30 - 21,00 . NEGOZI: 9,00 - 21,00

COME RAGGIUNGERCI

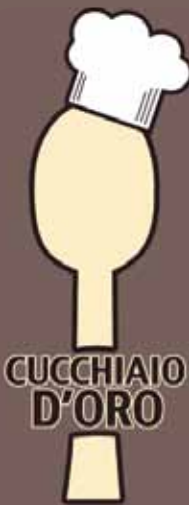
IN AUTO USCITA TANGENZIALE N°5 . IN BUS LINEE 1 E 17

**INCONTRIAMOCI IN GALLERIA ,
OPPURE VIENI SUL NUOVO FANTASTICO SITO
WWW.CENTROLAME.INFO**



Cucchiaio d'oro

Un ristorante bolognese a 3 vie:
ristorante tradizionale,
l'unico catering con finger food bolognese,
l'unico take away di cucina bolognese.
Ottimi vini a ottimi prezzi,
nell'area osteria a self service.



*A real Bolognese restaurant but not only...
Bolognese finger food delivery
and Bolognese take away.
Good selection of wines*

Via Petroni 4-6 Tel 051 0952570 www.cucchiainodoro.it

L'Angolo di Arnolfo

Una persona si reca ad uno spettacolo come "Diversamente Donna" e pensa: "Chissà quali nuove teorie sul genere femminile verranno proposte?" Partendo da casa propria con tale interrogativo, poi incontra una brava Eloisa Macrì che, invece, parlando nel perfetto dialetto bolognese, mostra la giornata tipica di una donna che si dibatte tra amori contrastanti, desideri inespressi fin dalla sua giovinezza e, a volte, molta fatica a vivere la sua natura: la donna mostrata da Macrì vive profondamente i vari momenti del suo ciclo

naturale, a volte con naturalezza, ma altre volte anche con disagio, manifestando, nella quotidianità di un fare coppia con il proprio partner, l'insoddisfazione latente dell'essere donna nel contemporaneo mondo che non sembra aver assunto l'esempio dell'odierno movimento femminista. Lo spettacolo scorre veloce e con sorriso, grazie anche alla simpatia della protagonista-attrice che, da donna, ha voluto insegnare, ad ogni uomo, che incontrare e stare con una donna significa comprendere quanto essa sia uguale a lui, pur essendo geneticamente differente.
Don Carlo

SEGUICI SU FACEBOOK

Bologna da vivere magazine

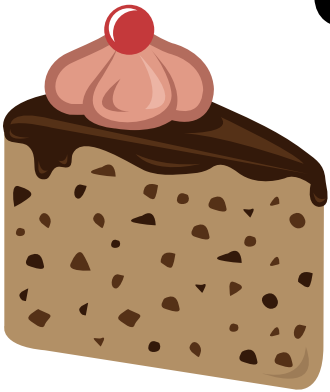


BOLOGNA DA VIVERE



BIMBÒ-BAMBINI DA VIVERE





Breakfast, afternoon tea e brunch a Bologna: ecco i luoghi d'eccellenza dove potete gustare ottime brioche, caffè e tè fuori casa *di Gabriele Orsi*

Tutte le volte che mi è venuta voglia di fare **colazione** fuori casa la voce della mia coscienza, generalmente sotto le mentite spoglie a scelta di mia madre o della mia compagna, me l'ha sempre rinfacciato come fosse un inutile spreco di denaro: **"falla in casa, che spendi di meno"**, questo è il leitmotiv che mi viene servito su un piatto d'argento, subito seguito da un "tanto mangi le stesse cose che prenderesti a casa".

Ma anche se, in effetti, la prima colazione o il tè delle cinque sono momenti della giornata che è possibile allestire in casa propria a ottimi livelli e con una minima spesa, **concedersi in qualche bel locale una tazza di tè o di caffè, una golosa brioche o una fetta di torta, di tanto in tanto, rappresenta una coccola cui sarebbe ingeneroso chiedere di rinunciare**, per non parlare di tradizioni d'importazione come quella Made in U.S.A. del brunch domenicale.

E tra Bologna e provincia non mancano di certo i **luoghi d'eccellenza** dove il momento del **breakfast**, dell'**afternoon tea** o del **brunch** possono diventare esperienze indimenticabili, pasticcerie, sale da tè, graziosi localini in zone a volte insospettabili, senza contare che **sotto le Due Torri resta fortissima, a differenza di altre zone d'Italia, la tradizione della pasticceria salata** e chi non ha più un'età verdissima ricorderà con nostalgia le pizzette, le crescentine e i fritti di **Lazzarini**, storico locale alle spalle del Pavaglione oggi non più attivo e antesignano, di ben altro livello, dei moderni fast food.

Sugli scudi, sembra banale dirlo ma è così, va senza dubbio la pasticceria del maestro **Gino Fabbri** (via Cadriano 27/2, Bologna), votato nel 2010 miglior pasticcere d'Italia e oggi tra i massimi vertici della categoria: non è certo in un luogo di passaggio o nel cuore dello struscio, anzi si trova all'estrema periferia della città, accanto alla centrale del latte della Granarolo, ma è **sempre strapiena a qualsiasi ora della giornata**.

Il motivo: qui tutto è straordinario, ogni consumazione, dalla brioche al calzone ripieno, dal panettone gourmet alla pralineria, dalla tazza di tè Damman al cappuccino, dal macaron al bigné, è un'esperienza stratosferica, che vale il viaggio e che, quando non si toccano articoli particolari, resta sempre a prezzi popolari.

L'equivalente di Gino Fabbri per chi non riesce a iniziare la giornata senza

*continua
in terza pagina*

Biscotti al burro
scones
cioccolata in tazza con panna
sfogliatelle allo zabaione
macaron
bigné
tè Damman
finger sandwiches
Sachertorte
cappuccino



TEATRO
Duse

via Cartoleria, 42 Bologna | 051 231836 | www.teatrodusebologna.it

scopri tutta la stagione su
www.teatrodusebologna.it

Unipol
BANCA

da ven
14
NOVEMBRE

a dom
16
NOVEMBRE



ALESSANDRO HABER - ALESSIO BONI
Il visitatore



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 LUNGI PERCORSI
VIAGGI PER QUALSIASI DESTINAZIONE
SERVIZI DI FIDUCIA
SERVIZI PER LE AZIENDE
SERVIZI PER CERIMONIE E CONGRESSI**

**Sicurezza, Discrezione, Affidabilità
e Costi contenuti**



Agenda

Bologna

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



dal 5 al 9 novembre

Omaggio a Xie Jin

Per la prima volta in Occidente, in versioni integrali restaurate nel 2014, otto film diretti da Xie Jin, un gigante del cinema mondiale. Otto classici rappresentativi d'un itinerario creativo tra i più straordinari del secondo Novecento.

Cinema Lumiere programma su www.cinetecadibologna.it/xie_jin/ev/ programmazione dal 6 novembre al 7 dicembre "Hey Ho Let's Go! - The Ramones by Danny Fields" mostra fotografica Galleria Ono Arte via Santa Margherita 10, Bologna

Venerdì 7-21-28 novembre 2014

Rassegna Baudelaire: I fiori del male

Cinque concerti di poesia e musica Unipol Auditorium - Via Stalingrado 37 Bologna

7 novembre ore 21

NICOLA MUSCHITIELLO voce recitante ALEXANDER ROMANOVSKY pianoforte Charles Baudelaire poesie Ludwig van Beethoven Sonata quasi una fantasia in do diesis minore op. 27 n. 2 Sonata in mi maggiore op. 109 **enerdì 21 novembre 2014 ore 21** Baudelaire/Chopin **enerdì 28 novembre 2014 ore 21**

Baudelaire/Liszt e Wagner L'ingresso alle cinque serate è gratuito, fino ad esaurimento dei posti disponibili. Per informazioni: Segreteria di Musica Insieme Tel. 051 271932 info@musicainsiemebologna.it www.musicainsiemebologna.it



Venerdì 7 novembre 2014

Pietari Inkinen - Stagione sinfonica 2014

Concerto nell'ambito della Stagione Sinfonica 2014 del Teatro Comunale di Bologna. Teatro Manzoni



Venerdì 7 novembre 2014

Poker D'Assi

con Andrea Mingardi, Vito, Paolo Migone, Sergio Sgrilli Presentatore e mattatore della serata Andrea Mingardi, accompagnato da ospiti d'eccezione, che insieme daranno vita a una serata divertente e animata per grandi e piccini, donando tutto il ricavato a favore dell'Associazione Bimbo Tu Onlus (www.bimbotu.it) Teatro Duse

Dal 7 all'11 novembre

Evolushow

Enrico Brignano, grande attore

comico, presenta il suo nuovo spettacolo, uno show tutto da ridere. "Evolushow" è uno spettacolo sull'evoluzione umana. Teatro Europauditorium

Dal 7 al 9 novembre

Festa di San Martino

dalla mattina alla sera A San Giovanni in Persiceto

Venerdì 7 novembre

A Toys Orchestra

ore 23 free entry con tessera Estragon via Calzoni 6 Bologna

Sabato 8 novembre

Michel Bublé

To be Loved Tour Unipol Arena Casalecchio Poltronissima Gold 135,00 + prev / Poltronissima Numerata 120,00 + prev / Platea B-Stage Area 120,00 + prev / Poltrona Numerata 90,00 + prev Tribuna Numerata 1 Settore 90,00 + prev / Tribuna Numerata 2 Settore 69,00 + prev Tribuna Numerata 3 Settore 43,00 + prev

Sabato 8 novembre

Immanuel Casto

ore 22.30 10 euro + tessera Estragon

Sabato 8 novembre

Tune-yards, la "bianca afro" torna a Bologna

Per il terzo album, Nikki Nack, Merrill Garbus in concerto al Locomotiv Concerto di TUNE-YARDS 18 euro Locomotiv Club, via Serlio 25/2



dal 10 al 12 novembre

Tappa bolognese del "John Lennon Educational Bus"

Il John Lennon Educational Bus, è dei più grandi studi di registrazione del mondo ed è realizzato dalla Fondazione John Lennon, con l'obiettivo di avvicinare i giovani alla musica.

Fino al 12 novembre

Festa di San Martino

Casalecchio di Reno Gastronomia, cultura e intrattenimento sono gli ingredienti della festa del patrono di Casalecchio di Reno.

Domenica 9 novembre

San Martino in piazza

dalle 9 alle 18 San Matteo della Decima

Domenica 9 novembre

Smarroniamo in piazza

dal pomeriggio fino alle 20 con caldarroste, vin brulé, crescentine e polenta frita in piazza del mercato a Pian del Voglio

Domenica 9 novembre

Festa d'autunno e festa del ringraziamento

Crespellano profumi e sapori dei prodotti tipici dell'autunno

N.B. Domenica 9 novembre

>>>concerto rinviato al 15 maggio

Ennio Morricone

Unipol Arena Caslecchio

Martedì 11 novembre 2014 ore

21 l'isola in-cantata

temporali coincidenze Concerto spettacolo nell'ambito del progetto I Fiori Blu: musicateatro - 2° edizione In collaborazione con Paolo Fresu e con Etta Scollo Teatro Arena del Sole - Bologna per info spettacolo: www.gruppolettrogeno.org Tel.: +39 345.0698252 www.arenadelsole.it



12 > 16 novembre

CIOCCOSHOW

Piazza Maggiore e centro storico di Bologna Sabato sera Cioconight con gli stand aperti fino a mezzanotte. L'ingresso alla manifestazione è gratuito. **THE CIOCCOSHOW** For five days Piazza Maggiore and the historic center of Bologna will become the reference point for all cocoa lovers: an event where you can taste and discover all the secrets of chocolate thanks to the many events, courses and workshops. On Saturday night the Cioconight with stands open until midnight. Entrance to the exhibition is free.



Dal 12 al 16 novembre

Workwithinwork - Vertigo - Les Noces

3 balletti al Teatro Comunale di Bologna

continua nel retro



COSÌ DIVERSA DA UNA POLIZZA SANITARIA



SOCIETÀ DI MUTUO SOCCORSO

CAMPA

Mutua Sanitaria Integrativa

www.campa.it

pescheria MEDITERRANEO

Viale Oriani 26/D - 40137 - Bologna (BO)
Tel: 051 347023
www.pescheriamediterraneo.it

Vendita di pesce fresco. Prenotazione per pranzi e cene di Natale e Capodanno

Ogni mercoledì dalle 19.00 aperitivo a base di pesce

baccanale2014
orti e cortili tra campagna e città

imola e dintorni dall'8 al 23 novembre

.....

Ricetta dell'Osteria del Teatro di Imola tratta dal sito del Baccanale ed. 2013

Torta di ricotta e arance

Ingredienti
Zucchero: 500 gr, Ricotta di pecora: 300 gr
Tuorli: 4, Farina: 350 gr, Scorza grattugiata di arancia: 1, Succo di arancia: 1, Scorza grattugiata di limone: 1, Vanillina: 1 bustina
Lievito per dolci: 1 bustina, Zucchero a velo: 40 gr

Preparazione
In uno sbattitore lavorare lo zucchero con la ricotta; unire i tuorli, la scorza grattugiata di limone e di arancia, la vanillina, il succo di arancia ed lavorare il tutto. Unire quindi la farina molto lentamente, poi il lievito per dolci ed amalgamare bene aiutandosi con un cucchiaino di legno. Adagiare il composto in una tortiera da 26 di diametro precedentemente imburata e infarinata e infornarlo a 150-160 gradi per circa 40 minuti prima di sfornare la torta effettuare la prova stecchino.

Una volta cotta, sfornare la Torta di ricotta e arancia e lasciarla raffreddare. Prima di servirla spolverizzarla con lo zucchero a velo guarnire con arance pelate a vivo. Nota: è possibile aggiungere al composto i 3 albumi montati a neve fermissima: anche in questo caso si otterrà una torta più soffice

Breakfast, afternoon tea e brunch a Bologna: ecco i luoghi d'eccellenza dove potete gustare ottime brioches, caffè e tè fuori casa



Caffè Terzi



Colazione da Bianca



Gamberini

un **buon caffè** è invece il **Caffè Terzi** (via Guglielmo Oberdan 10, Bologna): piccolo e raffinato, qui Manuel Terzi serve esclusivamente caffè ultraselezionati da cru rarissimi, miscele di primissima qualità e piccola pasticceria in abbinamento. La macchiatura dell'espresso è sconsigliata, ma se insistete anziché guardarvi storto, vi concederanno anche una grattugiata di cioccolato extrafondente.

Per coloro che invece non possono rinunciare ai quattro passi nel centro storico della città gli indirizzi comunque non mancano: da **Colazione da Bianca** (via Santo Stefano 1, Bologna), in un ambiente glamour alle spalle del medievale Palazzo della Mercanzia, la **torta sette veli al cioccolato** è insuperabile, e presto aprirà un secondo indirizzo in via Manzoni dove ha già avuto in gestione il bar durante la mostra da Vermeer a Rembrandt. Davvero eccezionale anche la pasticceria **Regina di Quadri** (via Castiglione 73/a, Bologna), dove il giovane talento di Francesco Elmi si esplicita

in una serie di creazioni di alto livello, con una menzione speciale per le torte. Storia e tradizione, invece, da **Gamberini** (via Ugo Bassi 12, Bologna), ultima superstita di una dinastia di pasticcerie bolognesi ormai tutte chiuse o passate in mani profane: l'ambiente ai modaioli potrà apparire un po' troppo classico e paludato, ma la **Sachertorte** è davvero di prim'ordine. Classica, senza strafare, anche la **saletta da tè della Torinese**, altro storico locale cittadino nascosto sotto al voltone medievale di Palazzo Re Enzo (piazza Re Enzo 1/c, Bologna), bellissima cornice dove gustare una **cioccolata in tazza con panna** o una specialità proveniente dall'attigua gelateria (stessa gestione), mentre **Laganà** (via Santo Stefano 112, Bologna) resta una garanzia sia sul dolce che – caso raro – sul salato.

IL TE' DELLE 5

Gli appassionati del tè delle cinque in perfetto british style non potranno mancare una visita al **Giardino delle Camelie** (via

San Vitale 7, Bologna), dove è possibile consumare un vero e proprio cream tea con biscotti al burro, finger sandwiches e scones arricchiti da marmellata di lamponi e panna montata, ma anche il momento della prima colazione ha il suo perché. Multitasking a 360 gradi da **Risto Pallotti** (via Borgo di San Pietro 59, Bologna), filiazione dell'omonimo e attiguo forno, dove è possibile consumare di tutto, dalla colazione al pranzo, dallo spuntino pomeridiano all'aperitivo, ma dove sinceramente i dolci si fanno ricordare come nelle migliori pasticcerie.

BRUNCH DOMENICALE

Chi invece ama i **locali dall'atmosfera all'americana** troverà soddisfazione da **Fun Cool Oh** (via Belvedere 2/a, Bologna), che dietro il nome onomatopoeico nasconde una bella commistione di dolce e salato, con in più una delle **rare occasioni di consumare un brunch**

domenicale. Ed è proprio questa formula importata dagli States ad avere attecchito in diversi indirizzi, anche molto eleganti, tra Bologna e provincia. Noi ne forniamo tre: il **Ristorante I Carracci del Grand Hotel Majestic già Baglioni** (via Alessandro Manzoni 2, Bologna), **l'Hotel-Ristorante I Portici** (via Indipendenza 69, Bologna) e, fuori città, la splendida cornice di **Palazzo Albergati** (via Masini 46, Zola Predosa).

FUORI DAL CENTRO STORICO E IN PROVINCIA

E anche fuori dal centro storico, e persino in provincia, non mancano gli indirizzi di livello che si distinguono per questa o quella leccornia: al **Bar Pasticceria Venezia** (via Andrea Costa 68, Bologna) l'ambiente vagamente demodé non deve fare perdere di vista le **leggendarie sfogliatelle allo zabaione**, da **Valli** (via



Andrea Costa 125, Bologna) la **pasticceria mignon** è superba e **Capo Nord** (via Augusto Murri 39, Bologna) da sempre rifornisce di leccornie i fortunati residenti della lussuosa zona pedecollinare. Fuori dalle mura cittadine invece si segnalano per picchi d'eccellenza **Robby** (via Giacomo Matteotti 28, San Giorgio di Piano), dove la colazione o il tè delle cinque si possono prendere in una luminosa ed elegante veranda, **Garani** (via Galliera 242, Fano di Argelato), celebre per le sue creazioni di cioccolato, e la **Pasticceria Repubblica** (via Repubblica 35, San Lazzaro di Savena), di grande tradizione.

Ricetta di Colazione da Bianca

Pantreccia alla crema, uvetta e cannella.



La brioches del Natale si fa piu' bella
In produzione prossima e', ma per Bologna da Vivere pronta gia c'e'
 Per il pantreccia occorre versare:
 500 Gr. Di farina
 70 Gr. Di zucchero
 70 Gr. Di burro
 50 Gr. Di uova intere
 10 Gr. Lievito di birra
 200 Gr. Latte caldo
 un pizzico di sale e due di cannella
 Tutti gli ingredienti in fila per due e i pastry chef aspettano le TUE

...è il momento dei bimbi per dare una mano E' proprio ora di fare il VULCANO
 Farina ovunque ma...all'interno la lava:
 Zucchero, Burro, Uova, Lievito e latte e gli ingredienti segreti VENGANO fuori...
 SALE e CANNELLA quelli che adoriamo!
 Impasta impasta impasta e poi lievitare, il tempo di una merenda può bastare.
 Intanto ci aspetta la crema e vaniglia e l'uvetta sultana fa meraviglia.
 Le strisce d'impasto bisogna creare, per poi la treccia pian piano fare.
 Un po' di uovo per farla dorare e la brioches è pronta per farsi mangiare.

Stanza del sale

L'ARIA DI MARE ANCHE IN CITTA'

Trattamento naturale per la depurazione delle vie respiratorie

inoltre da noi puoi anche trovare:
 ginnastica respiratoria
 stretching
 ginnastica per la terza età
 yoga
 percorsi ludici
 fiabe animate
 laboratori per i bambini

BENESSERE PER TUTTA LA FAMIGLIA

SALE E BENESSERE - Via Risorgimento, 29/31 - San Lazzaro di Savena - tel. 051 9911610 - www.saleebenessere.it

TEATRO COMUNALE DI OCCHIOBELLO

GIULIA LAZZARINI 07.11.2014	12.12.2014 COLANGELI, GILI, SCALERA
MARIA PAIATO 21.11.2014	16.01.2015 GIUSEPPE CEDERNA
DELLA ROSA, LAZZARESCHI 28.11.2014	30.01.2015 PAOLO NANI

ABBONAMENTI DAL 16 OTTOBRE 2014 - PREVENUTA SPETTACOLI DAL 29 OTTOBRE 2014 - INFO 349.866714 / 0425.766111

COMUNE DI OCCHIOBELLO WWW.TEATROCOMUNALEOCCHIOBELLO.IT ASSOCIAZIONE ARKADIS