VIAGGI&VACANZE

BOLOGNA

Cultura, fascino, profumi e sapori di una città magica

www.ristorantecavalluccciomarino.com

CAVALLUCCIO MARINO
RICCIONE

Piazzale del Porto, 3 - Riccione (RN) - Tel. +39 0541.693128 - cavalluccio.riccione@libero.it

VAI AL SOMMARIO

SOMMARIO

2 Ristorante Cavallccio Marino - *Riccione*

4/5 Ricordando Lucio

6 Editoriale

7 Redazionale Bologna

8 Ristorante Cesarina - *Bologna*

9 Ristorante Franco Rossi - *Bologna*

10 Gioelleria Veronesi - *Bologna*

11 Ristorante San Silvestro in Cantina - *Bologna*

12 Trattoria Anna Maria - *Bologna*

13 Ristorante Grassilli - *Bologna*

14 Ristorante La Terrazza - *Bologna*

15 Trattoria Monte Donato - *Bologna*

16 Ristorante & Wine Bar Clavature - *Bologna*

17 Ristorante La Capriata - *Bologna*

18 Ristorante Rodrigo - *Bologna*

19 Colli Bolognesi

20 Ristorante La Scuderia - *Dozza Imolese*

21 Osteria del Vicolo Nuovo - *Imola*

22 Agriturismo Locanda dei Cinque Cerri - *Sasso Marconi*

23 Trattoria Trebbi da Gianna e Perla - *Monteveglio*

24 Ristorante Al Ponte - *Anzola dell'Emilia*

25 Osteria del Teatro - *Minerbio*

26 Antica Osteria Al Truciolo - *Altedo di Malalbergo*

27 Ristorante Pizzeria Il Duca di Bentivoglio - *Bentivoglio*

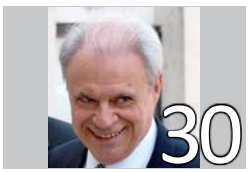
28 Oceano Sea Restaurant - *San Matteo della Decima*

29 Ristorante Pizzeria La Luna Rossa - *Palata Pepoli*

30 **Cultura:** Ario Gnudi

31 Lamborghini - *Bologna*

32 Push Start - *Maranello*



www.gpviaggi.com

ufficiografico.gp@gmail.com

Foto di copertina: Portici Bolognesi

SCARICA LA NOSTRA GUIDA
ONline sul sito:
www.gpviaggi.com

Ricordando Lucio

Conoscevo Lucio Dalla. Non benissimo, non ci frequentavamo, non si può dire che fossimo amici, ma avevamo circa la stessa età e Bologna, la nostra città, a quei tempi, finita la guerra, era poco più di un grosso paese, e ci si incontrava un pò tutti. La mia famiglia era di origini modeste: mio padre faceva il tassista, in giro per le strade di giorno e di notte; mia madre contribuiva al bilancio familiare col suo lavoro di sarta; i nonni paterni, che vivevano con noi, si davano da fare, in cucina lei, nel garage sottocasa lui. Quell'anno, il 1957, uno dei tanti sogni della mia vita di tredicenne non abbiente era una bicicletta nuova: la mitica Legnano giallo-oliva con cui Ercole Baldini vinceva il campionato del mondo su strada. «Se vuoi la bici te la devi guadagnare», era il ritornello costante in risposta alle mie richieste, e così, senza sforzo, mi misi d'accordo con mia madre per farle da fattorino, dietro congruo compenso naturalmente. Lei, sarta da donna, eseguiva costantemente lavori di taglio e cucito per negozi e imprese che andavano per la maggiore nella Bologna di quei tempi: Schiavio Stoppani, in via Rizzoli; le sorelle Fontana, in via Farini; Savini, all'inizio di via Indipendenza; e tanti altri ancora, di cui ho perso il ricordo.

Praticamente tutti i giorni, in sella alla vecchia bici di lei (che presto avrei sostituito con la nuova, o almeno così speravo), mi facevo il giro delle sette chiese per consegnare i lavori finiti e ritirare quelli da fare: il sole di giugno era tiepido, il traffico scarso per le vie del centro, la mia Bologna bella e ancora a misura d'uomo. «Oggi devi andare in un posto nuovo, in Piazza Cavour, da una certa signora Melotti, Ti aspetta per consegnarti roba da aggiustare. Muoviti perchè ha parecchia fretta». Mia madre non aveva aggiunto altro, per cui, inforcata la bici, mi fiondai verso il centro. Conoscevo la zona perchè era quella dove il tram, che avevo preso praticamente tutti i giorni negli ultimi tre anni per andare a scuola alle San Domenico, faceva il giro per ritornare in periferia, da dove era venuto. Trovai la casa, trovai il nome sul campanello, suonai e attesi. Si aprì il portone di un androne che sboccava sulla piazza, e un ragazzotto della mia età, piccolino, paffutello, jeans e maglietta, con un grosso pacco in mano, mi venne incontro e mi salutò. «Ciao, io sono Lucio». «Ciao, e io Ario». «Come mio zio». «Chi è tuo zio?» «Ariodante Dalla, il famoso cantante». «Mai sentito nominare». «Ma sentirai nominare me». «Perchè?» «Perchè diventerò più famoso di lui». «Ciao». «Ciao». Aveva già le idee chiare sin da allora Lucio Dalla, figlio della signora Melotti, modista.

Passarono una ventina d'anni da quei giorni.

Nel 1976, rientrato da poco a Bologna dopo un lungo periodo di lavoro all'estero, decido di fare un salto in centro, da Veronesi (l'orafo/orologiaio principe della città) per ritirare il mio Ro-

lex Datejust che avevo portato a riparare. Al banco dell'oreficeria, jeans e maglietta, c'era Lucio, che esaminava alcuni anelli. Si voltò, mi vide e mi riconobbe subito. «Ciao Ario, come stai? E'un pò che non ti si vede». Cordiale, come sempre.
«Ciao Lucio, non c'è male, grazie. Sono stato all'estero e sono appena rientrato». Volle sapere di me, della mia famiglia, della mia occupazione, mentre di lui mi disse solamente che stava attraversando un periodo fertile relativamente al suo lavoro, ma triste nel privato perchè sua madre era mancata da poco. «Mi dispiace davvero per la tua mamma, ma di te non ho bisogno di chiedere», volli essere altrettanto carino.
«Sei diventato famoso, ti si vede spesso in televisione, ho tutti i tuoi dischi ...». Mi guardò dietro le lenti da miope e mi gratificò con uno di quei suoi sorrisi, a volte tristi a volte luminosi, che sembravano coinvolgergli l'intero viso, già ispido. Stava per replicare quando, proveniente dalla porta d'ingresso, si udì uno squillante "Lucioooo!". Alto non meno di un metro e novanta; magro, quasi diafano; cranio completamente rasato; camicia da guru, aperta sul petto; jeans a zampa d'elefante, sdruciti sul fondo; sandali; bracciali; levriero afgano al guinzaglio: sulla soglia del negozio dei fratelli Veronesi stava Antonio Alessi, antiquario; titolare di una rivendita di oggettistica e arte orientale (sotto la galleria Cavour, a pochi passi da lì); personaggio noto e stravagante nella Bologna di quei tempi; evidentemente amico di Dalla. Lucio non si scompose. «Ciao Antonio. Dimmi che mi hai procurato quelle statuette d'ebano che mi interessano». «Cerrrto! Quando passi in negozio a trovarmi?» «Finisco qui e faccio un salto da te. Aspettami». «Ok, ciao ragazzi, *see you later*».
«E' sempre quello», commentò Lucio dopo che Alessi se ne fu andato. «E' un pò sopra le righe ma, tutto sommato è un bravo ragazzo». «Già ...», replicai io, con un tono che evidentemente dava adito a dubbi. «Perchè, non ti piace?», continuò lui, avendo colto probabilmente nella mia voce una qualche sfumatura di critica. «No, non è per questo. E' che mi sembra un tipo un pò ... sprasolato». E qui occorre una puntualizzazione.
Non avevo usato a caso quel termine di origine dialettale, che, in gergo sartoriale (di cui io e Lucio eravamo pratici grazie alle comuni attività materne), vuol dire sfilacciato, sfrangiato, smagliato. Ma vuole anche dire disgregato, smembrato, scoppiato, e, nella terminologia bolognese di allora, lo si usava per definire individui scombinati, schizzati, non completamente in assetto. Oggi li chiameremmo "fuori". Lucio mi guardò, con meraviglia, quasi con sorpresa, nel sentire quel termine abbastanza inusuale, e, con uno di quei sorrisi di cui dicevo prima, a tutta guancia, mi replicò: «E' vero, hai ragione, sprasolato è proprio il termine giusto». Nel dire quelle parole lo sguardo gli si velò per un attimo, e parve riflettere su qualcosa, ma si riprese subito. Nel frattempo Veronesi mi aveva consegnato l'orologio, e non c'era ragione di restare oltre.
«Ciao Lucio, stammi bene. Mi ha fatto piacere rivederti».
«Anche a me; fatti vivo, e non sparire per altri vent'anni».
«D'accordo, contaci. Te lo giuro sui miei jeans (espressione che, per lui, era quasi sacra)». Ci ridemmo sopra entrambi.

Non l'ho più rivisto di persona da quella volta, ma mi piace pensare che, in una delle sue canzoni più belle, Lucio abbia inserito nel testo quel termine, che, forse, gli ho fatto venire in mente io in quella occasione, tra un anello, un orologio e un levriero. Non sono andato l'altro giorno ai suoi funerali, ma, ricordandolo con piacere e con non poca emozione, ho messo sul piatto del giradischi *Quale allegria,* questo suo capolavoro che pare più una poesia in musica che una semplice canzone, che fa: " ... *con allegria, far finta che in fondo in tutto il mondo c'è gente con i tuoi stessi problemi, e poi fondare un circolo serale per pazzi sprasolati e un poco scemi ...*". P.S. Noi bolognesi diciamo sprasolati con una s sola (non con due, come leggete su internet), e, se ascoltate la versione originale del brano interpretata da Lucio, ve ne renderete conto.

Questo racconto, intitolato ***Quale allegria***, è risultato vincitore del premio letterario "Le quattro porte", Pieve di Cento (BO) 2018.

Ario Gnudi

editoriale 2018

Bologna, la nostra città, è nota in tutto il mondo oltre che per i propri aspetti culturali (l'Alma Mater Studiorum è la più antica e conosciuta Università di tutto l'emisfero occidentale), anche per le proprie tradizioni culinarie: da qui gli epiteti, notissimi, di "Bologna la Dotta" e "Bologna la Grassa". Ma, se non esiste dubbio alcuno sul versante letterario della questione, è sul fronte gastronomico che si potrebbero addurre alcune, e diverse, considerazioni.

Ora, a parte che Jan Fleming in uno dei suoi celebri romanzi fa mangiare alla propria arcinota creatura un bel piatto di "spaghetti alla bolognese", specialità che non è mai esistita sulle nostre tavole (ma il padre di James Bond era inglese, e, come tutti i suoi conterranei, poco pratico di pastasciutta, per cui lo perdoniamo), ci sono, in proposito, alcuni interrogativi che ci dobbiamo porre, accanto a qualche certezza.

Una di queste ultime, ad esempio, è quella relativa alla mortadella.

La produzione di questo insaccato (da mortarum, salsiccia aromatizzata con bacche di mirto, o mortatum, carne finemente tritata nel mortaio), pare che risalga addirittura ai tempi dei romani. Poi, nella Felsina degli Etruschi prima, nella Bononia dei Galli poi, a seguire nel Medioevo, e via via sino ai giorni nostri, si continuò la produzione di questo salume esclusivamente nella nostra città. La quale, per difendersi dalle imitazioni, ha dovuto richiedere in sede europea il marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta), che configura la denominazione specifica di "Mortadella Bologna".

Una domanda, tuttavia, che potremmo porci, e che senz'altro ci sta, potrebbe invece essere questa: di chi è la paternità dei tortellini?

I sacri testi fanno risalire l'origine della specialità addirittura all'ombelico di Venere, ma, mitologia a parte, è vero che esiste, da sempre, la diatriba tra Bologna e Modena circa l'intestazione della paternità di cui sopra. Le fonti più accreditate spiegano la contesa in questo modo: esisteva in quel di Castelfranco Emilia una trattoria nota in tutta la regione per la squisitezza dei propri tortellini in brodo, specialità che attirava in quella locanda le genti di tutto il circondario, e non solo. Ora, essendo il Comune di Castelfranco, a quei tempi, allocato nella Provincia di Bologna, fu automatico attribuire la paternità di quel piatto ai bolognesi. Quando poi, per ragioni politico - catastali, quel Comune passò alla Provincia di Modena, ecco che i modenesi vollero impossessarsi anche della titolarità del piccolo involucro di pasta ripieno. E la contesa, nata secoli fa, continua ancora oggi.

Noi, che siamo bolognesi doc, e quindi di parte, preferiamo pensarla in questo modo: il tortellino è un piatto tipicamente tradizionale e quindi, come tale, lo si mangia nelle ricorrenze, quali, ad esempio, il giorno di Natale. Cosa portavano quel giorno in tavola le nostre madri, le nostre nonne, le nostre bisnonne ... ? Tortellini in brodo (di cappone, possibilmente).

Cosa portavano in tavola, nello stesso giorno, le corrispettive donne di casa modenesi? Passatelli in brodo o tagliatelle al ragù.

Questa è, a nostro parere, la soluzione del problema.

Daniele Padovani

Bologna

Panoramica

Il complesso di Santo Stefano

Basilica di San Petronio

Fontana del Nettuno

Le Due Torri

Santuario Madonna di San Luca

Canale delle Moline

VAI AL SOMMARIO

RISTORANTE CESARINA

Via Santo Stefano, 19/B - 40125 Bologna
Tel. +39 051 232037
info@ristorantecesarina.it

www.ristorantecesarina.it

Chiude il lunedì e martedì a pranzo

RISTORANTE FRANCO ROSSI

Via Goito, 3 - 40126 Bologna
Tel./Fax +39 051 238818
francorossibologna@hotmail.it

www.ristorantefrancorossi.it

Chiude la Domenica

F. Veronesi & Figli

gioielleria - argenteria - orologeria DAL 1893
jewellery, silver, watches. SINCE 1893

PIAZZA MAGGIORE, 4/A (ANG. CLAVATURE) - TEL. **+39 051224835** - BOLOGNA
www.ferdinandoveronesi.com - info@veronesi1893.it

GRAPHIC LIVE - Bologna

RIVENDITORE AUTORIZZATO - OFFICIAL RETAILER

PATEK PHILIPPE GENEVE

ROLEX

TUDOR

Chantecler CAPRI

NIMEI CIELO VENEZIA 1270

Giovanni

ANNAMARIA CAMMILLI FIRENZE

Miluna

SERAFINO CONSOLI JEWELRY

Gioielli di squisita fattura con pietre selezionate. Posateria e oggetti in argento.
Servizio post-vendita ed assistenza tecnica qualificata.

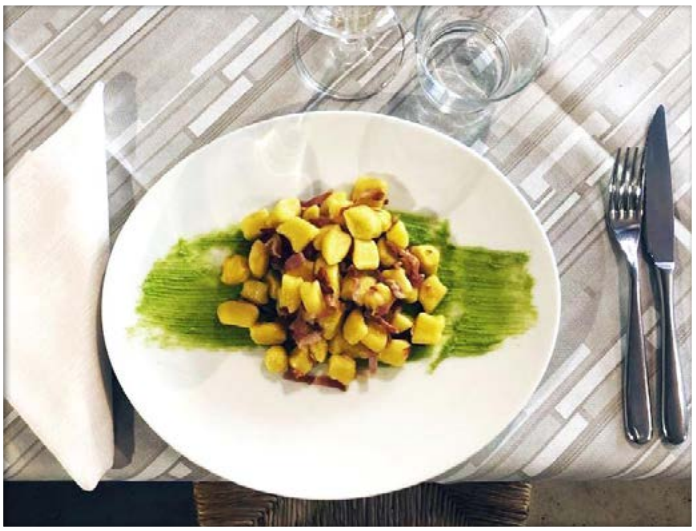
Refined jewellery with carefully selected stones. Silver articles and tableware.
Warranty and qualified technical assistance of the purchased goods.

RISTORANTE SAN SILVETRO IN CANTINA

Piazza Minghetti, 2 b/c - 40124 Bologna
Tel. +39 051 0873486
www.sansilvestroincantina.com

www.sansilvestroincantina.com

Chiude la Domenica sera e tutto il lunedì



TRATTORIA ANNA MARIA

Via delle Belle Arti, 17/A - 40126 Bologna
Tel. +39 051 266894
trattoriannamaria@libero.it

www.trattoriannamaria.com

Chiude il lunedì

RISTORANTE GRASSILLI

Via dal Luzzo, 3 - 40125 Bologna
Tel./Fax +39 051 222961
ristorantegrassilli@hotmail.com

www.ristorantegrassilli.weebly.com

Chiude il mercoledì

RISTORANTE LA TERRAZZA

Via del Parco, 20 - 40138 Bologna
Tel. +39 051 531330
tiziano@laterrazzasnc.191.it

www.ristorantelaterrazza.it

Chiude la Domenica

TRATTORIA MONTE DONATO

Via Siepelunga, 118
40141 Bologna
Tel. +39 051 472901

www.trattoriamontedonato.it

Chiude il lunedì

CLAVATURE Ristorante & Wine Bar

Via Clavature, 17/C - 40124 Bologna
Tel./Fax +39 051 264353
clive@clavature.it - info@clavatre.it

www.clavature.it

Sempre aperto

RISTORANTE LA CAPRIATA

Strada Maggiore 19, Corte Isolani, 1/e - 40125 Bologna
Tel. +39 051 236932 - Cell. +39 377 9926908
info@lacapriata.it

www.lacapriata.it

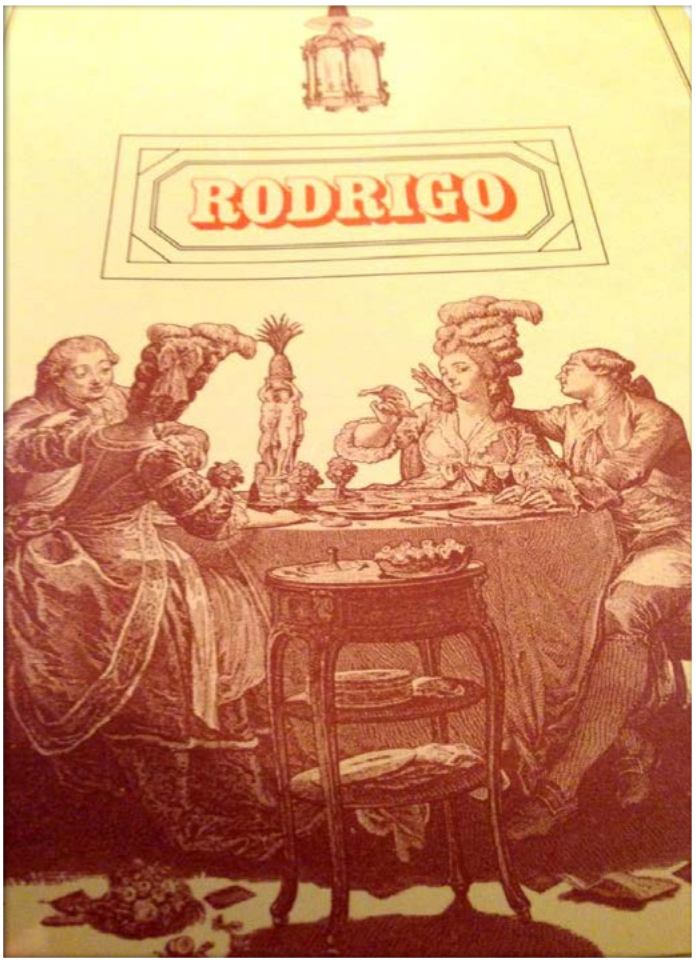
Sempre aperto

RISTORANTE RODRIGO

Via della Zecca, 2H - 40121 Bologna
Tel. +39 051 235536
info@ristoranterodrigo.com

www.ristoranterodrigobologna.it

Chiude la Domenica



Monteveglio

Colli Bolognesi

Sasso Marconi: Villa Griffone ed il Museo Marconi

Imola: La Rocca

Fontana del Nettuno

Minerbio: Il Castello dei Manzoli

Dozza: La rocca Sforzesca

VAI AL SOMMARIO

RISTORANTE LA SCUDERIA

Via XX Settembre, 53 *(sul piazzale della rocca)* - 40050 Dozza (Bo)
Tel. +39 0542 678103
info@lascuderiadozza.it

www.lascuderiadozza.it

Chiude il martedì

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO

Via Codronchi, 6 - 40026 Imola (Bo)
Tel. +39 0542 32552 - Cell. 338 9249555
ambra@vicolonuovo.it

www.vicolonuovo.it

Chiude il lunedì

AGRITURISMO LOCANDA DEI CINQUE CERRI

Via Val di Setta, 121 - 40037 Località Cinque Cerri - Sasso Marconi (Bo)
Tel. +39 051 847734
info@locandacinquecerri.com

www.locandacinquecerri.com

Albergo sempre aperto e il ristorante chiude la Domenica sera

dal 1922 TRATTORIA TREBBI *di Gianna e Perla*

Via Stiore, 23 - Stiore, Monteveglio (Bo)
Tel. +39 051 6707929 - +39 051 6702002
info@trattoriatrebbi.it

www.trattoriatrebbi.it

Chiude il mercoledì

RISTORANTE AL PONTE

Via Emilia Ponente, 353
40011 Anzola dell'Emilia (Bo)
Tel. +39 051 739723 - Cell. +39 347 1660339
paoloteiwaz@gmail.com

Chiude la Domenica

OSTERIA DEL TEATRO

Via G. Garibaldi, 12B/C
40061 Minerbio (Bo)
Tel. +39 051 876191 - Cell. +39 349 3686294
ot.osteriadelteatro@gmail.com

Chiude la Domenica

ANTICA OSTERIA IL TRUCIOLO

Via Nazionale, 38 - 40051 Altedo di Malalbergo (Bo)
Tel. +39 051 871858 - Cell. 392 0355700
albergamolia@gmail.com

www.osteriailtruciolo.it

Chiude la Domenica

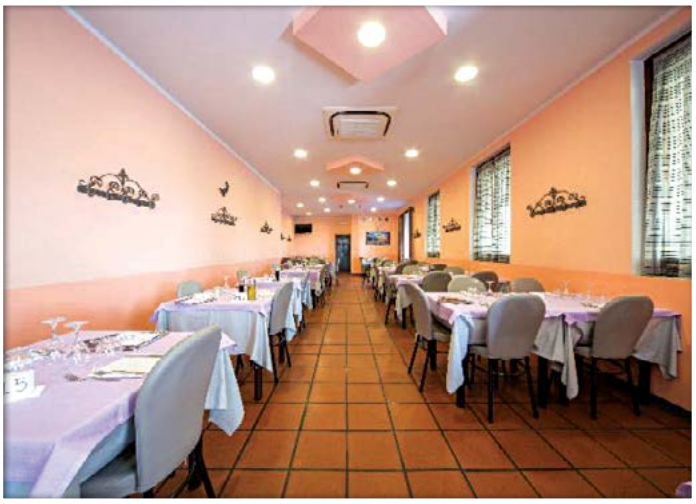
VAI AL SOMMARIO

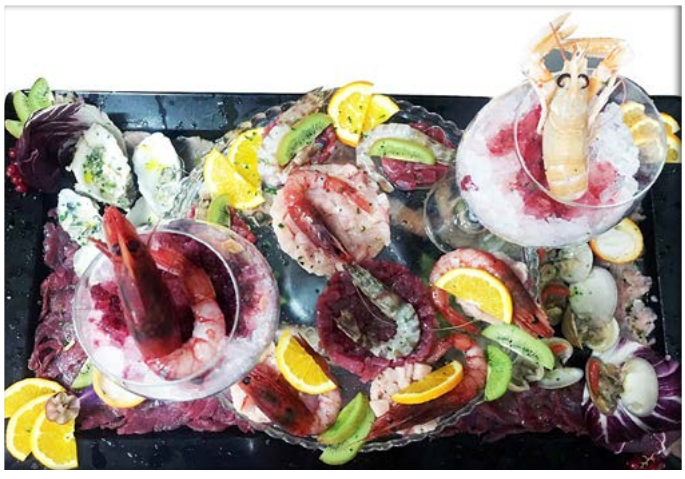
IL DUCA DI BENTIVOGLIO RISTORANTE PIZZERIA

Via Asinari, 9 - 40010 Bentivoglio (Bo)
Tel. +39 051 6640050 - +39 392 3553754
duca.bentivoglio@gmail.com

www.ducadibentivoglio.com

Chiude il lunedì





OCEANO SEA RESTAURANT

Via San Cristoforo, 178/A - 40017 San Matteo della Decima (Bo)
Tel. +39 051 19989867
info@ristoranteoceano.it

www.ristoranteoceano.it

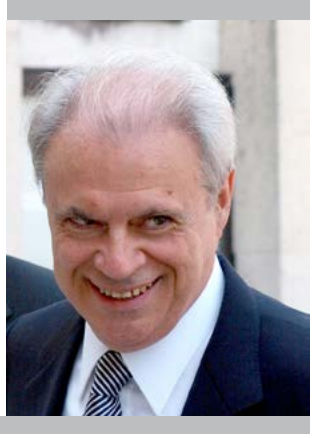
Chiude il lunedì

LA LUNA ROSSA RISTORANTE PIZZERIA

Via Provanone, 4907 - 40014 Palata Pepoli (Bo)
Tel. +39 051 985919
info@lalunarossa.it

Chiude il lunedì

Ario Gnudi

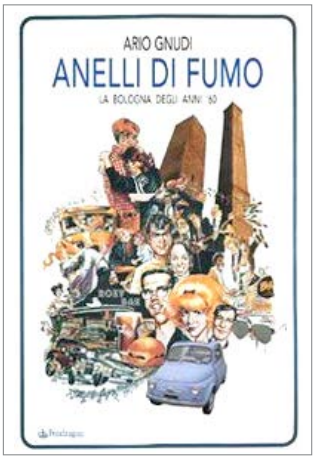


CULTURA

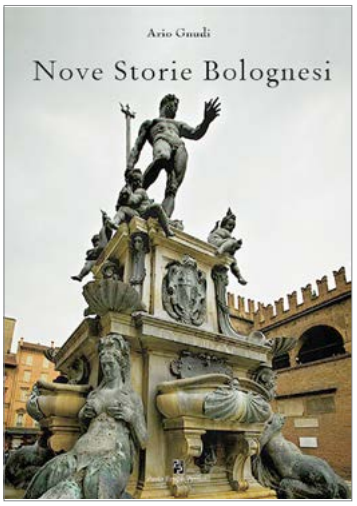
Bolognese per nascita,
burocrate per necessità,
Scrittore per vocazione.

"Non ci sono libri morali o immorali. Ci sono solo libri scritti bene o scritti male". Così diceva il grande Oscar Wilde cento e passa anni fa, e mai, alla luce di quanto accade sin troppo di frequente ai giorni nostri, considerazione fu più giusta e azzeccata.

Oggi tutti scrivono: il solerte cronista sulla caotica fase socio-politica del momento; il brillante economista sulla soluzione della crisi finanziaria in atto; l'onorevole di lungo corso sulla propria consuetudine in materia di scranni e poltrone; il campione a riposo sui



suoi trascorsi nelle piste o nei campi da gioco; il divo ingrigito sui suoi amori con la diva ritoccata; l'ex valletta sulla propria stressante prova nell'isola dei famosi, a confronto con l'esperienza, ancora più gravosa, del tronista nel grande fratello.
Il più delle volte si tratta di opinioni in libera uscita, e spesso non è neanche farina del loro sacco.
Ma un editore interessato lo si trova senza difficoltà, se non altro per i riflessi d'immagine che l'operazione comporta; un conduttore TV si rende sempre disponibile a mostrare la copertina in primo piano, anche per ovvie questioni di bottega; una presentazione nella nota libreria del centro non si nega a nessuno, specie quando si tratta di personaggi conosciuti e paparazzati.
E così, dopo avere acquistato il volume con tanto di autografo, l'abbacinato lettore si becca la pizza del giorno, abbondante di pomodoro e con doppia mozzarella, condita con qualche fungo o qualche carciofino quando gli va bene.
Per fortuna, c'è anche chi sa scrivere, al di là del fatto che sia persona nota o meno al grande pubblico.
E' il caso di questo autore, rappresentato da una piccola casa editrice locale e di nicchia, ospitato a fatica nei santuari della cultura letteraria, sconosciuto ai più.
Ha già pubblicato sei libri, il nostro amico bolognese, di cui tre a sfondo biografico - uno sulla giovinezza: *Anelli di fumo, la Bologna degli anni '60;* un secondo sulla maturità: *Corsie ad ostacoli,* stralci di sanità bolognese; il terzo sul crepuscolo: *Age, vademecum per viaggiatori della sera;* e ve li consiglio tutti (specie l'ultimo, destinato inevitabilmente a far man bassa di premi letterari) - . Un romanzo giallo metropolitano: *Giochi di parole*. Un saggio sul cinema: *50 + 1, un infiltrato tra cinquanta capolavori del cinema.* Un'antologia di racconti: *Nove storie bolognesi* (vincitore del Premio Letterario Internazionale Città di Pontremoli 2017), che non ha nulla da invidiare alle famose *Nine Stories di J. Salinger.*
Li ho letti, sono uno più bello e interessante dell'altro: ben scritti, coinvolgenti, a volte divertenti a volte sofferti, sempre ironici e spesso autoironici; dalla prosa fluida, lucida, scorrevole, logica.
Ma non li conosce nessuno, e



quindi affiancandoci, nel nostro piccolo, al grande scrittore inglese, potremmo dire: "Non è difficile scrivere libri. La difficoltà consiste semmai nel riuscire a farli conoscere".

Daniele Padovani

VAI AL SOMMARIO

LAMBORGHINI Bologna

www.lamborghini-bologna.com

Via Santa Chiara, 2 • Bologna • Tel. +39 051 34 0753 • lamborghini-bologna@lamborghini.com

facebook

Opening Hours: Week Opening Hours: 9:30 - 18:30
Saturday Opening Hours: 9:30 - 13:30 - Sunday Opening Hours: closed

PUSH START MARANELLO

PUSH START TEST DRIVE

Via Dino Ferrari, 41 • Maranello (Mo) c/o WARM-UP shop • vicino al Museo Ferrari
Tel. +39 0536 945888 • Cell. +39 346 3705035 • maranello@pushstart.com

facebook

www.pushstart.it

tripadvisor

book now

VAI AL SOMMARIO