



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

Street food a Bologna

di Ilaria De Fidio



Foto per gentile concessione di Ragu

Sembra che a Bologna sia esplosa la febbre della gastronomia solo negli ultimi anni, ma chi conosce un po' della sua storia sa benissimo che già nel medioevo era chiamata La Grassa per un valido motivo. Qui il cibo si respira, se ne discute ferocemente, si difende la tradizione, a volte si osa modificare ma sempre con un grandissimo rispetto per quello che è una delle cose più importanti in città. La tradizione è sempre portata in palmo di mano ma ultimamente ci sono alcuni "eretici" che hanno provato a spargliare le carte. In più c'è stata l'esplosione dei locali etnici e dello street food per chi non ha voglia di sedersi a godere del suo piatto con calma. Ho cercato di fare una piccola indagine su questo fenomeno che è sempre esistito ma che ultimamente sta assumendo proporzioni tali da far storcere il naso ai puristi.

È praticamente impossibile nominare tutti i negozi, negozietti, bottegucce, chioschi e via dicendo che sono nati negli ultimi anni, ma ho tentato di fare una sorta di divisione in categorie per rendere più facile districarsi in questo labirinto di offerte.

Cominciamo con lo **Street food tradizionale italiano**, su cui Napoli ha molto da insegnare. Le **pizze al taglio** sono un po' dappertutto ma vorrei ricordare le mie preferite, **Certo pizza** in Via Marsala e **Mozzabella** al Mercato delle Erbe e in Via del Pratello. Altre pizze da segnalare sono **Brisa**, in tutte le sedi, **Pistamentuccia** in Via Riva Reno e il **Forno Calzolari** che propone anche altri prodotti della panificazione utilizzando i grani antichi. Interessante anche la pizza al padellino di **Trieste** in Via Zamboni, curata e con ottimi ingredienti ed impasti.

Un discorso a parte lo farei per **Altero** perché a Bologna è sempre stato considerato parte della nostra cultura, quando da piccoli andavamo a comprare quel quadratino fumante che regolarmente ci scottava la lingua! Rimanendo in tema pizza, ci spostiamo in Toscana per parlare della **schacciata**, che ultimamente è esplosa in mezza Italia con **All'antico vinaio**, che a Bologna ha aperto in Via Santo Stefano. Per quel che ne so io, non è molto diversa da quelle che si comprano in tutti i forni di Firenze, ma il marketing social ha fatto scoppiare un fenomeno pazzesco, ho visto lunghe file a Firenze e a Roma. C'è anche da dire che il turista straniero ama stare in coda, per loro se c'è fila si mangia bene, per noi italiani è molto opinabile, ma anche a Bologna ci sono due o tre posti che hanno sempre la coda e in alcuni casi sinceramente non ne capisco il motivo. Probabilmente il tam tam social ha creato dei miti tra i turisti che noi non comprendiamo.

Cambiando settore, mi piace l'idea di parlare di **pesce** in una città fondata sul maiale. Da noi i prodotti del mare non sono mai stati tradizionali ma qualcosa sta cambiando, hanno aperto molti ristoranti di pesce e c'è anche dello Street food. Nel pieno del Mercato di Mezzo, tra montagne di salumi e di tortellini, ha aperto un posticino che fa i cartocci

continua all'interno

Master in Counseling Umanistico Esistenziale

Data inizio: 21 - 22 novembre 2026

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

english version

Street Food in Bologna

It may seem that Bologna's gastronomic fever has only exploded in recent years, but anyone familiar with its history knows that as far back as the Middle Ages it was nicknamed La Grassa — "the Fat One" — for a very good reason. Food is in the air here. It's fiercely debated, tradition is defended with passion, occasionally reinterpreted, but always with deep respect for what remains one of the city's most defining elements.

Tradition is held in the highest regard, yet lately a few "heretics" have tried to shake things up. At the same time, there has been an explosion of ethnic eateries and street food options for those who don't feel like sitting down to savor their meal slowly.

I set out to explore this phenomenon — one that has always existed but is now growing to an extent that makes more than a few purists raise an eyebrow.

It's practically impossible to list every shop, tiny storefront, artisan bakery, kiosk, and newcomer that has opened in recent years, but I've tried to divide them into categories to help navigate this maze of options.

Traditional Italian Street Food

Let's begin with traditional Italian street food — an area where Naples certainly has much to teach.

Pizza by the slice is everywhere, but my personal favorites are **Certo Pizza** on Via Marsala and **Mozzabella** at Mercato delle Erbe and on Via del Pratello. Other noteworthy spots include **Brisa** (all locations), **Pistamentuccia** on Via Riva Reno, and **Forno Calzolari**, which also offers baked goods made with ancient grains. Also interesting is the "pizza al padellino" from Trieste on Via Zamboni, carefully prepared with excellent ingredients and doughs.

Altero deserves a special mention: in Bologna it has long been considered part of our culture. As children, we would buy that steaming little square of pizza that inevitably burned our tongues.

Staying with pizza but moving to Tuscany, we must talk about **schacciata**, which has recently taken half of Italy by storm thanks to **All'Antico Vinaio**, now open on Via Santo Stefano. As far as I can tell, it's not very different from what you find in any Florentine bakery, but social media marketing has created a phenomenal buzz. I've seen endless lines in Florence and Rome. Foreign tourists seem to love queuing — for them, a line means quality. For Italians, that's more debatable. Bologna has two or three places with constant lines too, and honestly, sometimes I don't quite understand why. Social media hype has likely created myths that locals don't fully grasp.

Fish Street Food in a Pork-Loving City

It's interesting to talk about seafood in a city historically built on pork. Seafood has never been traditional here, but something

is changing. Many seafood restaurants have opened, and street food has followed.

In the heart of Mercato di Mezzo, among mountains of cured meats and tortellini, you'll find a small spot selling cones of fried fish: **aMarcello**, run by the Bartolini restaurant. Next door, the tiny **Pescheria del Pavaglione** offers aperitivo with a glass of wine and a plate of raw fish.

In summer, at the end of Via Calori, **Fritto** serves old-style fried seafood from a kiosk. A great fusion of quality fish and sandwiches is **Pescaria** on Via Nazario Sauro, born in Polignano a Mare and now expanded to several cities including Milan. Their sandwiches offer endless filling combinations, and you can also enjoy Puglian dishes on-site.

From fish to something more familiar: chicken. **Polleggio**, which recently relocated to Via delle Moline, offers roast chicken in countless variations plus fried snacks perfect for eating on the go.

Regional Street Food

We also have plenty to offer in terms of regional street food.

At the risk of offending Bolognese locals, let's start with the very Romagna **piadina**, now found everywhere — not always with great results, especially in tourist areas. I like **Sfarinà** inside Mercato delle Erbe, though options are numerous.

From piadina to cassone is a short step. On Via Ugo Bassi you'll find **Bello Garino**, which recently opened a second location on Via Zamboni.

Tigelle (forgive us Modena friends — in Bologna we call them that) are everywhere. I don't have a specific favorite because they're truly ubiquitous, often served alongside the ever-present charcuterie boards.

Crescentine aren't traditionally considered street food, but **Indegno**, with locations on Via del Pratello, Via San Vitale, and Via Mascarella, offers large takeaway versions stuffed with a variety of fillings.

Then there's the **mortadella sandwich** — a true cultural heritage item in Bologna. Who hasn't grown up with one? Locals know you can find it anywhere — delis, bakeries, even supermarkets — yet tourists seem convinced there are only certain "right" places, even if that means long queues. Meanwhile, each of us has our own beloved spot.

Ragu on Via Goito offers traditional dishes presented in a new way, including takeaway sandwiches filled with Bolognese ragu and small cutlets.

For some purists, fried tortellini are heresy, yet they're becoming more common. I personally enjoy them, though it always depends on the quality of the original

continua all'interno

WWW.BOLOGNAFESTIVAL.IT

BABY BOFE!
STAGIONE DI MUSICA CLASSICA PER BAMBINI

DOMENICA 8 MARZO ore 15.30 / ore 17.30
LE AVVENTURE DEL VASCELLO FANTASMA
spettacolo con musiche di Wagner

SABATO 18 APRILE ore 16 / ore 18
AMADÉ - IL VIAGGIO DI MOZART
spettacolo con musiche di Mozart

DOMENICA 24 MAGGIO ore 10 / ore 11.15
ARMONIE DI BIMBI
itinerari musicali per bambini 0 - 36 mesi

DOMENICA 25 OTTOBRE ore 16
GILDA - NEL GIOCO DEL DUCA
spettacolo con musiche dal Rigoletto di Verdi

SABATO 28 NOVEMBRE ore 16
VA' PENSIERO
spettacolo con musiche e pagine corali di Verdi

DOMENICA 13 DICEMBRE ore 17
LA BELLA ADDORMENTATA NEL BOSCO
balletto con musiche di Čajkovskij

TRATTORIA MAZZINI
AL PRATELLO

Tel 051235574 - Via del Pratello 40 Bologna
www.trattoriamazzini.it

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



aMa Bologna 2026

11 marzo ore 10.00

**I palazzi di Bologna:
Alla scoperta
di Palazzo Savioli**

Visita speciale con Anna Brini Palazzo Savioli (già Fontana Barbieri) è una delle ultime residenze della nobiltà senatoria, il palazzo di Ludovico Savioli (1729-1804), poeta ed erudito, autore degli Annales,

la monumentale opera storiografica bolognese, oltretutto senatore dal 1770 con breve del pontefice, all'epoca il cesenate Clemente XIV Ganganelli. È una dimora ricca di storia, e di memorie.

Ritrovo: ore 9.45 davanti alla Villa via Galliera 40

Contributo: 14 € visita (via bonifico) + 8 € (sul posto)

Prenotazioni: 335 723162

Fino al 29 marzo

Screen Life

Il MAMbo – Museo d'Arte Moderna di Bologna del Settore Musei Civici del Comune di Bologna presenta nella sede di Villa delle Rose Screen Life, mostra personale dell'artista Flavio de Marco, curata da Lorenzo Balbi e realizzata in collaborazione con Galleria Studio G7.

www.bolognadavivere.com/2026/02/flavio-de-marco-screen-life-a-villa-delle-rose/

Dal 19 al 30 marzo

Discendere o salire

Spazio b5 a Bologna ospita la mostra fotografica curata dall'Arch. Lorena Zúñiga Aguilera, con testo critico di Lorenzo Gresleri e con il patrocinio del Consolato Onorario del Cile per l'Emilia-Romagna. L'esposizione introduce al lavoro del fotografo Andrea Borzatta, artista che ha scelto il paesaggio cileno come campo di osservazione, riflessione e visione.

www.bolognadavivere.com/2026/02/discendere-o-salire-il-senso-del-paesaggio-cileno/

Fino al 6 aprile

More Than This

Una mostra curata da Daniele Capra. Il progetto, visibile fino al 6 aprile 2026, riunisce negli spazi del Salone degli Incamminati della Pinacoteca Nazionale di Bologna oltre cinquanta opere su

tela e su carta di dodici artisti che praticano la pittura, accomunati dall'esperienza di studio all'Accademia di Belle Arti di Venezia nel corso dell'Atelier F Pinacoteca www.bolognadavivere.com/2026/02/more-than-this-alla-piancoteca/

Dal 5 febbraio al 3 maggio

John Giorno:

The Performative Word

Poeta e performer magnetico, John Giorno (New York, 1936 – New York, 2019) ha saputo trasformare la parola in forma d'arte.

A lui il MAMbo – Museo d'Arte Moderna di Bologna del Settore Musei Civici del Comune di Bologna dedica la mostra a cura di Lorenzo Balbi, la prima grande retrospettiva italiana, allestita nella Sala delle Ciminiere, che celebra uno dei protagonisti più radicali e visionari della cultura contemporanea. www.bolognadavivere.com/2026/01/john-giorno-the-performative-word/

Fino al 16 marzo

Ineffabile LEA

Lea Colliva (1901-1975)

Al Museo Ottocento la mostra a 50 anni dalla morte a cura di Beatrice Buscaroli e Francesca Sinigaglia (Museo Ottocento Bologna, Piazza San Michele 4/c)

www.bolognadavivere.com/2026/01/ineffabile-lea-colliva/

Fino al 28 febbraio

Napoleone e le sue città

Per Art City le sale dell'ala privata di Palazzo Pepoli Campogrande accoglieranno una selezione di dipinti della Quadreria Villa San Martino aventi per tema "Napoleone e le sue città" con ritratti dell'Imperatore e vedute di Parigi, Venezia e Milano.

www.bolognadavivere.com/2026/01/napoleone-e-le-sue-citta-per-campogrande-concept/

Fino al 31 marzo

Candidature aperte per il Premio Tina Anselmi

Decima edizione dell'iniziativa di Udi e Cif con il patrocinio della Presidenza del Consiglio comunale. www.bolognadavivere.com/2026/02/premio-tina-anselmi-per-riconoscere-le-competenze-delle-donne-nel-lavoro-fino-al-31-marzo-la-presentazione-delle-candidature/

Fino al 15 marzo

Concetto Pozzati.

Da e per Morandi

Casa Morandi del Settore Musei Civici del Comune di Bologna, la dimora-studio dove il maestro bolognese ha vissuto e lavorato dal 1933 al 1964, ospita la mostra

curata da Maura Pozzati e realizzata in collaborazione con Archivio Concetto Pozzati, che intende omaggiare uno dei più attivi protagonisti della cultura italiana del secondo dopoguerra. www.bolognadavivere.com/2026/01/concetto-pozzati-da-e-per-morandi/

Dal 3 febbraio

Miss America

Nell'ambito di ART CITY 2026 la Banca di Bologna presenta una mostra dell'artista portoghese Francisco Tropa (Lisbona, 1968) allestita nella Sala Convegni Banca di Bologna di Palazzo De' Toschi, dove resterà aperta con accesso gratuito dal 3 febbraio al 1° marzo 2026. Curata da Simone Menegoi, Miss America rappresenta la prima personale di Tropa su larga scala in Italia dopo Scenario, il Padiglione Portoghese alla Biennale Arte di Venezia del 2011, e prende il titolo dall'opera principale, una creazione inedita che combina installazione e performance. www.bolognadavivere.com/2026/01/miss-america-a-palazzo-de-toschi/

Fino al 22 marzo

L'ornamento

non è più un delitto

Al Museo Civico Medievale, la mostra personale di Alessandro Moreschini, dedicata a superfici lavorate – trame meticolose, vegetali, iperdecorative – non rivestono gli oggetti: li trasformano. www.bolognadavivere.com/2026/01/alessandro-moreschini-lornamento-non-e-piu-un-delitto/

Fino al 3 maggio

Etel Adnan e Giorgio Morandi. Vibrazioni

Il Museo Morandi del Settore Musei Civici del Comune di Bologna è lieto di presentare un progetto espositivo a cura di Daniel Blanga Gubbay che, per la prima volta, avvicina in un dialogo diretto la pittura di due grandi artisti del XX e XXI secolo, esplorandone affinità e corrispondenze: Etel Adnan (Beirut, 1925 – Parigi, 2021) e Giorgio Morandi (Bologna, 1890 – Bologna, 1964). www.bolognadavivere.com/2026/01/etel-adnan-e-giorgio-morandi-vibrazioni-al-museo-morandi/

Fino al 6 aprile

GRAPHIC JAPAN

Da Hokusai al Manga Graphic Japan. Da Hokusai al Manga porta 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.

Museo Civico Archeologico
Via dell'Archiginnasio 2, Bologna



Fino al 18 marzo

Living, Working, Surviving

Fondazione MAST presenta la mostra del fotografo canadese Jeff Wall (Vancouver, 1946), che nelle Galleries di MAST espone, a cura di Urs Stahel, una selezione di opere che ripercorrono lo straordinario itinerario artistico di uno dei più rilevanti interpreti del nostro tempo. La mostra fa parte della VII edizione di Foto/Industria, la Biennale di Fotografia di Industria e del Lavoro <https://www.bolognadavivere.com/2025/11/jeff-wall-living-working-surviving-al-mast/>

Fino al 10 maggio

La nuova edizione semestrale

di wunderkammer –

il museo delle meraviglie

La rassegna promossa dal Museo internazionale e biblioteca della musica del Settore Musei Civici del Comune di Bologna per far conoscere al pubblico le proprie collezioni permanenti. Un modo di scoprire, apprezzare, valorizzare e, in alcuni casi, "vedere da molto vicino" il patrimonio, non solo quello esposto ma soprattutto nascosto. www.bolognadavivere.com/2025/12/wunderkammer-il-museo-delle-meraviglie-5/quello

Segni del Sacro

Il portale web Storia e Memoria di Bologna, curato dal Museo civico del Risorgimento del Settore Musei Civici del Comune di Bologna, si arricchisce del nuovo scenario tematico Segni del Sacro, dedicato alle opere devozionali collocate in esterno nel tessuto del centro storico di Bologna, un cospicuo patrimonio storico e culturale strettamente connesso alle tradizionali forme di devozione popolare e allo sviluppo urbanistico della città. www.bolognadavivere.com/2025/12/segni-del-sacro-opere-devozionali-nel-centro-storico/

**TUTTI GLI EVENTI SU
BOLOGNADAVIVERE.COM**



Bottega Botlé® e il Gioco del Sommelier

Dopo anni nella ristorazione, tra locali, cucine e sale piene di persone, **Gaetano Lanza** si è fatto una domanda semplice: *perché il vino, per molti, resta ancora qualcosa di complicato?* Da lì nasce **Bottega Botlé®**, un format pensato per avvicinare le persone al mondo del vino in modo facile, divertente ed efficace.

L'idea alla base è chiara: imparare senza sentirsi a scuola. In Botlé non si segue una lezione, si vive un'esperienza.

Grazie alla tecnologia **Rewine®** e al **Gioco del Sommelier**, le persone degustano, rispondono a domande, si confrontano tra loro e scoprono i fondamenti del vino mentre bevono e abbinano cibi locali. Il gioco diventa conoscenza, senza mai perdere leggerezza.

Un elemento che rende l'esperienza davvero unica è la possibilità di assaggiare **24 vini sempre disponibili**, anche etichette importanti come Amarone, Barolo e Brunello. Un

modo concreto per avvicinarsi ai grandi classici – e alle novità del momento – senza dover acquistare un'intera bottiglia. Qui si può davvero capire cosa significa bere un grande vino, non solo leggerlo su un'etichetta.

Bottega Botlé® nasce così: non come aperitivo, ma come **degustazione urbana**, pensata per chi vive la città, per chi è curioso, per chi vuole bere bene e capire cosa sta bevendo. Un luogo dove il vino smette di essere distante e diventa esperienza, racconto e condivisione.

Street food a Bologna

di Ilaria De Fidio



Foto Ilaria De Fidio



Foto Ilaria De Fidio

di pesce fritto, **aMarcello**, gestito dal ristorante Bartolini. Proprio di fianco c'è la piccola **Pescheria del Pavaglione** che ha avuto la bella idea di proporre l'aperitivo con un calice e un piattino di pesce crudo. D'estate poi c'è un chioschetto in fondo a Via Calori, **Fritto** che fa friggitoria vecchio stile. Un ottimo incrocio tra buon pesce e panini è **Pescaria** in Via Nazario Sauro, nata a Polignano a mare ed esplosa in varie città, tra cui Milano. I panini sono ottimi e con un'infinita varietà di ripieni e c'è la possibilità di mangiare anche piatti pugliesi in loco. Dal pesce al pollo, più familiare: da qualche anno ha aperto **Polleggio**, che fa pollo arrosto in tutte le salse e anche qualche sfizio fritto da mangiare per strada. Chiusa la sede di via dei Lamponi, sta per inaugurare in Via delle Moline, altra zona ricca di Street food.

Passando alla nostra **tradizione regionale**, anche noi abbiamo molto da offrire in quanto a cibo di strada. A rischio di offendere i bolognesi, partirei dalla **romagnolissima piadina**, che ormai si trova un po' dappertutto e non sempre con ottimi risultati, soprattutto nelle aree turistiche. A me piace quella di **Sfarinà**, all'interno del Mercato delle Erbe, ma l'offerta è molto variegata. Dalla piadina al **cassone** il passo è breve, proprio in Via Ugo Bassi c'è **Bello garno**, che ha aperto

recentemente anche in Via Zamboni con un menù interessante. Anche le **tigelle** (scusate amici modenesi, ma a Bologna le chiamiamo così) si trovano un po' dappertutto e in questo caso non ho un posto di riferimento perché si trovano veramente ovunque, anche in accompagnamento agli onnipresenti taglieri. Le **crescentine** non sono esattamente considerate Street food ma c'è un posto che le fa solo da asporto, belle grandi e con tanti ripieni. **Indegno** si può trovare in Via del Pratello e ora anche in Via San Vitale e Via Mascarella.

Discorso diverso per il **panino con la mortadella**, patrimonio culturale di Bologna (chi non ha mai fatto merenda con un panino col nostro salume più famoso?) I bolognesi sanno che si trovano dappertutto, dai salumieri ai fornai, perfino nei supermercati, ma sembra che per i turisti si possa prendere solo in certi posti, a costo di lunghe code, quando invece ognuno di noi ha il suo posto del cuore. Un posticino che offre cibo della tradizione, ma presentato in modo diverso, è **Ragù** in Via Goito. Qui, oltre ai piatti delle nostre paste più famose, c'è una piccola sezione da strada che prevede il panino ripieno col ragù bolognese e le cotolettine da asporto. Per qualche purista sono eretici ma

cominciano a diffondersi anche i **tortellini fritti**. Devo dire che a me piacciono ma ovviamente dipende sempre dalla qualità del tortellino di partenza. Io li ho trovati in qualche ristorante e in un buchino in Via Oberdan, **L'Asporto**. Li fanno anche al **Food truck di Merlino** (vedi sui social dove trovarlo), assieme allo **stecco petroniano**, molto tradizionale, Hamburger e panini in stile bolognese, pasta ed altri fritti. Restando in tema di eresie, c'è un posticino in Strada Maggiore che fa le **lasagne da passeggio sullo stecco** e le **polpette di lasagne**. Non l'ho ancora provato ma è in agenda e prima o poi ci vado! **Cotolà** in Via Nazario Sauro fa le cotolette ripiene tipo panino. Non so quanto siano comode da mangiare in strada, ma certamente è un'idea innovativa, da provare. Ci direte poi se vi piacciono (ma non pensate di ordinare la "vera" petroniana di vitello) Dov'è spendere qualche parola sullo **Street food etnico** che si è espanso a macchia d'olio, a cominciare dai Kebab. Ultimamente ho assistito all'apertura di molte raviolerie cinesi che a me piacciono molto, sarà perché la pasta ripiena è nel nostro DNA. Ce n'è una perfino dentro al Mercato di Mezzo, ma ce ne sono in Via San Felice e ovviamente in Bolognina. Uno storico locale di cucina palestinese è **Ciaokebab** in Via Centotrecento, gestito per trent'anni dal dottor Jamil e ora rimodernato dal figlio Omar: il vero cibo mediorientale si apprezza in un posto intimo e raccolto. In Via delle Moline c'è **Beirut snack**, un siriano che sembra molto fedele alla tradizione, con piatti ricchi di verdure e di carne.

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 mattarello 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.

www.bolognagourmet.it

Bologna GOURMET
TOUR ENOGASTRONOMICI

english version

Street Food in Bologna

tortellini. I've found them in several restaurants and at a tiny takeaway spot on Via Oberdan called L'Asporto.

Merlino on Via Ercolani also serves them, along with the traditional stecco petroniano, Bolognese-style burgers, pasta, and fried dishes.

Speaking of heresy, on Strada Maggiore there's a spot selling lasagna on a stick and lasagna meatballs. I haven't tried it yet, but it's definitely on my list.

Cotolà on Via Nazario Sauro offers stuffed cutlets in sandwich form. I'm not sure how easy they are to eat while walking, but it's certainly an innovative idea — just don't expect the classic veal petroniana version. Ethnic Street Food

A few words are due for the ethnic street food scene, which has spread rapidly — starting with kebabs.

Recently, many Chinese dumpling shops

have opened, and I'm quite fond of them — perhaps because stuffed pasta is in our DNA. There's even one inside Mercato di Mezzo, with others on Via San Felice and in Bolognina.

A historic Palestinian spot is Ciaokebab on Via Centotrecento, run for thirty years by Dr. Jamil and now modernized by his son Omar. True Middle Eastern cuisine shines in its intimate setting.

On Via delle Moline, Beirut Snack offers traditional Syrian dishes rich in vegetables and meat.

Crossing continents, on Strada Maggiore you can try Argentine empanadas at Chimi Churri — creative and varied.

Of course, it's impossible to name every place in Bologna. But here's one more tip: in Piazza Aldrovandi, many former fruit stands have turned into street food kiosks. From traditional dishes at Polpette e Crescentine to seafood and Roman-style



Foto Ilaria De Fidio

Cambiando continente, ci spostiamo in Strada Maggiore per mangiare le empanadas argentine da **Chimi Churri**, tanta varietà e originalità.

Ovviamente è impossibile nominare tutti i locali di Bologna, ma posso

aggiungere un suggerimento: in **Piazza Aldrovandi** quasi tutti gli stand dei fruttivendoli sono diventati chioschi di Street food, dalla cucina tradizionale di Polpette e Crescentine, al pesce, alla pinsa romana, non c'è che l'imbarazzo della scelta.

Bologna

Casa Riva and Casa Reno
Via Riva di Reno, 4
In arrivo Casa Terracotta!
A stay that's Unique, Unforgettable, and all about You
Un soggiorno Unico, Indimenticabile, con te al centro

Il mondo del tè, delle erbe e delle spezie
Il buon luogo del tè
Tutto biologico
Consegne a domicilio

mondo di eutèpia

Acquisti online su www.mondodieutepia.com

Seguici su

Via Castiglione 44/f - Bologna | contatti: 328.3828743
www.mondodieutepia.com | info@mondodieutepia.com

La tradizione è di famiglia, soprattutto in cucina

di Massimiliano Girvasi - Circolo Mazzini

Il periodo storico che stiamo vivendo è caratterizzato da una costante attenzione nei confronti del mondo della ristorazione; tanti vorrebbero fare impresa nell'ambito del food ma nessuno dei "tanti" ha mai fatto il cameriere, il cuoco o il lavapiatti.

Dopo aver capito che il fast food non è un modello di business che ci piace - almeno a noi italiani, se non nei centri commerciali o in alcune grandi città, l'attenzione si è concentrata sempre di più sui ristoranti tipici.

Nelle città come Bologna, complice il turismo, tra ristoranti, trattorie e osterie è iniziata da un po' di tempo la gara a chi prepara le ricette bolognesi più tradizionali. A complicare le cose ci si mettono anche i clienti, che giudicano e assegnano le loro stelline a chi reputano "più tradizionale". Ma è bene chiarire che la tradizione in cucina è un argomento molto delicato, persino quando si tratta di ricette depositate. La ricetta è qualcosa che per sua natura subisce variazioni. Nasce in un luogo preciso con un elenco di ingredienti dettagliati, certo, ma si adatta alle persone che la preparano, ai gusti di chi mangerà il piatto e anche alla ricchezza o alla carenza di un determinato periodo storico.

La cucina tradizionale, anche quella bolognese, cambia nel tempo pur mantenendo le sue caratteristiche essenziali. Per questo anche quando si parla della "stessa" ricetta, in realtà se ne incontrano molte versioni diverse, tutte autentiche per chi le custodisce. E così i poveri cuochi e ristoratori sono sempre perennemente sottoposti al confronto con la nonna di qualche cliente, che preparava il ragù allo stesso modo, ma era più buono. Ma c'è un confronto su cui bisogna riflettere, il confronto con le ricette depositate, perché una ricetta si può scrivere, fotografare, può essere la perfetta espressione di un'epoca o di un contesto storico, ma sostenere che è quella ufficiale fa sorgere quanto meno qualche dubbio, e soprattutto fa arrabbiare le nonne.

Tradizione, identità e scelte di consumo nel food italiano

di Beatrice Di Pisa

In Italia la cucina non è solo nutrimento: è patrimonio culturale, rito familiare, identità territoriale ed esperienza sociale. È un motivo di orgoglio nazionale che persino l'UNESCO ha riconosciuto formalmente come patrimonio culturale immateriale, sottolineando come la pratica del cibo e del cucinare sia espressione di comunità e tradizione familiare.

In questo contesto, il mondo della ristorazione italiana ha registrato una forte dinamica anche negli ultimi anni: il settore fuori casa ha generato complessivamente oltre 80 miliardi di euro di consumi nel 2024, con la ristorazione tradizionale con servizio al tavolo (FSR) che rappresenta ancora la fetta più consistente della spesa dei consumatori italiani.

Accanto a questi dati positivi, il fenomeno delle catene di ristorazione veloce — i cosiddetti quick service

SPETTACOLI E INCONTRI

■ 30/01/2026 - ORE 18:00
PRESENTAZIONE DEL LIBRO
"REGIA ERETICA IL NOVECENTO TEATRALE E I SUOI DOPPI"
DIALOGANO CON L'AUTORE
MARCO DE MARINIS, LAURA BUDRIESI,
GERARDO GUCCINI, RAUL IRIZA, SILVIA MEI
E AGATA TOMSIC

- ORE 20:00
"AMLETO"
DIALOGANO CON L'AUTORE
NASTRI TEATRO
A SEGUIRE CHIAVERISSA CON IL PROF.
MARCO DE MARINIS (UNIBO)

■ 19/02/2026 - ORE 20:00
"THE SHAPE OF SOUND"
SIMONA ZANINI
A SEGUIRE CHIAVERISSA CON IL PROF.
MATTEO CASARI (UNIBO)

■ 13/03/2026 - ORE 20:00
"LA PRIMAVERA NELLA CHIODA"
SILVIA MARTORANA

■ 22/03/2026 ORE 20:00
"VIZI E VIRTÙ IN SCENA CON ARLECCHINO"
CLAUDIA CONTIN
A SEGUIRE CHIAVERISSA CON IL PROF.
MARCELLO GALLUCCI (ACCADEMIA DI BELLE
ARTI ROMA) E LINA DELLA ROCCA (DIRETTRICE
IDENTICA TEATRO RIDOTTO)

WORKSHOP

■ 31/GENNAIO - 01/FEBBRAIO 2026
DALLE 10:00 ALLE 13:00
"DAL CANTO E DALLA DANZA: L'AZIONE"
RODRIGO CARINHANA

■ 27-28/FEBBRAIO - 01/MARZO 2026
DALLE 16:00 ALLE 18:00
"LO SQUADRO E LA TRACCA. FOTOGRAFARE IL TEATRO"
FRANCESCO GALLI

■ 20-21 MARZO 2026 DALLE 18:00 ALLE 21:00
- 22 MARZO - DALLE 10:00 ALLE 13:00
"CORPI E AZIONI SOTTO LA MASCHERA"
LABORATORIO TEATRALE IN COMUNITÀ DELL'ARTE CON
CLAUDIA CONTIN ARLECCHINO
E LUCA FANTINUTTI

■ 27 MARZO 2026 DALLE 16:00 ALLE 19:00
"CAMBIARE COL MEZZO DEL TEATRO. LA
DRAMMATURGIA DI PASOLINI" GRATUITO
PRESENTATO CON I DOCENTI GERARDO GUCCINI
E SIMONE AZZU

■ 18 APRILE 2026 DALLE 16:00 ALLE 19:00
- 19 APRILE DALLE 14:00 ALLE 17:00
+ RESTITUZIONE AL PUBBLICO ORE 18:30
"QUIET STORM. COME PASSARE DAL CORPO
QUOTIDIANO AL CORPO SCENICO"
TAC TEATRO

PROGETTI SPECIALI

■ I LUNEDÌ 16-23-30 MARZO 2026
DALLE 15:00 ALLE 19:00
"RISONANZE&VICINANZE IV"
DOPO DI NUOVO, GLI AMICI DI LUCA

FINESTRE SUL GIOVANE TEATRO

■ 21-22-23-24-25 MAGGIO 2026
"MEETING RESIDENZIALE INTERNAZIONALE XVII"
- 24 MAGGIO
DIMOSTRAZIONE FINALE APERTA AL PUBBLICO
ORE 20:00 - GRATUITO TRAMITE BANDO DI SELEZIONE



RADICI

Bottega botlé

SCOPRI IL PIACERE DELLA DEGUSTAZIONE INFORMATA NEL CUORE DI BOLOGNA









UNA SELEZIONE DI 150 ETICHETTE DEI MIGLIORI TERROIR ITALIANI

TUTTE LE ECCELLENZE DOP E IGP DELLA FOOD VALLEY EMILANO-ROMAGNOLA

L'ESCLUSIVA TECNOLOGIA REWINE CHE INFORMA, DIVERTE E CONSIGLIA

Per saperne di più
raggiungi da qualsiasi
posto della città inquadra
il QR code a fianco

Via Marsala 13/c



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

restaurant (QSR) — mostra tassi di crescita interessanti, con una diffusione in aumento soprattutto nelle grandi città e nelle zone ad alta mobilità urbana. Tuttavia, nonostante l'espansione del fast food (il mercato italiano vale circa 17 miliardi di euro nel 2024), questo segmento continua a rappresentare una quota minoritaria rispetto al totale dei consumi fuori casa e non sostituisce la preferenza culturale per la ristorazione più tradizionale. Questa dinamica si riflette anche nelle abitudini di consumo: gli studi sul settore mostrano che gli italiani tendono ancora ad associare uscire a mangiare con cibo locale, ingredienti di qualità e ricette radicate nella tradizione, piuttosto che con

offerte snelle e standardizzate tipiche dei fast-food.

Non sorprende, quindi, che mentre la ristorazione veloce cresce in valore assoluto per effetto della modernizzazione e della velocità di consumo, la cultura gastronomica italiana resta profondamente ancorata alla tradizione. Rispetto a molti mercati internazionali, dove il fast-food è spesso percepito come normale alternativa quotidiana, in Italia la relazione col cibo è più complessa: è legata alla storia personale, alla memoria familiare, alla stagionalità degli ingredienti e alla qualità percepita piuttosto che a convenienza e omogeneità.

Il viaggio del Te attraverso la storia

Il Tè, o meglio la pianta del tè *Camellia sinensis*, è un viaggio attraverso la storia, una bevanda che si è trasformata da rimedio medicinale a simbolo culturale globale.

Nasce in Cina migliaia di anni fa, con il tempo si diffuse in tutta l'Asia, poi nel XVIIsec. in tutta Europa e Americhe. Nel corso dei secoli si è evoluta non solo nelle modalità di consumo, ma anche nelle varietà e nella preparazione.

Il Tè è una bevanda capace di adattarsi a culture, gusti e tendenze diverse, mantenendo però intatto il suo valore simbolico di convivialità, pausa e benessere. Di tè che rispecchiano questi tre valori ce ne sono tanti, ma per me i Tè Oolong sono i più adatti, perché è bello passare il tempo, da soli o in compagnia, a rinfoderli, in Gong Fu Cha, per scoprire in ogni nuova infusione, un gusto diverso.

Daniela di mondo di eutèpia