



DEGUSTI **BO**

Prodotti tipici
della **Provincia
di Bologna**

*GUIDA ai LUOGHI del GUSTO
di Bologna e Provincia*

Edizione 2010/2011



Progetto a cura di
Provincia di Bologna
Servizio Agricoltura del Settore Sviluppo Economico
Ufficio Promozione e Valorizzazione Territoriale

Assessore **Gabriella Montera** – Agricoltura e Sviluppo del territorio rurale

Responsabile progetto
Franca Marulli

Referente progetto
Roberta Giorgetti

La Commissione per la valutazione delle richieste di adesione

Presidente: Massimo Montanari – Università di Bologna e Università di Scienze

Gastronomiche di Pollenzo

Fabio Giavedoni – esperto enologo

Fabrizio Gnugnoli – IPSSAR Bartolomeo Scappi

Franca Marulli e Roberta Giorgetti - Provincia di Bologna

Giada Grandi e Giuseppe Iannaccone - CCIAA Bologna

Gualtiero Tamburini - Nomisma

Giovanna Ventura e Giorgio Scaramucci - Coldiretti

Annalisa Caprara e Angelo Emili - Confagricoltura- CIA e COPAGRI

Vincenzo Cappelletti, Eros Palmirani e Gianluca Lolli – Ascom

Giuseppina Marzocchi, Fabio Biagi e Francesco De Dominicis - CNA

Maurizio Galeotti e Giacomo Bardi - Confesercenti

Gialuigi Veronesi - Confartigianato

Riccardo Fontanella e Raffaele Bulgini – Ass. Panificatori Bolognesi

Tiziano Tassoni - Legacoop Agroalimentare

Giovanni Bettini - Fedagri Emilia Romagna

Si ringraziano i colleghi del Servizio Agricoltura che hanno collaborato alla realizzazione del progetto:
Rocco Citro, Valter Gherardi, Carmela Manzi e Cristian Melloni

I disciplinari ed il regolamento per l'utilizzo del logo DegustiBo sono sul sito
www.degustibo.it

impaginazione Servizio comunicazione Provincia di Bologna
tipografia metropolitana bologna

Sommario

Cos'è DegustiBO	6
Perché DegustiBO	7
L'agriturismo, ovvero della salvaguardia di un territorio	8
Anzola Emilia - Agriturismo I Salici	9
Argelato - Agriturismo Podere Santa Croce	10
Budrio (Fraz. Bagnarola) - Agriturismo Santa Maria Maddalena	11
Budrio - Agriturismo Santissima Trinità	12
Castello di Serravalle (Fraz. Tiola) - Agriturismo Pan di Legno	13
Grizzana Morandi - Azienda agrituristica Circolo dell'Orso	14
Marzabotto - Agriturismo Cà Guidotti	15
Monterenzio (Loc. Farneto) - Agriturismo Farneto	16
Monterenzio (Fraz. Villa Sassonero) - Agriturismo Poggiolandi	17
Pianoro - Agriturismo Le ginestre	18
Pianoro - Agriturismo Il Poggiolo	19
San Giovanni in Persiceto - Agriturismo La Crocetta	20
San Lazzaro di Savena - Agriturismo San Giuliano	21
San Pietro in Casale (Fraz. Poggetto) - Agriturismo Arcadia	22
Sasso Marconi - Agriturismo CO.p.A.P.S. Il Monte	23
Sasso Marconi - Agriturismo Fattoria Rio Maggiore	24
Sasso Marconi - Agriturismo Le Conchiglie	25
Zola Predosa (Loc. Ponte Ronca) - Agriturismo La Roverella	26
Un'antica eredità bolognese: ristoranti e osterie	27
Anzola dell'Emilia - Ristorante Il Pescatore	28
Bentivoglio (Fraz.San Marino) - La Locanda Smeraldi	29
Bentivoglio - Ristorante Rossi Sapori	30
Bologna - Antica Trattoria del Cacciatore	31
Bologna - Cantina Bentivoglio	32
Bologna - Polpette e Crescentine	33
Bologna - Ristorante Al Voltone	34
Bologna - Ristorante Biagi	35
Bologna - Ristorante Franco Rossi	36
Bologna - Ristorante Pizzeria Due Lune	37

Sommario

Bologna - Ristorante Tamburini	38
Bologna - Trattoria Romano	39
Camugnano (Loc. Lago Brasimone) - Albergo Ristorante Bar da Gilberto	40
Dozza - Bar Ristorante La Scuderia	41
Galliera (Fraz. San Vincenzo) - Trattoria Wilma	42
Lizzano in Belvedere (Fraz. Vidiciatico) - Hotel Ristorante Montegrande	43
Monte San Pietro (Fraz. Montepastore) - Antica Trattoria Belletti	44
Monte San Pietro - Trattoria San Chierlo	45
Monteveglia - Locanda La Tagliolina	46
Sasso Marconi - Locanda del Castello	47
Sasso Marconi - Ristorante Nuova Roma	48
Vergato - Ristorante Albergo Ca' Venezia	49
Vergato (Fraz. Tolè) - Albergo Stella	50

Botteghe e artigianato per tutti i gusti. I presìdi in città. 51

Botteghe

Argelato - Bottega Alimentare La Pachenia	52
Bologna - Bottega Alimentare Spicchiricchi	53
Bologna - Bottega Alimentare Tamburini	54
Lizzano in Belvedere - Drogheria Gandolfi	55
Marzabotto - Alimentari Paolo Degli Esposti	56
Monte San Pietro (Fraz. Calderino) - Bottega Alimentare Cose Buone	57
Monte San Pietro (Fraz. Monte Pastore) - Alimentari Franchi Dario	58
San Giovanni in Persiceto - Alimentari Flli Caretti	59
San Giovanni in Persiceto - Forno Capponcelli	60
Sasso Marconi - La Bottega di Sasso Marconi	61
Vergato - Alimentari Palmieri	62

Forni e Pasticcerie

Bentivoglio (Fraz. San Marino) - Pausa Sfiziosa	63
Bologna - Crepe & Crepes Nottetempo	64
Bologna - Il Forno di Porta Lama	65
Bologna - Pasticceria Eporedia	66
Bologna - Pasticceria Saffi	67
Bologna - Piròn èl Furner di Bai Luciano e C.	68

Sommario

Monghidoro e Bologna - Il Forno di Calzolari	69
Pieve di Cento - Pasticceria Omar	70
San Giovanni in Persiceto - Al Forno delle sorelle Bongiovanni	71
Vergato - Forno Flli Lanzarini	72

Macellerie

Bologna - Macelleria C.M.	73
Bologna - Macelleria Marconi	74
Dozza (Fraz. Toscanella) - Macelleria Pirazzoli	75
Gaggio Montano - Macelleria Montanara	76
Monte San Pietro (Fraz. Monte San Giovanni) - Macelleria Mini market Mattarozzi	77
San Lazzaro di Savena (Fraz. Ponticella) - Macelleria dell'Edera	78
San'Agata Bolognese - Macelleria e Salumeria Zambelli Roberto	79

Ortofrutta

Bologna - Franceschini funghi e tartufi	80
Imola - Le 5 stagioni	81
Monte San Pietro - Frutta e verdura Collina Lella	82

Pasta fresca

Argelato - Alimentari Galliera	83
Bologna - Le Sfogline di Zappoli Renata	84
Bologna - Pasta fresca Ilenia	85
Bologna - Pasta fresca Naldi Valeria	86
Casalecchio di Reno - Pasta fresca Sfoglia Rina	87
Ozzano dell'Emilia - Delizie di Pasta di Angela Traldi	88
San Lazzaro di Savena - Pasta fresca Il Regno della pasta	89
Vergato - Pasta fresca Il Girasole	90

Gastronomie

Bologna - Rosticceria Due Torri	91
Monte San Pietro (Fraz. Calderino) - Rosticceria Gastronomia "La Ghiotta"	92
San Giovanni in Persiceto - Da Maurizio	93
Sasso Marconi (Fraz. Borgonuovo) - Torte e Tortelli	94



Cos'è DegustiBO

DegustiBo è il bollino rosso di qualità dell'Assessorato all'Agricoltura della Provincia di Bologna che promuove le eccellenze della tipicità felsinea.

La provincia di Bologna, infatti, è una delle più certificate d'Europa: DOP e IGP impreziosiscono il territorio spaziando indifferente tra la pianura, i colli e la montagna, sottolineando la valenza culturale di una tradizione enogastronomica ininterrotta. Le iniziative di salvaguardia dei prodotti, però, di recente hanno presentato il risvolto negativo della medaglia: i vari agenti della filiera (produttori, trasformatori fino ai consumatori finali) vivono in mondi troppo spesso separati e non comunicanti, per cui il patrimonio locale rischia di diventare esclusivo appannaggio di una ristretta cerchia di cultori. Il marchio DegustiBo si propone invece di individuare e diffondere le maestrie bolognesi.

La guida DegustiBo, quindi, vuole essere una vetrina privilegiata per le aziende che hanno raccolto la sfida del mercato locale, a beneficio di quanti vogliono conoscere a fondo il territorio. In questa seconda edizione sono state 84 le imprese insignite del marchio: 18 agriturismi, 23 ristoranti, 11 botteghe alimentari, 10 forni, 8 negozi di pasta fresca, 4 gastronomie, 7 macellerie e 3 ortofrutta.

Perché DegustiBO

Bologna è nota in tutto il mondo per la propria cucina, ma come si sia costruita nei secoli questa fama e quale fosse il tipo di mercato alimentare che ne stava alla base è ancora in parte da scoprire. Da un lato non si può ignorare la vocazione internazionale del capoluogo emiliano, dall'altro occorre riconsiderare il rapporto che la città, opulenta e a volte un pò altezzosa, ha instaurato e poi maturato con il contado circostante. Oggi questa organizzazione gerarchica non ha più motivo di esistere e si è quindi pronti per riconoscere dignità alla campagna, ripensando il mercato in un'ottica locale. Il marchio DegustiBo vuole essere uno strumento per iniziare a capovolgere il punto di vista: non più una città al centro di un mondo globalizzato, ma una campagna su cui gravita un universo cittadino. La cultura alimentare italiana ed europea è sempre stata poco sensibile alla nozione moderna di cucina locale, orientata com'era verso l'accumulo di prodotti e lo scambio di esperienze. Anche la fortuna della Bologna trecentesca si basava sulla ricchezza e vivacità del commercio, garantita dalla posizione strategica del suo mercato e dalla circolazione di conoscenze diverse, più che su un primato agricolo. Al contadino, vissuto quale alterità negativa, erano affibbiati tutti i possibili vizi, come dimostra l'immagine folklorica del villano bestiale, irsuto e deforme, che percorre tutta la letteratura semi-dotta medioevale fino al personaggio più famoso di tutti, il Bertoldo di Giulio Cesare Croce: "un villano brutto e mostruoso sì, ma accorto e astuto, e di sottilissimo ingegno"¹. A

partire dagli anni '70 però, con l'insorgere delle emergenze alimentari, l'apporto della campagna ha cessato di essere scontato. Non basta più disporre di risorse alimentari, occorre che siano di qualità, e non basta nemmeno che queste risorse giungano in città, devono farlo con il minor impatto ambientale possibile, per questo nascono e si diffondono le esperienze della vendita diretta e della filiera corta, insomma, il mercato locale. DegustiBo nasce per rispondere a precise esigenze di formazione (diffondere una nuova consapevolezza alimentare) e di mercato (rendere noti e accessibili i prodotti più sani delle nostre campagne). I primi passi in questa direzione erano stati fatti nel 2006, quando l'Assessorato provinciale all'Agricoltura in collaborazione con la Fondazione Cassa di Risparmio, aveva pubblicato un atlante dei prodotti tipici dal titolo *Armonie del Gusto*. Ventotto prodotti accuratamente scelti tra le eccellenze provinciali da rendere noti al pubblico e ricollocare sulla filiera. Questi prodotti sono andati poi a comporre il paniere di riferimento per le 84 imprese che hanno deciso di aderire al marchio, in tutto otto categorie, e che sono presentate in questa guida.

¹ Giulio Cesare Croce, *Le astuzie di Bertoldo e le semplicità di Bertoldino*, Edizione Garzanti, Milano, 2004, Pagina 81

L'agriturismo, ovvero della salvaguardia di un territorio

La genesi dell'agriturismo organizzato è piuttosto recente in Italia e risale al febbraio del 1965, quando un gruppo di giovani agricoltori della Confagricoltura guidato da Simone Velluti Zati fondarono l'Associazione Nazionale Agricoltura e Turismo, prendendo spunto dalla francese "Agriculture et Tourisme" costituita esattamente dieci anni prima. Erano i tempi della grande industrializzazione e dell'urbanizzazione, in cui la campagna era vista come un luogo da cui emigrare in cerca di miglior fortuna, per questo la formula "Agri-turistica", ha rappresentato il primo passo verso la salvezza di un mondo rurale in declino. Con il tempo questa formula di ricezione si è perfezionata e affinata, sia da un punto di vista agricolo, che turistico. L'attenzione alle colture e all'allevamento di specie autoctone o in via di estinzione, l'uso di tecniche di produzione a basso impatto ambientale, la certificazione Bio e la lotta integrata, fanno di queste aziende dei veri e propri presidi per la tutela della regione. Allo stesso tempo al turista-viaggiatore viene rivolta una gamma sempre più varia e raffinata di proposte ludiche, che vanno dalle escursioni alle esperienze pratiche in azienda. L'agriturismo quindi, rappresenta uno dei luoghi **DegustiBo** privilegiati, proprio per la capacità di coniugare il radicamento sul territorio con la dimensione globale del fenomeno turistico.

Dal disciplinare

I prodotti aziendali. Uno dei più importanti requisiti per gli agriturismi è rappresentato dall'uso di prodotti realizzati all'interno dell'azienda. Almeno il **40% degli ingredienti** usati per la composizione dei menu (4 in base al disciplinare: uno per ogni stagione) deve essere prodotto in proprio: frutta e verdura, ma anche cereali, carni, salumi, latticini e vino. Le aziende aderenti sono distribuite equamente tra pianura, collina e montagna: un'occasione per conoscere le peculiarità agricole che caratterizzano le varie anime del territorio.

I prodotti tipici. Anche quello che non proviene dall'azienda deve essere rintracciabile e di qualità, almeno il 90% dei prodotti deve fare riferimento all'apposito paniere, ai prodotti definiti tradizionali dal Ministero e alla certificazione Bio, sempre in base alla stagionalità.

Il paniere. Con *Armonie del Gusto* si è iniziato un percorso di valorizzazione delle eccellenze provinciali, mettendole in vetrina. L'atlante tratteggia il territorio e le sue valenze "nobili" e individua 29 prodotti tra frutti dell'agricoltura e della gastronomia che costituiscono l'attuale paniere di riferimento per gli aderenti al **DegustiBo**.



Agriturismo I Salici

Via Suor Donati, 108

Anzola Emilia

Telefono: 051/739418

Sito: www.agriturismoisalici.it

Mail: info@agriturismoisalici.it

*Apertura: venerdì e sabato sera
domenica e festivi mezzogiorno.*

Altri giorni solo su prenotazione per gruppi

Prezzo menu: 25 euro circa

*Carta di credito: Bancomat, Visa
Mastercard*

Accesso disabili: sì

Una Madonnina si affaccia e sorveglia l'edificio costruito nel 1876 attualmente adibito a ristorante ma che in origine ospitava una grande stalla. 180 posti disponibili grazie all'annessione di una spaziosa veranda, in cui vengono ospitate cerimonie di vario tipo al riparo di una calda struttura in legno. All'occasione, l'intera struttura può essere aperta ed è quindi possibile gustare, oltre ai sapori della tradizione, il panorama della campagna emiliana con i suoi vigneti e frutteti, ricchi di colori sempre diversi ad ogni stagione. L'agriturismo è inserito in un vasto spazio agricolo ed è arricchito, per il diletto degli ospiti, dalla presenza di un laghetto dove è possibile pescare. I Salici offrono agli avventori anche la possibilità di acquistare i prodotti aziendali presso un piccolo spazio: frutta e verdura da agricoltura a difesa integrata, vini DOC e IGT, marmellate, oltre a patate DOP, liquori e altre delizie. Le donne dell'azienda sono anche promotrici di attività ricreative e culturali, quali corsi di cucina, cucito e ricamo. L'agriturismo, che è anche Fattoria Didattica, è inoltre molto attivo

nell'organizzazione di eventi: giornate in fattoria per persone diversamente abili, turisti, scolaresche e famiglie. Diversi gli accreditamenti: marchio nazionale **Ospitalità Italiana** rilasciato dalle Camere di Commercio a riprova dei livelli d'accoglienza e certificazione internazionale **Globalgap** per le produzioni agricole (rilasciato da DNV, Det Norske Veritas).

In cucina

“Fatto in casa” potrebbe essere il suo marchio di fabbrica. Non solo per la produzione della sfoglia, non tanto per le carni arrosto e alla cacciatora, i dolci e i vini creati con le materie prime aziendali, quanto per l'atmosfera domestica che si respira in questo agriturismo a conduzione interamente familiare. Per i consigli si spazia dai piatti più “on the road” come le **crescentine** piccole con salumi e marmellate (da frutta di produzione propria), a (quelli più impegnativi: **tortellini in brodo** di cappono, per ritrovare il fascino del vero ombelico di Venere secondo il mito tassoniano, o **lasagne ai carciofi**.

Agriturismo Podere Santa Croce

Via Bonaccorsi, 17
Argelato
Telefono: 051/6637341
Sito: www.poderesantacroce.com
Mail: info@poderesantacroce.com

*Apertura: sabato sera e
domenica a mezzogiorno
altri giorni su prenotazione*

*Prezzo menu: 26 euro circa
con possibilità di menù degustazione*

*Carta di credito: Visa, Diners
Accesso disabili: si*



Vero esempio di ciclo chiuso, chilometro zero e filiera corta, l'agriturismo Podere Santa Croce riassume in un'unica azienda le migliori pratiche di produzione biologica, biodinamica e di rispetto per l'ambiente. Razze autoctone, come la "Mora romagnola" per i suini o la "Bianca valpadana" (o modenese) per i bovini, pascolano e si muovono tranquillamente all'aperto, nutrite con alimenti prodotti e preparati in azienda: mangimi a base di semi macinati di orzo, mais, favino, grano tenero, grano duro, girasole. Anche per le produzioni vegetali la priorità è data alla semina e messa a dimora di antiche varietà a rischio di estinzione.

L'agriturismo non è quindi più solo un'azienda, ma una specie di riparo in cui vengono custoditi germoplasmici antichi, oggi messi a repentaglio dalle monoculture intensive. Tutti i prodotti sono a **certificazione biologica ICEA**, cui si affianca il marchio **Ospitalità Italiana** per i livelli dell'accoglienza. La vocazione sociale dell'azienda è ulteriormente rimarcata dall'inserimento, in collaborazione con l'AUSL, di lavora-

tori con disabilità psichiche e da un'intesa attività come Fattoria Didattica.

In cucina

Il 75% delle materie prime impiegate nella ristorazione deriva da produzioni aziendali. La carne e le uova sono ricavate da bovini, suini, pecore e pollame allevati in loco secondo tecniche che privilegiano ancora una volta la qualità e il benessere dell'animale. Aziendale è anche la macellazione degli animali di bassa corte (polli, galline, anatre, conigli) per garantire la freschezza delle carni e la genuinità dei piatti. Dal campo alla tavola anche per frutta e ortaggi. Tra i piatti da non perdere segnaliamo il **friggione**, vera salsa di recupero bolognese datata 1886 a base di cipolle e pomodori, **scaloppine alla bolognese** e **tortellini in brodo**.

Un ampio fienile ristrutturato secondo i principi della bioedilizia ospita la sala da pranzo e nei mesi estivi è possibile desinare anche all'aperto.



Agriturismo Santa Maria Maddalena

Via Armiggia, 33
Budrio - Fraz. Bagnarola
Telefono: 051/6927071

Sito: www.santamariamaddalena.it
Mail: info@santamariamaddalena.it

Apertura: dal lunedì al sabato la sera
Chiuso la domenica

Prezzo menu: 30 euro
(cifra indicativa, bevande escluse)

Carta di credito: Maestro,
Mastercard, Visa
Accesso disabili: sì

È immerso nel verde, tra le storiche ville e corti rurali della pianura bolognese, a soli 12 km dal centro di Bologna e a 10 dal quartiere fieristico. Ristrutturato di recente e intatto nella sua struttura originaria risalente al '700, offre il soggiorno ideale per la persona d'affari, la famiglia, la coppia, per chi sa apprezzare un sano relax a contatto con la natura. Già dal risveglio si può godere della qualità della cucina di casa, infatti la ricca e prelibata colazione rappresenta l'occasione giusta per degustare le marmellate ed i succhi di produzione aziendale, i frutti di bosco coltivati seguendo il metodo biologico, così come le squisite torte e tutte le altre specialità create con le materie prime coltivate in azienda. Anche il pane viene prodotto dalla macinatura dei propri cereali nell'antico molino della Riccardina. Lavorato da mani sapienti è inconfondibile nel sapore e sprigiona il profumo del pane d'un tempo. Si pasteggia in una confortevole sala climatizzata dalla quale si gode, attraverso l'ampia vetrata, la gradevole vista del parco e, verso sera, uno spettacolare tramonto. Durante la stagione calda è possibile cenare all'aperto, in una suggestiva cornice

verde. L'Agriturismo dispone di undici camere dotate di ogni confort, l'attenzione e la cura per i dettagli rendono l'ambiente particolarmente piacevole ed accogliente. Per completare il soggiorno è a disposizione degli ospiti un centro benessere, con sauna, sala massaggi, bagni di fieno, percorsi naturali e, all'esterno, la piscina e la vasca idromassaggio riscaldata.

In cucina

Nella tradizione di "Bologna la grassa" vengono preparati menu tipici della cucina petroniana con le appetitose ricette rivisitate all'insegna della leggerezza in sintonia con la sana alimentazione e la dietetica. Per la preparazione delle ricette locali e familiari vengono utilizzati prodotti tipici come la famosa **Patata di Bologna DOP**, che a Budrio ha l'epicentro d'origine, assieme ad altri prodotti coltivati in azienda, dai cereali alle verdure, dai frutti di bosco all'uva, o che vi crescono spontaneamente come i fiori di sambuco e d'acacia che si possano gustare in semplici ma raffinate preparazioni. Da non perdere: la **spuma di mortadella**, il **tortellone di magro** e la classica **tagliatella al ragù**.

Agriturismo Santissima Trinità

Via Marana, 9/A

Budrio

Telefono: 051/6920978

Sito: www.santissimatrinita.net

Mail: info@santissimatrinita.net

*Apertura: venerdì/sabato sera
domenica mezzogiorno e sera*

*Prezzo menu: 30 euro circa
con possibilità di menu degustazione*

Carta di credito: tutte

Accesso disabili: sì



La zona ristorazione è stata ricavata, dopo una sapiente e accurata ristrutturazione, da un'antica stalla risalente al tardo '800 e dal fienile. L'accoglienza è completata da quattro camere (due doppie e due triple), per complessivi 10 posti letto di cui una al piano terra, accessibile a persone con difficoltà motorie; la zona alloggi ha un ingresso dal giardino del tutto indipendente. L'azienda fa vendita diretta, è possibile quindi acquistare vari prodotti derivati dalle coltivazioni: frutti di bosco (more, lamponi, ribes e uva spina) provenienti da un podere aziendale in Val di Zena, piante officinali, ortaggi e frutta. Per gli appassionati di storia sarà di notevole interesse visitare l'intero borgo di Bagnarola di Budrio. Qui infatti è possibile ripercorrere le principali tappe della storia locale a partire dal riconoscimento dei segni dell'antico reticolo della centuriazione romana, passando dalle preziose testimonianze dell'agricoltura nei secoli, come i maceri per la macerazione della canapa, le piantate, fino alle sontuose ville cinquecentesche, antiche residenze rurali dell'aristocrazia bolognese.

In cucina

Qualunque piatto dell'agriturismo Santissima Trinità merita di essere assaggiato: per cominciare sono imprescindibili formaggi e salumi che accompagnano i pani caserecci. **Parmigiano Reggiano** per esempio; non tutti infatti sanno che la Provincia di Bologna è la zona più orientale per la produzione della DOP italiana più imitata nel mondo, che non è esclusivo appannaggio del parmense. E per uscire dai luoghi più comuni, **Squacquerone** di Romagna, prodotto dalle origini antichissime, deve il suo nome alla tendenza a liquefarsi (squagliarsi) senza mantenere la forma data. Poi i salumi. La vera regina di Bologna: la **Mortadella IGP** degna erede di quella prima codificazione scritta (un antenato del disciplinare di produzione) risalente al 1661 ad opera del Cardinal Farnese.



Agriturismo Pan di Legno

Via del Poggio, 550
Castello di Serravalle - Fraz. Tiola
Telefono: 051/6708573
Sito: www.pandilegno.it
Mail: pandilegno@alice.it

*Apertura: da venerdì sera a domenica sera.
Durante la settimana aperto su
prenotazione.*

*Prezzo menu: 25 euro circa
con possibilità di richiedere
menu degustazione.*

*Carta di credito: sì
Accesso disabili: sì*

La semplicità prima di tutto, dalla cucina all'animazione per l'agriturismo Pan di Legno, nel nome di una tradizione votata all'ospitalità, vecchia di secoli.

Sin dall'VIII secolo, in epoca longobarda, la piccola frazione di Tiola rappresentò un importante crocicchio di strade frequentate dai pellegrini che, provenendo dalla pianura, attraversavano l'Appennino Tosco Emiliano per recarsi a Roma.

Nelle località che il percorso toccava sorsero importanti luoghi di ospitalità per i viandanti che ancora oggi possono rifocillarsi in vista dei calanchi che caratterizzano la morfologia della zona. L'ambiente, accogliente e familiare, richiama alla memoria un contesto quasi monacale, attualmente in assenza di un riparo per la notte (si prevede la creazione di sette posti letto a breve) e caratterizzato da una piccola sala (max 30 coperti) in cui a farla da padrone è il caminetto. In estate si suggerisce di approfittare dello spazio all'aperto in cui vengono disposti i tavoli, e così cenando sarà possibile rimirare il paesaggio che alterna calanchi e zone boschive,

rifugio per varie specie di animali selvatici (caprioli, cinghiali, piccoli mammiferi, falchi...).

Per chi desidera acquistare prodotti locali è disponibile un piccolo spaccio aziendale, fornito principalmente di vino, ciliegie, noci, ortaggi e legumi non trattati chimicamente.

In cucina

Qui la tradizione montanara incontra quella di pianura dando luogo a felici esiti gastronomici: **pasta e fagioli, radicchi di campo con pancetta e arrosto di cappone.**

Per gli amanti della cultura si consiglia di consultare la sezione del sito dedicata agli eventi in cui vengono segnalate le numerose **iniziative e serate a tema** (musica, poesia, letteratura) in abbinamento alla cena per promuovere la conoscenza del territorio e della cultura locale.

Azienda agrituristica Circolo dell'Orso

*Loc. Polveriera, 167
Grizzana Morandi
Telefono: 051/910237*

Apertura: tutto l'anno su prenotazione

*Prezzo menu: 25 euro vino incluso,
con possibilità di menu degustazione*

*Carta di credito: no
Accesso disabili: in allestimento*



Per chi decide di fermarsi e chiedere ospitalità presso l'agriturismo dell'Orso, si prospetta una totale immersione nella natura e nella storia. L'azienda infatti è inserita nel bel mezzo del Parco di Monte Sole, riserva regionale nata a ricordo del tragico sterminio che si consumò tra la fine di settembre e l'inizio di ottobre '44 nella zona di Marzabotto, ad opera di truppe nazifasciste in ritirata. Per onorare i 775 civili trucidati in quel triste autunno, le istituzioni pubbliche hanno deciso di conservare intatti quei luoghi. Qui si colloca l'agriturismo, con una produzione ortofrutticola a regime biologico composta da oltre 500 alberi da frutta e altrettanti di marroneto. Nel piccolo spaccio è possibile acquistare i prodotti aziendali (noci, marroni, nespole, funghi, castagne, ciliegie, nocciole, fragole di bosco).

L'offerta ricreativa e culturale comprende attività sportive come l'equitazione, l'azienda dispone di 5 cavalli molto mansueti, tiro con l'arco o tennis da tavolo, attività favorite anche dalla presenza di un centro sportivo nelle vicinanze. Si può partecipare a visite gui-

date nel parco sui luoghi della memoria o per l'osservazione della flora e della fauna locali. Per gli amanti dell'arte e della contemporaneità, in prossimità dall'azienda si trova la casa-museo Morandi.

In cucina

Tra i piatti da provare si segnalano **tortelloni fatti in casa alle erbe di stagione, polenta con ragù**, e poi **dolci di castagne** la cui freschezza è garantita dalla produzione propria.

L'ospitalità è offerta sia all'interno del casale, una tipica struttura in pietra viva, che all'esterno grazie ad un pergolato prospiciente la valle dove è possibile, con il bel tempo, mangiare all'aperto. L'agriturismo dispone di 25 posti a tavola e per alloggiare sono disponibili 5 camere ognuna con bagno.



Agriturismo Ca' Guidotti

via Medelana, 16
Marzabotto – Fraz. Luminasio
Telefono 051/922818
051/922288 – 348/6608847
Sito: www.agriguidotti.com
Mail: agriguidotti@interfree.it

*Apertura: dal mercoledì alla domenica
mezzogiorno e sera.*

*Carte di credito: sì
Accesso disabili: sì.*

La storia dell'azienda agricola è una storia di famiglia che inizia nel 1929, quando il nonno Guidotti Arseno acquistò dalla Prebenda Parrocchiale di Luminasio un appezzamento di terreno da adibire a deposito e magazzino per la legna che comperava in zona per rivenderla ai carbonai di Bologna. Grazie alla sua caparbieta e alla sua buona lena, nel 1934 riuscì a costruire una casetta per sé e la sua famiglia e, nel 1936, al commercio della legna venne affiancata la compravendita di frutta. Nel 1945, alla fine della guerra, la famiglia si riunì nuovamente e la casa, che in seguito ai bombardamenti era crollata, venne riedificata. Ripresero il lavoro e la vita tornò lentamente a scorrere. Venne ripristinato anche il piccolo negozio, con licenza di alimentari, sali e tabacchi, tessuti e scarpe. Dieci anni dopo, nel 1946, fu concessa una licenza di osteria con cucina. Grazie alle buone tagliatelle, la sfoglia con l'ortica è ancora oggi la specialità della casa, alle salicce, ai salami e ai prosciutti fatti artigianalmente, si creò una piccola e affezionata clientela che apprezzava la cucina casalinga e la dedizione al lavoro di preparazione delle vivande, così l'attività si è affermata, per la gioia e il vanto delle generazioni della fami-

glia Guidotti. In azienda si allevano biologicamente **suini di razza Mora Romagnola** allo stato semibrado in pascolo aziendale, si coltivano **frutta e verdure** da utilizzare in cucina e da trasformare in marmellate e conserve, dai boschi aziendali provengono i **funghi**, dalla tartufaia controllata i **tartufi** e dal castagneto le **castagne** e i **marroni**. Tutti i prodotti si possono acquistare direttamente sul posto. Per chi lo desidera è possibile prenotare una visita all'azienda; la giornata inizia con l'attività di cura e governo degli animali di bassa corte per poi passare alla conoscenza dell'orto e dei frutteti.

In cucina

La cucina offre una buona scelta di primi piatti (**tagliatelle, tortelloni, lasagne**) a base di **pasta sfoglia gialla o verde all'ortica**, ingrediente prediletto in cucina oltre che per il delicato sapore anche per le caratteristiche nutrizionali, è infatti una fonte di proteine e minerali abbondante e facile da reperire; i contadini di tutti i tempi se ne sono serviti per integrare la loro dieta e per mantenersi in salute grazie alle proprietà disintossicanti e antianemiche.

Fra i secondi primeggiano le **carni alla gri-**

Agriturismo Farneto

Via Collina, 3
Monterenzio - Loc. Farneto
Telefono 051/6557235
Sito: www.agriturismofarneto.it
Mail: info@agriturismofarneto.it

*Apertura : dal giovedì al sabato la sera,
domenica anche a mezzogiorno e sera*

Prezzo menu: 25 - 27 euro

*Carte di credito: non accettate
Accesso disabili: sì*



È collocato in cima ad una dolce collina nel Comune di Monterenzio in località Farneto, luogo ricco di testimonianze storiche medievali e panorami incantevoli che collega la Valle dell'Idice con quella del Sillaro.

L'azienda ha una superficie di 160 ettari, coltivata secondo il **metodo biologico** dal 1993, e da oltre 5 generazioni appartiene alla famiglia di Marisa Montebugnoli che oggi la conduce con il marito Alfonso Galeotti e i figli Gian Luca e Riccardo. L'indirizzo produttivo è prevalentemente zootecnico con 175 capi di bovini per la produzione di carne e latte, allevamento di ovini, caprini e animali di bassa corte, tutti alimentati con fieno e cereali prodotti in azienda. L'antico casolare del 1650 è stato ristrutturato mantenendo i muri in sasso, i pavimenti originali in cotto e i soffitti in legno e arredato con pregiati oggetti della cultura contadina. Possiede un'ampia sala da pranzo, nella quale si organizzano anche pranzi e cene per cerimonie; nella bella stagione è possibile mangiare all'aperto.

Un'accogliente camera matrimoniale è a

disposizione degli ospiti che desiderano trascorrere qui alcuni giorni per esplorare e godere della pace di questi luoghi. È possibile acquistare direttamente carni, formaggi, miele e marmellate prodotti in azienda.

L'agriturismo è anche Fattoria Didattica e Marisa ne cura le attività proponendo percorsi didattici per famiglie, scuole, anziani e disabili che spaziano dalle tradizioni contadine alle tecniche di coltivazione e trasformazione dei prodotti, dal grano al pane, dal latte al formaggio; ogni percorso prevede visite ai campi e agli animali.

In cucina

Le specialità della casa sono le **lasagne verdi alla bolognese**, le **tagliatelle al ragù** e i **tortellini in brodo** per i primi piatti; **braciole di castrato** e **bolliti misti** per i secondi, **pane e dolci fatti in casa**, il tutto preparato con i prodotti aziendali.



Agriturismo Poggiolandi

Via Sassonero, 3
Monterenzio - Fraz. Villa Sassonero
Telefono: 051/920561

Sito: www.agriturismopoggiolandi.com
Mail: info@agriturismopoggiolandi.com

Apertura: da febbraio a dicembre aperto
tutti i giorni mezzogiorno e sera
Chiuso il lunedì

Prezzo menu: 22/26 euro
(menu degustazione
a 25 euro escluso liquori)

Carta di credito: Bancomat
Accesso disabili: sì

Dolcemente adagiato su un poggio e immerso nel verde l'agriturismo Poggiolandi è uno dei luoghi più tranquilli e bucolici dove trascorrere i propri tempi conviviali. L'edificio è formato da un casale di chiare origini contadine secondo l'architettura tipica degli edifici rurali del primo '900 emiliano.

Diviso in tre blocchi mostra l'evoluzione delle proprietà nell'ultimo secolo: al nucleo più antico, formato da locali bassi e un po' angusti, si sono aggiunte le zone adibite a stalle e, negli anni '70, la parte centrale, oggi utilizzata per l'attività aziendale. In estate è possibile rilassarsi, mangiando all'esterno o crogiolandosi nella piscina con vista panoramica. L'agriturismo, che si fregia del marchio **Ospitalità Italiana** delle Camere di Commercio a garanzia dei livelli di accoglienza, ospita al suo interno un piccolo spaccio dove è possibile acquistare le delizie locali: frutta e verdura di stagione e i prodotti da forno anch'essi memoria di antiche tradizioni come le **raviole con marmellate** (tipiche dell'Appennino) e la **pinza bolognese**, (versione arricchita della

più spartana ciambella bolognese che viene farcita da un ripieno di confettura e frutta secca) golose confetture di sambuco, di fichi, di cipolla, di ciliegie, liquori ed elisir tra cui prugnolo (specialità locale fatta con un tipo particolare di bacche), nocino e liquerizia.

In cucina

Tra i suggerimenti **le tagliatelle con ragù bolognese**, vera specialità della casa preparata con perizia e attenzione. Una curiosità: la tagliatella deve essere larga 7 mm, esattamente la 12.270esima parte della torre degli Asinelli di Bologna. Come secondo piatto si raccomanda la **cotoletta alla bolognese**, la versione felsinea del più noto piatto milanese da cui si distingue per l'aggiunta di prosciutto, formaggio e pomodoro.

Agriturismo Le Ginestre

Via Pietro Nenni, 4/2

Pianoro

Telefono 051/775128 – 348/3391738

Sito: www.agrileginestre.it

Mail: agri.le.ginestre@tin.it

Apertura: servizio su prenotazione.

Riposo: martedì, giovedì e domenica sera

Prezzo menu: 25 – 30 euro

Carta di credito: sì

Accesso disabili: sì



Per i
miste
erdu-
alsa di
nghi
E se
otrete
nese e
no col
ngono

Ricavato dalla ristrutturazione di antichi casolari, sorge tra il verde delle colline bolognesi. È nell'area del **Contrafforte Pliocenico**, ricco di fossili marini, un'estensione di 575 ettari destinata a divenire presto area protetta. Nel 1976 Bruno e Laura, i titolari dell'azienda, sono giovani e cercano un luogo fuori dalla città dove vivere, far nascere e crescere i loro figli a stretto contatto con la natura, cercando di ridurre al minimo l'acquisto di prodotti nei negozi. Il sogno si realizza e qui nascono i loro sette figli, alcuni dei quali impegnati con i genitori nella gestione dell'impresa. Perciò in un'atmosfera familiare e conviviale potrete gustare numerosi piatti della tradizione bolognese, classica e montanara tramandata dai nonni fino ad oggi. La sala interna, con camino a legna, ospita circa 60 posti, come la veranda esterna, adibita sia per cene all'aperto in estate che cerimonie d'inverno. L'azienda è condotta secondo il metodo **dell'agricoltura biologica** (ortaggi, pesche, mele e piccoli frutti) e vi si allevano capi di **Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP** e suini.

La preparazione e stagionatura dei salumi è curata dal figlio Ildebrando (ad esempio

salsiccia passita, coppa di testa, ciccioli, coppone e prosciutto) secondo i vecchi metodi dei contadini locali che per la concia delle carni prevede l'uso di sale, pepe vino bianco e rosso, aglio, alloro e rosmarino. Potrete acquistare tutte le specialità direttamente in azienda. Otto sono le camere a disposizione degli ospiti che desiderano soggiornare e usufruire di tutti i servizi offerti: passeggiate guidate, massaggi e corsi di Yoga a cura della figlia Emanuela, corsi di tiro con l'arco. La vecchia stalla ristrutturata, al piano terra, è adibita ad aula per le attività di Fattoria didattica, che Laura propone alle scuole, famiglie anziani e disabili, incentrate sulla trasformazione dei prodotti aziendali: dal chicco al pane, grano e uova per pasta e dolci, dal maiale ai salumi.

In cucina

Lo chef è il figlio Beniamino che fin da piccolo ha avuto la passione per l'arte culinaria ed ha trascorso molte ore in cucina con la nonna imparando i suoi preziosi segreti. Specialità della casa sono **creventino con salumi, balanzoni burro e salvia** (di sfoglia verde, impastata a mano e tirata al matterello, farcita con ricotta del pasto-



Agriturismo Il Poggiolo

Via Gorgognano, 4
Pianoro

Telefono: 051/6510208

Sito: www.agriturilpoggiolo.it

Mail: info@agriturilpoggiolo.it

*Apertura: mercoledì, giovedì e venerdì sera
sabato mezzogiorno e sera
domenica solo mezzogiorno*

*Prezzo menu: 26/30 euro
comprensivo di acqua*

*Carta di credito: Bancomat,
Visa, Mastercard
Accesso disabili: si*

L'edificio richiama alla memoria antichi ambienti rurali dove il pranzo o la cena possono diventare pause di vero relax anche grazie al bellissimo panorama offerto dai colli della Val di Zena. Il Poggiolo si rivela un ottimo punto di partenza per conoscere un territorio suggestivo e sconosciuto ai più. Qui la storia ha lasciato il suo segno, evidente e ripercorribile per chi segue l'itinerario "Sulle orme dei Celti, Monte Bibele". Anche la bellezza della flora e della fauna invita a lunghe e piacevoli passeggiate in compagnia di allocchi, caprioli, fagiani e altri animali selvatici. L'azienda è Fattoria Didattica e organizza attività per grandi e piccini: laboratori dei 5 sensi, del pane, caccia al tesoro con le erbe...

Non mancano proposte per il relax e culturali: passeggiate erboristiche, massaggio infantile, degustazione vini con sommelier A.I.S. (Associazione Italiana Sommeliers). C'è poi un piccolo spaccio aziendale dove è possibile acquistare miele, frutta, verdura biologica oltre a prodotti cosmetici alla lavanda.

Importanti gli accreditamenti: marchio

nazionale **Ospitalità Italiana** rilasciato dalle Camere di Commercio a riprova dei livelli d'accoglienza; **certificazione biologica**; affiliazione **AIC** e **AIS**; **Ristoranti Verdi**, rilasciato dall'associazione Vegan Italia.

In cucina

La cucina rappresenta una delle più riuscite evoluzioni della tradizione bolognese. Reinterpretata anche in chiave vegetariana, o senza glutine, offre una vasta gamma di prodotti quali pane, pasta, dolci, vini, frutta e verdura di produzione propria, per sottolineare ancora una volta la vocazione salutista di questo agriturismo. I consigli: per gli amanti della mortadella, il più classico salume bolognese, se ne propone una versione delicata: **spuma di mortadella su nuvola di pane e ristretto di mosto cotto di cabernet**. Per gli amanti della carne invece **arrosto con salsa agli asparagi**; mentre risulta quasi obbligatorio chiudere il pasto con la tipica **torta di riso**.

Agriturismo La Crocetta

Via Castelfranco, 36
San Giovanni in Persiceto
Telefono: 347/3825371
Sito: www.agriturlacrocetta.it
Mail: info@agriturlacrocetta.it

*Apertura: fine settimana
e previa prenotazione*

*Prezzo menu: 25 euro circa
con possibilità di menu degustazione*

*Carta di credito: Carta sì,
Maestro, Bancomat
Accesso disabili: sì*



L'agriturismo La Crocetta deve il suo nome a un importante incrocio.

Da qui, infatti, passavano e si incontravano due assi della centuriazione romana.

Le produzioni conservano l'eredità storica di tipiche colture bolognesi. Prima di tutto la patata, emerita produzione locale da quando nella seconda metà del '700 Pietro Maria Bignami ne sollecitò la coltivazione presso l'Assunteria dell'Abbondanza (struttura annonaria dell'allora governo di Bologna) e che nel 1999 ha ottenuto il riconoscimento comunitario di prodotto DOP; ma anche grano che viene trasformato in farina poi utilizzata in cucina.

L'ampio podere, circa di 40 ettari, nel 1700 era di proprietà della famiglia Dondini che vi costruì diversi fabbricati compreso l'oratorio di Santa Croce che sorge di fronte all'agriturismo.

L'edificio adibito ad agriturismo è ricavato dall'antico e ampio magazzino e accoglie tre grandi sale da pranzo con oltre 200 coperti. Inoltre è attrezzato con una veranda apribile che permette di mangiare all'esterno quando il clima

è mite. Il luogo è ideale per l'organizzazione di eventi grazie alla presenza di un'area convegni, adatta a contenere fino a sessanta persone e di un secondo punto di ristoro utilizzato per happy hour e aperitivi in versione rigorosamente tradizionale con stuzzichini e gnocco fritto. Per dormire sono disponibili 6 accoglienti camere che possono ospitare fino a 18 persone.

In cucina

Da non perdere i piatti a base di materie prime autoctone: **crescente bolognese** (focaccia tipica a base di farina e strutto) con **Prosciutto di Modena** e **Salamme felino**, e **patate al forno**.

Il tutto da accompagnare a vini anch'essi di produzione aziendale: **Pignoletto** o **Montuni DOC**, entrambi bianchi con gradazione alcolica minima 10,5%, nelle tipologie fermo o frizzante, dal colore giallo paglierino.

Agriturismo San Giuliano

Via Galletta, 3
San Lazzaro di Savena

Telefono: 051/6251141

Sito: www.poderesangiuliano.it

Mail: info@poderesangiuliano.it

Apertura: giovedì, venerdì e sabato la sera
domenica a mezzogiorno

Prezzo menu: dai 30 ai 35 euro
bevande incluse, possibile chiedere
anche un menu degustazione

Carta di credito: tutte
Accesso disabili: sì



Il podere San Giuliano inizia l'attività agrituristica nel 1999 ma il lavoro contadino, vera colonna portante dell'azienda, affonda le radici nel 1939 quando il bisnonno dell'attuale proprietaria, all'epoca commerciante di frutta, comprò il fondo. L'edificio mantiene ancora oggi l'aspetto un po' monolitico delle fattorie d'inizio secolo, ma gli interni, caldi e accoglienti, non mancano di tutti i comfort. Per gli ospiti che desiderano pernottare sono disponibili cinque camere, tutte con bagno privato. L'agriturismo è a breve distanza dal Parco delle Ville e da quello dei Gessi dove, passeggiando, è possibile conoscere la fauna e la flora locali. L'orgoglio aziendale è la produzione di frutta: fragole, albicocche, susine e poi pesche, castagne, ciliege da cui derivano anche le delicate marmellate acquistabili nello spaccio aziendale. L'azienda è inserita nel circuito delle Fattorie Didattiche dell'Emilia Romagna e offre una serie di proposte per bambini e adulti che spaziano dalle lavorazioni artigianali alla cura degli animali da cortile. La qualità dell'accoglienza, infine, è certifi-

cata dal marchio delle Camere di Commercio, **Ospitalità Italiana**.

In cucina

L'imperativo categorico del podere San Giuliano è: mangiare non è solo nutrirsi. Qui infatti rivive tutta la serietà e la dignità del lavoro agreste e della sua tradizione, in un agriturismo fiero di essere prima di tutto azienda agricola a conduzione familiare come nella più classica memoria rurale, senza però tralasciare la nuova sensibilità turistica e il piacere del "bello". Per gli amanti dei primi si suggerisce la **lasagna goccia d'oro**, versione in bianco del più noto primo felsineo, mentre per assaporare un vero secondo petroniano a base di carne è imprescindibile il **bollito misto**. Dulcis in fundo: **zuppa inglese**.

Agriturismo Arcadia

Via Cornetta, 491
San Pietro in Casale - Fraz. Poggetto
Telefono: 051/813176
Sito: www.arcadia-agriturismo.it
Mail: arcadia_bb@libero.it

*Apertura: da marzo a dicembre, tutti i
giorni mezzogiorno e sera su prenotazione*

*Prezzo menu: 28 euro circa, con possibilità
di menu degustazione*

*Carta di credito: in corso di allestimento
Accesso disabili: sì*



L'attività agrituristica è iniziata nel 2008 in un'ampia casa ristrutturata della seconda metà dell'800. Il ristorante è collocato in quella che un tempo era la stalla e presenta ancora chiaramente i segni dell'uso originario. Anche l'arredamento rivela la storia dell'edificio, laddove i mobili della tradizione contadina si armonizzano con altri di moderno design.

In estate un ampio gazebo ospita gli amanti del convivio all'aperto.

Per dormire sono disponibili 4 camere ed una mansarda (l'originario granaio), tutte con bagno privato, per un totale di 12 posti letto.

L'azienda si fregia del marchio **Ospitalità italiana** delle Camere di Commercio a garanzia dei livelli di accoglienza, oltre che dalla certificazione di **produzione biologica** per tutelare la qualità dei prodotti che si possono acquistare in loco. Di particolare interesse anche l'ampia corte rurale con il pozzo ed il forno a legna originari. Un pioppo e una quercia ultracentenari, la presenza di siepi interpoderali, le piantate di vite maritate all'acero campestre e all'olmo,

il macero e il sentiero dei frutti antichi rendono d'obbligo una salutare passeggiata nei campi.

In cucina

Inserito nell'itinerario "Fra Reno e Navile", ideato per rendere maggiormente fruibile il patrimonio culturale e ambientale del territorio, l'agriturismo Arcadia si contraddistingue per la ricca varietà di verdura e frutta coltivate biologicamente: zucchine, zucche, melanzane, pomodori, patate, cipolle, asparagi, mele, pere, fichi, more, cachi, kiwi che rendono inimitabili i piatti a base di vegetali: **frittatine ai fiori e alle erbe di campo, zucchine di Bologna ripiene e asparagi alla parmigiana**. La zona è compresa nel bacino di produzione dell'Asparago Verde di Altedo IGP.



Agriturismo CO.p.A.P.S. Il Monte

Via Castello, 59 - Sasso Marconi
Telefono: 051/6755422 oppure 348/5252452
Sito: www.copaps.it
Mail: agriturismoilmonte@copaps.it

*Apertura: da marzo a dicembre venerdì
e sabato sera, domenica a mezzogiorno*

*In estate giovedì e venerdì sera,
sabato e domenica mezzogiorno e sera*

*Riposo: dal terzo fine settimana di dicembre
alla fine di febbraio.*

È gradita la prenotazione

Prezzo del menu: 25 – 30 euro

Carta di credito: sì - Accesso disabili: sì

Si trova su una collina di arenaria nell'area del Contrafforte Pliocenico in un ambiente di grande pregio naturalistico; la collocazione può essere definita come un balcone naturale che si affaccia sulla valle del Reno. La superficie aziendale è di 22 ettari 16 dei quali a bosco, sui restanti si **coltivano biologicamente piante aromatiche e officinali, frutta, ortaggi, cereali** si allevano animali da cortile. Dal lunedì al venerdì è attivo un laboratorio protetto rivolto a disabili adulti che collaborano con l'agriturismo (gestione degli spazi esterni e preparazione della pasta fresca). È accreditata come Fattoria Didattica e offre alle scuole e a gruppi di disabili percorsi per conoscere il bosco e i suoi segreti, gli animali della fattoria, la preparazione del pranzo con i prodotti aziendali disponibili, l'agricoltura biologica e la produzione di energie alternative (sono presenti impianti fotovoltaici ed un parco eolico). In estate è possibile cenare all'aperto godendo dell'aria fresca, e delle serate con musica dal vivo a tema (jazz, classica...) che vengono organizzate generalmente il giovedì. Il

punto vendita dei prodotti è presso la sede Ca' del Bosco in Via Maranina, 36 sempre a Sasso Marconi. Il sito Il Monte è registrato EMAS, che garantisce il rispetto dell'ambiente e l'impegno al miglioramento delle prestazioni ambientali dell'impresa.

La cucina

L'attività di ristorazione è iniziata nel 1989. Si propongono **paste fresche** con ragù di carne e verdure, **tortelloni di ricotta e spinaci, coniglio al timo cedrino, arrosti** arrotondati alla maggiorana, **carne alla griglia, tigelle e crescentine, friggione e peperonata** e fra i dolci la **zuppa inglese**, la **torta di riso** e il **castagnaccio**. Molto interessanti le specialità della casa realizzate con i propri cereali e ortaggi biologici, **lasagne ai carciofi, alle zucchine o alle melanzane, tortelloni di zucca e tagliatelle di castagne con funghi del bosco**. Ortaggi e frutta vengono anche trasformati in passate di pomodoro, conserve, marmellate e sott'oli poi utilizzati in cucina.

Agriturismo Fattoria Rio Maggiore

Via Rio Maggiore, 22

Sasso Marconi

Telefono: 051/840539

Sito: www.agriturismoriomaggiore.it

Mail: info@agriturismoriomaggiore.it

Apertura: tutto l'anno

Prenotazione consigliata

Prezzo menu: 15/25 euro



Cinque camere con bagno per un totale di dieci posti letto, più tre monocalci per altri dieci posti letto.

Sono inoltre disponibili una ventina di piazzole per agriturismo con sei posti tenda e quattordici posti camper (in attesa di apertura).

L'azienda coltiva con metodi biologici vigneto, olivi, ortaggi, officinali, frutto misto. Alleva ovini, caprini, galline ovaiole e conigli. Presenta uno spaccio aziendale dove è possibile acquistare una serie di prodotti quali: carne, marmellate, prodotti sott'olio, ortaggi e frutta di stagione, formaggi.

Tra le attività ricreative sono da segnalare percorsi in mountain bike, trekking a piedi, ping pong, bird watching.

Nelle vicinanze invece è possibile praticare maneggio, pesca, nuoto, escursioni su sentieristica CAI, tiro con l'arco e tennis.

Le attività culturali consistono in corsi di cucina, ceramica, pittura, educazione ambientale e alimentare.

L'azienda aderisce al progetto Fattorie Didattiche.

In cucina

Lasagne alla bolognese e con verdure, **tortelloni**, **tortellini in brodo**, **anatra ripiena**. **Crescentine**, **tigelle**, **agnello**, **maialino arrosto**. La cucina dell'agriturismo è particolarmente attenta a richieste di pasti vegetariani, vegani e per persone con intolleranze alimentari.



Agriturismo Le Conchiglie

Via Laguna, 76/1
Sasso Marconi

Telefono: 051/6750755

Mail: info@leconchiglie.it

Apertura: da mercoledì a domenica
mezzogiorno e sera

Prezzo menu: 30 euro

Carta di credito: Bancomat, Visa,
Mastercard

Si trova ad un'altitudine di 600 m, immerso in un'oasi di tranquillità e pace. Nasce nel 1963 dall'accorpamento di diversi fondi rustici: Cà Baccelli, Cà Mouari, Serralunga e il Bosco. Prende vita un'azienda agricola di grandi dimensioni, posizionata all'interno di un sito paleontologico di eccezionale interesse scientifico. Il nome stesso, Le Conchiglie, è stato scelto proprio per evocare l'importante giacimento fossilifero pliocenico che testimonia l'origine marina dei terreni. Perciò l'Università di Urbino vi ha istituito un Centro Studi di Geopaleontologia, dove gli appassionati o le scolaresche possono essere seguiti nella ricerca e nell'analisi dei fossili da docenti universitari. Per gli ospiti sono disponibili percorsi didattici, naturalistici e salutistici sia all'interno dell'azienda (percorso vita, botanico, geopaleontologico) che nei luoghi circostanti.

In azienda si producono biologicamente cereali, leguminose, fieno e paglia che vengono reimpiegati per l'alimentazione degli animali allevati: bovini da latte di razza bruna alpina e pezzata

rossa, suini e avicunicoli. L'agriturismo con i suoi trenta posti letto tra camere e appartamenti, aree di sosta per camper e tende e sale per convegni e banchetti, è in grado di accogliere gruppi di ospiti anche numerosi.

In cucina

Il ristorante è un motivo d'orgoglio per il titolare Romano Foschi, e propone un menu in grado di soddisfare i palati di una clientela sempre più esigente e pronta a ricevere una premurosa accoglienza. **Tagliatelle, lasagne, tortelloni, tortellini, passatelli, strozzapreti, garganelli, carni alla brace e allo spiedo, arrostiti, funghi e tartufi e pane cotto in forno a legna** sono solo alcune delle specialità tradizionali proposte, tutte realizzate rigorosamente con ingredienti aziendali: carni fresche, insaccati, prosciutti di oltre due anni, formaggi, ortaggi, patate, miele, castagne, conserve e marmellate. Infine per chi desidera portare sulla propria tavola una tangibile testimonianza di quanto assaporato, è disponibile il fornitissimo spaccio aziendale.

Agriturismo La Roverella

Via San Martino, 1
Zola Predosa – Loc. Ponte Ronca
Telefono: 051/756763 oppure 329/2209220
Sito: www.mariabortolotti.it
Mail: info@mariabortolotti.it

*Apertura : venerdì sera e
sabato mezzogiorno e sera
Gli altri giorni solo per gruppi
Prenotazione obbligatoria*

*Prezzo menu degustazione:
da 30 euro per i bimbi 15euro*

*Carta di credito: sì
Accesso ai disabili: sì*



La signora Maria racconta che quando era studentessa trascorreva le vacanze ad aiutare il padre nei campi e la madre in cucina. Ha avuto così l'opportunità di conoscere ed appassionarsi ai lavori dei “grandi” ed ha assorbito giorno per giorno i sapori ed i saperi di quei luoghi e di quel tempo. Poi per circa 25 anni si è allontanata dalla campagna, ma appena si è ripresentata l'occasione l'ha colta al volo. Era il 1987 e Maria ha ritrovato qui il piacere di stare in libertà, a contatto con la natura, appartata dalla confusione e allo stesso tempo aperta a quanti volessero partecipare alla sorte della sua famiglia. L'azienda di 11 ettari è vitivinicola condotta secondo il **metodo biologico** e produce degli ottimi **vini dei Colli Bolognesi DOC**. Ancor prima di dedicarsi all'agriturismo Maria ha iniziato l'attività di Fattoria Didattica, accogliendo con reciproca soddisfazione scuole, famiglie, adulti, anziani, disabili, gruppi per degustazioni di vini e prodotti tipici regionali e per corsi di cucina dedicati alla sfoglia, ai ripieni ed ai condimenti dei primi piatti ed ai dolci della tradizione. L'agricoltura biologica, la vinificazione e le erbe aromatiche sono gli altri temi che caratterizzano l'offerta didattica. E per chi desidera trascorrere

qualche giorno in tranquillità a soli 25 minuti dalla città di Bologna, l'agriturismo offre quattro luminose camere con servizi privati e una gradevole colazione al risveglio.

In cucina

Alla scoperta dei “mangiari” della tradizione e della cucina contadina bolognese, ecco la frase che ha scelto Maria per presentare le specialità gastronomiche del suo agriturismo, ma soprattutto per comunicare la capacità di accogliere con il calore della familiarità gli ospiti. I piatti sono preparati con **ingredienti biologici, locali e di stagione**; i primi sono a base di sfoglia tirata al matterello: **lasagne verdi, tortelloni burro e salvia, maltagliati in brodo di fagioli, tortellini in brodo** e sempre in brodo **passatelli e minestra del paradiso**, fra i secondi i classici **arrosti**, carni alla brace e lessi ai quali si accompagna un'appetitosa scelta di verdure: **asparagi alla parmigiana, cipolline in agrodolce, peperonata, patate saporite, zucchine fritte, friggione, pomodori gratinati, cardi alla parmigiana**. . . . Per chiudere in dolcezza l'assortimento dei dolci sarà una graditissima sorpresa e renderà indimenticabile il pasto, una vera esperienza.

Un'antica eredità bolognese: ristoranti e osterie

L'identità di Bologna si è costruita nei secoli soprattutto attraverso lo scambio e l'incontro con altre culture e nazionalità, soprattutto studenti e mercanti. L'accoglienza quindi è sempre stata fondamentale per veicolare e diffondere in tutta Europa l'immagine di un centro abitato ricco, abbondante e forte, in modalità informative degne di contemporanee tecniche di marketing. Il concetto veniva ribadito con tenacia e con orgoglio nei luoghi chiave della comunicazione urbana, fossero i testi di una certa letteratura popolare o i bandi delle pubbliche autorità. Questi in particolare presentano degli esempi di veri e propri disciplinari per gli osti e i ristoratori, a tratti simili all'attuale **DegustiBo**. Nel 1566, per esempio, fu pubblicata una "provisione"¹ atta a prescrivere le forniture alimentari minime da offrire ai forestieri "per il mangiare così della sera, come della mattina". All'epoca l'attenzione era posta soprattutto sulla necessità di fornire cibi adatti ai periodi di grasso come di magro, in base al rigido calendario dietetico imposto dalle ricorrenze religiose. Se nei giorni "da carne" gli osti avrebbero dovuto "avere piccioni, pollastri, capponi...", nei giorni di venerdì e sabato, riservato ai cibi di magro, non sarebbero potute mancare uova, frittata, minestra etc... Ma anche la stagionalità rivestiva un certo ruolo, proprio come nell'attuale disciplinare, per indicare come la qualità e freschezza dei prodotti fossero da considerarsi, accanto all'abbondanza, criteri importanti, in particolare a fine pasto dovevano essere serviti "frutti, e altre cose, secondo li tempi". Di fondamentale interesse era ovviamente il "vino buono di due sorti almeno". Infine erano previste pene pecuniarie per chi non fosse stato in grado di soddisfare la domanda dei viaggiatori.

Dal disciplinare

Il menu. È necessaria la presenza di un menu completo bolognese, compatibile con la fase stagionale dei prodotti, redatto in almeno due lingue; il menu bolognese deve variare ad ogni stagione e deve essere segnalato su un'apposita carta.

I prodotti. Per la realizzazione dei menu devono essere impiegati almeno 10 prodotti, di cui 3 dal paniere, gli altri provenienti dalla provincia in funzione della stagionalità, meglio se da agricoltura biologica. La carta dei vini deve avere almeno 5 etichette bolognesi a denominazione d'origine (DOC, DOCG, IGT) di cui due almeno servite a bicchiere (un bianco e un rosso).

La comunicazione. L'impiego dei prodotti deve essere adeguatamente segnalato sul menu, mentre il logo **DegustiBo** deve essere ben visibile per il consumatore (all'ingresso e sul menu).

¹ M. Montanari, Come nasce un mito gastronomico. Bologna fra localismo e internazionalismo, in Bologna grassa. La costruzione di un mito, a cura di Massimo Montanari, Bologna, Editrice CLUEB, 2004, p. 19.

Ristorante Il Pescatore

Via Lunga, 20/B
Anzola dell'Emilia
Telefono: 051/736688
Sito: www.ilpescatore-ristorante.com
Mail: info@ristorante-ilpescatore.com

Apertura: tutti i giorni mezzogiorno e sera

*Prezzo menu: 28 euro (bevande escluse)
con possibilità di abbinamento con vino
al calice proposto dalla casa*

*Carta di credito: Diners, Visa, Mastercard,
Eurocard, American Express, Bancomat
Accesso disabili: si*



Il Ristorante Il Pescatore è un'oasi di pace e tranquillità, immerso in uno splendido parco riservato alla clientela per passeggiate e relax all'aria aperta nel verde della campagna. Scivoli, altalene e molti altri giochi sono a disposizione dei bambini, e nei tre laghetti all'interno del parco si possono praticare la pesca sportiva e la canoa, o semplicemente trascorrere i pomeriggi e le serate tra quiete e sole...o stelle.

Il locale dispone di ampie e confortevoli sale, di una veranda estiva e di un gazebo immerso nel verde.

È il locale ideale per organizzare pranzi e cene aziendali, matrimoni, battesimi, cresime e comunioni, ma dispone anche di una sala confortevole ed appartata, ideale per cene di lavoro esclusive e per coloro che vogliono ritrovarsi in un ambiente tranquillo ed intimo.

E non manca la musica dal vivo ad allietare le serate, all'insegna della tradizione e dell'allegria.

In cucina

La cucina proposta è quella tipica bolognese, tra i primi è protagonista la pasta fatta in casa: **lasagne verdi** e **gramigna con la salsiccia** mentre i secondi spaziano tra i piatti contadini della tradizione come **friggione**, **faraona alla contadina** e **galantina di cappone**.

Ottime le **crescentine** con salumi e formaggi e non manca, per chiudere con dolcezza, la **torta di riso**.

Il tutto è annaffiato dai migliori vini dei Colli Bolognesi, bianchi e rossi, fermi e frizzanti.



La Locanda Smeraldi

Via Sammarina, 47

Parco di Villa Smeraldi

Museo della Civiltà Contadina - Bentivoglio

Telefono: 051/891014

Mail: coopsocialeanima@libero.it

Apertura: estivo (1/05 - 31/10): tutti i giorni a pranzo. Dal giovedì alla domenica aperto anche la sera.

*Invernale (1/11 - 30/4): tutti i giorni a pranzo; venerdì e sabato aperto anche la sera
Chiuso il sabato a mezzogiorno*

Prezzo menu: 20/25 euro (bevande escluse)

Carta di credito: tutte

Accesso disabili: si

La cornice che circonda la Locanda è il parco di Villa Smeraldi, in quel di Bentivoglio, a quindici chilometri da Bologna. La Villa ospita il Museo della Civiltà Contadina, che, immerso nella realtà che racconta, contiene migliaia di testimonianze del lavoro e della vita nelle campagne bolognesi tra Ottocento e Novecento.

Il luogo è l'ideale per trascorrere una giornata alla riscoperta della storia rurale grazie alle sezioni museali allestite con oggetti ormai introvabili e antiche macchine dimenticate dalla civiltà moderna. Periodicamente il Museo organizza appuntamenti a tema, con mostre e la partecipazione di esperti, dedicati all'approfondimento degli aspetti quotidiani e delle tradizioni della famiglia contadina.

Nel cuore dell'ampio parco all'inglese, in cui dimorano alberi, arbusti e siepi, fra pendenze e dislivelli, vialetti, finti ruderi, statue e uno specchio d'acqua, il complesso di Villa Smeraldi comprende tutti gli edifici che erano a servizio di una ricca residenza padronale e dell'azienda agricola ad essa collegata: la

residenza del fattore, la torre, la stalla, i magazzini. Tra questi la "casa dell'Ortolano", un edificio rurale un tempo affittato ad un contadino che coltivava ortaggi e che attualmente ospita la Locanda Smeraldi.

In estate si pranza all'aperto, protetti da un ampio gazebo con la vista che corre al laghetto, nella quiete di un'oasi di verde immersa nella campagna bolognese.

In cucina

I sapori della Locanda sono quelli della tradizione contadina bolognese, **polpettone di tonno, gnocchi di patate, pasta e fagioli, peperonata** si trovano elencati nei menu di stagione accanto ai primi a base di pasta fresca, alle **crescentine** con formaggi e salumi; ai secondi piatti e dolci della tradizione. Gli ingredienti sono i prodotti del territorio, nel rispetto di un'origine e di una stagionalità che qui vuole essere sinonimo di qualità.

Ristorante Rossi Sapori

Via Saliceto, 8

Bentivoglio

Telefono: 051/6647872

Sito: su facebook pagina Rossi Sapori

Mail: rossisapori@zanhotel.it

Apertura: dal lunedì al venerdì pranzo e per cena. Domenica solo per cena.

Prezzo del menu: dai 27 ai 29 €

Carta di credito: tutte

Accesso disabili: sì



Momenti indimenticabili in una location esclusiva ...unica per la città di Bologna e provincia. Ogni evento viene personalizzato e curato ad ogni passo e completato, nelle numerose sale e spazi adibiti, con particolare attenzione sia al menu proposto, sia alla preparazione della tavola.

Con 1000 coperti e 400 posti parcheggio che possono ospitare sia auto che pullman, il ristorante è adatto a soddisfare ogni tipo di richiesta della gentile clientela: **da ricevimenti familiari a cene di lavoro**, fino a **conferenze, esposizioni d'arte e sfilata di moda**; è disponibile persino una sala per eventi a bordo piscina, ideale durante il periodo estivo.

Il ristorante è collocato all'interno dell'albergo a quattro stelle Hotel e Meeting nel quale è possibile pernottare, rilassarsi in piscina e nel centro benessere e che risulta un buon punto di partenza per visitare il Museo della Civiltà Contadina di San Marino di Bentivoglio che ha sede nel parco pubblico e negli edifici del complesso di Villa Smeraldi. Il museo attraverso esposi-

zioni temporanee e permanenti intende promuovere la conoscenza della storia dell'agricoltura emiliana e la comprensione degli sviluppi delle scienze, delle tecnologie e delle industrie agrarie.

In cucina

Spiccano nella proposta del ristorante i primi piatti, dai **tortelloni** agli immancabili **tortellini in brodo**. Non perdetevi l'occasione di assaggiare anche pietanze a base di **funghi** e un piatto di **salumi**. Il tutto sarà ben accompagnato da un buon bicchiere di vino, naturalmente DOC del territorio bolognese, da scegliere fra le proposte dalla eccellente carta oppure da farsi consigliare dal sapiente maitre.

Antica Trattoria del Cacciatore

Via Caduti di Casteldebole, 25
Bologna

Telefono: 051/564203

Sito: www.ristoranteilcacciatore.com

Mail: anticatratt@tin.it

*Apertura: tutti i giorni mezzogiorno e sera
Chiuso il lunedì e la domenica sera*

*Prezzo menu: 40 euro (bevande escluse)
con possibilità di scegliere il menu
degustazione*

*Carta di credito: tutte
Accesso disabili: sì*



L'Antica Trattoria del Cacciatore ospita da quasi 2 secoli la tradizione in tavola e lo spirito autentico della convivialità. Nasce intorno al 1800 come luogo di ristoro per i cacciatori che attraversavano al guado il Reno per raggiungere le valli aldilà, il locale è ora gestito dalla terza generazione della famiglia Ferrari. L'ambiente è rustico e confortevole, si pranza in un ampio salone con veranda apribile che si affaccia su mille metri di verde giardino, oppure in più intime salette interne.

Il locale è ideale per organizzare pranzi e cene con numerosi ospiti in occasione di cerimonie, banchetti e meeting, ma anche per piccoli gruppi di persone, nelle salette che possono essere riservate.

In cucina

Il menu tradizionale bolognese, con le paste fresche fatte a mano, segue l'avvicinarsi delle stagioni e dei prodotti del territorio.

Consultando la carta del menu, si passa dalla **spuma di mortadella** seguita dalle **tagliatelle al ragù** della prima-

vera, all'estate, con la freschezza degli **strichetti con zucchine e scalogno** di Romagna e del **fior di latte**.

L'autunno è accompagnato da piatti con sapori più decisi, come le **lasagne verdi alla bolognese** e le **cotolette con contorno di cardi alla parmigiana**, ed infine il trionfo dell'inverno è il **carrello del bollito misto**, naturalmente dopo un buon piatto di **tortellini in brodo**.

Il tutto è accompagnato da un ampio assortimento di vini DOC del territorio bolognese.

Cantina Bentivoglio

Via Mascarella, 4/B

Bologna

Telefono: 051/265416

Sito: www.cantinabentivoglio.it

Mail: jazz@cantinabentivoglio.it

Apertura: tutti i giorni la sera

Chiuso la domenica in estate

Prezzo menu: 32 euro (bevande escluse)
con possibilità di scegliere il menu
degustazione a 38 euro con tre calici di
vino abbinati alle tre portate principali

Carta di credito: tutte tranne Diners e
American Express
Accesso disabili: sì



Dotata di circa 250 posti a sedere, la Cantina Bentivoglio iniziò la sua attività negli anni '50 come magazzino vini e fiaschetteria, e solo nel 1982 avvenne la trasformazione in osteria con cucina, occupando le sale immediatamente prospicienti all'ingresso. Sette anni più tardi si allestì la grande sala Musica, ricavata dalle cantine del cinquecentesco Palazzo Bentivoglio fino ad allora utilizzate come magazzino e cantina dell'osteria. Qui iniziò quell'attività musicale che nel corso degli anni ha portato la Cantina Bentivoglio ad essere riconosciuta internazionalmente come un vero e proprio tempio del jazz.

Per ultima si è aggiunta la saletta Meeting adatta per feste e incontri, un ambiente più raccolto alle cui pareti è possibile ammirare una vera e propria collezione di arte contemporanea.

Nelle serate estive la ristorazione continua anche all'aperto accompagnata dalla musica del Salotto del jazz, una manifestazione molto suggestiva che anima via Mascarella chiusa al traffico, nel cuore di Bologna.

In cucina

Offre un menu completo di piatti in linea con la grande tradizione bolognese. **Tortelloni, tortellini e tagliatelle** sono "tirati" al mattarello quotidianamente da sfogline professioniste che ogni anno vincono premi cittadini per la loro abilità, mentre in cucina si prepara ogni giorno il famoso **ragù alla bolognese**, che a Bologna condisce però solo tagliatelle all'uovo e lasagne di pasta verde, e guai a chiederlo con gli spaghetti, a cui tradizionalmente è abbinato in tutto il mondo. Non mancano i secondi della tradizione, fra gli altri la **cotoletta alla bolognese** e il **maialino al forno**.

Come è usanza delle vere osterie bolognesi, alla Cantina Bentivoglio si può venire anche solo per un dopo cena accompagnato da un dolce, o per degustare in compagnia una buona bottiglia di vino scelta tra le centinaia di etichette sempre disponibili in cantina.



Polpette e Crescentine

Via dei Fornaciai 9/3

Bologna

Telefono: 051/4180424 – 051/320605

Sito: www.polpetteecrescentine.com

Mail: polpette@polpetteecrescentine.com

*Apertura: sempre aperto,
in estate chiuso la domenica.*

Prezzo del menu: 25 €.

*È possibile chiedere
un menu degustazione.*

Aperto nel 2009, Polpette e Crescentine si è fatto presto notare per la qualità della sua cucina, che rispecchia i valori della tradizione bolognese. Tutti i piatti sono curati nel dettaglio e la cura inizia dal principio, cioè dalla scelta delle materie prime.

Sfoglia “tirata” al matterello, ricerca dei prodotti tipici, provinciali e regionali, **dolci e pane fatti in casa** sono i punti di forza della sua proposta culinaria. Il locale è ampio e offre agli ospiti un bel giardino estivo dove poter consumare il pasto all’insegna della comodità e del relax. Grande parcheggio facilmente accessibile.

Aperto fino a tarda notte, con una ricco menu di sfiziose prelibatezze, risulta ideale anche per un pubblico giovane e cene fra amici.

Per la scelta dei vini affidatevi alla esperienza dello staff di sala, che, sotto la direzione dei titolari, gode dell’esperienza ventennale della Cantina Bentivoglio e propone le marche più apprezzate delle cantine dei **Colli Bolognesi**.

In cucina

Come già evocato nel nome, il fulcro della proposta gastronomica sono le **polpette in umido con piselli e fritte con patate grosse** e le **crescentine** servite con affettati, ma non dimenticate di assaggiare le **tagliatelle al ragù**, oppure le **tagliatelle verdi al prosciutto** e la **ricotta con la saba**. La **saba** è uno sciroppo d’uva dolce e matura di origine antichissima. In passato era impiegata come sostituto del miele per addolcire gli alimenti e dare maggior gusto e sapore ai dolci. Il famoso gastronomo Pellegrino Artusi le dedicò nel suo libro “La scienza in cucina e l’arte di mangiar bene” diverse pagine. Veniva impiegata nella preparazione di dolci essendo più economica dello zucchero e del miele anche se lunga e laboriosa nella preparazione che consiste in una lenta bollitura del mosto che deve ridursi ad un terzo della sua quantità iniziale. La si può abbinare felicemente a formaggi, polenta ai ferri, ed è un ottimo condimento per fagioli, ceci e castagne, per bagnare dolci, ravioli tortelli e crostate.

Ristorante Al Voltone

*Piazza Re Enzo, 1/E-F, Voltone del Podestà
Bologna*

Telefono: 051/236743

Sito: www.fiagema.it/voltone

Mail: alvoltone.bologna@gmail.com

*Apertura: invernale: tutti i giorni
mezzogiorno e sera, chiuso dom/lun sera.
Estivo: tutti i giorni mezzogiorno e sera*

*Prezzo menu: 22 euro circa,
con possibilità di menu degustazione*

*Carta di credito: tutte
Accesso disabili: accesso alla sala,
non ai servizi igienici*



Nasce dall'esperienza della "Torinese salata", locale storico della città, che è stato completamente rinnovato e riaperto lo scorso anno.

Posto nel cuore di Bologna, in uno degli angoli di maggiore interesse storico-artistico, il Ristorante Al Voltone si trova proprio sotto Palazzo Re Enzo e vi propone oltre alla cucina tradizionale bolognese altri piatti tipici della casa.

Dispone di tre sale ed è molto apprezzato e frequentato anche per pranzi e cene di lavoro grazie all'invidiabile posizione centrale e alla disposizione degli spazi interni (uno degli ambienti è più piccolo ed intimo e quindi può ospitare in tutta riservatezza un ristretto numero di persone).

Potrete scegliere se consumare il pasto nelle sale interne dalle luci soffuse e dagli arredi ricercati, oppure all'esterno, sotto il portico del Voltone del Podestà, anche in inverno perché l'area è adeguatamente riscaldata.

È contiguo ad un bar - gelateria - cioccolateria fra i più antichi e conosciuti della città, "La Torinese" famosissima per la cioccolata in tazza con panna, la

focaccia con la panna, il gelato, le torte al cioccolato e la tradizionale torta di riso.

In cucina

Punti di forza sono l'utilizzo di prodotti locali e di altissima qualità, elaborati dalla sapiente mano dello chef, e la realizzazione artigianale di pasta fresca.

I vini rappresentano la migliore selezione delle cantine e dell'offerta del territorio bolognese.

Impedibili la **gramigna con salsiccia**, gli **involtini alla bolognese** e le **braciole di castrato**.



Ristorante Biagi

Via Savenella, 9/A

Bologna

Telefono: 051/4070049 oppure: 335/382020

Sito: www.ristorantebiagi.it

Mail: ristorantebiagi@hotmail.com

Apertura: tutti i giorni la sera fino alle 2.00

Chiuso il martedì

Prezzo menu: 30 euro (bevande escluse)

Carta di credito: Diners, Visa, Mastercard,
Eurocard, American Express, Bancomat

Accesso disabili: no

(presenza di due gradini)

Il Ristorante Biagi apre nel 1937 a Casalecchio, e si caratterizza subito come frequentato punto d'incontro di bolognesi che vanno a fare scampagnate al Lido di Casalecchio e sulle colline dei dintorni, e di viaggiatori e turisti di passaggio, che qui trovano la genuina atmosfera dei caratteristici ristoranti petroniani e i piatti classici della cucina locale.

Passano gli anni e nella conduzione del locale si succedono le generazioni della famiglia Biagi, che via, via potenziano la cucina tipicamente bolognese portandola a livelli di altissima qualità, come nella produzione dei minuscoli tortellini da cuocere in brodo, che per le loro dimensioni e fragranza sono divenuti così famosi che il ristorante riceve continue richieste di prenotazione da diverse parti del mondo.

La notorietà del locale è cresciuta di pari passo con i numerosi riconoscimenti ricevuti ed è stata accompagnata da una frequentazione sempre in crescita da parte di celebrità del mondo della cultura, dello sport, dello spettacolo e delle istituzioni che, seguendo la con-

suetudine, con piacere e simpatia, hanno lasciato dediche e talvolta fotografie. Oggi il ristorante Biagi si è trasferito nel centro di Bologna, in quella che era l'Osteria della Lanterna, in un palazzo della fine dell'800 dietro il Tribunale. Conserva il tipico arredamento del ristorante - osteria bolognese anni '50, dando vita ad un ambiente molto "caldo". Dopo le 23.00 si trasforma in osteria in cui si può ancora mangiare, scegliendo però tra un numero ristretto di piatti, degustando vini e liquori mentre si chiacchiera in compagnia con gli amici.

In cucina

Nel menu bolognese di Biagi, ai "mitici" **tortellini** si affiancano, per citare solo alcune proposte della tradizione, la **galantina di cappone**, i **passatelli in brodo**, il **vitello arrosto** e la **torta di riso**, accompagnati da un'ampia carta di vini del territorio.

Ristorante Franco Rossi

Via Goito, 3

Bologna

Telefono: 051/238818

Sito: www.ristorantefrancorossi.it

Mail: francorossibologna@hotmail.it

Apertura: dal lunedì al sabato

mezzogiorno e sera

Chiuso la domenica

Prezzo menu: 35 euro

(cifra indicativa, bevande escluse)

Carta di credito: tutte

Accesso disabili: no



Franco Rossi, con il suo fare da istrione unito ad un ampio bagaglio culturale enogastronomico, accoglie affabilmente i clienti nel ristorante che porta il suo nome, un piccolo salotto intimo ed elegante nel cuore di Bologna, all'angolo fra via Goito e il pittoresco vicolo delle Donzelle, a pochi metri da via Indipendenza.

La cucina ricercata ma legata alla tradizione, la cura dei particolari e una grande passione per l'arte delle ristorazione rendono indimenticabile il pranzo o la cena.

Non a caso il notissimo romanziere americano John Grisham nel suo romanzo "The Broker", in gran parte ambientato sotto le due torri, ha fatto tappa più volte in questo ristorante, come si evince leggendo le due pagine del romanzo dedicate alla minuziosa descrizione del locale, degli arredi, del cibo e del vino, fino a soffermarsi sui modi del padrone di casa.

In cucina

Lino, il fratello di Franco, è il regista insuperabile della cucina, dove estro e creatività vengono abbinati ad un costante rispetto dei canoni più puri di una tradizione antica e sedimentata. La tradizione della cucina emiliana è qui "riveduta e corretta", per proporre piatti in piena sintonia con le esigenze della vita moderna, realizzati con ingredienti sani per ricette semplici e gustose. Ma chi vuole immergersi appieno nella tradizione della cucina bolognese, dove gusto e qualità sono spesso abbinati a preparazioni ricche di ingredienti, lunghe e complesse, non può perdere i **pas-satelli in brodo**, o l'**imprigionata alla petroniana** - fette di fesa di vitello stratificate con fettine di prosciutto e Parmigiano, immerse nell'uovo sbattuto e pangrattato, fritte in burro fuso e infine cotte in latte e passata di pomodoro - o il **baccalà alla bolognese** e per chiudere il **budino al cioccolato**.



Ristorante Pizzeria Due Lune

Via Bertocchi, 1/A

Bologna

Telefono: 051/567569

Sito: www.2lune.eu

Mail: info@2lune.eu

*Apertura: tutti i giorni mezzogiorno e sera
Chiuso il lunedì, eccetto lunedì festivi e
prefestivi. Agosto e dicembre sempre aperto*

Prezzo menu: 20 euro circa

Carta di credito: tutte

Accesso disabili: si

Casa, dolce casa... se cercate atmosfera calda e accogliente, un ambiente familiare, siete capitati nel posto giusto: il personale è cordiale, simpatico e il servizio è improntato alla cortesia.

Maria, la proprietaria, è l'anima del locale, mentre suo marito Nico esprime il suo lato migliore nella preparazione delle pizze.

Seguendo la tradizione del padre Benito, che ha aperto la sua prima trattoria pizzeria nel 1963 (la "Marechiaro" che era ubicata in via Saragozza a ridosso di via Collegio di Spagna), Maria gestisce un locale con 120 coperti, due sale accoglienti e colorate in cui trovano spazio famiglie, comitive e coppie.

Il ristorante dispone di un ampio spazio esterno con zone gioco per bambini, di un'area per fumatori e di veranda estiva ed è citato dalle principali riviste di turismo eno-gastronomico come Viaggi di Repubblica, Vie del Gusto e Guida Verde.

In cucina

Tanti i piatti della tradizione: **tortellini in brodo, tagliatelle al ragù, lasagne, pasta e fagioli con le cotiche e le croste di Parmigiano Reggiano**, mentre tra i secondi spiccano la **cotoletta** e il **baccalà alla bolognese**.

Da segnalare anche alcune specialità a base di pesce come i tortelloni gamberetti e zucchini.

Tutti queste proposte possono essere realizzate anche senza glutine per quanti hanno problemi di celiachia, il ristorante è infatti un DS Pizza Point e offre perciò anche pizza al 100% di farina di kamut senza lievito, con formaggi a basso o nullo contenuto di lattosio per rispondere a tutte le esigenze senza rinunciare al gusto.

Ristorante Tamburini

Via Caprarie, 1
Bologna
Telefono: 051/234726
Sito: www.tamburini.com
Mail: tambinfo@tin.it

Apertura: 12.00/15.00
come self-service e wine bar
17.00/24.00
come wine bar e birreria
Chiuso la domenica

Prezzo menu: prezzo medio per piatto 6 euro

Carta di credito: Visa, Mastercard
Accesso disabili: sì



La ditta “A.F. Tamburini” è nel cuore del centro di Bologna. Nel 1995 nel retro dello storico negozio di salumeria viene creato il self service, a cui si affianca, la sera, il wine bar e la birreria. L’ambientazione è quanto mai affascinante e caratteristica, l’ideale per un ristorante annesso ad una salsamenteria: al soffitto del locale sono ancora ben fissate le carrucole, i binari ed i ganci utilizzati durante la lavorazione del maiale, che avveniva proprio qui, nel retrobottega, da dove i prodotti della trasformazione passavano direttamente alla vendita nel negozio antistante.

Si gustano piatti della tradizione, succulenti e attraenti, in tempi ragionevoli e al prezzo giusto, e non è raro incontrare personaggi noti della scena bolognese, perché Tamburini è una vera e propria “istituzione” per la città.

In cucina

Il locale offre un’ampia varietà di piatti, si va dal cibo più tradizionale per i turisti di passaggio curiosi di conoscere le specialità locali, ai piatti più leggeri per l’intervallo di pranzo di coloro che lavorano in centro, il tutto accompagnato da un ampio assortimento di vini del territorio.

I menu sono stagionali: gli **stecchini alla petroniana** e i **garganelli allo scalogno** della primavera si alternano alla **gramigna con piselli** e alle **zucchine ripiene** dell’estate, per poi passare a piatti autunnali come il **baccalà in umido** e la **trippa**, o al **pasticcio di tortellini** e ai **cardi alla parmigiana**, per le fredde giornate invernali.

Non mancano infine i dolci della tradizione: la **torta di riso**, la **zuppa inglese**, la **ciambella**, il **fior di latte** e le **sfrappole** per festeggiare il carnevale.



Trattoria Romano

Viale Pietramellara, 15
Bologna

Telefono: 051/255504

Apertura: dal lunedì al sabato
mezzogiorno e sera
Chiuso la domenica

Prezzo menu: 30/40 euro
(cifra indicativa, bevande escluse)

Carta di credito: tutte
Accesso disabili: sì, ad esclusione
dei servizi igienici

Romano Fregna gestisce questa trattoria insieme alla sua famiglia dal 1960, e da allora di cose ne sono cambiate tante. Il locale, che prima si trovava in periferia, oggi è in posizione centrale, sui viali di circonvallazione vicino alla stazione ferroviaria.

La trattoria è accogliente, con il suo arredo classico in legno, frequentata da una clientela per lo più abituale e affezionata - di impiegati e liberi professionisti che lavorano nel quartiere - che diviene internazionale nei periodi delle manifestazioni fieristiche.

La lunga gestione della famiglia Fregna dimostra come l'attenzione per i dettagli e un'ottima cucina tradizionale bolognese siano una carta vincente contro la concorrenza.

I figli Fabia e Fausto sono cresciuti tra la cucina e la sala ristorante, apprendendo con impegno e direttamente sul campo il mestiere, bello e complesso allo stesso tempo, con la volontà di mantenere una gestione tutta familiare per dare ancor più valore alla tradizione.

In cucina

Il signor Romano afferma di non aver mai voluto rinunciare alla qualità delle materie prime, che va ad acquistare ogni giorno di persona al mercato o direttamente nelle zone di produzione. I prodotti vengono poi elaborati con sapienza per proporre ai clienti gustose paste fresche tradizionali - siano esse **tortellini, tortelloni di ricotta, passatelli o lasagne al forno** - e secondi piatti tipici, come le **costoline alla griglia**, le **zucchine ripiene di carne** o gli **asparagi alla parmigiana**.

Una delle specialità della casa sono i dolci, tra i quali la fa da padrone la **coppa di mascarpone**, ma senza dimenticare il **fior di latte**, la **torta di riso** e quella al **cioccolato**.

Albergo Ristorante Bar da Gilberto

Via Bacino Brasimone, 86
Camugnano - Fraz. Località Lago Brasimone
Telefono: 0534/91116
Mail: mariodelbacino@libero.it

Apertura: tutti i giorni mezzogiorno e sera
Chiuso il sabato (esclusi luglio e agosto)

Prezzo indicativo del menu: 30 euro

Carta di Credito: Maestro,
Mastercard, Visa
Accesso disabili: si



L'Albergo Ristorante Bar da Gilberto gestito dalla famiglia Nucci dal 1911, è situato nello splendido scenario del lago di Brasimone ed è uno dei complessi alberghieri che accoglie i visitatori del Parco Regionale dei Laghi di Suviana e Brasimone, riserva regionale di grande interesse naturalistico. La posizione privilegiata dell'albergo immerso nel verde dell'Appennino Tosco Emiliano a circa 50 km da Bologna, e la sua vista panoramica rendono il soggiorno dei suoi ospiti particolarmente piacevole e indicato per chi vuole concedersi un pò di riposo a contatto con la natura.

Inoltre i laghi offrono la possibilità di dedicarsi a una serie di attività stimolanti: pesca sportiva, balneazione e diversi sport acquatici come il windsurf. Per gli amanti delle passeggiate oltre al trekking di montagna, è possibile inoltrarsi su antichi percorsi che risalgono cime e rilievi per scoprire le testimonianze del passato: ponti romani in pietra, mulini, case sparse e borghi di montagna con i tipici elementi dell'architettura rurale. L'Albergo dispone di 18 camere curate ed accoglienti con

servizi privati, tutte dotate di aria condizionata, inoltre mette a disposizione dei propri clienti un parcheggio esterno e un giardino dove intrattenersi piacevolmente. Il Ristorante serve oltre 150 coperti distribuiti fra due ampie sale interne ed una veranda che gode di una straordinaria vista panoramica.

In cucina

Curata direttamente dalla famiglia, propone menu ricchi di sapori genuini, a partire dai prodotti locali.

Funghi prugnoli, tartufi bianchi, castagne e patate sono solo alcune delle eccellenze utilizzate per regalare al degustatore sapori e piaceri dall'inconfondibile retrogusto montano.

Le specialità tutte rigorosamente fatte in casa sono i **tortellini in brodo**, le **tagliatelle al ragù**, le **lasagne verdi**, gli **gnocchi**, l'**agnello arrostito**, il **bollito** veramente saporito ed una bella varietà di dolci della tradizione.



Bar Ristorante La Scuderia

Via XX settembre, 53 - Dozza

Telefono: 0542 678103 - 678257

Sito: www.ristorante-lascuderia.com

Mail: preti.lascuderia@tin.it

*Apertura: tutti i giorni
per pranzo e per cena.*

Bar aperto dalle 8.00 alle 24.00

Riposo: martedì.

Prezzo del menu : 30 €.

È possibile chiedere un menu degustazione.

Carta di credito: tutte

Accesso disabili: sì

Il centro storico di Dozza, con la caratteristica forma a fuso, è posto sul crinale della collina che domina la valle del Sellustra e digrada dolcemente verso la via Emilia. Nel X secolo Dozza aveva già il Palazzo Pretorio, la Chiesa, le abitazioni dei fittavoli, la fucina del fabbro e la bottega del falegname. Ancora oggi il paese è percorso da due strade parallele che dalla porta d'ingresso terminano nello spazio della Rocca dove tra si trova La Scuderia. Il locale, gestito dalla famiglia Preti dal 1977, è stato ricavato dal restauro delle scuderie dei cavalieri dell'epoca salvaguardando la struttura originale, la sala interna, infatti, conserva ancora le antiche poste per i cavalli con relative mangiatoie, oltre a vari finimenti.

Per gli ospiti è disponibile anche una veranda che, affacciandosi sulla piazza della Rocca, offre un magnifico punto di osservazione. Vanto del locale è essere risultato finalista come ristorante tipico per il premio Ospitalità Italiana nel 2009 e insignito, dallo stesso anno, del marchio Qualità e Ospitalità italiana.

In cucina

Si rispetta la genuina tradizione culinaria di una volta proponendo piatti e specialità di un tempo, alternando le pietanze in base alla stagione. Si possono gustare i primi piatti di pasta fresca fatta a mano tirata al matterello come i **garganelli al prosciutto della Val Sellustra e Asparagi Verdi di Altedo, maltagliati con pasta e fagioli, tortellini in brodo di carne** e zuppe di farro e orzo tipiche dell'Appennino, fra i secondi piatti le **carni ai ferri cucinate con brace di legna**, eccellente è il maialino; vasta scelta di dolci, biscotti e torte sempre di produzione casalinga. La carta dei vini è particolarmente curata in collaborazione con l'**Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna**. Dozza è sede dell'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna, posta nella Rocca. Fondata nel 1970 la struttura valorizzata e promuove, in Italia ed all'estero, il vino prodotto in regione. Una visita alle suggestive cantine della Rocca, completamente ristrutturate nel 1990, permette di conoscere i migliori vini regionali, selezionati per far parte dell'Enoteca.

Trattoria Wilma

Via Valle, 33
Galliera - Fraz. San Vincenzo
Telefono: 051/812163

*Apertura: tutti i giorni mezzogiorno e sera
Chiuso il sabato*

*Prezzo menu: 20 euro
(cifra indicativa, bevande escluse)
con possibilità di menu degustazione*

*Carta di credito: accettate le principali carte
Accesso disabili: si*



Percorrendo la Strada Provinciale 4, la lunga strada di pianura che collega Bologna a Ferrara, poco prima del confine, apprenderete nella frazione di San Vincenzo di Galliera.

In queste terre nel corso dei secoli e con varie vicissitudini l'uomo ha compiuto importanti opere di bonifica per difendere il suolo dalle acque, opere delle quali si hanno testimonianze già dall'età romana.

Oltre al fiume Reno, il sistema idrico comprende infatti il Canale Emiliano Romagnolo e altri canali di bonifica per una lunghezza complessiva di quasi 32 km.

Tempra forte, vigore indomito e determinazione sono le caratteristiche che hanno permesso di abitare queste terre e che di sicuro possiede la proprietaria della trattoria, la Signora Wilma.

Dal 1976 gestisce con la famiglia la trattoria nei locali attuali, ma l'attività di ristoratrice ha avuto inizio molti anni prima, fatevi raccontare la sua storia, lo farà volentieri!

Indiscussa la sua supremazia in cucina, propone un menu tradizionale con

piatti genuini dai sapori familiari.

La sfoglia è rigorosamente fatta a mano e sempre fresca, i dolci sono ottimi e, per gustare le cose come si comanda, il tutto è sempre accompagnato da un bicchiere di buon vino.

La Trattoria è accreditata come Bottega Storica della Provincia di Bologna.

In cucina

Da non perdere il meglio della tradizione emiliana come le **tagliatelle paglia e fieno con prosciutto e asparagi**, i **tortellini in brodo**, il **cotechino con purè** e la **zuppa inglese**.

Del cotechino si hanno già notizie nel 1511: i documenti narrano che a Mirandola, allora assediata dalle milizie del papa Giulio II, si cominciò a insaccare la carne trita di maiale nella cotenna, per conservarla meglio, dando così origine al cotechino.

Hotel Ristorante Montegrande

Via Marconi, 27

Lizzano in Belvedere - Fraz. Vidiciatico

Telefono: 0534/53210

Sito: www.montegrande.it

Mail: info@montegrande.it

Apertura: tutti i giorni mezzogiorno e sera

*Prezzo del menu: tra i 25 e i 35 euro circa,
con possibilità di menu degustazione*

*Carta di credito: American Express, Diners
Club, Visa, MasterCard, Carta SI*

Accesso disabili: no



L'Albergo Ristorante Montegrande è gestito da più generazioni dalla famiglia Bartolomei che riversa cure e attenzioni nell'accoglienza e nella cucina. Un'ampia sala arricchita da un camino ospita la clientela, attirata in questa zona dallo splendido panorama e dalle attività di trekking e di sci, praticabili sul vicino Corno alle Scale.

Degustando i piatti tipici della tradizione bolognese, come **gli gnocchi al burro fuso e pomodoro** o ottime **tagliatelle al ragù**, è possibile scegliere vini regionali e nazionali dalla carta della ricca cantina. Il ristorante è segnalato sulla Guida Rossa Michelin e sulla Guida ai locali italiani con il miglior rapporto qualità/prezzo, sempre edita da Michelin.

In cucina

In autunno sono consigliati i piatti a base di tartufi. La regione infatti è nota per la produzione del **Tartufo bianco dei Colli Bolognesi**, un prodotto che fin dall'antichità ha sempre avuto grandi estimatori, e il cui mercato ha conosciuto una notevole espansione negli ultimi anni.

Come tutti i tartufi anche questa qualità predilige l'umidità e si sviluppa spontaneamente sotto terra, nelle vicinanze di alcune specie arboree, con le quali instaura un rapporto di simbiosi. Nella fattispecie si tratta di tartufigene quali la quercia, il nocciolo e il carpino, piante autoctone che adombrano i boschi dell'Appennino.

Il prodotto è apprezzato per gli aromi intensi e la capacità di insaporire i piatti conferendo un gusto pieno e inconfondibile anche in piccolissime dosi. Inoltre le sostanze aromatiche del tartufo hanno un effetto stimolante sulla digestione. Si tratta dell'ingrediente più pregiato della cucina tipica emiliana: il suo gusto è esaltato quando accompagna tagliatelle, uova, filetto di vitello e patate.

Antica Trattoria Belletti

Via Lavino, 499
Monte San Pietro - Fraz. Montepastore
Telefono: 051/6767004
Mail: info@trattoriabelletti.it

Apertura:
dal martedì alla domenica
mezzogiorno e sera
Chiuso il lunedì

Prezzo indicativo del menu:
25 euro (bevande escluse)



Da tre generazioni la famiglia Belletti gestisce l'omonima trattoria che si trova poco fuori Bologna, su per la Valle del Lavino in località Montepastore. Alla fine del 1800 il vecchio proprietario dell'allora Osteria di Montepastore, per saldare un debito, fu costretto a cedere l'attività ad un vignaiolo di Merlano, piccolo borgo nel comune di Savigno. Ernesto Belletti rilevò così l'osteria situata nell'edificio che ancora oggi è sede dell'attività e che era chiamato "palazzo" perché faceva parte del borgo medievale a cui apparteneva anche la vicina Torre del XIV secolo. Ernesto, con l'aiuto dei tre figli maschi, portò avanti l'attività e presto l'osteria venne affiancata dalla bottega in cui si poteva acquistare un pò di tutto, dalla farina al tabacco, dal sale alle sigarette sfuse. Tutta la famiglia era quindi impegnata nella gestione e la tradizione è continuata attraverso alterne vicende fino ad oggi, vicende che il signor Ubaldo e i suoi famigliari raccontano con orgoglio ai propri ospiti. L'Antica Trattoria Belletti è accreditata come Bottega Storica della Provincia di Bologna. Anche ai fornelli, di generazione in generazione, si è mantenuto uno stretto legame con il territorio e con la cultura gastronomica locale, le materie prime vengono reperite in zona, seguendo

il ritmo produttivo delle stagioni. In particolare asparagi, carciofi e castrato in primavera, zucchini di Bologna, amarene e frutti di bosco in estate, in autunno tartufo bianco, funghi porcini e marroni, preziosi tesori offerti dal bosco, ed in inverno patate di Tolè, cipolla tipica di Medicina, cappone e manzo.

In cucina

La pasta fresca all'uovo tirata a mano con il mattarello è senza dubbio la protagonista in cucina e dalle abili mani delle sfogline nascono i **tortellini**, i **tortelloni di ricotta**, **gli strozzapreti** e le classiche **tagliatelle**. Tutto l'anno si preparano **tigelle montanare** e **crescentine fritte** con il pesto, affettati misti e sottaceti fatti in casa. Mentre per gli altri piatti si rispettano i tempi della tradizione, in estate le tagliatelle cedono il posto ai **garganelli con piselli e prosciutto**, fra i secondi alla griglia ecco il **castrato** in primavera e le **costine di maiale** in inverno e fra dolci i **castagnacci**, le **frittelle di castagne** e le **caldaroste** in autunno e nel periodo di carnevale le **sfrappole**. La **polenta** è preparata solo su richiesta per poterla cucinare rispettando i tempi e i modi della tradizione culinaria della montagna.

Trattoria San Chierlo

Via San Chierlo, 13/A
Monte San Pietro

Telefono: 051/6768270

Sito: www.trattoriasanchierlo.it

Mail: info@trattoriasanchierlo.it

*Apertura: da martedì a domenica la sera,
sabato e domenica anche a mezzogiorno
Chiuso il lunedì*

*Prezzo menu: 30 euro (bevande escluse)
con possibilità di richiedere il menu
degustazione*

*Carta di credito: Visa, Mastercard, Bancomat
Accesso disabili: sì*



La trattoria, una volta conosciuta con il nome La Martinella, si trova a San Chierlo all'interno della Tenuta Bonzara, nella piazzetta del piccolo borgo dove molti l'hanno frequentata negli anni '70 e '80.

Il locale è stato completamente ristrutturato nel 2007 mantenendo le caratteristiche di rusticità nell'ingresso di pietra a vista, nell'unica ampia sala a volte, negli antichi tavoli restaurati e nelle sedie impagliate.

E' anche possibile mangiare all'aperto, godendo della frescura delle serate estive nello spazio alberato antistante.

In cucina

I piatti della tradizione bolognese e i sapori dei prodotti tipici della regione vengono proposti in modo semplice - da trattoria appunto - anche se a volte rivisti un pò in chiave moderna.

Ed ecco quindi la **zuppa imperiale in crema di cardi, i cappellacci di castagne con pepe, grana e olio extravergine** delle colline bolognesi, il **baccalà fritto su friggione**.

Come in tutte le trattorie "di una volta" c'è anche la lavagna con le proposte del giorno, che cercano di rispettare la cadenza giornaliera tipica del menu settimanale delle famiglie bolognesi: giovedì gnocchi, venerdì di magro, domenica il brodo, ecc.

Ogni portata è accompagnata dai pregiati vini dei Colli Bolognesi prodotti nei vigneti della Tenuta Bonzara che si coltivano tutt'intorno.

Locanda La Tagliolina

Via Marzatore, 41
Monteveglia
Telefono: 051/831305
Sito: www.latagliolina.it
Mail: latagliolina@yahoo.it

*Apertura: dal mercoledì alla domenica sera,
il sabato e la domenica anche a mezzogiorno.
Chiuso il lunedì e il martedì*

*Prezzo indicativo del menu: 30 euro
(bevande escluse)*

*Carta di Credito: Visa, Maestro,
Mastercard, Carta Si
Segnalazione in guide: La Gola in tasca,
Guida di Alice*

La Locanda “La Tagliolina” è situata a soli 20 Km da Bologna nel cuore del Parco regionale dell'Abbazia di Monteveglia. Anche se si tratta del più piccolo parco dell'Emilia Romagna, un migliaio di ettari, offre un paesaggio gradevole e molto vario; i vigneti, che producono i pregiati vini dei Colli Bolognesi ed i frutteti si alternano a ripidi versanti boscati a volte interrotti dai “calanchi”, imponenti affioramenti argillosi che inaspriscono il paesaggio rendendolo ancora più suggestivo. Il territorio è tra i più ricchi in Regione dal punto di vista archeologico, popolato fin dalla preistoria, cresciuto d'importanza durante il periodo romano e bizantino, protagonista di drammatiche vicende nei secoli del Medioevo testimoniate dal nucleo medievale fortificato di Monteveglia con i resti del castello medievale, l'abbazia di Santa Maria, i palazzi signorili e gli storici nuclei rurali circondati dai coltivi. Il locale prende nome dalla piccola frazione, Tagliolina, in cui è ubicato; in origine si trattava di un'azienda agricola che produceva olio e vino; la passione per i buoni prodotti



e per la buona tavola è rimasta nel tempo e ancora oggi caratterizza i titolari che scelgono accuratamente le materie prime fra i migliori prodotti di stagione del territorio. La locanda dispone di 5 camere curate ed accoglienti, ideali per concedersi qualche giorno da dedicare alla scoperta del Parco che con i suoi 10 itinerari permette di conoscere emergenze storiche e naturalistiche di grande interesse, spesso sconosciute ai più.

In cucina

Il Ristorante, con i suoi 80 coperti in due ampie sale interne ed in una accogliente veranda, propone una bella varietà di piatti tradizionali della cucina bolognese. Tra le specialità della casa da non perdere i **tagliolini con Asparagi Verdi di Altedo**, le classiche **tagliatelle con il ragù alla bolognese**, il **rifreddo di maiale e ricotta**, il **girello alla brace con cipolline in agrodolce** e fra i dolci gli intramontabili **zuppa inglese**, **fior di latte** e **castagnaccio**. La carta dei vini offre un'ottima scelta di bianchi e rossi DOC dei Colli Bolognesi.



Locanda del Castello

Via Palazzo Rossi, 16

Sasso Marconi

Telefono: 051/6781172

Sito: www.locandacastello.it

Mail: info@locandacastello.it

*Apertura: tutti i giorni a mezzogiorno
e sera. Chiuso il martedì*

*Prezzo menu: 30 euro (bevande escluse)
con possibilità di richiedere
il menu degustazione*

*Carta di credito: Diners, Visa,
Mastercard, Bancomat
Accesso disabili: si*

Nella corte interna del cinquecentesco Palazzo de' Rossi, in un luogo pieno di fascino ai piedi delle prime colline bolognesi, sorge il ristorante-trattoria Locanda del Castello.

Bartolomeo de' Rossi fece costruire la sua sontuosa dimora di campagna vicino al fiume Reno, circondata da una ricca tenuta agricola.

A fianco del Castello fortificato, che divenne poi il Palazzo de' Rossi tramandato dagli eredi fino ai nostri giorni, sorse il Borgo, con la piazza dominata dalla dimora padronale e dalla Torre Colombaia in cui si affacciano ancora oggi le case-bottega e questo locale; nato più di 60 anni fa e completamente ristrutturato nel 1990, è accreditato come Bottega Storica della Provincia di Bologna.

Nell'atmosfera rustica e simpatica della Locanda possono stare insieme "a convivio" moderni viandanti e nobili, mercanti e notabili, artisti e artigiani. E per sentirsi ancora più immersi nel fascino del luogo si può anche mangiare all'aperto, nella piazzetta, protetti da ombrelloni giganti.

In cucina

Così come l'atmosfera che si respira nel Borgo, magica e di altre epoche, anche La Locanda del Castello propone profumi e sapori antichi e magici.

Antichi come i **tortellini in brodo** della tradizione, magici come quelli degli innesti "creativi" - lo **sformatino di mortadella su carpaccio di carciofi**, **il maialino da latte in millefoglie di porcini** e **patate di Tolè** - che però non abbandonano mai le linee guida di una cucina legata alle stagioni e alle tradizioni culinarie del territorio, e che utilizza sempre ingredienti di prima qualità.

E lì ci si può abbandonare a gioiose libagioni, perché il vino è il meglio dei Colli Bolognesi.

Ristorante Nuova Roma

Via Olivetta, 87
Sasso Marconi
Telefono: 051/6760140
Mail: top.one70@libero.it

Apertura: tutti i giorni mezzogiorno e sera
Chiuso il martedì e mercoledì a pranzo

Prezzo menu: 38/40 euro

Carta di credito: Carta Si, Visa,
Mastercard, American Express, Diners



Immerso nel verde delle colline bolognesi, il Ristorante Nuova Roma dispone di 80 coperti in due ampie sale arredate in autentico stile anni '60, molto luminose ed accoglienti. Durante il periodo estivo è possibile desinare all'aperto protetti da una veranda che può ospitare fino a 70 commensali. Inoltre sono a disposizione dei clienti un parcheggio ed un fresco giardino. Il ristorante, fondato nel 1968, è attualmente gestito dalle sorelle Nanni; Marinella si occupa degli ospiti in sala e Patrizia si dedica all'arte della cucina tradizionale bolognese guidata da una forte passione e da tanta esperienza, tramandata da tre generazioni. L'alto valore dell'accoglienza offerta è certificato anche dalle segnalazioni nella guida Michelin, Espresso e La guida in tasca-Alice.

In cucina

È straordinaria la varietà di piatti tradizionali della cucina bolognese.

Gli ingredienti semplici e genuini, scelti in coerenza con i ritmi della natura, sono attentamente selezionati e preparati seguendo le storiche ricette tradizionali locali.

Tra le specialità della casa da non perdere: i piatti autunnali con funghi porcini e galletti e **gramigna di pasta fresca al ragù di salsiccia**; in inverno **tortellini in brodo di cappone e manzo**, **tagliatelle con ragù alla bolognese** e **fegatelli di maiale allo spiedo avvolti nella retina con friggione (frizòn)**; in primavera ed in estate trionfano verdura e frutta, **tagliatelle strette con prosciutto e Asparago Verde di Altedo**, **zucchine impanate e fritte**, **crescentine fritte con prosciutto e Melone di San Matteo della Decima**, **maccheroni di pasta fresca con ragù di lombo e piselli**, pomodori gratinati e dulcis in fundo **torta di riso**, **torta al cioccolato**, **fior di latte...**



Ristorante Albergo Ca' Venezia

Via Minghetti, 148

Vergato

Telefono: 051/910891

Mail: info@cavenezia.it

Apertura: tutti i giorni mezzogiorno e sera

Chiuso la domenica sera

Prezzo menu: 40 euro circa,

con possibilità di menu degustazione

Carta di credito: Visa, Mastercard,

Carta Sì, Bancomat

Il locale, situato appena fuori dal paese, ha preso il nome dalla località Cà Venezia già presente nelle vecchie mappe del 1800. L'ambiente è accogliente e molto luminoso, ed in estate si può mangiare nell'ampia veranda all'aperto. La conduzione è familiare, ed anche la cucina è curata direttamente dalla proprietà, che ne garantisce qualità, genuinità e tradizione.

In cucina

A Ca' Venezia si gusta una cucina casalinga, che offre menu stagionali con i piatti della tradizione bolognese.

Tra gli antipasti, **il radicchio di campo con pancetta rosolata** proposto in primavera si alterna in estate alle **crescentine con salumi misti**, ai crostini con battuto di lardo, aglio e rosmarino in autunno ed alla **spuma di mortadella** in inverno. L'offerta dei primi prevede **gnocchetti di patate al prosciutto e asparagi, tortelloni, lasagne e tortellini**, mentre tra i secondi della tradizione compaiono **l'arrosto di vitello con asparagi alla parmigiana, il bollito misto, il coniglio alle erbe e le scaloppine con il tartufo**. Anche il pane è casalingo, così come i dolci: **zuppa inglese con pan di Spagna, ciambella, torta al cioccolato e fior di latte**.

Albergo Stella

Via Giovanni XXIII, 67
Vergato - Fraz. Tolè
Telefono: 051/919268
Sito: www.albergostella.com
Mail: welcome@albergostella.com

Apertura: *invernale (15/09 al 15/06):
dal giovedì alla domenica
Estivo (15/06 al 15/09):
tutti i giorni mezzogiorno e sera.
Chiusura: mesi di gennaio e di febbraio*

Prezzo menu: 22/25 euro (bevande escluse)

Carta di credito: tutte
Accesso disabili: si



Siamo a Tolè, nel verde dell'Appennino ad una trentina di chilometri da Bologna, in una zona ricca di sorgenti dalle rinomate proprietà terapeutiche. La famiglia Bruni dal 1936 accoglie una clientela sia d'affari che turistica all'Albergo Stella, in un ambiente familiare e attento alle singole esigenze dei clienti. Nel salone del ristorante possono trovare posto fino a 300 invitati in occasione di cerimonie e ricevimenti, ma se si preferisce un'atmosfera più raccolta e riservata c'è la tavernetta, in cui l'ambiente è reso più "caldo" dalla presenza di un grande camino.

In cucina

La rinomata tradizione gastronomica dell'Appennino bolognese è pienamente rispettata nel ristorante dell'Albergo Stella, con **tagliatelle, tortellini e tortelloni, lasagne al forno, arrosti, fritto misto, tigelle montanare** con Squaquerone e assortimento di salumi. L'ampio ventaglio di piatti della cucina locale, offerto ai clienti tutto l'anno, si arricchisce dei sapori "di stagione" con il **Tartufo bianco dei colli bolognesi, i funghi porcini** e le **patate di Tolè** in autunno e inverno, le verdure che insaporiscono i garganelli in estate, gli asparagi che arricchiscono il risotto in primavera.

E non mancano i dolci della tradizione, con il **fior di latte**, la **zuppa inglese** con il pan di Spagna e molte altre dolcezze ancora.

Botteghe e artigianato per tutti i gusti. I presìdi in città.

Per una spesa consapevole, botteghe e punti vendita DegustiBo.

Nella società dei consumi fare un acquisto non si qualifica come semplice scelta di spesa, ma rappresenta un'azione con precisi significati e connessioni. Rivolgersi al panettiere sotto casa, piuttosto che al supermercato, o prediligere carni di produzione regionale in macelleria invece che rifornirsi dalla grande distribuzione d'oltreoceano, significa premiare un'economia locale dotata di senso, restituendo dignità al faticoso lavoro degli artigiani che da generazioni portano avanti usi e tradizioni gastronomiche a rischio di scomparsa. Un guadagno anche per il consumatore che può così riscoprire sapori in via d'estinzione e tutto il patrimonio di conoscenze che si cela dietro gesti a volte semplici come tirare la sfoglia. Per questo motivo il marchio **DegustiBo** non si pone solo a tutela dei ristoratori e delle aziende ricettive, ma anche dei vari tipi di esercenti che da anni lottano contro le tendenze omologanti del mercato a colpi di matterello e lavoro artigianale. Botteghe alimentari, forni e pasticcerie, gastronomie e rosticcerie, negozi di pasta fresca, macellerie e ortofrutta sono i negozi che hanno raccolto la sfida e hanno deciso di approvvigionarsi da produttori locali, esponendo il bollino rosso sulle loro vetrine.

Dal disciplinare

Botteghe alimentari, ortofrutta e macellerie. Devono garantire, compatibilmente con l'autorizzazione posseduta e la stagionalità, almeno 10 prodotti, di cui una parte necessariamente dal panier (rispettivamente 5 per le botteghe, e 3 per le altre due categorie) e il resto locale e stagionale, preferibilmente da agricoltura biologica.

Gastronomie e rosticcerie. Oltre ai 10 prodotti locali (di cui almeno 3 dal panier) devono necessariamente presentare un menu bolognese per ogni stagione, attingendo dalla gastronomia tradizionale.

Forni e pasticcerie. Durante tutto l'anno dovranno allestire gli scaffali in modo da presentare almeno 5 specialità felsinee. Tra queste, in occasione delle principali ricorrenze, ci saranno i prodotti tipici delle feste.

Pasta fresca. Nella città che ha fatto delle tagliatelle e dei tortellini il proprio baluardo, non potevano mancare criteri rigidissimi per un genere di artigianato che in zona è tanto popolare da avere un nome proprio "Sfoglino". Queste botteghe infatti devono sottostare a un doppio vincolo: da un lato devono impiegare almeno 5 prodotti, di cui 2 dal panier, da agricoltura locale e certificata Bio. Dall'altra dovranno garantire durante tutto l'anno la presenza di almeno 10 specialità bolognesi.

Bottega Alimentare La Pachenia

Via Centese, 17

Argelato

Telefono: 051/897466

Sito: www.cantinadiargelato.it

Mail: info@cantinadiargelato.it

Apertura: da lunedì a sabato

8.30/12.30 - 15.00/19.00

Chiuso il lunedì mattina

Carta di credito: Visa,

American Express e Mastercard



Il negozio è in realtà un vero supermercato per dimensioni e per assortimento di prodotti, che vanno ben oltre il reparto alimentare, permettendo così di fare la spesa per tutta la famiglia risparmiando tempo.

Non pochi sono i vantaggi, che uniscono le comodità della grande distribuzione (un comodo parcheggio, cortesia e convenienza) e del negozio di vicinato (per la vasta scelta di prodotti locali).

Un approfondimento meritano i vini, in quanto la Cantina di Argelato, proprietaria del punto vendita, ha recuperato e valorizzato la produzione di Reno DOC Montuni (frizzante o fermo), di Reno DOC Pignoletto (frizzante e delicato) e del Rosso dei Bentivoglio, vino che prende il nome dal casato signorile della Bologna rinascimentale.

Per accompagnare il vino, potrete scegliere fra una vasta gamma di prodotti dalle qualità genuine: formaggi, prosciutti, salumi tipici, frutta, verdure, carni fresche, gastronomia pronta e tutto il necessario per trasformare la tavola di tutti i giorni in una festa.

Il banco frigo che ospita la pasta fresca

vi sorprenderà: **tortellini, tortelloni, tagliatelle, lasagne** e molto altro, meraviglie di sapore prodotte da un laboratorio artigiano che ha sede ad Argelato.

Specialità

Vino Montuni. È un vino bianco che si può servire come aperitivo, oppure come accompagnamento ad antipasti tradizionali (crescentine e salumi) e con minestre di ogni sorta, in particolare modo i tortellini in brodo. La base dell'uva è il vitigno Montù, a bacca bianca, con una percentuale minima dell'85%.

Prezzo medio dei prodotti

Mortadella di Bologna 11.90 € al Kg,
Parmigiano Reggiano 14.90 € al Kg,
Pignoletto del Reno 2.40 € al litro,
Montuni del Reno 2.30 € al litro,
Patata di Bologna 0.99 € al Kg.

Bottega Alimentare Spicchiricchi

Via Galliera, 22/B

Bologna

Telefono: 051/273987

Sito: www.spicchiricchi.it

Mail: info@spicchiricchi.it

Apertura: da lunedì a sabato
11.00/19.30



L'attenzione alla tradizione e alla storia di una regione, si manifesta anche nell'impegno per la salvaguardia del suo territorio, nella cura delle coltivazioni e nella salubrità della distribuzione.

Spicchiricchi è una bottega che ha fatto del mangiar sano la propria ragione di esistere, ponendo frutta verdura al primo posto. L'agricoltura biologica in particolare, da cui provengono tutti i prodotti della bottega, non è vista semplicemente come una tecnica di marketing ma come un segno concreto per la salvaguardia dell'ambiente e delle specie autoctone. Un locale di 80 mq, disposto su due piani, dove si possono trovare ortaggi e frutti locali, a prezzi in linea con il mercato, e dove ci si fa tentare da frullati, centrifugati e insalate di frutta e verdura. Il Km zero da strumento per la salvaguardia ambientale e mezzo per la tutela del paesaggio, diventa quindi un'occasione per riscoprire prodotti della terra dimenticati e surclassati dalle coltivazioni industriali.

Specialità

Tutti i prodotti del territorio certificati bio, sui quali potrete chiedere qualche

informazione in più. Per esempio il noto **Scalognò di Romagna**. Indicato fino a pochi decenni fa come scalogna, veniva citato già dallo storico latino Plinio. Anche lo scrittore del I secolo Columella sostiene le virtù dello scalognò, affermando che questa cipolla è la migliore di tutte le varietà. Lo scalognò è citato in un manoscritto di cucina risalente al secolo XIV e conservato presso la biblioteca universitaria di Bologna, dove figurano torte a base di quest'ortaggio.

La differenza con l'omonimo francese risiede nell'aroma, meno simile all'aglio, nelle radici molto più lunghe e nelle foglie dalla forma differente. I bulbi sono allungati e di colore che varia dal bianco al grigio con striature violacee. Lo scalognò ha un sapore particolare, più forte e profumato di quello della cipolla e più dolce dell'aglio.

Prezzo medio dei prodotti

Da 3 a 5.50 € al Kg.

Bottega Alimentare Tamburini

Via Caprarie, 1

Bologna

Telefono: 051/234726

Sito: www.tamburini.com

Mail: tambinfo@tin.it

Apertura: tutti i giorni

8.30/19.00

Chiuso la domenica

Carta di credito: Visa, Mastercard



Lo storico locale che ospita la gastronomia e rosticceria Tamburini sorge nel cuore del centro di Bologna. Qui nel 1860 nacque una bottega in cui il bestiame veniva lavorato e trasformato, in una sorta di “catena di smontaggio del maiale”, e la vendita iniziava direttamente, appena finita la lavorazione.

I fratelli Tamburini, che lavoravano in quella bottega come garzoni, nel 1932 rilevarono il negozio, facendo nascere una “dinastia” di salsamentieri ed una fiorente attività che si è via via ampliata negli anni. Il negozio di Tamburini è un vero godimento per i sensi: mentre la vista si perde tra i banchi pieni di ogni “ben di dio”, l’olfatto è catturato dal profumo di salumi, formaggi ed innumerevoli prodotti della cucina, e il gusto è sollecitato dagli assaggi proposti dalla squadra di collaboratori dietro i banchi, pronti a servire i clienti e a dispensare curiosità, consigli e ricette.

Specialità

Fra i tanti prodotti che nei decenni hanno decretato la fama di Tamburini basta citare i tortellini e i prodotti del maiale.

Il maiale da Tamburini vuol dire tante cose, essendone un tempio consacrato, ma quelli che ne hanno fatto la storia e creato il mito sono i classici della norcineria bolognese: **i cotechini, gli zamponi, la mortadella, la salamella rosa bolognese, i ciccioli.**

Non meno tipici sono i **tortellini**, rigorosamente fedeli alla ricetta depositata presso la Camera di Commercio di Bologna, per i quali Tamburini ha creato la caratteristica confezione a cassetta di cioccolatini, che li rende riconoscibili e riconosciuti - in mezzo mondo.

A questi due simboli si aggiungono tutte le preparazioni sfornate quotidianamente, un vero e proprio trionfo della cucina petroniana, che l’Artusi definiva “grave, perché il clima così richiede, ma succulenta, di buon gusto e salubre”.



Drogheria Gandolfi

Via III Novembre, 52
Lizzano in Belvedere
Telefono: 0534/51114
Mail: Amarone1970@libero.it

Apertura: tutti i giorni
7.00/13.00 - 16.00/20.00
Chiuso il mercoledì
(dal 15 giugno al 15 settembre
non si effettua il giorno di chiusura)

Entrando da Gandolfi si gode appieno della calda atmosfera montanara tipica della zona, la bottega, infatti, è stata recentemente ristrutturata seguendo i canoni dell'architettura locale che privilegia l'uso di materiali naturali, in particolare il legno. Lizzano in Belvedere si trova nella parte più alta dell'Appennino bolognese, nei pressi del Parco del Corno alle Scale (circa 2.000 m.s.l.m.), vicino a piste da sci, sentieri da trekking e corsi d'acqua ed è un luogo ideale per trascorrere una piacevole vacanza in ogni periodo dell'anno. In particolare la vicina foresta demaniale presenta rimboschimenti di conifere ormai giunti a maturità, oltre a bellissime faggete (fino a poco tempo fa saccheggiate per la produzione di legname) con altissimi tronchi colonnari che si alzano direttamente dalla lettiera delle foglie morte.

Specialità

L'offerta gastronomica di Gandolfi è molto varia, anche se privilegia soprattutto i prodotti del territorio montano. Oltre a **formaggi, burro, ricotte** e **yogurt** artigianale troverete **marmellate**

di frutti di bosco, miele di castagno, dolci tipici della tradizione bolognese, come gli **zuccherini montanari**. Biscotti tradizionali dalla consistenza dura e compatta, a base di farina e uova, aromatizzati con semi di anice e ricoperti da una glassa bianca di zucchero. Solitamente si presentano di forma circolare, forati nel centro, con un diametro che può variare dai 5 ai 7 centimetri. Lo zucchero in passato si faceva in casa, soprattutto in occasione dei matrimoni: le famiglie degli sposi ne preparavano in gran numero e, secondo la tradizione, li distribuivano a tutto il vicinato, portandoli di casa in casa, per poi servirli ai commensali durante il pranzo di nozze. Un'altra usanza comune era quella di legare gli zuccherini l'uno all'altro con dello spago, formando lunghe collane che venivano poi appese al collo dei bambini che si trovavano in procinto di uscire dalla chiesa, dopo la celebrazione del sacramento della cresima.

Alimentari

Paolo Degli Esposti

Via Porrettana Nord 1/B

Marzabotto

Telefono 051/932737

Apertura: dal lunedì al sabato

6-13 e 17-19.30

riposo: giovedì pomeriggio. Dal 1 maggio

al 30 settembre aperti anche domenica

mattina 7-12.30

Il negozio si trova sulla Porrettana, proprio al centro del paese di Marzabotto. I più anziani ricordano che in questo locale già ai tempi della prima della guerra mondiale c'era una drogheria con vendita di cartoleria e casalinghi. Era l'attività dei genitori di Paolo che la rilevò alla fine degli anni Ottanta, mantenendo alcune caratteristiche dell'antica bottega che, proprio per le sue tradizioni, è inserita nell'atlante delle "Botteghe Storiche dell'Appennino Bolognese". Nel piccolo locale potrete trovare un grande assortimento di salumi delle migliori qualità, formaggi freschi e stagionati e uno spazio riservato alle carni suine fresche di provenienza locale.

Specialità

Particolare cura viene posta alla ricerca di prodotti locali di qualità, ad esempio il **vino** e il **miele** sono prodotti da aziende del comune di Marzabotto e il **pane montanaro** proviene da un rinomato forno di Vergato. Un assaggio meritano i salumi - **salame**, **salamella**, **cicciole** e **coppa di testa** - con i quali è anche possibile farsi farcire fragranti panini o

crescente già dal primo mattino, quando si parte per escursioni nei dintorni. Ottimo l'assortimento di biscotteria secca, **ravioli con mostarda** e i classici **zuccherotti montanari**. Nel periodo natalizio non mancano **certosino** e **pinza bolognese**, il dolce tradizionalmente farcito dalla mostarda bolognese. Le miscele di caffè sono macinate al momento, zucchero e cacao per i vostri dolci sono venduti sfusi come le spezie, i canditi e le mandorle. In occasione di Kainua, evento dedicato alla civiltà etrusca e gallica ed alla città di Kainua, antica città antenata di Marzabotto, organizzato in collaborazione con il Museo Nazionale Etrusco di Marzabotto e il Dipartimento di Archeologia dell'Università di Bologna, la bottega ha fatto conoscere al pubblico il farro, varietà di frumento dall'elevato valore nutrizionale un tempo coltivato in questi territori, ideale per zuppe, insalate, e prodotti della panetteria.

Prezzo medio dei prodotti

Salami 16 € al Kg, Parmigiano Reggiano 28 mesi 16 € al Kg, salsiccia 7.80 € al Kg, zuccherini 8 € al Kg.



Bottega Alimentare Cose Buone di Palmieri Adriano & C.

Via Lavino, 175/A
Monte San Pietro - Fraz. Calderino
Telefono: 051/6760857

Apertura: da lunedì a sabato
7.00/13.00 - 17.00/19.00
Chiuso il martedì e giovedì pomeriggio

Il negozio è una “bottega” in stile classico bolognese: ampia, luminosa, con un lungo banco a serpentina ricco di specialità.

Per la gioia degli occhi e non solo, la vista è catturata dai salumi che ammiccano appesi interi alle pareti e dalle scaffalature dove si trovano ogni sorta di prodotti selezionati e d'altissima qualità. Lasciatevi tentare da un'esperienza che riporta sulla vostra tavola i sapori più veri del territorio: salumi tipici (coppa di testa, ciccioli campagnoli, guanciale, salsiccia fresca e stagionata, salami), formaggio di Monte San Pietro e, nel periodo di raccolta, tartufo dell'Appennino, funghi porcini e marroni.

Inoltre per il gourmet più raffinato è disponibile un assortimento di specialità regionali, come Culatello di Zibello e Salame Felino.

Al bancone troverete Adriano, Nicoletta e Annamaria a guidarvi negli acquisti e a dare preziosi consigli e ricette per la preparazione di ragù, ripieno dei tortellini e pesto per tigelle secondo la tradizione dell'Appennino.

Le **patate** e le **ciliegie** poste in vendi-

ta sono coltivate nell'azienda di famiglia condotta da nonno Gigein (padre di Adriano) nel Comune di Monte San Pietro.

Specialità

Carni regionali, **coppa di testa, ciccioli campagnoli**, Culatello di Zibello, **guanciale stagionato, salsiccia fresca e stagionata, Salame Felino e nostrano**, verdure locali.

Poi **formaggio di Monte San Pietro**, di Grotta, oppure lo stagionato nel fieno.

Alimentari Franchi Dario

Via Lavino, 503/a
Monte San Pietro - Fraz. Monte Pastore
Telefono: 051/6767248

Apertura: martedì, mercoledì, venerdì e
sabato: 08.00/12.30 - 16.00/19.00
domenica: 08.00/12.30 - 15.30/19.00
Chiuso il lunedì e il giovedì pomeriggio

Carta di credito: no



Al negozio Franchi Dario è possibile acquistare prodotti genuini di altissima qualità, con un occhio attento alla stagionalità ed al rapporto qualità-prezzo. Se amate i buoni sapori di un tempo, oppure volete riscoprire la tradizione culinaria bolognese ed in particolare dell'Appennino, il personale è a vostra disposizione per consigliarvi nella scelta di prodotti in grado di soddisfare anche i palati più raffinati.

Fondata nel 1937 è accreditata come Bottega Storica della Provincia di Bologna. Aprì come negozio di alimentari, merceria e calzature. Il fondatore, Roberto, era un esperto calzolaio e il negozio ha fabbricato calzature per gli abitanti della zona fino al 1980.

Già dagli anni sessanta era conosciuta e frequentata perché si riforniva da allevatori locali per formaggi vaccini, salami fatti in casa e latte appena munto. Oggi, con la nipote Valeria, il negozio ha ampliato l'assortimento e si è specializzato nella vendita di prodotti alimentari di qualità.

Specialità

Salami e salsiccia passita nostrani, **formaggi montanari**, **pane montanaro**, **zuccherini** e dolci.

Prezzo medio dei prodotti

Salumi 17 € al Kg, formaggi 15 € al Kg, pane montanaro 3 € al Kg, zuccherini e dolci montanari 4 € la confezione.



Alimentari F.lli Caretti

Via Zenerigolo, 4/B
San Giovanni in Persiceto

Telefono: 051/823198

Sito: www.aziendacaretti.biz

Mail: info@aziendacaretti.it

Apertura: da martedì a venerdì

8.00/12.30 - 15.30/19.00

lunedì 15.30/19.00

sabato 8.00/13.00

domenica 9.00/12.00

Entrando nello spaccio dell'azienda agricola dei Fratelli Caretti i sensi ricevono una sferzata di piacere dovuta ad un tripudio di profumi, colori e sapori. L'accoglienza cordiale e l'ampia e ricercata gamma di prodotti proposti rendono conto della passione e della professionalità di Valerio Caretti, l'anima dell'attività, sempre pronto a dare informazioni sull'origine e consigli sul miglior utilizzo dei cibi e ad organizzare degustazioni per i suoi affezionati clienti. L'attività agricola nasce nel 1938 dall'intraprendenza di Enea Caretti, capostipite di un'operosa famiglia che, generazione dopo generazione, ha permesso di ampliare l'impresa dotata oggi di allevamento, caseificio - il Caseificio Sant'Angelo, l'unico rimasto attivo nel persicetano - e di questo spaccio aziendale. Il motto di famiglia è: *valorizzare i prodotti tipici della nostra terra* e la qualità è garantita dalla produzione a "ciclo chiuso" con controllo diretto dell'intera filiera (produzione di foraggi, alimentazione del bestiame, trasformazione del latte, macellazione e lavorazione delle carni, stagionatura e vendita al pubblico). La stessa attenzione è posta

nella selezione degli altri prodotti posti in vendita, sempre di altissima qualità.

Specialità

È il **Parmigiano Reggiano** il protagonista indiscusso dell'alta qualità, certificata attraverso il marchio Extra, che si ritrova con **ricotta, yogurt e stracchino** prodotti nel caseificio ed un'ampia gamma di altri formaggi per ogni gusto ed esigenza gastronomica. Alle **carni fresche bovine, suine, galline, faraone e capponi allevati a terra all'aperto**, si affiancano piatti pronti da cucinare e appesi sopra il banco si esibiscono irresistibili salumi, prodotti come vuole la tradizione. L'offerta si completa con paste secche e fresche, condimenti, conserve di verdure e frutta, mieli e tanto altro. Una scelta ragionata dei migliori vini DOC bolognesi completano il paniere.

Prezzo medio dei prodotti

Parmigiano Reggiano e Prosciutto di Parma 12.90 € al Kg, ricotta vaccina 5.94 € al Kg, yogurt 5.68 € al Kg, salame di San Giovanni 19.95 € al Kg.

Forno Capponcelli

Via Benelli, 1
San Giovanni in Persiceto
Telefono: 051/822658
Fax: 051/825329
Mail: capponcelli1@tin.it

Apertura:
dal lunedì al sabato,
6.30/13.00 - 17.00/19.00
Chiuso il giovedì pomeriggio e la domenica



Silvio Capponcelli iniziò a lavorare come fornaio durante il periodo della guerra nella zona del “Lazzaretto” alle dipendenze di un certo Passerini, poi nel 1956 diede vita ad una propria attività nella località Accatà a 4 km da San Giovanni in Persiceto, sulla strada che conduce a Cento.

Una tipica bottega con laboratorio di panetteria e pasticceria in grado di soddisfare tutte le esigenze della spesa quotidiana delle numerose famiglie residenti in loco.

Col tempo l'accreciuta mobilità delle persone ha indotto il mutamento delle abitudini d'acquisto, così nel 1990 il figlio Maurizio, che aveva iniziato a lavorare fin da giovane con il padre, ammodernò l'attività specializzandosi sempre più nell'arte bianca, mantenendo, comunque, la vocazione mista della sua bottega.

Attualmente Maurizio, con la moglie Gabriella e con l'aiuto del padre Silvio e dei figli, sforna ogni giorno un'infinità di pani, crescente, stregchette, biscotti e dolci prodotti artigianalmente, con lievito naturale e anche con farine

biologiche multicereali e di farro. Non mancano salumi formaggi e vini DOC del territorio a completare l'offerta.

La bottega è accreditata fra le Botteghe Storiche della Provincia di Bologna.

Specialità

Quotidianamente si possono trovare **ciambelle, pinze, torte margherite**, di **tagliatelle** e al **cioccolato, raviole** e **zuccherini** preparati nel solco della tradizione, ma è nel periodo delle feste che si raggiunge l'apoteosi con i dolci tipici di queste occasioni, **panoni** - parenti campagnoli dei certosini di città -, **sabadoni, sfrappole, castagnacci, colombe e torte di riso**.

La Bottega di Sasso Marconi

Via Porrettana, 289

Sasso Marconi

Telefono: 051/841143

Sito: www.labottegasassomarconi.it

Mail: info@labottegasassomarconi.it

Apertura: lunedì/mercoledì/
venerdì/sabato

7.00/13.00 - 17.00/19.00

martedì/giovedì 7.00/13.00

domenica 9.00/13.00



In antico la bottega era un luogo destinato a riporvi ogni forma di oggetti, mentre nel Medioevo il termine divenne per antonomasia la bottega degli speziali, luogo di fabbrica ed esposizione di aromi e condimenti. Entrando nella Bottega di Sasso Marconi si può avere ragione di entrambe le definizioni, per sé in un assortimento di prodotti che spaziano dalla salumeria all'enoteca, dai formaggi a preziose confezioni di prodotti tipici, ideali da donare. Rinomato per la lavorazione artigianale di carne suina, lo spaccio si occupa direttamente della trasformazione di maiali nostrani, rigorosamente selezionati. La materia prima, l'esperienza e la tecnologia sono poste al servizio della tradizione per ottenere insaccati unici, inoltre l'assenza di conservanti e polveri di latte, la lenta stagionatura, il particolare microclima delle colline bolognesi, ne esaltano il profumo ed il gusto. Anche i formaggi dal Parmigiano Reggiano, vero vip delle tavole italiane, ai più rustici parenti indigeni provengono rigorosamente da caseifici locali per una filiera sempre ripercorribile all'insegna della qualità.

E per gli amanti del vino, non solo si propone una serie di etichette nazionali (privilegiando sempre il prodotto regionale), ma una serie di degustazioni e corsi, veri viaggi tra delizie e curiosità per sperimentare e imparare gli sposalizi più riusciti tra le primizie del luogo, le vivande e i vini.

Specialità

Tra i freschi si suggerisce la **salsiccia**, solo carne di suino e spezie, principalmente sale, pepe e su richiesta, aglio. La carne macinata è isaccata nel budello naturale di suino formando così la famosa "gavetta". La salsiccia contiene una bassa percentuale di grasso, il calo in peso alla cottura è minimo. Tra gli stagionati da provare la **salsiccia passita**, anche qui solo carne e spezie. Suino nostrano pesante (70% spalla - 20% ritagli - 10% pancetta) e poi sale, pepe e aglio strizzato nel vino.

Prezzo medio dei prodotti

Salsiccia 9.50 € al Kg, coppa di testa 15.50 € al Kg, salsiccia passita 23 € al Kg, pancetta nostrana 19.50 € al Kg.

Alimentari Palmieri

Via Roma, 2

Vergato

Telefono: 051/910262

Mail: palmierilattaio@tele2.it

Apertura: tutti i giorni

6.45/13.00 - 16.00/19.30

Chiuso la domenica pomeriggio



Il negozio di alimentari Palmieri, fondato nel lontano 1935 dal nonno di Roberto Palmieri (l'attuale titolare), è situato nel centro storico di Vergato e rappresenta senza dubbio un punto di riferimento per i buongustai della zona, ma anche per chi passa per questo importante centro dell'Appennino bolognese che sorge nella valle del Reno a 42 km dal capoluogo. Arrivando da Bologna, merita una visita la Chiesa di Santa Maria Assunta a Riola di Vergato; si tratta dell'unica architettura di Alvar Alto costruita in Italia, progettata nel 1966 e completata solo nel 1980; la struttura esterna riprende il profilo delle cime vicine, all'interno tutte le linee prospettiche convergono nella Croce e ogni particolare delle finiture e degli arredi sono stati progettati dall'architetto stesso.

La bottega di Palmieri, spaziosa ed accogliente, propone una grande varietà di prodotti tipici selezionati con cura ed attenzione.

Potete trovare dei veri e propri gioielli gastronomici della nostra tradizione, acquistare le eccezionali **tigelle mon-**

tanare e per farcirle c'è solo l'imbarazzo della scelta fra la grande varietà di salumi e formaggi.

Specialità

Oltre alle già citate prelibatezze meritano di essere menzionati **tortellini**, **tortelloni** e **lasagne** preparati artigianalmente e rigorosamente a mano. Quando è stagione il signor Roberto propone **tartufi bianchi** e **funghi freschi** appena colti nei boschi.

Prezzo medio dei prodotti

Zuccherini e tigelle 5 € alla confezione, tortellini 28 € al Kg, ciccioli e salami 20 € al Kg.



Pausa Sfiziosa

Via Gandhi, 2 H-G
Bentivoglio (fraz. San Marino)
Telefono 051/891090
Mail: graminar@tin.it

Apertura: da lunedì
a venerdì 7/14 - 16/19, sabato 7/13
Chiuso il sabato pomeriggio

Carte di credito: Visa,
Mastercard e Pagobancomat

Varcando la soglia della panetteria, pasticceria e caffetteria Pausa Sfiziosa, ci si trova innanzi una lunga vetrina in cui trionfano vassoi ricolmi di bontà: **focacce, raviole, pinza bolognese, ciambelle**, sfogliatine alle mandorle, **sabadoni, crostate, torta di riso e torta di tagliatelle**, solo per fare un esempio che non rende giustizia a tutte le altre delizie non espressamente citate. Sedendosi comodamente al tavolino per un caffè, nel momento della scelta del dolcetto che lo accompagnerà, viene in mente una riflessione sull'evoluzione della panificazione, detta anche arte bianca, nel corso dei secoli. Da impasti grossolani, senza lievito si è passati a preparazioni sempre più raffinate, fino ad includere, nelle ricette destinate alle classi sociali più abbienti, ingredienti diversi rispetto alla farina, al lievito e all'acqua, che dovevano stupire, omaggiare e festeggiare i fasti del tempo. L'approvvigionamento del pane è sempre stato oggetto delle attenzioni delle autorità, in quanto era riconosciuta l'importanza sociale della disponibilità e del prezzo del pane, e l'attività dei for-

nai controllata sia in merito al peso dei pani, sia all'utilizzo delle materie prime. Si affaccia così al ricordo una memoria italiana collettiva: come dimenticare la descrizione dell'assalto al forno delle grucce descritta dal Manzoni nei Promessi Sposi?

Specialità

Oltre al **pane**, alla **crescente con ciccioli** ed ai dolci proposti quotidianamente, sono i dolci delle ricorrenze che meritano attenzione: panettoni a Natale, **raviole fritte con la crema** per Carnevale e le immancabili colombe pasquali con o senza canditi oppure con cioccolata, per rispondere a qualsiasi goloso desiderio.

Prezzo medio dei prodotti:

11.37 € al Kg

Crepe & Crepes Nottetempo

Via Murri, 148/B
Bologna
Telefono: 051/450839

Apertura: da lunedì a venerdì
11.00/15.00
da lunedì a giovedì
19.30/01.30
venerdì/sabato
21.30/03.30



Accogliente e colorato, ricorda la cucina di casa per gli odori e i sapori genuini. Un ambiente unico, con laboratorio a vista, dove tutto viene realizzato sotto gli occhi dei clienti in un'atmosfera magica creata da Antonella ed Eleonora, le titolari di questo locale, tutto originale, fuori dal tempo e dalle mode. In attesa dell'ordinazione, ogni angolo attirerà la vostra attenzione: con tocco tipicamente femminile, qui nulla è lasciato al caso! Pareti piene di disegni, mensole colme di oggetti donati dai clienti affezionati, una piccola libreria culinaria da cui prendere continuamente spunto per nuove ricette. I prodotti dolciari rispettano la tradizione e vengono riletto in chiave moderna: comode monoporzioni da consumare come spezza fame o per coccolarsi senza troppi sensi di colpa. Ogni ora si sfornano dolcetti sempre freschi e diversi realizzati con materie prime di qualità. Sono sapori semplici e genuini che ben si distinguono dai confezionati industriali. Vi perderete nella lettura dei listini...e se le proposte non dovessero bastare, potrete dare sfogo alla vostra fantasia grazie alla disponibilità delle titolari.

Specialità

Piadine farcite. Uno dei più famosi prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia Romagna, composto da una sfoglia di farina di frumento, strutto (o olio di oliva), sale e acqua. Anticamente veniva cotta su un piatto di terracotta, detto teglia (teggia in dialetto romagnolo) ma oggi si usano più comunemente piastre di metallo oppure lastre di pietra refrattaria chiamate testo. Le prime attestazioni si trovano nella "Descrizione Romandiole", una delle prime descrizioni che si hanno della Romagna, redatta nel 1371 dal Cardinal Legato, Anglic Grimoard.

Prezzo medio dei prodotti

Crostate e pinze 2.50 € a fetta, piadina a partire da 4.50 €, raviolate con mostarda o confetture 1 €, raviolone con mostarda o confetture 2 €, minitortine vari gusti 2 € a pezzo, biscottoni caserecci 1 € a pezzo.



Il Forno di Porta Lame

Via Lame, 160

Bologna

Telefono: 051/521170

Apertura:

dal lunedì al venerdì

7.00/14.00 - 17.00/19.30

sabato 7.00/14.00

Saranno gli arredi in legno dalle calde tonalità color rame, sarà il gioco delle luci, oppure il tepore che viene dal laboratorio a creare la sensazione di benvenuto ed accoglienza che si prova entrando nel forno; nelle vetrine pane, biscotti e torte sono esposti con cura, con amore.

Alla sapienza dell'uomo, per un risultato eccellente si aggiunge il più semplice dei segreti: l'uso di ingredienti di altissima qualità.

Tutto il pane e i lievitati vengono prodotti con farine di agricoltura biologica, olio extra vergine di oliva spremuto a freddo, strutto di Gran Suino Padano (il suino utilizzato per la produzione di Prosciutto di Parma).

Non si usa lievito chimico, ma la pasta madre che viene rinnovata tutti i giorni, come si faceva una volta in famiglia.

Una vera chicca per gli amanti del basket e dello sport: la maglia di Nesterovic, prima giocatore del Kinder Bologna, ora stella dell'NBA, che fa bella mostra in cornice.

Con un pizzico di fortuna al negozio potreste incontrare celebrità del basket

e della musica, Danilovic, Savic e Lucio Dalla che sono affezionati clienti del forno.

Specialità

Molti prodotti sono a lievitazione naturale come il **pane**, il **panettone** e la **colomba pasquale**. Da provare anche i **biscotti caserecci** e la **torta di riso**.

Un piccolo segreto per chi voglia cimentarsi nell'impresa di fare panettone e colomba da sé: dopo la cottura devono essere messi a testa in giù a raffreddare e a riposare, altrimenti il dolce si sgonfia.

Prezzo medio dei prodotti

La pinza e la ciambella casereccia 14.50 € al Kg, pane a lievitazione naturale 6.20 € al Kg.

Pasticceria Eporedia

Via Arno, 25/I
Bologna
Telefono: 051/544655

Apertura: 7.00/20.00
Chiuso il lunedì

Via G. Bentini, 24
Bologna
Telefono: 051/705462

Apertura: tutti i giorni,
domenica compresa, 6.30/22.00



All'entrata della città (quartiere Mazzini e quartiere Navile) vi attendono due oasi di dolcezza, la giusta pausa prima di affrontare il traffico cittadino e gli impegni della giornata. Il negozio di via Arno è una pasticceria, gelateria e bar con annesso laboratorio di produzione. Guardando la vetrina con diligente concentrazione, per non lasciarsi distrarre dall'esposizione di torte e praline, cioccolato e paste, e ponendo lo sguardo più lontano resterete incantati dall'eleganza degli ambienti in marmo rosa del Portogallo e granito nero. Il negozio di via Bentini è più ampio: il suo biglietto da visita è dato da ben cinque vetrine, arredamento in noce nazionale e granito. Anche questo è pasticceria, gelateria e bar, in più svolge attività di cioccolateria e di tavola fredda. Il titolare, di origine piemontese, nel 1986 ha portato a Bologna la sua esperienza e passione in materia di cioccolato, pertanto la pasticceria annovera fra i suoi punti di forza praline, uova di Pasqua e cioccolatini, tutti prodotti artigianalmente. In entrambi i negozi potrete trovare alcuni dolci molto particolari: la prima è

la torta Eporedia, brevetto della pasticceria, una torta al cioccolato con pan di Spagna senza liquore. L'altra è la focaccia dell'Epifania: un impasto arricchito da frutta candida, prugne secche e fichi.

Specialità

Certosino di Bologna. Detto anche Pan Speciale non è che la versione bolognese del classico dolce votivo, o celebrativo, che in varie tipologie è presente in tutta la penisola e viene preparato in occasione delle ricorrenze. Farina, miele, frutta candita e secca, mostarda, cacao e poi spezie, soprattutto cannella. Entrambi i nomi di questa delizia di Natale derivano da coloro che erano considerati i veri depositari della preparazione: i monaci della Certosa, e gli speziali. La ricetta ha le sue origini già nel Medioevo, e si evolve nelle eleganti corti signorili del Duecento per poi stabilizzarsi nei ricettari trecenteschi.

Prezzo medio dei prodotti

Certosino 25 € al Kg, ciambella bolognese 18 € al Kg, torta di riso 20 € al Kg.

Pasticceria Saffi

Via Saffi, 2/D

Bologna

Telefono: 051/555309

Mail: Casaglia1@yahoo.it

Apertura:

feriali 6.30/20.00

festivi 6.30/13.30

Chiuso il lunedì



Dal 1968, a due passi da Porta San Felice, sotto il portico di via Saffi, si trova questo locale, ora anche caffetteria e gelateria, molto apprezzato per l'atmosfera calda e accogliente. Prima ancora dell'insegna, sono gli odori e le fragranze che si percepiscono nelle immediate vicinanze a fare da invito e che guidano lo sguardo verso la vetrina e il bancone dallo stile Bella Epoque.

Vetrina e bancone sono un trionfo di dolcezze di ogni sorta: torte, cioccolato, pasticcini mignon e praline sempre freschi e presentati con cura.

La sensibilità della gestione verso le ricorrenze fa sì che il locale sia preparato e addobbato in occasione delle festività (religiose o meno), nelle quali oltre alle specialità tradizionali, la creatività dei pasticceri vi sorprenderà con proposte originali e di sicuro effetto molto apprezzate dalla clientela, che, affezionata, frequenta abitualmente la pasticceria, oppure che la scopre per la prima volta.

Specialità

Torta di tagliatelle (o torta ricciolina).

Dolce a base di pasta frolla, farcita con

mandorle, canditi e amaretti, deve il suo nome alla caratteristica sfoglia a forma di tagliatelle con le quali si decora la superficie. Ne esistono diverse varianti, tra cui due segnalate dall'Artusi nel suo famoso manuale "La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene".

Prezzo medio dei prodotti

Dai 15 ai 25 € al Kg.

Piròn èl Furner di Bai Luciano e C.

Via Nosadella, 7/A
Bologna
Telefono: 051/332138

Apertura: tutti i giorni
7.00/14.00 - 16.00/19.30
Chiuso il giovedì pomeriggio e
la domenica

Contesto:
In prinzeppi da Nusadella
Quasi indrett a...
a-j sta 'l noster bèll Piròn
Quèll ch'vènd èl pan



Per scoprire un pò della storia di Bologna basta fare un passaggio al forno Piròn in via Nosadella, presunto erede dell'antieroe protagonista di una famosa canzone popolare petroniana che ne narra le gesta. Piròn è un personaggio, una vera macchietta, creato alla fine dell'800 dall'inventiva di Carlo Musi, che racconta nella canzone la storia go-liardica di questo fornaio. Piròn ha il vizio del bere e beve così tanto che una notte, completamente ubriaco, viene portato dai frati, i quali, al risveglio, gli fanno credere di aver preso i voti. Basterà questa esperienza a mettere Piròn sulla retta via?

Dal 1967 la gestione di Luciano Bai e adesso della figlia Angela è sempre attenta e partecipa agli avvenimenti di attualità con vetrine a tema; durante la festa nazionale del pane la creatività del fornaio si spinge anche fuori dalla bottega e tutto il portico viene allestito con fantasiose sculture di pane e dolci. Per mantenere viva la memoria èl Furner regala ai clienti il testo della canzone di Piròn e una brochure di ricette tipiche bolognesi. In negozio sono ben esposte

le locandine della canzone di Carlo Musi e alcuni antichi strumenti per la panificazione. Vi basterà uno sguardo alla vetrina ed al reparto cioccolateria per essere invogliati a portare a casa il sapore della tradizione. Si hanno notizie del panificio già dal 1883. L'attuale gestione è del 1967 ed il negozio è accreditato come Bottega Storica della Provincia di Bologna.

Specialità

Raviole. Per chi è cresciuto in Emilia sono i dolci di San Giuseppe, giorno della festa del papà, festeggiato il 19 marzo. Per chi viene da fuori, sono un prodotto tradizionale imprescindibile per conoscere i sapori semplici e spontanei della tradizione contadina. Si tratta di fagottini di pasta frolla a forma di mezzaluna, generalmente ripieni di marmellata di prugne, di mele cotogne o dell'immancabile (perché un po' onnipresente nei dolci bolognesi) mostarda.

Prezzo medio dei prodotti

Raviole 17.50 € al Kg, crescente prosciutto 12 € al Kg.



Il Forno di Calzolari

Via del Mercato, 2
Monghidoro

Via delle Fragole, 1
Bologna

Telefono: 051/6555292

Sito: www.fornocalzolari.it

Mail: fornocalzolari@libero.it

Apertura:

Monghidoro, tutti i giorni 6.00/13.00

mercoledì/venerdì/sabato 16.30/19.00

Bologna, da lunedì a sabato 7.30/13.30

Dal 1956 il Forno di Calzolari è una parte dell'identità e dell'anima del paese di Monghidoro.

Il fondatore Franco e i figli sono accomunati dalla passione per il loro lavoro, quello slancio che commuta la professione in coinvolgimento e che rende l'acquisto del pane un'occasione culturale e sensoriale.

Il forno ha aderito al progetto per la valorizzazione della filiera cerealicola locale, la Via del Pane, ed è socio di Montagnamica, una associazione che vuole mettere il luce la tradizione molitoria del luogo, documentata dalla Strada dei Mulini, per trasformarla in nuova occasione di sviluppo economico.

Dal grano biologico locale si produce così il pane casereccio, ottenuto con lievito madre (o pasta acida), di forma allungata, che si mantiene fresco anche nei i giorni successivi alla cottura ed il pane al farro con crosta fine e croccante, di lieve gusto dolciastro.

Nella località di Scascoli si producono delle antiche varietà di grano (mentano, gentilrosso e sanpastore) che si utilizzavano negli anni Trenta per produrre

trecce di paglia; questo prodotto oggi viene macinato a pietra e dalla farina si ottiene un pane eccellente.

Specialità

Pane Montanaro. Classico pane casereccio tipico delle vallate dell'Appennino Bolognese, trova a Monghidoro e nei comuni limitrofi il proprio epicentro di produzione.

Il forno ha creato la **carta del pane**, perché come per i vini è indicato scegliere il pane più adatto per i piatti e le stagioni in cui è consumato.

Si scopre così che il pane montanaro è consigliato per salumi montanari, confetture, miele e bruschette e, da raffermo, per zuppe e passatelli.

Pasticceria Omar

Via Luciano Campanini, 16
Pieve di Cento
Telefono: 051/975510
Sito: <http://omarbusi.blogspot.com/>

Apertura: tutti i giorni 5.30/20.00
Chiuso il lunedì



L'azienda opera nel settore pasticceria e panificazione dal 1861: da otto generazioni, Omar è un punto di riferimento per Pieve di Cento e dintorni. Partendo dalla colazione fino all'immancabile aperitivo, è sempre il momento giusto per concedersi un momento di piacere. Vi attendono prodotti curati nei particolari, mai nessun dettaglio è lasciato al caso, e vera professionalità sia nelle regole dell'ospitalità e della cortesia, sia nella selezione delle materie prime di alta qualità.

Dal 1992 Omar si dedica anche al cioccolato e diviene un esponente di spicco nell'orientamento e nella formazione professionale dei maestri cioccolatai, conosciuto anche dalle testate giornalistiche specializzate che ne apprezzano le idee innovative e lo stile personale-artigianale al 100%.

È un socio fondatore dell'Associazione Nazionale Ciocchinbo-Maestri Cioccolatieri Italiani Associati, nota in città per l'organizzazione del Cioccoshow.

La passione di Omar per il cioccolato ha fruttato numerosi riconoscimenti, tra cui il primo premio nel "Trofeo

Icam - la Miglior Pralina della Tradizione Italiana" e il secondo premio a "Locali Top - Grand Prix della Pasticceria". Il miglior consiglio è prendere posto nella sala da the, oppure nella veranda esterna, e cedere alla tentazione.

Specialità

Boeri con Ciliegie di Vignola. Per gli amanti dell'eleganza, anche nel gusto, non si può prescindere da questo classico cioccolatino avvolto da un involucri del più puro cioccolato fondente e ripieno del famoso prodotto tradizionale emiliano: la Ciliegia di Vignola.

Questo frutto, di cui la Moretta è solo il più noto ma di cui esistono altre sette cultivar, è da sempre un elemento d'eccellenza del territorio.

I primi indizi della sua presenza sono piuttosto vaghi ma alcune ricerche paleocarpologiche la farebbero risalire all'età romana imperiale.



Al Forno delle sorelle Bongiovanni

Via Giordano Bruno, 5
San Giovanni in Persiceto
Telefono: 051/822406

Sito: www.fornobongiovanni.it
Mail: bancopane@email.it

Apertura: da lunedì a sabato
6.00/13.00 - 16.30/19.00
Chiuso il giovedì pomeriggio

Insignito del marchio Bottega Storica della Provincia di Bologna fu fondato nel 1955 dai coniugi Lino Bongiovanni e Giulia Morselli. Oggi conserva la conduzione familiare grazie alle tre figlie Annarosa, Rosanna e Barbara che hanno rilevato l'attività dei genitori e gestiscono il forno con grande entusiasmo e dedizione. Le tre sorelle seguono la produzione della pasticceria, e accolgono i clienti con calore e autentica simpatia, tant'è che dalla porta del forno, sempre aperta con ogni clima, insieme ad un delizioso profumo, giunge in strada un festoso vocio. Il locale, rinnovato di recente e curatissimo nei particolari, appare come uno scrigno pieno zeppo di preziosità dell'arte bianca dolci e salate e di decorazioni create con la pasta del pane. Come per ogni forno che si rispetti, è affiancato da un ampio e attrezzatissimo laboratorio, il regno dei fornai di famiglia: Marcello, Alberto e Gianluca.

Specialità

Il laboratorio sforna la famosa **crescente alla bolognese**, arricchita anche dai

“ciccioli”, e diversi tipi di pane, sia legati alla tradizione, sia nati dalla sperimentazione e dall'innovazione. Tra gustose **crostate**, biscotti fragranti, **pinza bolognese**, **certosino**, **zuccherini**, **torta di riso**, **raviole alla mostarda**, meritano una particolare menzione i dolci tipici della cittadina: i **savoardi** e **gli africanetti**. In particolare gli africanetti, inseriti nell'elenco nazionale delle specialità tradizionali, sono preziosi biscotti dorati e a forma di lingotto prodotti esclusivamente nel territorio persicetano con una ricetta brevettata da Francesco Bagnoli che risale al 1872. La denominazione “africanetti” si deve al fatto che molti di questi biscotti erano spediti nell'Africa orientale; ma è anche probabile che il nome sia stato scelto per seguire la moda del tempo, sull'onda delle imprese africane, e per conferire un tocco esotico al prodotto.

Prezzo medio dei prodotti

Crescente 7.20 € al Kg, torta cioccolato 16 € al Kg, raviole 13.50 € al Kg, zuccherini 18 € al Kg.

Forno F.lli Lanzarini

Via Monari, 10

Vergato

Telefono: 051/910153

Mail: matteonienrico@libero.it

Apertura: dal lunedì al sabato

6.30/12.45 - 16.30/19.00



La bottega, fondata nei primi anni del '900, è accreditata come Bottega Storica della Provincia di Bologna.

A Vergato è uno dei punti vendita più antichi di prodotti da forno, insaccati e formaggi. Attualmente è gestito con cura e professionalità da Enrico Matteoni che seleziona con attenzione le migliori materie prime prodotte in zona per i suoi innumerevoli tipi di pane, crescente, stregchette, pinze e dolci, preparati seguendo storiche ricette e lavorazioni tradizionali.

Ne risultano prodotti fragranti, appetibili e genuini.

Il fornaio oltre ad una notevole varietà di pane e dolci fatti con farina biologica prodotta in loco dal Consorzio di Montagnamica, propone un buon assortimento di formaggi e insaccati locali.

Tra i prodotti dell'Appennino di derivazione animale potete trovare salsiccia stagionata, ciccioli secchi e morbidi, caciotte tenere e burro di montagna.

Inoltre vanta una cantina fornita di ottimi vini e birre artigianali prodotte nell'Appennino da assaggiare con particolare attenzione perché derivate dalle

lavorazione del farro oppure delle castagne.

Montagnamica nasce nel 2003 con l'obiettivo di valorizzare e far conoscere il territorio e i suoi prodotti, in particolare gli storici cereali biologici e le castagne, ed i loro derivati: prodotti da forno, birre di farro e di castagno e farine di farro, mais e castagne.

Specialità

Pane Montanaro fatto con farina biologica **Miele del crinale dell'Appennino**, **Barbera** e **Pignoletto dei Colli Bolognesi**, **insaccati** e **Parmigiano Reggiano** prodotti in zona.

Prezzo medio dei prodotti

Pane 3 € al Kg, miele 4.50 € al Kg, salsiccia 8 € al Kg, Parmigiano 15 € al Kg.



Macelleria C.M.

Via Saragozza, 25
Bologna

Telefono 051/331133

mail: a.comani@libero.it

*Apertura: da lunedì a sabato 7.00 /13.00,
martedì, mercoledì, venerdì anche
16.30/19.00*

*Carte di credito: visa, mastercard
e pagobancomat*

Una delle attrazioni più importanti di Bologna sono i portici: da Porta Saragozza inizia proprio il tratto più lungo, quello che giunge fino al Santuario della Beata Vergine di San Luca. I portici furono appositamente costruiti per proteggere i pellegrini dalle intemperie durante il cammino verso il Santuario, dove, dopo aver percorso il faticoso cammino sino alla sommità del colle, è possibile chiedere la grazia.

Se provate a contare scoprirete che sono costituiti da 666 archi e che si protraggono per più di 3,5 chilometri. Il progetto terminò nel 1732 con la realizzazione del barocco Arco del Meloncello. Al numero 25 di via Saragozza, nei primi del Novecento, fu aperta la macelleria che da allora serve ininterrottamente la zona.

Gestita dalla famiglia Comani dal 1983, oltre alle carni fresche offre un vasto assortimento di **salumi** ed altri **prodotti locali** con i quali si preparano specialità gastronomiche della tradizione; ottima la scelta di **vini dei Colli Bolognesi DOC**.

Specialità

Da non perdere la **salsiccia fresca** e, tra i piatti pronti per chi non ha tempo da dedicare alla cucina, le **cipolline in agrodolce**, la **faraona**, il **coniglio** ed il **polpettone**. Inoltre, sempre per soddisfare il palato degli affezionati clienti, ogni giorno si preparano piatti sfiziosi e innovativi da cuocere in pochissimi minuti.

Prezzo medio dei prodotti

Polpettone 12,90 € al Kg, salsiccia 8,21 € al Kg, mortadella 14,50 € al Kg, Parmigiano Reggiano 19,90 € al Kg

Macelleria Marconi

Via Marconi, 22
Bologna
Telefono: 051/227922

Apertura: da lunedì a giovedì,
venerdì 7.00/14.00
sabato 7.00/14.00
Chiuso la domenica



Entrare nella macelleria Marconi è un po' come entrare in un racconto di Alberto Moravia, o come fare un salto indietro nel tempo.

Nel 1954, in un racconto dal titolo *Quant'è caro*, della raccolta *Racconti romani*, lo scrittore parlava di un astro nascente nell'ambito della macelleria comunale, e non solo per la qualità dei prodotti ma anche per l'eleganza dell'arredamento.

“Le pareti di lastre di marmo bianco, gli uncini di ottone che parevano d'oro, il banco in stile moderno, tutto marmi, che sembrava un altare di chiesa, il pavimento di marmo, il frigorifero grande che un uomo poteva starci in piedi senza chinare il capo”.

Questo era il profilo di un negozio di lusso, come potevano essercene pochi ai tempi per via dei costi e come potrebbero essercene ancora meno oggi per l'evoluzione del gusto estetico, eppure il signor Franco, referente della bottega datata 1936, ha voluto rispettare questo stile un po' retrò per restituire ai clienti, non solo il sapore inconfondibile della carne di alta qualità, ma anche l'odore

e l'immagine dei luoghi che rappresentavano l'Italia in ripresa, nel secondo dopoguerra.

Specialità

Bomboline. Arricchiscono il bancone, tra cotecchini e ripieno per tortellini comunque degni di nota, queste polpette dalla preparazione originale. Macinato misto di vitello, di lombo di maiale, mortadella, parmigiano, pane, latte, uova e spezie, sale e noce moscata. È possibile inoltre acquistare minestre pronte e verdure cotte al vapore.

Prezzo medio dei prodotti

Mortadella di Bologna 14.90 € al Kg,
Parmigiano Reggiano 18.35 € al Kg,
Zampone di Modena 9.80 € l'uno.



Macelleria Pirazzoli

Via Emilia, 43
Dozza (Fraz. Toscanella)
Telefono 0542/674424

Apertura: da lunedì a sabato
7.30/13.00 - 16.30/19.00
Riposo: giovedì pomeriggio

Carte di credito: no.
Possibile il pagamento con il bancomat.

L'edificio che ospita l'attività è una delle prime costruzioni della zona e la localizzazione sulla via Emilia fra Castel San Pietro Terme e Dozza ne ha favorito la visibilità e la crescita nel tempo. La fondazione dell'esercizio è del 1958 ed il locale anche se è stato ammodernato ed adeguato alle attuali norme igieniche, mantiene alcuni dettagli risalenti alla precedente gestione che caratterizzano gli ambienti ed hanno permesso l'inserimento nell'atlante delle "Botteghe Storiche" della Provincia di Bologna.

Tutte le carni sono disponibili, infatti in aggiunta alle classiche **carni bovine e suine** possiamo acquistare **pollame ruspante, conigli, castrato** ed anche **carni equine**.

Accanto ai molti prodotti offerti che rispecchiano i requisiti di qualità del marchio DegustiBo - **Mortadella di Bologna, Parmigiano Reggiano, Zampone e Cotechino di Modena** - la macelleria propone un assortimento di alimenti di qualità diversi dalle carni e di provenienza regionale, così se oltre alle carni manca qualcos'altro per completare la spesa, lo si può agevolmente acquistare qui.

Specialità

I prodotti che rappresentano i punti di forza e per i quali l'attività è rinomata sono la **salsiccia**, il **castrato**, il **salame** e il **Sangiovese di Romagna** tutti provenienti dalle zone limitrofe. Altra specialità tipica del territorio, presente in macelleria, sono i **ciccioli verdi** (o ciccioli romagnoli): ciccioli pressati ottenuti esclusivamente da lardo di maiale, una delizia.

Prezzo medio dei prodotti

Salsiccia fresca € 12.99 al Kg, spalla di castrato € 12.99 al Kg, cosciotti di castrato € 14.30 al Kg, costola di castrato € 12.99 al Kg, rognonata € 13.90 al Kg, salame € 17.90 al Kg, Sangiovese € 4.95 la bottiglia.

Macelleria Montanara

Via Roma, 64
Gaggio Montano
Telefono 0534/37763

Apertura: da martedì a sabato
7.30/12.30 -16.00 /19.30;
domenica 8.00 /12.30

Carte di credito: sì



Il locale è uno spazio aperto dove il banco frigo e la cassa dividono l'area di vendita dal laboratorio che perciò rimane a vista. Questa scelta è stata attuata per permettere al cliente di assistere alle lavorazioni delle carni, una garanzia sulla qualità dei prodotti offerti ed un modo per instaurare un immediato rapporto di assoluta fiducia fra il signor Federico ed i suoi clienti. Federico è un giovane macellaio, classe 1986, che fin da piccolo ha amato l'agricoltura, in particolare l'allevamento degli animali, perciò ha scelto di seguire gli studi di agraria e dopo il conseguimento del diploma di perito agrario ha lavorato come dipendente in alcune macellerie della zona. Quando ha capito di avere le competenze necessarie ha fatto il grande passo e nel 2009 ha intrapreso l'attività in proprio coadiuvato dai genitori nei momenti di maggior lavoro. Oggi è soddisfatto ed entusiasta della sua scelta. La ricca offerta di prodotti locali è il punto di forza della macelleria in cui è possibile acquistare il **Parmigiano Reggiano** del Caseificio Querciola di Lizzano in Belvedere, carne di vitello-

ne e di scottona della **IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale** dell'Azienda Agricola La Ca' di Gaggio Montano, condotta da un ex compagno di scuola di Federico, la **Mortadella di Bologna IGP**, ciccioli morbidi e secchi, **Zampone** e **Cotechino di Modena**, farina di castagne, **zuccherini montanari** e **vini DOC Colli Bolognesi**.

Specialità

Impedibile la **salsiccia di produzione propria**, preparata secondo la ricetta tradizionale contadina, che prevede l'uso di carni nobili del maiale condite con solo sale e pepe ed aromatizzate con un po' di vino, senza uso di conservanti o altri prodotti. Inoltre nel rispetto della tradizione culinaria del luogo, ed in particolare per tramandare i sapori delle ricette della "nonna" vengono preparati **conigli disossati e farciti da arrostiti** e la tipica **gallina ripiena** da cuocere nel brodo delle feste.

Prezzo medio dei prodotti

Parmigiano Reggiano 13.50 € al Kg,
salsiccia di suino 7.50 € al Kg



Macelleria Mini market Mattarozzi

Via Lavino, 314
Monte San Pietro - Fraz. Monte San Giovanni
Telefono: 051/6759078

Apertura:
martedì/giovedì/venerdì/sabato
7.00/13.00 - 16.30/19.30
mercoledì/domenica 7.00/13.00
Chiuso il lunedì

Carta di credito: Visa,
Mastercard, Maestro

Nel 1980, nel bel mezzo del territorio di Monte San Pietro, apriva la “Bottega delle Carni”, una macelleria di cinquanta metri quadri gestita dalla famiglia Mattarozzi. Ben presto il negozio divenne un punto di riferimento per gli abitanti della piccola frazione di Monte San Giovanni, anche in virtù dell’apertura domenicale. Così quasi vent’anni dopo, nel 1999, lo spaccio dei Mattarozzi si trasformava in un minimarket, arricchendo gli scaffali di ogni sorta di prodotti, pur rimanendo coerenti con i principi di qualità e accoglienza, che avevano fatto la fortuna della prima bottega.

La vera particolarità di questo negozio sta nella scelta delle carni: i bovini infatti sono selezionati direttamente nelle stalle, quindi scelti dal vivo e poi condotti al macello per l’abbattimento e trasportati al negozio.

Specialità

Tutte quelle locali. **Mortadella Bologna** dell’Alcisa, **pane montanaro** dal forno di Savigno e Cereglio, **miele** dell’azienda agricola “La Torre” di

Monte San Pietro, vitelloni femmina di Castenaso o Anzola scelti e comprati direttamente nelle stalle, senza dimenticare i vini DOC dei Colli Bolognesi.

Prezzo medio dei prodotti

Miele in confezioni da 4.50 € a 4.80 €, vino da 5 a 7 €, pane a 3.85 € al Kg.

Macelleria dell'Edera

Via Edera, 20
San Lazzaro di Savena - Fraz. Ponticella
Telefono: 051/476863
Mail: Stefano.casella@libero.it

Apertura: da lunedì a sabato
7.00/13.30
venerdì 16.30/19.30



Un vasto bancone a “L” per passare in rapida rassegna i prodotti di macelleria del territorio bolognese: accanto alle carni fresche sono i trasformati a farla da padrone, carni di suino pesantemente lavorate e stagionate che diventano prelibatezze: **coppa di testa, lombo stagionato, salame trito...** Senza perdere di vista i classici cittadini come la **Mortadella di Bologna, lo Zampone e il Cotichino di Modena e il ripieno per i tortellini.**

Per fare una piccola spesa, lo spaccio mette a disposizione anche altre tipologie di vivande come formaggi (Parmigiano in primis), **vini DOC dei Colli Bolognesi, piadina romagnola.**

Specialità

Ciccioli morbidi e secchi. Tipici della tradizione contadina derivano dalla lavorazione del tessuto adiposo del maiale.

Il grasso, separato dalla cotenna e fatto a dadini, è messo a cuocere a fuoco lento e costante, fino ad ebollizione, raggiungendo una temperatura attorno ai 120°, per non meno di tre ore, in paioli

di rame o di acciaio, così da fondere la parte grassa e consentire l'evaporazione dell'acqua contenuta.

Quando i pezzi di grasso hanno acquistato un colore biondo dorato vengono versati in un canovaccio, strizzati e infine conditi con aromi: garofano, cannella, alloro, pepe, noce moscata e sale in dosi variabili a seconda del norcino.

La parte colata è lo strutto, la parte solida residua sono i ciccioli.

La strizzatura può avvenire in torchietti in legno o acciaio oppure tra assi incernierate ad un lato; dopo la torchiatura i ciccioli possono essere lasciati in formella oppure sbriciolati a caldo.



Macelleria e salumeria Zambelli Roberto

Via 2 Agosto 1980, 108
Sant'Agata Bolognese
Telefono 335/5889082

Apertura: da lunedì a sabato 6.30-12.30;
martedì, venerdì e sabato 16.30-19.00

Carte di credito: no

Appena entrati sulla destra colpisce il ricco banco con le carni rosse, le carni di vitello e maiale, il pollame, i salumi ed i formaggi. Il pezzo forte della ditta sono gli insaccati, preparati artigianalmente da Roberto: **salami e cotechini, salsiccia fresca e passita, lardo e prosciutti stagionati**, che molti clienti vengono ad acquistare dalla città.

Fra i preparati risultano particolarmente graditi il **ripieno dei tortellini**, gli involtini, spiedini, cotolette, **polpettone** ed **i polli, faraone e conigli ripieni**. Per ampliare l'offerta dei prodotti, Roberto e suo padre Alfredino, che a 75 anni continua con passione a lavorare alla bottega, si stanno inoltre impegnando allo scopo di proporre piatti pronti. Alfredino Zambelli rilevò nel 1956 la macelleria di Antonio Nizzo che l'aveva fondata nel 1920 e nella quale lavorava come fattorino. Il negozio è accreditato come bottega storica dal 2007 per le ricette tradizionali e per alcuni oggetti di grande interesse (un ceppo di legno di 120 anni che si usava per lavorare il manzo e l'attrezzatura usata in passato per "smontare" le bestie).

Specialità

Roberto continua il lavoro del padre seguendo le tradizioni dei vecchi macellai: la domenica mette a bagno il budello con l'aceto, il lunedì va a prendere la carne fresca, martedì comincia la lavorazione e l'insaccatura e al giovedì dopo che si sono asciugati i salumi sono portati a stagionare in una vecchia casa che "respira" grazie ai muri in mattoni, i pavimenti in terra battuta ed i soffitti con i travi in legno, proprio come le sale di stagionatura di un tempo.

Prezzo medio dei prodotti

Salami 19 € al Kg, ripieno dei tortellini 14.90 € al Kg, cotechini 8.50 al Kg, salsiccia 9.20 al Kg.

Franceschini funghi e tartufi

Via Pescherie Vecchie, 2 b
Bologna

Telefono 051/261884

sito: www.franceschinifunghietartufi.it

mail: g.f.franceschini@alice.it

Apertura: da lunedì a sabato 7-19.30

Carte di credito: sì



La zona più antica del centro storico di Bologna è denominata Il Quadrilatero, vi si accede attraversando da Piazza Maggiore la scenografica facciata del palazzo dei Bianchi; fin dall'inizio del secondo millennio nelle sue stradine si svilupparono le più importanti attività commerciali, artistiche e culturali della città con scuole, banche, ospedali e botteghe di artisti. A memoria dell'antica vocazione commerciale rimane la toponomastica delle vie storiche: Pescherie, Calzolerie, Orefici, Caprarie, Clavature... Ancora oggi è sede di un fiorente e commercio di prodotti agro-alimentari freschissimi e di buona qualità in botteghe spesso prive di porte che espongono la merce su banchi esterni in un tripudio di colori e aromi.

Nel cuore del Quadrilatero, si trova la bottega della famiglia Franceschini: Giuseppina avviò nel 1942 l'attività di vendita al minuto di frutta e verdura, che si è poi tramandata di padre in figlio per quattro generazioni. Oggi Gualtiero e il figlio Fabrizio hanno ampliato gli spazi ed esteso l'offerta commerciale ad altri generi alimentari.

La bottega è accreditata come Bottega Storica dalla Provincia di Bologna e presenta un elegante e fornito spazio vendita con arredi in legno articolato in più ambienti.

Specialità

Vero rifugio del buongustaio offre un ricco paniere di prodotti locali di qualità: **Duroni di Vignola, Asparago Verde di Altedo, Melone tipico di San Matteo della Decima, Carciofo Violetto di San Luca, Marrone di Castel del Rio** e naturalmente **tartufi Bianco e Nero dei Colli Bolognesi** accuratamente selezionati, **funghi porcini** sempre certificati e una buona scelta di **vini dei Colli Bolognesi DOC**.

Prezzo dei prodotti

Prezzi contenuti con piccole oscillazioni dovute al mercato

Le 5 stagioni

Vicolo Stagni, 8

Imola

Telefono: 0542/32326

Mail: paolocenni1@alice.it

Apertura: da lunedì a sabato

7.00/13.00- 16.30/19.30

Chiuso giovedì pomeriggio

Imola, l'antica colonia romana Forum Cornelii, sorgeva in un'area già intensamente popolata in età preistorica, come testimoniano i reperti archeologici. La pianta della città richiama ancora in modo evidente lo schema tipico di fondazione romana con l'incrocio fra il decumano (via Emilia) e il cardo (via Appia - via Mazzini) presso il quale sorgeva l'antico foro. Il centro storico con i suoi numerosi monumenti permette la lettura delle tante vicende che hanno interessato la città, collocata in posizione strategica fra l'Emilia e la Romagna. La nostra bottega è situata a 100 metri dal Duomo, la Basilica Cattedrale di San Cassiano martire, che merita una visita per le pregevoli opere d'arte custodite. Il signor Paolo ha rilevato l'attività da poco più di un anno ed ha curato con attenzione il rilancio della bottega con buoni risultati. Fino al 2008 si è dedicato ad un lavoro completamente diverso, coltivando comunque un grande interesse per le produzioni vegetali. Figlio di agricoltori ha assimilato la passione per i prodotti della terra ed ora cerca di trasmetterla ai suoi clienti mettendo a

disposizione informazioni sulle caratteristiche nutrizionali di frutta e verdura e sulle ricette che meglio ne valorizzano i sapori; nel suo piccolo negozio si è così creata una sorta di comunità non virtuale fra i clienti per ricette, suggerimenti e consigli.

Specialità

L'aspetto qualitativamente più rilevante è dato dalla freschezza dei prodotti che vengono reperiti giornalmente e con l'aiuto del padre da sei/sette aziende agricole situate nella vallata del Santerno, prodotti che risultano ben esposti all'ingresso del negozio e variano con le stagioni: **Pesche di Romagna, Albicocche della Valle del Santerno, Pere dell'Emilia, Marroni di Castel del Rio, Patata di Bologna...** Sempre dal territorio imolese provengono le **marmellate** e i **mieli**. Durante il tempo libero Paolo ama dedicarsi alla coltura delle piante officinali che poi offre ai suoi clienti, attualmente si sta cimentando con lo zafferano, che già nel XVI secolo era prodotto in zona per le cucine più ricche dei nobili, e con la lavanda.

Frutta e verdura Collina Lella

Via Lavino, 1/B
Monte San Pietro
Telefono 051/6761659

*Apertura: da lunedì a sabato
7.00/13.00 - 16.30/19.00
Chiuso il martedì e giovedì pomeriggio.
Nei mesi di luglio e agosto chiuso sabato
pomeriggio*



Il negozio di frutta e verdura sotto casa è un vissuto che riporta indietro nel tempo, farci la spesa un'operazione che ha il sapore della nostalgia, dell'infanzia, di amarcord (a m'arcord" - dialetto romagnolo - io mi ricordo).

La frequentazione abituale di un negozio di vicinato fa scoprire quanto possa essere piacevole essere salutati con il proprio nome, aspettare il proprio turno, avere un rapporto di cordialità con il bottegaio. La spesa diventa un momento di socializzazione e sulla gestione della casa, con gli immancabili consigli domestici per le pulizie e per la cucina, si apre presto un forum dove ognuno dice la sua opinione. L'azienda Lella Collina offre una vasta gamma di prodotti ortofrutticoli di stagione formata prevalentemente da prodotti tipici del territorio. Gli arrivi giornalieri di frutta e verdura garantiscono freschezza e qualità, i migliori ingredienti al servizio di una cucina bolognese sana e appetitosa, e da quaranta anni sono il punto di forza della azienda.

Pesche, albicocche, ciliegie, patate, castagne, marroni, uva Saslà e uva

Angela sono prodotte nel territorio del Comune di Monte San Pietro, dalle aziende agricole locali.

Prezzo medio dei prodotti

Pesche da 1.50 a 3 € al Kg, albicocche di Monte San Pietro da 1 a 2.5 € al Kg, ciliegie da 2 a 6 € al Kg, patate da 0.60 a 1 € al Kg, marroni da 3 a 6 € al Kg.

Alimentari Galliera

Via Due Ponti, 5/7

Argelato

Telefono: 051/714824

Mail: gallie17@gallieraangelo.191.it

Apertura: da martedì a sabato

8.30/13.30

martedì/venerdì

16.30/19.00



Angelo e Gabriella hanno fondato la bottega negli anni '80 e da allora il successo è stato sempre in crescita tant'è che si sono affiancati nella conduzione il figlio Silvio con la moglie Anna Maria e, nei momenti di maggior lavoro, anche i nipoti danno una mano. Situato nel cuore della pianura bolognese, il punto vendita offre la possibilità di assaggiare la pasta fresca con la sfoglia tirata a mano con il mattarello, come vuole la tradizione.

Alla bottega è annesso un vero e proprio laboratorio artigianale a garanzia della freschezza e genuinità, infatti i tanti tipi di pasta e la pasticceria sono preparate quotidianamente utilizzando anche farina, uova e miele provenienti da agricoltura biologica.

Per chi vuole risolvere il pasto in poco tempo senza rinunciare al sapore della tradizione, ogni giorno è possibile trovare piatti già pronti da gustare a casa propria: lasagne, pasta e fagioli, polenta condita....

Qui anche i clienti stranieri possono approfondire la conoscenza sui prodotti tipici ottenendo spiegazioni in inglese,

spagnolo e tedesco, grazie alla nipote Francesca che mette in pratica quanto appreso al liceo linguistico.

Specialità

Tortellini, lasagne, zuppa imperiale, passatelli, tortelloni con la scelta di tre ripieni tipici di Bologna: ricotta, Asparagi di Altedo IGP e zucca. Da non perdere gli **gnocchi** che hanno come ingrediente principale la Patata di Bologna. Per i più golosi il reparto dei dolci e dei biscotti tipici propone fra gli altri i dolci delle ricorrenze: **certosino, sfrappole, torta di riso**. Una piccola enoteca con vini DOC autoctoni (Pignoletto) e regionali (Albana e Sangiovese) permette di completare la spesa per un ottimo desinare.

Prezzo medio dei prodotti

Tortellini 28 € al Kg, lasagne bolognesi 13 € al Kg, zuppa imperiale 18 € al Kg, tortelloni e cappelletti 22 € al Kg, polenta 3 € al Kg.

Le Sfoglina di Zappoli Renata

Via Belvedere, 7/B
Bologna
Telefono: 051/220558

Apertura:

lunedì/martedì/mercoledì/venerdì

8.30/13.15 - 16.00/19.30

giovedì/sabato

8.30/13.15

*Chiuso il giovedì e il sabato pomeriggio
e la domenica*



La sfoglina è una persona che tira la Sfoia (sfoglia). Il fatto che in tutta l'Emilia orientale e la Romagna esista una parola apposita per descrivere la persona che svolge questa attività indica quanto il mestiere sia fondamentale.

La sfoglia infatti non è che una falda sottilissima (tale da sembrare una foglia appunto) di uova e farina, ma sarebbe un'estrema semplificazione limitarsi a questo, visto che si tratta di un'arte culinaria antica, che trascende la semplice mescolanza degli ingredienti. Il surplus culturale dato dal lavoro dell'arzdora (così si chiamano in questa regione le tipiche donne di casa) è nascosto nel sapiente gioco di mani, mattarello e tagliere in legno, come è possibile vedere ancora oggi nella piccola bottega delle Sfoglina, dove la signora Daniela porta avanti una tradizione a rischio di estinzione. Non solo sfoglia ovviamente, ma sul bancone è deposto con eleganza l'intero panorama delle più note e rinomate produzioni che sono la punta di diamante della cucina bolognese.

Specialità

Zuppa imperiale. Con molte varianti, la ricetta di questa zuppa è antichissima. Le radici della tradizione affondano in quel filone di minestre dove il brodo veniva arricchito con un impasto di pane o farina, uova, formaggio grana grattugiato. La mescolanza poi, più o meno condita e aromatizzata, veniva composta a forma di pagnotta e cotta nel forno o avvolta in una tela di canapa e cotta nel brodo. In tutti e due i casi veniva poi tagliata a cubetti e servita in una calda scodella di brodo. La zuppa imperiale non è che un fedele esempio di come la cucina bolognese, animata attraverso i secoli dal duplice spirito intellettuale di Palazzo (imperiale) e povero contadino (la zuppa), abbia vissuto un felice momento di sintesi e conclusione tra la fine dell'Ottocento e gli inizi del Novecento.

Prezzo medio dei prodotti

Tortellini 30 € al Kg, tortelloni 20 € al Kg, lasagne 20 € al Kg, passatelli e zuppa imperiale 18 € al Kg.

Pasta fresca Ilenia

Via della Barca, 21/3

Bologna

Telefono: 051/6195034

Apertura: da lunedì a sabato
7.00/13.00

mercoledì, venerdì e sabato
17.00/19.00



Shhh... in questo locale piccolo e accogliente, aperto da oltre cinquanta anni, vi parlano gli strichetti e le lasagne.

I nidi di tagliatelle sul piatto vi susurrano storie, i tortelloni in ordinati ranghi intonano per voi una marcetta e una cascata di tortellini vi vuole portare una folata di festa e il respiro dei pranzi della domenica. Il tutto è ben esposto nel banco frigo davanti all'ingresso, un appuntamento con lo sguardo di chi si ritrova a passare davanti al negozio, un momento di consolazione nelle giornate invernali dove il giallo della sfoglia si contrappone con vigore al grigio della nebbia.

La pasta è architettura per la bocca, una cultura gastronomica composta da infinite varietà di formati e nomi, che possono essere anche un modo nuovo per esplorare civiltà, luoghi e culture.

Ogni regione ha infatti declinato a suo modo la formula antica della pasta in forme e geometrie originali, piccole costruzioni del tutto inventate o ispirate alla natura, come le famose farfalle.

A Bologna e in gran parte dell'Emilia sono note con il nome di "strichetti"

per via della della stretta che occorre imprimervi al centro.

Specialità

Tutte quelle di pasta come **tagliatelle, tortellini, tortelloni**, senza disdegnare altre delizie tradizionali come **passatelli o zuppa imperiale**.

La lavorazione, fatta tutta a mano, avviene sotto gli occhi dei clienti in un tavolo da cui si è separati solo da una vetrata.

È lì che nelle lunghe ore di lavoro, con cura e attenzione, si mescolano farina e uova, si stende la sfoglia e si prepara la farcia delle paste ripiene, riposano gli impasti, il tutto nel rispetto della tradizione e nella celebrazione quotidiana delle opere di arte culinaria di cui le due sfogline sono le sapienti artefici.

Particolarmente consigliati i tortellini.

Prezzo medio dei prodotti

Tortellini 28 € al Kg, tortelloni 19 € al Kg, tagliatelle 13 € al Kg, passatelli e zuppa imperiale 21 € al Kg.

Pasta fresca Naldi Valeria

Via del Pratello, 71/A
Bologna
Telefono: 051/523288

Apertura: da martedì a domenica
9.30/14.00
martedì/mercoledì/venerdì/sabato
18.30/23.00



Una piccola bottega in cui a dominare lo spazio è il bancone con le sue delizie: tortelloni, tortellini e panne cotte delicatamente esposte al pubblico, affezionato e numeroso, di questo negozio ormai storico. Qui rivive la Bologna di una volta tra sapori tradizionali e clientela abituale, incontrandosi con le voci e i colori di tutto il mondo portati dagli studenti fuori sede che l'hanno anche scelta, su un sondaggio on-line, come uno dei dieci validi motivi per venire a studiare nel capoluogo emiliano. Dialetto e arredamento in legno per dare un gusto, oltre che un volto, a uno dei quartieri più caratteristici della città felsinea, il Pratello. Ventiquattro anni di attività per la signora Valeria, che accoglie tutti con un sorriso e tiene a specificare la qualità dei suoi prodotti, a partire dalla mortadella per il ripieno dei tortellini, scelta in base al profumo, fino al parmigiano che vi assicurerà, è rimasto a stagionare almeno due anni.

Specialità

Lasagne a sfoglia verde. Come tutte le cose veramente buone, anche queste

lasagne non sono accessibili in qualunque momento. La loro preparazione necessita di almeno un paio di giorni e, di fatti, tutti i giovedì inizia il lento procedimento, quasi un rituale, che dalla stesura della pasta, porterà al prodotto finale, acquistabile sabato e domenica. Una sfoglia davvero delicata, effimera, vellutata in bocca almeno quanto indelebile nel ricordo. Due ore di lavoro per realizzare un kg di pasta, un ragù cotto per quasi una giornata, un venerdì di riposo per tutti gli ingredienti, ecco i piccoli segreti che trasformano un piatto assolutamente comune, come le lasagne, in una vera rarità per veri intenditori.

Prezzo medio dei prodotti

Tortellini 30 € al Kg, tagliatelle 14 € al Kg, tortelloni 20 € al Kg, lasagne 17 € al Kg, pasta al torchio 5 € al Kg (trafilata al bronzo).



Pasta fresca Sfoglia Rina

Via Petrarca, 11/6

Casalecchio di Reno

Telefono: 051/572370

Mail: lorenzoscandellari@hotmail.it

Apertura:

lunedì/giovedì 8.00/13.30

martedì/mercoledì/venerdì/sabato

8.00/13.30 - 16.30/19.30

domenica 9.00/13.00

La Sfoglia Rina nasce nel 1963 a Casalecchio di Reno. Un piccolo spazio zeppo di delizie e leccornie preparate seguendo la vera tradizione bolognese. L'arredamento del locale è quello delle botteghe di una volta, estremamente accogliente e tradizionale ma al tempo stesso elegante come una boutique. Un grande bancone mostra i vari tipi di pasta fresca prodotti nel "laboratorio" adiacente al punto vendita, ben visibile alla clientela. Si potrà, così, essere consapevoli della cura e dell'attenzione per il lavoro svolto dalle abili mani che impastano la sfoglia senza l'aiuto di macchinari che aumentano la produttività, ma a discapito della qualità. I prodotti di Sfoglia Rina vengono realizzati tutti a mano come si faceva una volta nelle case, donando così ad ognuno di loro un valore aggiunto e unico. Gli ingredienti utilizzati sono di prima scelta e rigorosamente prodotti in zona.

Specialità

Tra le paste fresche potrete trovare: **tortellini, tortelloni, tagliatelle e passatelli**, con l'immanecondimento

specialità della casa: il **ragù alla bolognese**.

Inoltre per chi è sempre di fretta, ecco i primi piatti, che nel bolognese vengono dette "minestre" non solo quando sono in brodo, ma anche quando sono asciutte, già cotti e pronti per essere gustati: **lasagne al forno, tagliatelle al ragù, tortellini in brodo...**

Per soddisfare anche i più golosi non mancano i dolci per tutte le occasioni, come le **raviole** e la classica **torta di riso**. Oltre ai prodotti artigianali, la proposta si arricchisce con veri e propri tesori gastronomici, prodotti tipici, ortaggi e cereali coltivati secondo il metodo biologico.

Prezzo medio dei prodotti

Da 13 a 29.50 € al Kg.

Delizie di Pasta di Angela Traldi

Via Marzabotto, 8
Ozzano dell'Emilia
Telefono: 051/798651

Apertura: dal lunedì al sabato
8.30/14.00 - 16.30/19.30
domenica 9.00/13.00
Chiuso il martedì e il giovedì pomeriggio
Carta di credito: no



La sfoglia è senza dubbio uno degli elementi di spicco della cucina bolognese: tirata sottile con il matterello, compatta, dorata o verde costituisce un'autentica opera artigianale.

Se volete vedere come si impasta a mano sul tagliere e si tira con il matterello per rivivere così i ricordi di famiglia, oppure se siete animati dalla curiosità di scoprire i segreti di questo fondamento della cucina, vi basterà entrare in negozio e dare uno sguardo alla finestra che dà sul laboratorio.

Però bisogna avere determinazione per carpire il movimento della mano, perché la vetrina posta all'entrata potrebbe assorbire tutta la vostra attenzione: tortelloni, tortellini, tagliatelle e lasagne sono infatti lì ad aspettarvi.

Altro segreto fondamentale, oltre alla tecnica, per ottenere un risultato eccellente è la scelta della materia prima: Parmigiano Reggiano e Mortadella di Bologna, ma anche uova, burro e latte fresco che la sapiente mano riesce a trasformare in delizie per il palato.

Il negozio è in zona centrale, vicino al Municipio, e si caratterizza all'esterno

per una targa artistica in ceramica dipinta a mano.

Angela, la giovane titolare, ha portato a coronamento un progetto d'impresa, mettendosi in proprio nel 2006, dopo aver frequentato un corso per sfogliare in un laboratorio artigianale.

Specialità
Tortellini, tortelloni, lasagne, torta di riso, raviole.

Prezzo medio dei prodotti
Tortellini 27.90 € al Kg, tortelloni 20.50 € al Kg, lasagne 16.50 € al Kg, torta di riso 16.50 € al Kg, raviole 17.50 € al Kg.



Pasta fresca Il Regno della pasta

*Via Repubblica, 66
San Lazzaro di Savena
Telefono: 051/467108*

*Apertura: da lunedì a sabato
7.00/13.00
lunedì/mercoledì/venerdì
16.00/19.00
Chiuso la domenica*

Quindici metri quadri di bottega nel cuore di San Lazzaro, alle porte di Bologna, per sperimentare come l'acquisto di pasta fresca possa trasformarsi in un momento di serena giovialità. Appena entrati la vista è attirata subito dai “ferri del mestiere”, taglieri e matterelli esposti con orgoglio per rivendicare il vanto di mantenere in vita tradizioni artigianali ormai surclassate dalle produzioni industriali.

Ma il vero punto di forza è l'attenzione verso il cliente, coccolato dagli ambienti, dalla musica e dalla disponibilità dei padroni di casa, che non disdegnano di accogliere gli avventori anche offrendo un buon caffè. Possibilità di confezioni da regalo e da trasporto per turisti e viaggiatori.

Specialità

Passatelli. Guarnizione per il brodo di carne, di forma cilindrica, con diametro di circa 4-5 mm e lunghezza di 8-10 cm, colore giallognolo ed aspetto rugoso. Il composto è a base di pane raffermo grattugiato, Parmigiano Reggiano, uova, midollo di bue e spezie. Si

chiamano passatelli perché prendono la forma particolare passando dai buchi dello specifico strumento simile allo schiacciapate, di ferro a forma concava con fori, e dotato di due manici per schiacciare con forza sull'impasto in modo da farlo fuoriuscire dai fori. In passato era la minestra delle feste e delle grandi occasioni: Pasqua, Ascensione, battesimi, cresime, matrimoni, tranne il Natale in cui erano sostituiti dai tortellini in brodo. Erano considerati un piatto pregiato poiché fatti con pane bianco. Pangrattato e Parmigiano andavano in egual misura, anche se nelle case dei ricchi prevaleva il Parmigiano, mentre in quelle dei poveri, per dare la giusta densità all'impasto, si utilizzava il pane.

Prezzo medio dei prodotti

Tortellini 30 € al Kg, zuppa imperiale 21.50 € al Kg, tortelloni 21.50 € al Kg, passatelli 21.50 € al Kg, tagliatelle 16.50 € al Kg, gnocchi di patate 13 € al Kg.

Pasta fresca Il Girasole

Via Cavour, 18
Vergato
Telefono: 051/911814

Apertura: da lunedì a mercoledì
8.00/13.00 - 16.00/19.00
giovedì/domenica
8.00/13.00
venerdì/sabato
8.00/13.00 - 16.00/19.00



Vergato è un paese adagiato sul fondovalle nella zona del Reno: poco più di settemila abitanti e una storia antica, a volte tragica, ricca di colpi di scena e rinascite. Qui i bottegai e gli artigiani hanno da sempre portato avanti un lento e sapiente percorso di costruzione e ricostruzione, ogni volta che qualche guerra, frana o carestia intimidiva la popolazione, l'ultima in ordine di tempo, la seconda guerra mondiale, particolarmente devastante per il fatto che il comune si trovava sulla Linea gotica. La bottega di pasta fresca Il Girasole è un negozio dal sapore vagamente retrò dove i colori e i profumi dei dolci tipici e della sfoglia tirata di fresco, vi conquisteranno. L'ospitalità non è una tecnica di marketing ma un modo di vivere, per cui provate pure a chiedere alla signora Franca, la titolare, qualche ricetta delle paste o dei suoi ottimi dolci, scoprirete come le abitudini, un tempo delle bisnonne, oggi rivivono senza soluzione di continuità.

Specialità

Pinza montanara. Quando i dolci erano una prerogativa delle feste e si potevano

trovare solo in alcuni periodi dell'anno, le tavole popolari s'imbandivano con questa specialità solo nei giorni natalizi. Si tratta di una versione un po' più ricca della ciambella bolognese più semplice e spartana, di cui se ne riprende l'impasto (a base di farina e lievito) arricchito però da una farcia, formata da marmellata, frutta secca, cacao, zibibbo, rhum e burro. Come la ciambella anche la pinza è caratteristica di tutta la zona dell'Appennino Bolognese, dove in molte case sostituiva il più complesso e dalla lunga preparazione, certosino.

Prezzo medio dei prodotti

Tortellini 24 € al Kg, lasagne verdi 13 € al Kg, torta di riso 15 € al Kg, pinza 10.50 € al Kg.



Rosticceria Due Torri

Via G. Mazzini 49/A

Bologna

Telefono: 051/398942

Mail: fraber2010@gmail.com

Apertura: dal martedì al sabato 10/14 -
17.30/20.30 Festivi 10/14

Carte di credito: tutte

Con più di cinquant'anni di attività, poco fuori le mura del centro storico, a due passi da Porta Mazzini, comodamente raggiungibile anche con il bus (linee 19-27), la Rosticceria Due Torri, propone le specialità culinarie bolognesi: un tuffo nella tradizione in questa piccola culla della cucina felsinea che oltre ai piatti più classici offre tante **verdure lavorate freschissime**.

La titolare, signora Franca, ogni giorno vi aspetta con una ricca scelta di piatti e nuove proposte, tutte rigorosamente eseguite con ingredienti non surgelati. La scelta comprende antipasti, primi, secondi piatti e dessert di propria produzione, una gamma di alto livello, frutto della passione della titolare impegnata nella scelta delle migliori materie prime e nella cura dei dettagli.

Specialità

Moltissime sono le preparazioni frutto dell'esperienza e della conoscenza della più classica tradizione culinaria bolognese. Tutta la pasta fresca è prodotta artigianalmente; eccellenti sono le **lasagne**, sia tradizionali, sia con le verdure

di stagione, il **fritto misto di verdure e carne salato** e **dolce alla bolognese**, la classica **petroniana al tartufo**, fra le verdure, vanto della signora Franca, meritano un assaggio i **cardi alla parmigiana**, il **cavolfiore alla becciamella**, il **friggione**, le **cipolline in agrodolce**, i **piselli al prosciutto**, i **pomodori gratinati** e dulcis in fundo un'indimenticabile **zuppa inglese**.

Prezzo medio dei prodotti

20 – 25 € al Kg

Rosticceria Gastronomia "La Ghiotta"

Via Lavino, 189/C1
Monte San Pietro - Fraz. Calderino
Telefono: 051/6760817
Mail: laghiotta@libero.it

Apertura:
martedì/mercoledì/venerdì/sabato
9.00/13.30 - 16.30/20.00
giovedì/domenica
9.00/13.30
Chiuso il lunedì



Nata a Calderino nel 1985, la Rosticceria La Ghiotta di Socrate Demaria, si è da subito distinta per l'ottima cucina tradizionale, tesa alla riscoperta di gusti, sapori e profumi del passato.

Tra le tante prelibatezze che potrete assaggiare entrando nel negozio di via Lavino, vi suggeriamo di non perdere il **friggione alla bolognese**.

Nella cucina contadina bolognese il friggione è stato un piatto molto importante, infatti se i campi erano coltivati a vigna, frutteto, frumento e mais, la zona vicina a casa era destinata ad orto con le verdure di uso comune: patate, erbe aromatiche, pomodori e cipolle. Per fare il friggione, le massaie bolognesi tagliavano grossolanamente la cipolla, facendola appassire in un'ampia padella di rame con un filo di olio extra vergine d'oliva. Appena la cipolla acquisiva il colore dell'oro, veniva aggiunto il pomodoro, anch'esso tagliato a pezzi grossolani, con una manciata di sale grosso e una lieve spolverata di pepe nero. Il fuoco lento e moderato cuoceva il friggione per ore ed ore, rendendolo altamente gustoso e facilmente digeribi-

le. Oggi La Ghiotta prepara questa salsa esattamente come allora, utilizzando solo ingredienti sani, facendoli cuocere a fuoco lento per oltre tre ore. Inoltre produce una vasta gamma di specialità regionali in vaso, come le **confetture di frutta** alla mora, ai mirtilli, ai frutti di bosco, **specialità al miele**, **salsa al tartufo dell'Appennino bolognese e burro tartufato**.

Specialità

Friggione sia fresco (vendita sfuso) che in vaso da gr 300. Prodotti in vaso a base di tartufo. Primi piatti espressi pronti in 5 minuti tutti rigorosamente artigianali e tipici. **Cotoletta alla bolognese**, **crescentine fritte**, e dolci fatti in casa.

Prezzo medio dei prodotti

Primi piatti, espressi, da 5.00 €, friggione in vaso 4.50 €, salsa verde cruda 18.50 € al Kg, salsa cotta 18.00 € al Kg, vaso di salsa al tartufo gr 100 7.50 €.



Rosticceria Da Maurizio

Via Saati, 6
San Giovanni in Persiceto
Telefono: 051/822139

Mail: maurizio.guidotti@alice.it

Apertura: dal mercoledì al sabato
10,30 /14 -17.00 /20.00.
domenica e lunedì 10,30/ 14,00.
Chiuso martedì

Carte di credito: sì

L'attività in proprio è cominciata nel 1988, ma il titolare ha iniziato questo lavoro da giovanissimo nei grandi hotel di Cortina, Firenze, Milano. Dopo il diploma alberghiero si è specializzato nell'arte della pasticceria e partecipa costantemente a corsi di alta cucina per apprendere le più moderne tecniche culinarie. Il nostro chef ama misurarsi con i suoi colleghi e partecipa spesso a concorsi; la preparazione e l'esperienza hanno dato riconoscimenti e frutti anche in ambito internazionale, come testimonia il ricco medagliere esposto all'interno del locale, fra gli altri spicca il secondo posto al Campionato mondiale cuochi tenutosi in Lussemburgo nel 2002 e la medaglia d'oro 2010 nel Campionato italiano per i dessert da ristorazione. Molto attivo e partecipe delle vicende professionali della categoria, da alcuni anni è Presidente della Unione Cuochi dell'Emilia Romagna, un'organizzazione che a livello regionale associa professionisti, allievi e amatori e consigliere nazionale della Federazione Italiana Cuochi

Il locale si trova in centro storico, molti prodotti sono esposti già pronti, ma tanti, in particolare i primi piatti, sono prepara-

ti al momento nell'ampia cucina a vista. Il cliente può così valutare le tecniche di produzione e l'igiene dei locali. Il servizio offerto comprende anche **pranzi e cene a domicilio, catering per eventi e cerimonie**, la preparazione di menu completi e da asporto per feste e ricorrenze. La bontà è garantita anche dall'uso di prodotti di prima qualità, freschissimi e di stagione oltre che dalla perizia di Maurizio.

Specialità

Ad ogni stagione vengono proposte pietanze bolognesi tipiche comprese antiche ricette frutto di ricerca e studio, fra le più classiche segnaliamo **tortellini in brodo, lasagne alla bolognese, tagliatelle al ragù, cotoletta alla bolognese, friggine, fior di latte, zuppa inglese e torta di riso** che a San Giovanni in Persiceto non manca mai per festeggiare le più importanti ricorrenze.

Prezzo medio dei prodotti

Lasagne e tagliatelle con ragù alla bolognese 4,00€ la porzione, friggione 10,00€ al Kg, cotolette 21,00€ al Kg.

Torte e Tortelli

*Galleria Nik Novecento, 1
Sasso Marconi - Fraz. Borgonuovo
Telefono: 051/845452
Sito: www.locandacastello.it
Mail: tortetortelli@locandacastello.it*

*Apertura:
8.00/19.30
Chiuso la domenica pomeriggio e il lunedì
Carta di credito: Visa, Mastercard*



Nel retro di questo piccolo negozio, situato all'interno del moderno centro commerciale di Borgonuovo, una grande cucina-laboratorio, con reparti di pasta fresca, rosticceria, forno e pasticceria, produce il meglio della cucina tradizionale bolognese.

Torte e Tortelli propone così tutte preparazioni artigianali, realizzate con materie prime di qualità e sempre con un tocco di cucina "familiare".

Specialità

Il laboratorio di pasta fresca produce senza sosta **tortelloni, tagliatelle, zuppa imperiale, lasagne verdi, maltagliati, parpadellini**, ed altro ancora. Una menzione speciale meritano i tortellini: la gara che determinò la ricetta del ripieno del tortellino depositata nel 1974 presso la Camera di Commercio di Bologna fu vinta da una massaia bolognese - Maria Lanzoni Grimandi - zia di Marcello D'Aglio, il cuoco che ha creato l'impresa, quindi, se il buon sangue non mente...

Le stesse paste che vengono vendute fresche passano dal laboratorio di ro-

sticceria, che sforna **gramigna con la salsiccia, pasticcio di tortellini, lasagne verdi al forno**, tanto per citare alcuni primi piatti, a cui si affiancano, tra i secondi, **baccalà alla bolognese, cotolette in sugo di pomodori e piselli**, e gustosi contorni preparati con le verdure di stagione del territorio.

Infine, il forno/pasticceria di Torte e Tortelli non trascura il salato e il dolce tipici bolognesi, dalla **crecenta con i ciccioli** alla **torta di riso** per soddisfare ogni esigenza, dal rapido spuntino in qualunque momento della giornata alle feste familiari e della tradizione.

Prezzo medio dei prodotti

Tortellini 30 € al Kg.

Le fotografie della copertina e dell'introduzione sono di Paolo Barone.
Le fotografie di pagina 14, 20 e 68 sono di Fabrizio Dell'Aquila
Diateca Agricoltura - Regione Emilia Romagna.
Tutte le altre foto sono state fornite dalle Imprese aderenti.

Hanno collaborato al progetto:

Enti, Associazioni di Categoria e Società

Comune di Bologna

Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Bologna

CIA, Coldiretti, Confagricoltura, UGC – CISL, UIMEC UIL

ASCOM Bologna, ASCOM Imola, Associazione Panificatori di Bologna, C.N.A. Bologna,

C.N.A. Imola, Confartigianato Bologna, Confartigianato Imola,

Confesercenti Bologna, Confesercenti Imola

ACMO, CAAB, Club Apostoli della Tagliatella, Montagnamica, Prober,

Scuola di Ristorazione di Castel San Pietro Terme Bartolomeo Scappi, Associazione Veri Sapori

Consorzi ed Associazioni di Valorizzazione e Tutela

Associazione Il Tartufo

Associazione Montagnamica

Associazione Nazionale per il Miele Vergine Integrale

Associazione Tartufai di Sasso Marconi

Associazione Turistica Pro Loco di Riolo Terme

Centro Interprovinciale di Sperimentazione Agroambientale Mario Neri

Comitato DOC Colli d'Imola

Consorzio Apicoltori e Agricoltori Biologici Italiani (CONAPI)

Consorzio Castanicoltori di Castel del Rio

Consorzio Cocomero e Melone tipici di San Matteo della Decima

Consorzio del Formaggio Parmigiano Reggiano

Consorzio del Prosciutto di Modena DOP

Consorzio della Cipolla di Medicina IGP

Consorzio della Pesca e Nettarina di Romagna

Consorzio delle Buone Idee

Consorzio di Tutela del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP

Consorzio di Tutela della Pera IGP dell'Emilia Romagna

Consorzio di Tutela dell'Asparago Verde di Altedo

Consorzio di Tutela Vini del Reno DOC

Consorzio Mortadella Bologna (ASS.I.CA)

Consorzio per la Patata di Bologna DOP

Consorzio Vini Colli Bolognesi

Ente Tutela Vini di Romagna

Istituto Salumi Italiani Tutelati (I.S.I.T.)



PROVINCIA DI
BOLOGNA



FONDAZIONE
CASSA DI RISPARMIO
IN BOLOGNA