

Ricevi GRATIS il pdf del giornale iscrivendoti alla newsletter Agenda News sul sito www.bolognadavivere.com o scrivendo a info@bolognadavivere.com

Dal fresco delle serate estive al calore dei locali bolognesi: dove andare quando l'autunno bussa alla porta

di Ilaria De Fidio



Gastarea - Crostatina all'albicocca

La stagione estiva purtroppo ci sta lasciando, la sera comincia a rinfrescare e non si ha più il piacere di restare all'aperto per passare le serate con gli amici. I locali estivi cominciano a perdere colpi e si inizia a pensare a dove andare per restare a chiacchiere al calduccio. Abbiamo raccolto qualche suggerimento, tra nuove aperture e locali già consolidati, per passare dall'aperto al chiuso senza stress.

A proposito di nuove aperture, in estate abbiamo assistito alla trasformazione del ristorante

Massimiliano Poggi a Trebbo, da fine dining a **Serra Sole**, in un rapporto più stretto col territorio e i prodotti locali. Lo chef è molto impegnato nel sociale e segue la sua filosofia del divertirsi in cucina. Ha creato 2 menù fissi a prezzi contenuti che sono molto divertenti perché in parte strutturati come un picnic, col cestino, i pacchetti e i barattolini. Completa l'offerta qualche piatto alla carta, una grande griglia e il gelato fatto da loro. Al momento sfruttano il bel giardino, ma c'è anche la serra per quando verrà più freddo.

Anche **Cesare Marretti**, che al momento ha il chiosco al Cavaticcio, per l'inverno ritorna al suo secondo ristorante in Via Urbana, aperto già dall'anno scorso, dove privilegia la cucina vegetariana e vegana e recupera le radici dei piatti ancestrali, spesso vegani senza sapere di esserlo, come gli spaghetti al pomodoro con la sua salsa speciale. È una filosofia di cucina fresca, stagionale e sorprendente ed è sana, piacevole e sostenibile. Pani altamente digeribili, ricchi di fibre e poveri di glutine, fino ad arrivare al "bao bao", pane cinese privo di glutine, realizzato con farina di riso. E anche focacce aromatizzate naturalmente, biscotti vegani senza lievito, brioche.

Ancora molto appetibile in questa stagione è il **Chiosco Favaloso**,

continua all'interno

Master in Counseling Umanistico Esistenziale

Data inizio: 22 - 23 novembre 2025

www.aicisbologna.it - info@aicisbologna.it - tel. 051 644.08.48

ENGLISH VERSION

From Cool Summer Nights to Bologna's Warm Hangouts: where to Go When Autumn Knocks at the Door

Summer is, unfortunately, leaving us. Evenings are starting to cool down, and it's no longer as pleasant to stay outside chatting with friends. The summer venues are beginning to wind down, and thoughts turn to where to go to stay warm and talk without stress.

We've gathered some suggestions—both new openings and well-established places—to help you transition from outdoor patios to indoor comfort with ease. Speaking of new openings, this summer saw the transformation of **Massimiliano Poggi's restaurant in Trebbo** from fine dining to **Serra Sole**, a concept with a closer relationship to the local territory and its products. The chef, who is very active socially, follows his philosophy of having fun in the kitchen. He has created two set menus at affordable prices, playfully structured like a picnic—with baskets, little packages, and jars. The offering is rounded out with a few à la carte dishes, a large grill, and their own house-made ice cream. For now, they're making use of the beautiful garden, but there's also the greenhouse for when it gets colder.

Cesare Marretti, who currently operates a kiosk at Cavaticcio, will return in winter to his second restaurant on Via Urbana, opened last year. Here he favors vegetarian and vegan cuisine and recovers the roots of ancestral dishes—often vegan without even realizing it—like spaghetti al pomodoro with his special sauce. His philosophy is one of fresh, seasonal, surprising cuisine: healthy, enjoyable, and sustainable. Expect highly digestible breads, rich in fiber and low in gluten, including *bao bao*, a gluten-free Chinese bun made with rice flour. There are also naturally flavored focaccias, vegan unleavened cookies, and brioche. Still very appealing this season is **Chiosco Favaloso**, where chef **Ivan Poletti** is in the kitchen. With the colder months approaching, you'll be able to find him again at **Polpette e Crescentine**, a return to his roots. The elegant, modern structure is nestled in the greenery of **Graziella Fava Gardens**, next to the basketball court. It serves simple, tasty, ready-to-eat dishes, with a menu that changes according to the season and inspiration. Fried foods are a big focus: handmade double-cooked French potatoes prepared daily from a select batch of French potatoes, meatballs, *crescentine* with cold cuts, fried tortellini served in a large take-away cone, a few first courses, and, to finish, vanilla cream-filled tortelloni and fried custard. The kiosk has revitalized a previously abandoned area, successfully regenerating what was considered a "difficult" neighborhood by using food as a tool for social aggregation.

The dynamic chef **Dario Picchiotti** kept two concepts alive this summer: **Locanda CasaMerlò** in Calderara and the **Trakkinò Merlino** food truck, offering 100% Bolognese products but reinventing some classics of foreign cuisines, like the *bao alla parmigiana* and the kebab turned *ke-piad*.

At **CasaMerlò**, expect a more traditional offering, still using local products, with almost total in-house production, including *tigelle*, plus steaks sold by weight and large skewers. There's even the possibility to stay overnight if you overdo it with the wine! For winter, his refined seafood cuisine at **Da Sacerno** returns.

Stepping a little outside the city, there's an interesting proposal at **Gastarea in Castel San Pietro**. Chef **Raffaele De Martino** creates dishes using excellent local ingredients, respecting seasonality, promoting short supply chains, and carefully selecting local suppliers. The menu changes seasonally to ensure freshness and quality, and there's also a *sfoglina* (pasta maker). His work begins with dialogue—with producers, farmers, and fishermen—and thanks to this network of relationships, his dishes become a reflection of an Emilia-Romagna that's anything but obvious, balanced between inland and sea. In this late summer period, you can also take advantage of the pool.

Giovanni Favia is also busy opening new restaurants. Alongside the already well-established **A Balùs**, **Vamolà**, and **Vamolino**, the new entry is **Volando**, on Via Zamboni: a place where art and cuisine merge, creating an experience that unites taste and beauty. Volando was born as a hybrid space that integrates dining with the exhibition of artworks. The room houses 32 works from the **Studiolo Fine Art Gallery** collection. The link between food and art is also reflected in the menu, which focuses on dishes steeped in history and rooted in local heritage. Among the specialties, the *Balanzoni* and *tagliatelle in nettle pasta with friggione* best represent the spirit of the venue, balancing culinary memory and attention to raw materials. There's also another fresh opening: **Adagio**, on Via Caduti della Via Fani. We don't know much about it yet, as it hasn't officially opened.

A couple of tips on the eastern side of the city.

In March, **Budou** opened on Via San Rocco—a modern *sakaba* designed to transport its guests into the intimate, convivial atmospheres of Japan. A *sakaba* is a type of Japanese tavern, comparable to our osteria, where alcoholic drinks are mainly consumed alongside small hot and cold dishes to share. Japanese inspiration meets local ingredients here, with quick, must-try dishes. The focus is on natural wines, craft beers, and convivial Japanese cuisine inside the former Casa Monica restaurant space.

Another new entry is **RamenShifu**, an avant-garde Japanese restaurant where ramen tradition merges with a contemporary, innovative style. The space features anime elements, urban graffiti, and cyberpunk influences, with decorations that capture the energy of

continua all'interno

Osteria dell'Orsa
Fuori Porta

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

Osteria
dell'Orsa

Osteria dell'Orsa
via Mentana 1 - Tel 051 231576

www.osteriadellorsa.com

Impara il tedesco
e sarai sulla strada
giusta...



CORSI DI TEDESCO
A TUTTI I LIVELLI
ISCRIZIONI APERTE



ISTITUTO
DI CULTURA GERMANICA
GOETHE-ZENTRUM BOLOGNA
Via de' Marchi 4
40123 BOLOGNA

Per informazioni ed iscrizioni: Tel. 051/225658
info@istitutodiculturagermanica.com

Agenda news

Segui Bologna da Vivere su eventbrite

www.eventbrite.it/o/bologna-da-vivere-32631415081

e su facebook www.facebook.com/BolognaDaVivere

Non perderti gli eventi in programma!!



Periodicità 15 giorni

www.bolognadavivere.com

nell'ambito di

grazie a



STORIES

giugno - ottobre 2025



aMa Bologna Estate 2025 "STORIES"

la rassegna che racconta l'estate della città tra memoria, natura e meraviglia.

aMa Bologna Estate STORIES fa parte di Bologna Estate 2025, il cartellone di attività promosso e coordinato dal Comune di Bologna e dalla Città metropolitana di Bologna – Territorio Turistico Bologna-Modena.

Scopri il programma aMa Bologna Estate 2025 su www.bolognadavivere.com

Martedì 23 settembre ore 10.00

LA BOLOGNA DELLO SPORT – Visita esclusiva alla sede Macron

Un'occasione unica per scoprire la sede e il concept architettonico di uno dei brand sportivi più rappresentativi del territorio.

A ogni partecipante sarà consegnato un piccolo omaggio di Mielizia

Macron Campus
Via Giulio Pastore 57, Crespellano (BO)

Evento gratuito
Prenotazione obbligatoria
Info e prenotazioni:

335 7231625 – Eventbrite

Mercoledì 24 settembre ore 10

Visita guidata esclusiva con Anna Brini in uno dei Palazzi straordinari della città

Info e dettagli a partire da luglio.

A ogni partecipante sarà consegnato un piccolo omaggio di Mielizia

Martedì 30 settembre ore 18.30

ECODESIGN: crea il tuo spazio green con fiori e piante

Flò Fiori
via Saragozza 23/b, Bologna

A ogni partecipante sarà consegnato un piccolo omaggio di Mielizia

Con Annalisa Lo Porto fondatrice

e curatrice del Mondo Flò
Gratuito (prenotazione obbligatoria al 3357231625)

Mercoledì 1 ottobre ore 20.15

STORIE DI EMOZIONI

Come il counseling ha cambiato l'approccio alle situazioni.

Incontro con Alessandra Caporale, counselor professionista, Vicepresidente AICIS

Gratuito (prenotazione obbligatoria alla email INFO@AICISBOLOGNA.IT).

Aicis Bologna

via Marsala 45

A ogni partecipante sarà consegnato un piccolo omaggio di Mielizia

Mercoledì 8 ottobre ore 11.00

BOLOGNA CHE MUSICA! Visita guidata al Museo della Musica

Un viaggio emozionante tra spartiti, strumenti storici e le mille storie sonore che rendono Bologna una vera Città Creativa UNESCO

per la Musica.

Scopriremo i tesori del Museo della Musica con una guida d'eccezione e un percorso che intreccia arte, storia e passione. A ogni partecipante sarà consegnato un piccolo omaggio di Mielizia
Museo della Musica – Strada Maggiore 34, Bologna
Contributo: 12 € + 3 € per l'ingresso al museo
Prenotazione obbligatoria – 335 7231625 – Eventbrite

Domenica 12 ottobre ore 10

SHIZUOKA TEA – Storia ed esperienza del Tè dal Giappone

Workshop e degustazione di tè giapponese prodotti a Shizuoka. La zona tra le più rinomate per la coltivazione del Tè. Il tè fu coltivato per la prima volta a Shizuoka nel XII secolo. Portato dai monaci buddisti dalla Cina, già dal IX secolo. L'area di Shizuoka era ideale per coltivare il tè a causa della sua topografia variegata, abbondanti precipitazioni e clima mite. Le piante di tè prosperavano nel suolo vulcanico ben drenato della zona. La produzione di tè a Shizuoka aumentò significativamente durante il periodo Edo (1603-1868), rendendo l'area la più pregiata per la produzione di Tè.

Un viaggio culturale e sensoriale nel cuore della tradizione giapponese.

Organizzato da Mondo di Eutopia in collaborazione con i produttori giapponesi di Shizuoka e La Teiera eclettica

A ogni partecipante sarà consegnato un piccolo omaggio di Mielizia

Luogo: Mondo di Eutopia via Castiglione 44/f

Evento gratuito – Prenotazione obbligatoria

Info e prenotazioni: Mondo di Eutopia 328 3828743 – info@mondodieutopia.com



Mercoledì 22 ottobre ore 19.00

FONOPRINT

La musica dietro le quinte

Visita con Anna Brini

Un tour esclusivo nello studio dove hanno inciso Lucio Dalla, Vasco, Morandi, Zucchero. Un luogo magico nascosto in un antico convento.

Fonoprint nasce nel 1976 a Bologna, quando la città non disponeva di studi di registrazione professionali.

Da allora, ha ospitato registrazioni storiche: Zucchero con "Blue's", Vasco Rossi con "Bollicine" e Gianni Morandi con "Varietà". Lucio Dalla qui incide "Caruso", consolidando il suo successo internazionale.

Negli anni '90, la sede è trasferita in Via Bocca di Lupo, in un antico convento del '400, dotandosi di due studi di registrazione, due di mastering e uno studio video.

Fonoprint ha forgiato un'identità sonora grazie a tecnici e musicisti appassionati, diventando punto di riferimento per la musica italiana.

Nel 2015, l'imprenditore Leopoldo Cavalli, ex cantautore, assume la guida, puntando a valorizzare Bologna come Città della Musica. L'obiettivo è supportare progetti audio/video con tecnologie avanzate e a scoprire nuovi talenti.

Fonoprint si evolve in Fonoprint 2.0, integrando una piattaforma online per formazione, audizioni e scouting.

Nel 2023, l'azienda diventa Società Benefit, operando in modo responsabile e sostenibile.

La storia della musica italiana passa da Fonoprint, con collaborazioni che includono Vasco Rossi, Lucio Dalla, Eros Ramazzotti, Andrea Bocelli, Laura Pausini e molti altri.

Durante la visita, scoprirete come questo studio abbia unito tradizione e innovazione, diventando il cuore pulsante della musica bolognese.

A ogni partecipante sarà consegnato un piccolo omaggio di Mielizia

Ritrovo: ore 18.50 – Fonoprint, via

Bocca di Lupo, Bologna

Contributo: 11 € + 19 €

per l'ingresso

Info e prenotazioni: 335 7231625

– Eventbrite

Settembre - ottobre

IT.A.CÀ



Per la sua XVII edizione consecutiva di IT.A.CÀ migranti e viaggiatori – Festival del Turismo Responsabile anche la Tappa Bologna, che ha dato alla luce questo incredibile

festival itinerante, ha preparato un programma ricco di eventi per tutti i gusti all'insegna del tema 2025 "Custodire il Futuro".

Bologna da Vivere è Media Partner del Festival

www.bolognadavivere.com/2025/08/bologna-arri-va-it-a-ca-festival-del-turismo-responsabile/

Settembre

Notti bianche e feste di strada

Leggi il programma

www.bolognadavivere.com/2025/09/notti-bianche-e-feste-di-strada-5/

Dal 15 al 21 settembre

XXX Biennale del Muro Dipinto

Dozza si prepara a vivere una nuova stagione di arte pubblica: il borgo medievale romagnolo accoglierà questa edizione dal valore simbolico che celebra sessant'anni di storia della manifestazione e rilancia la sfida della contemporaneità.

www.bolognadavivere.com/2025/08/dozza-xxx-biennale-del-muro-dipinto/



Dall'11 settembre al 19 ottobre

Al di là dei confini. Luoghi sacri condivisi

Mostra fotografica a cura di Dionigi Albera

e Manoël Pénicaud,

Un pellegrinaggio visivo da uno spazio sacro all'altro attraverso un Mediterraneo plurale, crocevia dei grandi monoteismi: Cristianesimo, Ebraismo e Islam. Luoghi nei quali la concentrazione di differenti etnie, credenze, pratiche non sempre si traduce in scontro ma in occasione di scambio e convivenza.

Collezioni Comunali d'Arte di Bologna

www.bolognadavivere.com/2025/09/al-di-la-dei-confini-luoghi-sacri-condivisi/

Dal 26 al 28 settembre

BOoks

Il festival del libro d'arte



Torna BOoks, il festival dedicato ai libri d'arte e d'artista promosso da Danilo Montanari Editore, in collaborazione con MAMbo – Museo d'Arte Moderna di Bologna del Settore Musei Civici del Comune

segue nel retro

segue dalla prima pagina

Dal fresco delle serate estive al calore dei locali bolognesi: dove andare quando l'autunno bussa alla porta



Serra Sole
Foto di Ilaria De Fidio

che vede in cucina lo **chef Ivan Poletti**, che poi col freddo in arrivo potremo trovare da Polpette e Crescentine, un ritorno alle origini per lui. La struttura, elegante e moderna, è immersa nel verde dei giardini Graziella Fava, di fianco al campo da basket. Propone piatti semplici, gustosi, prêt-à-manger e il menù cambia a seconda della stagione e dell'ispirazione. Grande spazio ai fritti: ci sono le patate, fatte ogni giorno a mano in doppia cottura da una selezione di patate francesi, le polpette di carne, le crescentine coi salumi, i tortellini fritti serviti in un grande cono da passeggio, qualche primo piatto, per finire col tortellone ripieno alla crema di vaniglia e la crema frita. Il Chiosco ha riqualificato un'area prima totalmente abbandonata, ha cercato con successo di rigenerare un'area ritenuta "difficile", utilizzando il cibo come strumento di aggregazione sociale.

Il vulcanico **chef Dario Picchiotti** per l'estate mantiene due proposte: la **Locanda CasaMerlò** a Calderara e il **food truck Trakki-no Merlino** con prodotti 100% bolognesi ma che rivisitano alcuni classici delle cucine straniere, come il bao alla parmigiana e il kebab che diventa ke-piad. A CasaMerlò ci sarà una proposta più tradizionale, sempre con prodotti del territorio, una autoproduzione quasi totale, tigelle incluse ed un'apertura alla bistecca a peso e agli spiedoni. Ci sarà anche la possibilità di pernottare se si esagera col vino! La proposta per l'inverno invece è la sua classica e ricercata cucina di pesce a Da Sacerno.

Uscendo un po' dalla città c'è una proposta interessante da **Gastarea** a Castel San Pietro. Il nuovo **chef Raffaele De Martino** propone piatti creati con eccellenti materie prime del territorio, rispetto della stagionalità, valorizzazione della filiera corta e selezione accurata dei fornitori locali. La cucina propone un menù che cambia stagionalmente per garantire freschezza e qualità e c'è anche la sfogliata. Il lavoro dello chef parte dal dialogo

con chi produce, con chi coltiva, con chi pesca. Ed è grazie a questa rete di relazioni che i piatti diventano specchio di un'Emilia-Romagna poco scontata, in equilibrio tra l'entroterra e il mare. In questo scampolo di estate si può anche usufruire della piscina.

Anche **Giovanni Favia** si sta dando da fare per aprire nuovi ristoranti. Accanto ai già rodati A Balùs, Vamolà e Vamolino, la novità è **Volando**, in Via Zamboni, un luogo dove arte e cucina si fondono, dando vita a un'esperienza che unisce gusto e bellezza. Volando nasce come spazio ibrido, che integra la ristorazione con l'esposizione di opere d'arte. In sala trovano posto **32 opere provenienti dalla collezione della Galleria Studiolo Fine Art**. Il legame tra cibo e arte si riflette anche nella proposta di menu, che punta su preparazioni cariche di storia e radicate nel patrimonio locale. Tra le specialità, i Balanzoni e le tagliatelle in sfoglia di ortica con friggione rappresentano al meglio lo spirito del locale, con un equilibrio tra memoria gastronomica e attenzione alla materia prima. C'è anche un altro locale fresco di apertura, è **Adagio** in Via Caduti della via Fani, ma ne sappiamo ancora poco perché deve ancora inaugurare.

Un paio di segnalazioni sul versante orientale. In via San Rocco in marzo ha aperto **Budou**, una moderna sakaba che vuole trasportare i suoi ospiti nelle atmosfere intime e conviviali del Giappone. Una sakaba è un tipo di locale giapponese, paragonabile alla nostra osteria, dove si consumano principalmente bevande alcoliche accompagnate da piccoli piatti caldi e freddi da condividere. Ispirazione giapponese ma materie prime locali, piatti veloci, tutti da provare. Il focus è su vini naturali, birre artigianali e cucina giapponese conviviale all'interno degli spazi che hanno ospitato il ristorante Casa Monica.

Altra novità è l'apertura della catena **RamenShifu**, un ristorante giapponese all'avanguardia, dove

la tradizione del ramen si fonde con uno stile contemporaneo e innovativo. L'ambiente è caratterizzato da elementi di anime, graffiti urbani e influenze cyberpunk, con decorazioni che catturano l'energia della cultura pop e della street art. I piatti sono preparati con ingredienti freschi e tecniche artigianali, offrendo un'esperienza culinaria autentica

Vorrei chiudere questo breve e non esaustivo sguardo sulla ristorazione bolognese parlando della **De.Co.**, che significa **Denominazione Comunale di Origine** e certifica la tipicità di prodotti locali, ricette tradizionali, attività agroalimentari o manufatti artigianali al fine di tutelarne la memoria e valorizzarne la trasmissione e diffusione nel presente. È una certificazione attribuita da un Comune per riconoscere, promuovere e tutelare prodotti agroalimentari, artigianali, ricette tradizionali o manifestazioni che sono tipici di quel territorio. Non è un marchio di qualità, ma un'attestazione di tipicità legata a uno specifico comune, che aiuta a valorizzare le tradizioni locali e a incentivare il marketing territoriale.

Così, dal 2020, il Comune di Bologna ha istituito la propria Denominazione Comunale (De.Co.), per censire e valorizzare le attività e i prodotti agro-alimentari del territorio. I prodotti **De.Co. Bologna** rappresentano un prezioso patrimonio enogastronomico e culturale, legato alla tradizione e alla storia del territorio. Questi prodotti, certificati direttamente dal Comune, incarnano l'identità e le peculiarità locali, valorizzando le ricette, le tecniche di lavorazione e gli ingredienti tipici della zona:

- Il Tagliere dei Salsamentari
- Gli strichetti bolognesi
- La Tagliatella al ragù bolognese
- Il tortellino bolognese



segue dalla prima pagina

pop culture and street art. The dishes are prepared with fresh ingredients and artisanal techniques, offering an authentic culinary experience. To close this brief (and by no means exhaustive) look at Bologna's dining scene, let's talk about **De.Co.**, which stands for **Denominazione Comunale di Origine** (Municipal Denomination of Origin). It certifies the typical nature of local products, traditional recipes, agri-food activities, or artisanal goods to preserve their memory and enhance their transmission today. This certification is granted by a municipality to recognize, promote, and protect food products, crafts, traditional recipes, or events typical of that territory. It is not a quality mark but rather a designation of typicality linked to a specific municipality, helping to enhance local traditions and encourage territorial marketing. Since 2020, the **Municipality of Bologna** has established its own **De.Co.** to catalog and promote the area's agri-food activities and products. The **De.Co. Bologna** products represent a precious food and cultural heritage tied to the tradition and history of the territory. Certified directly

by the Municipality, these products embody local identity and uniqueness, showcasing the recipes, processing techniques, and typical ingredients of the area:
Il Tagliere dei Salsamentari (Salsamentari Platter)
Gli Strichetti Bolognesi (Bolognese Strichetti)
La Tagliatella al Ragù Bolognese (Tagliatelle with Bolognese Ragù)
Il Tortellino Bolognese (Bolognese Tortellino)

Ilaria De Fidio, founder of **Associazione Bologna Gourmet**, has been sharing Bologna's most authentic flavors with tourists for over twenty years. They organize pasta-making classes with rolling pins and various food tours in the city and region, visiting Parmigiano, prosciutto, and balsamic producers. In the city, tours range from gelato to regional cheeses, mortadella (directly from the producer), wine in wine bars, and chocolate and coffee tours.

ILARIA DE FIDIO è la fondatrice dell'**Associazione Bologna Gourmet**, che da più di vent'anni si occupa di raccontare ai turisti la Bologna più genuina. Organizzano corsi di pasta al matterello e tour gastronomici di vario tipo, sia in città che in regione, per visitare i produttori di Parmigiano, prosciutto e balsamico. In città si va dal tour del gelato a quello dei formaggi regionali, da quello della mortadella (direttamente dal produttore) al vino in enoteca, dal tour di cioccolato e caffè allo Sweet Bologna.

INDIRIZZI / ADDRESSES

SERRA SOLE
Via Lame, 65/67
Ingresso da via Corticella 61
Trebbo di Reno,
Castel Maggiore (BO) Tel: 051 704217
www.serrasole.it/

È CUCINA DI CESARE MARRETTI AL CAVATICCIO
Per prenotare al Leopardi per pranzo, oppure, al Giardino del Cavaticcio per cena
Tel: al 051 2750069
www.instagram.com/ecucinale-opardi/

CHIOSCO FAVALOSO
Giardino Graziella Fava
Parco Graziella Fava,
Via Milazzo
www.instagram.com/chiosco_favaloso/

LOCANDA CASAMERLÒ
Via di Mezzo Levante, 28
40012 Calderara di Reno BO
www.casamerlo.it

GASTAREA BISTROT
Viale Terme
1058/A, 40024
Castel San Pietro Terme BO
Telefono: 051 694 3051
ristorantegastarea.it

VOLANDO
Via Zamboni, 5b
Tel: 375 104 6102

ADAGIO
in prossima apertura
Via Caduti della Via Fani, 3,
40127 Bologna BO

BUDOU
Via S. Rocco, 16a
40122 Bologna
Tel: 051 522522
www.instagram.com/budou_bologna/

RAMEN SHIFU
Via delle Moline, 1/2/A
Telefono: 051 1998 4493
www.instagram.com/ramenshifu_bologna/?hl=it

MIGLIORA IL TUO INGLESE con Modern English

A Bologna dal 1973

Corsi per adulti e ragazzi con docenti madrelingua

Iscriviti ora e approfitta dello sconto del 10%

Contattaci oggi!
Bologna, Vicolo Posterla, 15
info@modern-english.com
051 227523

Parla inglese con sicurezza. Ti aspettiamo!

Segue dall'interno

di Bologna, che quest'anno giunge alla sua terza edizione.

www.bolognadavivere.com/2025/08/books-il-festival-dedicato-ai-libri-darte/

Fino al 21 settembre

Jack Vettriano torna in mostra a Palazzo Pallavicini

www.bolognadavivere.com/2025/08/jack-vettriano-torna-in-mostra-fino-al-21-settembre-2025-a-palazzo-pallavicini/



Dal 24 settembre

Era Bologna. Conversazioni su Arti e Artisti che diedero fama alla Città

nella Sala Carracci di Concommercio Bologna a cura di Nicoletta Barberini Mengoli
www.bolognadavivere.com/2025/09/era-bologna-2025/



Fino al 4 ottobre

A Filo d'Acqua

La mostra presso l'Opificio delle Acque, sede del Consorzio Canali di Bologna, dà ufficialmente il via alla lunga serie di appuntamenti di Shekinà – insieme per la riapertura di S.Maria della Carità, progetto corale che animerà il settembre di via San Felice e del Quartiere Porto Saragozza per festeggiare la restituzione alla comunità della Chiesa di S. Maria della Carità
www.bolognadavivere.com/2025/09/a-filo-dacqua-al-opificio-delle-acque/



Torre della Specola. Finito il restauro esterno

A 299 anni dalla sua costruzione (1726) e dopo aver trascorso gli ultimi 22 anni (2003-2025) avvolta e protetta da un ponteggio che ne nascondeva le forme architettoniche, la Torre del Museo astronomico dell'Alma Mater torna a mostrarsi alla città, in tutto il suo antico e ritrovato splendore
www.bolognadavivere.com/2025/07/la-torre-della-specola-torna-a-splendere-completato-il-restauro-esterno/



TEATRO COMUNALE PAVAROTTI-FRENI ~ MODENA

Venerdì 24 ottobre ore 20
Sabato 25 ottobre ore 18 FUORI ABBONAMENTO
Domenica 26 ottobre ore 15.30

Giuseppe Verdi
Nabucco

Libretto Temistocle Solera

Direttore Massimo Zanetti
Regia Federico Grazzini

Coproduzione Fondazione Teatro Comunale di Modena, Fondazione I Teatri di Reggio Emilia
NUOVO ALLESTIMENTO in coproduzione con OperaLombardia, Azienda Teatro del Giglio di Lucca

Giovedì 27 novembre ore 20
Sabato 29 novembre ore 18 FUORI ABBONAMENTO
Domenica 30 novembre ore 15.30

Giacomo Puccini
Tosca

Libretto Giuseppe Giacosa e Luigi Illica

Direttore Stefano Ranzani
Regia Luca Orsini

Coproduzione Fondazione Teatro Comunale di Modena, Fondazione Teatro Comunale di Ferrara
NUOVO ALLESTIMENTO in coproduzione con Azienda Teatro del Giglio di Lucca, Teatro Goldoni di Livorno, Teatro Verdi di Pisa, Teatro Alighieri di Ravenna

Domenica 14 dicembre ore 17.30 FUORI ABBONAMENTO

Aldo Tarabella
Pinocchio
Storia di un burattino

Libretto Valerio Valoriani

Direttore Jacopo Rivani
Regia Aldo Tarabella

Allestimento Azienda Teatro del Giglio di Lucca

Venerdì 9 gennaio ore 20
Domenica 11 gennaio ore 15.30

Giuseppe Verdi
Stiffelio

Libretto Francesco Maria Piave

Direttore Leonardo Sini
Regia Pier Luigi Pizzi

Coproduzione Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione Teatro Comunale di Modena, Fondazione I Teatri di Reggio Emilia
NUOVO ALLESTIMENTO

Venerdì 6 febbraio ore 20
Domenica 8 febbraio ore 15.30

Wolfgang Amadeus Mozart
Don Giovanni

Libretto Lorenzo da Ponte

Direttore Enrico Pagano
Regia Andrea Bernard

Coproduzione Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione Teatro Comunale di Modena
NUOVO ALLESTIMENTO

Venerdì 20 febbraio ore 20 FUORI ABBONAMENTO
Domenica 22 febbraio ore 15.30 FUORI ABBONAMENTO

Ermanno Wolf-Ferrari
I quattro rusteghi

Libretto Giuseppe Pizzolato

Direttore Giuseppe Grazioli
Regia Aldo Tarabella

Allestimento Azienda Teatro del Giglio di Lucca

Venerdì 27 febbraio ore 20
Domenica 1 marzo ore 15.30

Jean-Baptiste Lully
Le carnaval

Mascarade - 1675

Direttore Federico Maria Sardelli
Regia Emiliano Pellisari

Coproduzione Fondazione Teatro Comunale di Ferrara, Fondazione Teatro Comunale di Modena
NUOVO ALLESTIMENTO

Venerdì 6 marzo ore 20
Domenica 8 marzo ore 15.30

Gioachino Rossini
L'Italiana in Algeri

Libretto Angelo Anelli

Direttore Alessandro Cadario
Regia Fabio Cherstich

Coproduzione Fondazione I Teatri di Reggio Emilia, Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione Teatro Comunale di Modena, Fondazione Ravenna Manifestazioni/Teatro Alighieri, Fondazione Haydn di Trento e Bolzano, Teatri di OperaLombardia
NUOVO ALLESTIMENTO

Venerdì 10 aprile ore 20
Domenica 12 aprile ore 15.30

Georges Bizet
Carmen

Libretto Henri Meilhac e Ludovic Halévy

Direttore Audrey Saint-Gil
Regia Stefano Vizioli

Coproduzione Fondazione Teatro Comunale di Modena, Fondazione Teatri di Piacenza, Fondazione Ravenna Manifestazioni/Teatro Alighieri
Allestimento in coproduzione con OperaLombardia

2025/2026

Contatti

Tel. 059 203 3010
biglietteria@teatrocomunalemodena.it
www.teatrocomunalemodena.it



scondeva le forme architettoniche, la Torre del Museo astronomico dell'Alma Mater torna a mostrarsi alla città, in tutto il suo antico e ritrovato splendore
www.bolognadavivere.com/2025/07/la-torre-della-specola-torna-a-splendere-completato-il-restauro-esterno/

Fino al 30 settembre
Antonio D'Agostino.
Immagini Fluxus

Fotografie degli anni '70

Il Palazzo del Fulgor di Rimini presenta la mostra omaggio all'artista sperimentale Antonio D'Agostino (1938–2025), che ha documentato con il suo obiettivo fotografico l'energia rivoluzionaria del movimento Fluxus
www.bolognadavivere.com/2025/07/immagini-fluxus-fotografie-degli-anni-70/

Da novembre

Graphic Japan.

Da Hokusai al Manga

A Bologna, per la prima volta in Italia, una grande mostra che racconta visivamente le tappe fondamentali della grafica giapponese in un viaggio che dal periodo Edo (1603-1868) conduce fino ai nostri giorni
www.bolognadavivere.com/2025/06/graphic-japan-da-hokusai-al-manga/

Fino al 28 settembre

Aldrovandi in Piazza.

Un'estate per tutti

La piazza pedonale diventa un crocevia culturale
Nell'ambito di Bologna Estate, piazza Aldrovandi si trasforma in un vivace crocevia di cultura e aggregazione per l'iniziativa
www.bolognadavivere.com/2025/06/aldrovandi-in-piazza-una-estate-per-tutti/