

BOLOGNA

**CULTURA
TRADIZIONI
TERRA DI SAPORI**





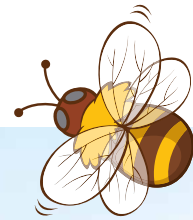
In campagna abbiamo le api: Apis Mellifera

Le api, sentinelle dell'ambiente, sono fin dall'antichità il simbolo dell'abbondanza e del periodico rinnovarsi della natura.

Noi abbiamo particolarmente a cuore la tutela delle nostre api, per le quali abbiamo creato ottimali condizioni di sviluppo e di convivenza garantite, in campagna, dal non uso di prodotti tossici, dalla presenza di una ricca flora spontanea, di siepi e boschi che circondano le nostre vigne.

Il miele che otteniamo è molto buono e lo usiamo nel nostro agriturismo.

WWW.GAGGIOLIVINI.IT



LA FORMULA DELLA FELICITÀ



GRATIFICO
l'arte della pasta di Bologna

La pasta fresca bolognese dalla sfoglia ruvida e dagli ingredienti di qualità selezionata che grazie all'innovativa tecnica di lavorazione, senza l'aggiunta di conservanti, preserva nel tempo il gusto autentico dei prodotti.



Trovi la nostra pasta fresca in via Mattei 6 a Minerbio (Bo) o su [gratifico.shop](https://www.gratifico.shop) con consegne in tutta Italia

SOMMARIO

2	AZIENDA AGRICOLA GAGGIOLI	22	TORTELLINO E PIGNOLETTO
3	GRATIFICO		BORLENGO E BARBERA
4	SOMMARIO	23	I COLLI BOLOGNESI
5	RISTORANTE DA TAIADÈLA	24	PANIFICIO GAZZETTI E TARDINI
6-7	VISITARE BOLOGNA	25	TRATTORIA AI CANALETTI
8	RICETTA TORTELLINI	26	CENTRO CARNI PERSICETANO
9	LE TAGLIATELLE		FATAFADIGA BOTTEGA OSTERIA
10	GRAN BOLLITO MISTO ALLA BOLOGNESE	27	AZIENDA AGRICOLA BASSI
11	RICETTA FRIGGIONE	28	LE SPIGHE D'ORO
12	IL PANE BOLOGNESE	29	LABORATORIO DEL GELATO
13	RICETTA CRESCENTINE	30	RISTORANTE PIZZERIA GROTTA AZZURRA
14	RICETTA TORTA DI RISO	31	RISTORANTE PIZZERIA SAN BARTOLO
15	RICETTA ZUPPA INGLESE	32	IL PUNTO PIZZA
16-17	AZIENDA AGRICOLA GAGGIOLI	33	MACELLERIA CERESI
18	I VINI BOLOGNESI	34	MACELLERIA IL CASARO
19	IL RE DEL PIGNOLETTO	35	LA COMPATIBILE
20-21	AZIENDA AGRICOLA GAGGIOLI	36	GRATIFICO

SCARICA LA GUIDA ONLINE SUL SITO

WWW.GPVIAGGI.COM 

gp.ufficiografico@gmail.com

**In copertina: Fontana del Nettuno
Piazza del Nettuno (Bo)**



Dal 1984, il Ristorante Da Taiadèla rende omaggio alla tradizione culinaria emiliana, ai sapori di una terra unica, alla pasta fatta in casa che qui conserva radici profonde. Siamo figli della nostra terra e delle esperienze che la nostra famiglia ha vissuto attorno al laboratorio di pasta fresca della nonna Alma fin dal 1962. Nel corso degli anni, abbiamo voluto conservare quella passione autentica per la genuinità dei prodotti e per la cucina regionale. Ancora oggi, ci impegniamo per portare in tavola sapori e consistenze che raccontano la cultura del cibo del nostro ristorante a Bologna, precisamente a Sant'Agata Bolognese.

Siamo legati all'Emilia e, in particolare, a Sant'Agata Bolognese – terra di motori e di buon cibo.

Il nostro spazio sorge vicino agli stabilimenti Lamborghini e questo ci permette di valorizzare la cucina regionale nel mondo servendo ospiti internazionali. In ogni piatto, facciamo del nostro meglio per esaltare il bagaglio culinario della zona. Ragù, insaccati, piatti di terra e carni. Il Ristorante Da Taiadèla è a disposizione per ospitare eventi, come pranzi o cene di gruppo per turisti in visita nella Motorvalley, eventi aziendali, feste private, battesimi e matrimoni da condividere con amici e parenti.



WWW.DATAIADELA.IT





FONTANA DEL NETTUNO



LE DUE TORRI



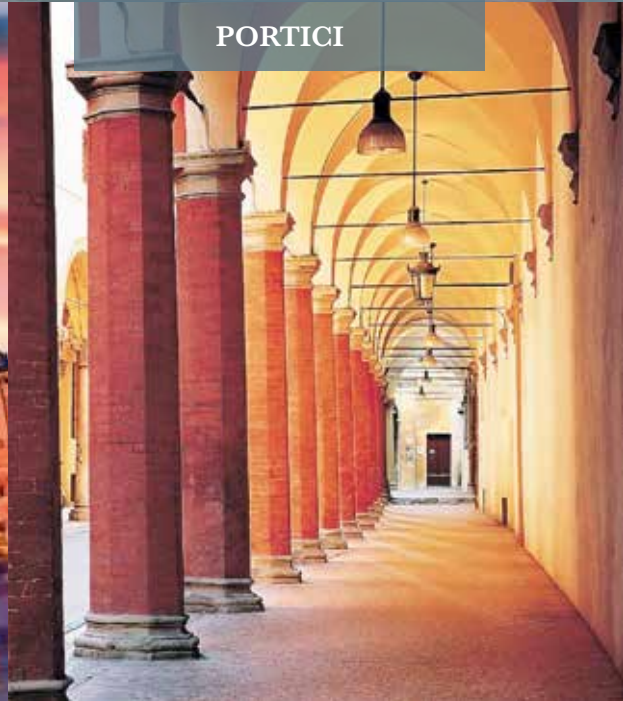
VISITARE BOLOGNA

PIAZZA MAGGIORE

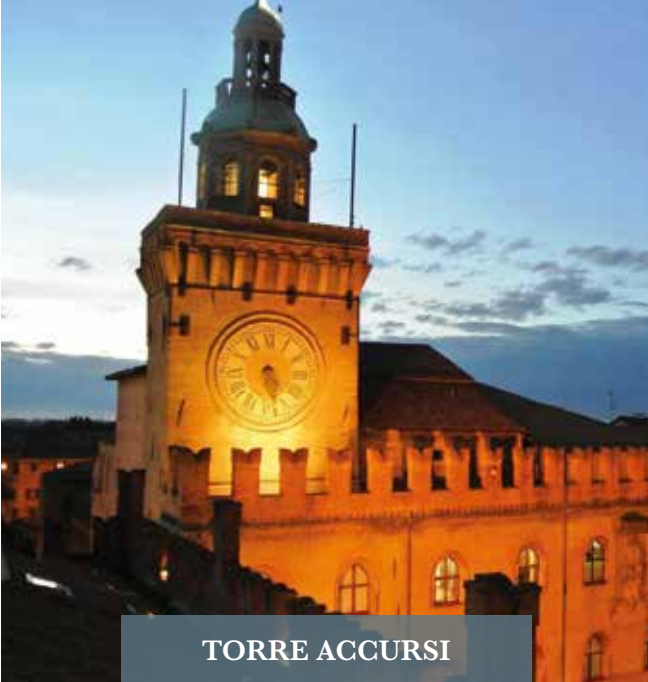
BASILICA S.PETRONIO



PALAZZO DEL PODESTÀ



PORTICI



TORRE ACCURSI

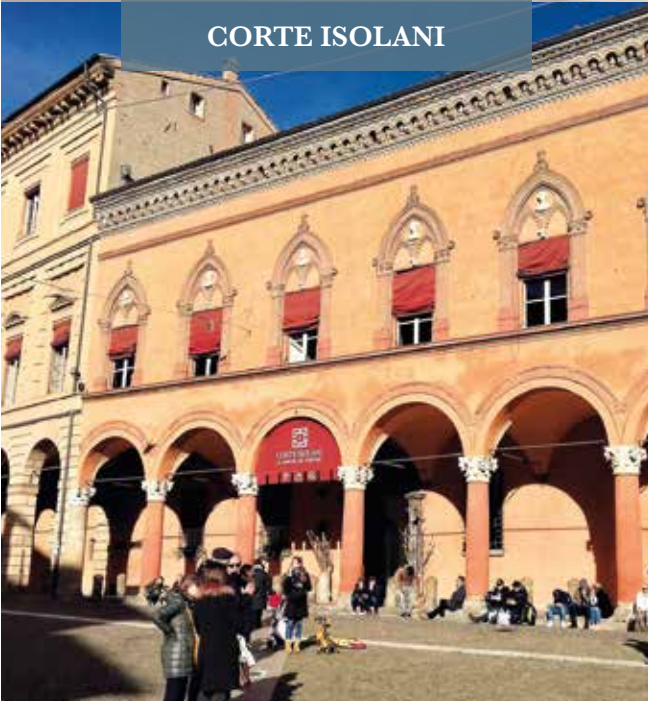


PIAZZA SANTO STEFANO



BASILICA S. FRANCESCO

CORTE ISOLANI



SALABORSA



SANTUARIO DELLA MADONNA DI S.LUCA

GIARDINI MARGHERITA





Tortellini

LA RICETTA

PREPARAZIONE

Preparate il ripieno tritando finemente tutta la carne, unite il parmigiano, le uova, la noce moscata e sale qb. Far riposare almeno 12 ore in frigorifero. Preparate il brodo mettendo la carne in 4 lt. di acqua fredda e portare ad ebollizione. Togliete la schiuma che si verrà a creare sopra il brodo. Aggiungete le verdure ed il sale. Fate bollire a fuoco lento almeno 3 ore.

Tirate col mattarello una sfoglia di pasta sottile, tagliatela a quadretti di circa 3 cm di lato e mettete una nocciola di ripieno in ogni quadratino e chiudetelo a triangolo schiacciando la pasta (facendo attenzione a non schiacciare il ripieno) facendola aderire e arrotolandola al dito sovrapponetevi i due angoli premendo, e dategli la somiglianza di un ombelico. Più sono piccoli, meglio è.

Scolate il brodo dalla carne e portate ad ebollizione, versate dolcemente i tortellini che saranno pronti in 3-4 minuti.

INGREDIENTI PER 1000 TORTELLINI

PASTA

- 3 uova
- 3 etti di farina

RIPIENO

- 300 gr di lombo di maiale rosolato nel burro
- 300 gr di prosciutto crudo
- 300 gr di vera mortadella di Bologna
- 450 gr di formaggio Parmigiano Reggiano
- 3 uova e noce moscata

BRODO

- 1 kg di carne di manzo (doppione)
- 1/2 gallina ruspante
- sedano, carota, cipolla, sale



Tagliatelle

un po' di storia

Nel 1931 un umorista bolognese Augusto Majani inventò una storia sulle Tagliatelle:

Nel 1487 il Signore di Bologna, Giovanni II di Bentivoglio, apprestandosi a ricevere la nobildonna Lucrezia Borgia in sosta a Bologna nel suo viaggio che la recava a Ferrara per sposare il duca Alfonso I D'este, diede incarico al suo cuoco di fiducia Mastro Zefirano di creare una pietanza che rendesse omaggio alla nobildonna, egli inventò le tagliatelle ispirandosi ai lunghi capelli biondi di Lucrezia Borgia. Sulle tagliatelle si sono espressi i più grandi della cucina italiana e non solo, Pellegrino Artu ci riferisce che in origine si chiamavano i tagliatelli (Scappi, Panonto) e che fu il bolognese Tommaso Garzoni di Bagnacavallo nel suo "La piazza universale di tutte le professioni del mondo", (Venezia 1616) a conferire a questo tipo di pasta fresca il genere femminile da cui le Tagliatelle.



Il nome Tagliatelle viene dal verbo tagliare, in origine già al tempo dei romani. Apicio, gastronomo cuoco e scrittore vissuto probabilmente tra il 25 a.c. ed il 37 d.c., nel suo "De re Coquinaria" ci parla di lagane per intendere la sfoglia di pasta fresca all'uovo con cui si fanno le odierne lasagne e che ripiegata su sè stessa e tagliata da origine alle tagliatelle le quali devono essere di una larghezza dai 6 ad un massimo di 8 mm.



Da cosa si riconosce il tradizionale bollito bolognese? Dalla incredibile ampia scelta di salse, mostarde e contorni: la classica salsa verde, la salsa verde con cipolla, la salsa rossa con peperone, la mostarda di mele cotogne, la mostarda di frutta alla senape, i fagiolini bianchi in umido, le cipolline in agrodolce, il purè di patate, gli spinaci al burro, le carote, le patate bollite, l'immane "friggione" e infine dall'immane carrello, dove vengono tenuti in caldo e serviti i "Bolliti".



Gran Bollito misto alla bolognese

Uno dei ricettari più conosciuti in Italia, quello di Pellegrino Artusi, sintetizza in poche parole la differenza tra il bollito di manzo e il lesso.

“Lo sa il popolo e il comune che per ottenere il brodo buono bisogna mettere la carne ad acqua diaccia e far bollire la pentola adagino adagino e che non trabocchi mai. Se poi invece di un buon brodo preferite un buon lesso, allora mettete la carne ad acqua bollente senza tanti riguardi.”

Il Gran Bollito Misto è composto da carne di manzo, di gallina e di vitello, alle quali si vanno ad aggiungere lingua e testina di vitello e cotechino di maiale.

La ricetta, come spesso accade per i piatti più tradizionali della cucina bolognese, è stata depositata con atto notarile presso la Camera di Commercio di Bologna e, come tagli di carne, prevede:

Carni di manzo: formato a scelta tra la “copertina”, la “fallata”, la “polpa” e il “girello di spalla”; inoltre deve essere presente della carne con parti gommose e carne a fibra lunga: il “doppione”, la “punta di petto”, la “culatta”;

Carni di vitello: la “testina”, lo “zampetto”, che può essere anche di maiale, la “punta di vitello”, il “codone” e la “lingua”, che possono essere indifferentemente di manzo o di vitello; il cappone, il cotechino e lo zampone.

In fase di preparazione, occorre sempre tenere presente che ogni taglio richiede un proprio tempo di cottura. Per quanto riguarda il gran bollito misto, occorre considerare che testina, lingua e cotechino vanno cotti a parte, perché i rispettivi sapori finirebbero con il rendere troppo forte il sapore del brodo e troppo torbido l'aspetto.



Il Friggione

Il friggione è una salsa a base di cipolla bianca e pomodori pelati tipica della tradizione culinaria bolognese.

Un piatto sostanzioso della cucina povera da servire come contorno. Una preparazione semplice, ma che prevede tempi lunghi. La ricetta originale del friggione è stata inventata nel 1886 da Maria Manfredi Baschieri e oggi è conservata presso la Camera di Commercio di Bologna.

PREPARAZIONE

Mondate le cipolle e affettatele finemente. Mettetele poi in una ciotola con il sale e lo zucchero e lasciate macerare per almeno 4 ore. Trascorso il tempo, versate le cipolle, insieme al liquido che avranno rilasciato, in un tegame con lo strutto. Lasciate cuocere per un paio d'ore mescolando di tanto in tanto. Non appena le cipolle si saranno scurite, aggiungete il pomodoro e procedete con la cottura per un'altra ora e mezza. Quasi a fine cottura regolate di sale, aggiungete il pepe e aceto prima di servire. Ottimo servito sui crostini di pane, come contorno per piatti di carne o per accompagnare la polenta.

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

- N° 8 cipolle medio grandi
- 1 kg di pomodori freschi pelati
- 6 cucchiaini di olio d'oliva o strutto
- sale e aceto





Il pane bolognese

Un'ampia varietà di formati che chiamarlo semplicemente pane è troppo riduttivo. Per fare il pane bolognese viene utilizzata la farina "O", vengono utilizzati olio o strutto, e infine lievito.

Un altro elemento che rende unico il pane bolognese sta nel fatto che per la sua preparazione viene utilizzata la biga, una sorta di preimpasto ottenuto miscelando acqua, una farina di frumento forte tipo 00 e naturalmente lievito, e lasciato riposare per almeno 18 ore, la cui funzione è quella di accelerare la lievitazione e fermentazione dell'impasto oltre che donare gusto e profumo al pane.

Tra i formati di pane più famosi ci sono: **barillini**, **croccette** (che si differenziano da quelle ferraresi per il nodo centrale), **nastrini**, **carciofini** o **garofanini** (chiamati in modo diverso nei vari quartieri della città),



mustafà o **schioppo**, oltre al **pane piuma** o **pane della domenica** così denominato perché i bolognesi erano soliti acquistarlo il sabato per consumarlo appunto la domenica.

TIPOLOGIE DI PANE

1. **croccetta**
2. **montasù**
3. **barillino all'olio**
4. **carciofo**
5. **mustafà**
6. **pane piuma**



Le Crescentine sono le regine delle trattorie di Bologna. Da mangiare con i salumi, belle calde e fumanti e di varie dimensioni, le Crescentine bolognesi sono l'equivalente dello gnocco fritto di Modena, Reggio e Parma e del Pinzino di Ferrara o della Piada frita della Romagna e si realizzano da un semplice impasto fritto nello strutto o nell'olio di oliva. Si mangiano con le mani farcendole a piacere con il pesto bolognese (a base di lardo e aromi), salumi e formaggi freschi (crescenza, stracchino, squacquerone, etc.) nonchè sottaceti e sott'oli fatti in casa.

Crescentine

PREPARAZIONE

Mescolate la farina con il sale e disponetela a fontana al cui centro versate il lievito sciolto nell'acqua tiepida e l'olio. Impastate con forza aggiungendo il latte fino ad ottenere una pasta morbida ed omogenea. (Se volete un fritto ancora più asciutto aggiungete nell'impasto un cucchiaino di aceto).

[nota bene: si può sostituire il lievito con 1 cucchiaino di bicarbonato]

Lasciate l'impasto in una ciotola coperta da un panno umido a lievitare per più di 2 ore. Stendete la pasta in sfoglia di 3-4 mm di altezza, tagliatela a rombi o a quadrati e lasciate riposare per 5/10 minuti. Quindi iniziate a friggerli un pò alla volta nello strutto o in olio di semi di arachide. Friggete ogni pezzo un minuto per lato (fino ad una leggera doratura). L'impasto a contatto con lo strutto si gonfierà formando delle bolle. Passatele nella carta assorbente e servitele ancora calde.

LA RICETTA

INGREDIENTI

- 1 Kg di farina 00
- 1 cubetto di lievito di birra
- 2-3 cucchiai di olio extravergine
- 2 cucchiai di sale fino
- acqua tiepida
- latte intero





Torta di Riso

PREPARAZIONE

Far bollire il latte, aggiungere il riso, la scorza grattata di limone, il pizzico di sale, lo zucchero vanigliato. Far cuocere il riso facendo assorbire quasi completamente il latte. Far raffreddare in una terrina il riso per far assorbire il latte rimasto dalla cottura. Nel frattempo sbattere le uova con lo zucchero caramellato (si può montare a neve l'albume a parte), incorporare le mandorle tritate, il cedro candito tagliato a cerchietti (per chi usa gli amaretti aggiungerli frantumati finemente); amalgamare il tutto con il liquore di mandorle amare. Mettere tutto in uno stampo imburrato e spolverato con pangrattato; l'impasto deve essere di 3-4 cm. Cuocere in forno scaldato a 180° per 20 minuti, poi abbassare a 150° e cuocere per altri 40-45 minuti. Come si forma una crosticina bionda e croccante togliere dal forno, lasciare intiepidire e bagnare con il liquore dopo aver fatto dei forellini con uno stecchino.

La torta di riso è un tipico dolce bolognese. Veniva tradizionalmente preparato durante la “Festa degli addobbi”, festa istituita nel 1470 per il decennale di una parrocchia in cui era uso esporre alle finestre, in segno di festa, dei drappi colorati. In tale occasione le case dei parrochiani erano aperte alle visite di vicini e conoscenti e agli ospiti si offriva questa torta.

LA RICETTA

INGREDIENTI

- 1 litro di latte
- 300 g di riso
- 100 g di zucchero caramellato
- 150 g di zucchero vanigliato
- 4 tuorli d'uovo
- 2 uova intere
- 250 g di mandorle
- 100 g di cedro candito
- un bicchierino di liquore mandorla amara, cannella, chiodi di garofano
- buccia grattata di un limone
- pizzico di sale
- facoltativo: 4-6 amaretti

Zuppa inglese

PREPARAZIONE

Preparate la crema pasticcera: aprire il baccello di vaniglia, prelevare i semi e metterli in un tegame insieme al latte e alla scorza di limone a strisce larghe. Portate il latte a bollore, spegnere e fare riposare. Ora mettete i tuorli in una ciotola, unite lo zucchero e mescolate. Incorporate l'amido di mais, l'amido di riso mescolando con una frusta in modo da amalgamare bene il composto. Togliete la scorza di limone dal latte e versarlo a filo sulle uova continuando a mescolare con la frusta. Trasferite il composto nel tegame, metterlo sul fuoco continuando a mescolare fino a quando, la crema, si sarà addensata. Versare la crema in una ciotola, copriarla con pellicola alimentare, fare intiepidire e metterla in frigo a raffreddare. Preparate ora la crema pasticcera al cioccolato: mettere i tuorli in una ciotola, unire lo zucchero e mescolare. Setacciare il cacao, l'amido di mais e unirli ai tuorli mescolando con una frusta per evitare la formazione di grumi. In un pentolino scaldare il latte e portare a bollore. Appena sfiora il bollore, spegnere. Versare il latte, poco alla volta, sulla miscela di tuorli mescolando con la frusta per amalgamare bene il tutto. Rimettere il composto nel tegame e portare di nuovo a bollore, fare addensare per pochi secondi fino ad ottenere la consistenza desiderata e spegnere. Unire il cioccolato fondente tagliato a pezzetti piccoli e mescolare fino a completo scioglimento. Quando il cioccolato sarà completamente sciolto trasferire la crema in una terrina, coprire con la pellicola alimentare e fare intiepidire. Porre in frigo e fare raffreddare.

Assembliamo la zuppa inglese: immergere velocemente i savoiardi nell'alchermes da entrambi i lati, senza inzupparli troppo (basteranno due secondi per lato). Prendere una ciotola in vetro da 20 cm di diametro e disporre un primo strato di biscotti e coprire con metà crema pasticcera classica. Proseguire con un altro strato di savoiardi imbevuti nel liquore, coprirli con la crema pasticcera al cioccolato e completare con la crema pasticcera classica. Coprire con pellicola e porre in frigo per qualche ora.



LA RICETTA

INGREDIENTI PER LA ZUPPA INGLESE

- 20 Savoiardi (oppure pan di Spagna o pasta biscotto)
- 800 gr crema pasticcera
- 400 gr crema pasticcera al cioccolato
- Alchermes (q.b. per bagnare i savoiardi)

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

- 250 ml latte intero
- 60 gr tuorli (circa 3 tuori)
- 50 gr zucchero
- 40 gr cioccolato fondente al 55%
- 13 gr cacao amaro in polvere
- 10 gr amido di mais (maizena)

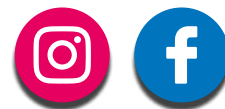
PER LA CREMA PASTICCERA CLASSICA

- 500 ml latte intero
- 125 gr tuorli (circa 6 tuorli)
- 140 gr zucchero
- 18 gr amido di mais (maizena)
- 18 gr amido di riso
- 1 baccello di vaniglia
- Scorza di mezzo limone a pezzetti grandi



AZ. AGRICOLA GAGGIOLI

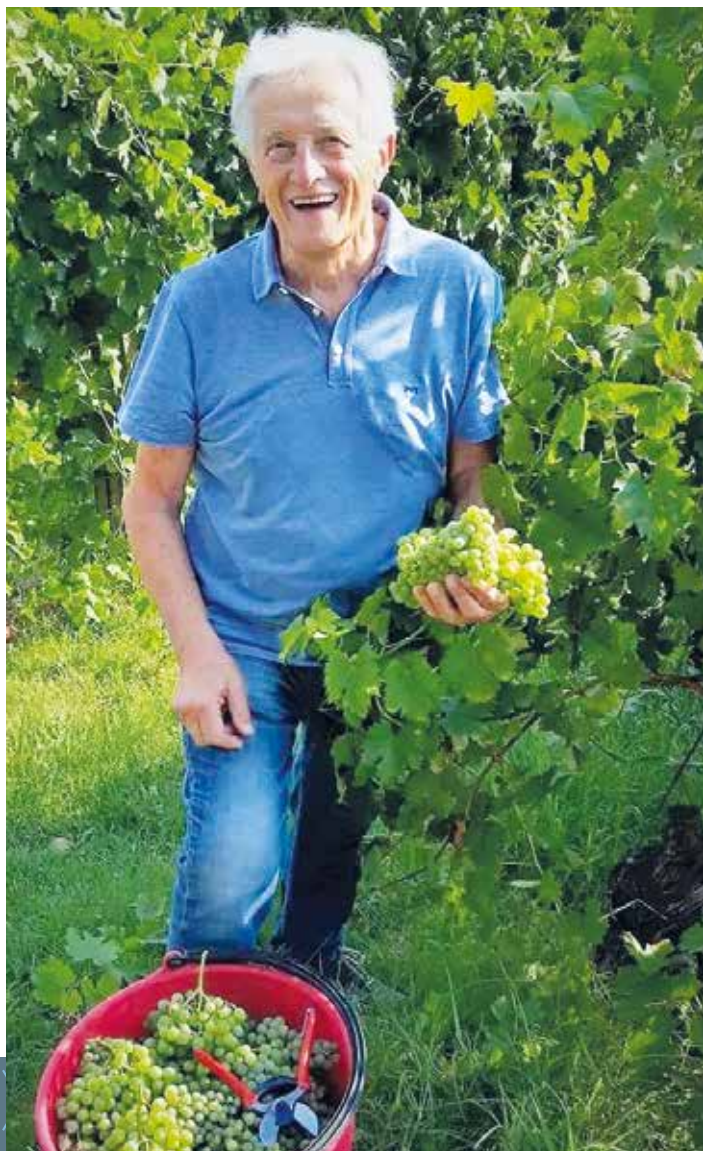
Via Francesco Raibolini il Francia, 55
Zola Predosa (BO)
Tel. +39 051 753489
info@gaggiolivini.it
info@agriturismoborgodellevigne.it



Fondata negli anni '60 da Carlo Gaggioli, veterinario di professione e vignaiolo per passione, coltiva i suoi vigneti nel cuore dei Colli Bolognesi su dieci ettari di terreni argillosi-calcarei.

Fra le più conosciute e apprezzate realtà vitivinicole della zona, ha il suo prodotto di punta nel Pignoletto, vino tipico nel quale Carlo Gaggioli fu il primo a credere e di cui oggi propone una linea che va dallo Spumante DOCG Il Francia Brut al Frizzante DOCG sino al Fermo Superiore DOCG e all'Ambrosia Passito DOC. Completano la gamma Gaggioli l'autoctono Barbera frizzante DOC, vini internazionali quali il Merlot DOC e il Cabernet Sauvignon DOC e i blend, Bianco Bologna DOC, Magnificat DOC, Rosso Bologna DOC, Benessum DOC e Letizia Rosato Spumante Brut: ogni anno circa 130.000 bottiglie di eccellenza, commercializzate in Italia e all'estero, disponibili anche online sulla pagina e-commerce del sito aziendale.

WWW.GAGGIOLIVINI.IT





Agriturismo Borgo delle Vigne
Via Francesco Raibolini il Francia, 55
Zola Predosa (BO)
Tel. +39 051 75 05 34
info@agriturismoborgodellevigne.it



Ai suoi ottimi vini pluripremiati, Gaggioli "Re del Pignoletto" aggiunge la deliziosa accoglienza del suo **Agriturismo Borgo delle Vigne**. Ricavato dal vecchio fienile, offre soggiorni di relax nelle sue eleganti camere assieme ai saporiti incontri gastronomici con le tradizionali ricette del suo ristorante ideale anche per feste ed eventi.

Qui, fra l'altro, avrete modo di assaporare gli abbinamenti del Pignoletto con due grandi specialità bolognesi, i tortellini e la mortadella detta "la Bologna" che proprio qui, a Zola Predosa, viene prodotta da due salumifici di cui Carlo Gaggioli fu per oltre vent'anni veterinario responsabile.



I vini bolognesi

Pignoletto - Colli bolognesi

Il Pignoletto deriva da vitigno del Grechetto Gentile. E' presente a Bologna in 2 denominazioni: la Doc Pignoletto e la Docg Colli Bolognesi Pignoletto.

Il Pignoletto ha un colore giallo paglierino più o meno intenso, con eventuali riflessi verdognoli, odore delicato, caratteristico e sapore fine, armonico, caratteristico.

Alcol minimo: 12%.

Temperatura di degustazione: 10 °C.

Accostamento cibo/vino: ottimo come aperitivo. Crostini al tartufo, Tortellini in brodo, tortelli di fiori di zucca, frittura di crostacei e pesce in genere.

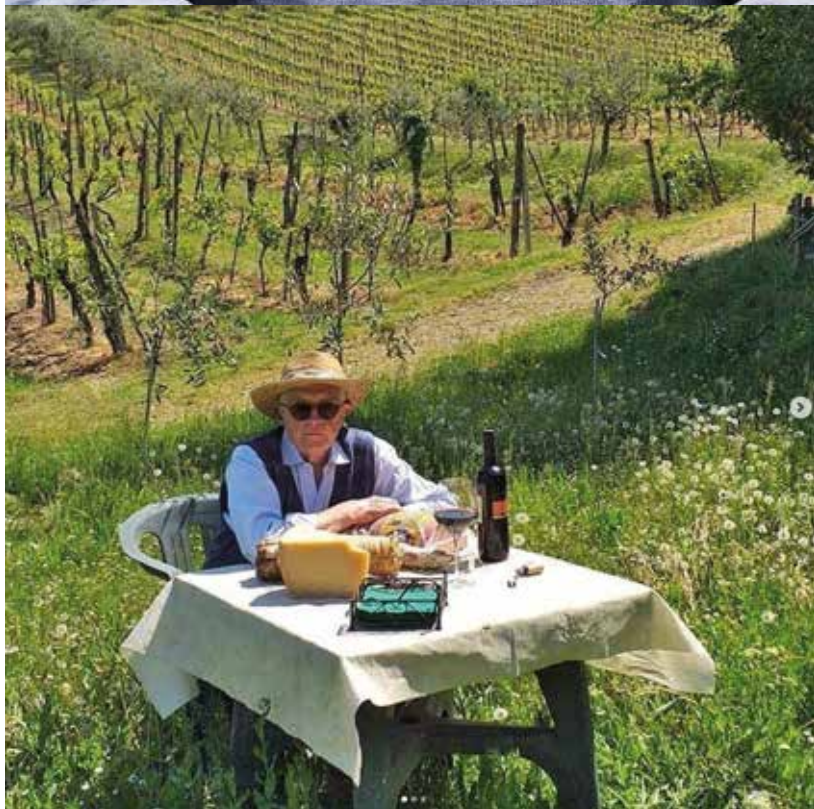
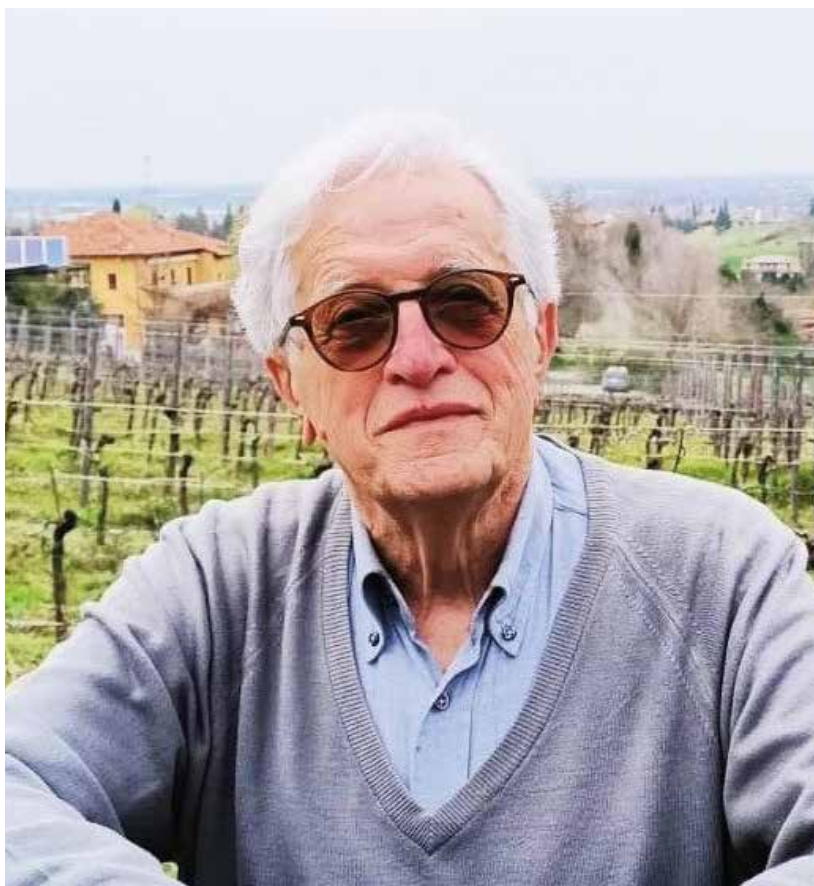
Montuni - Piana del Reno

Nell'area pianeggiante attraversata dal fiume Reno si produce questo vino dal nome insolito.



Il Re del Pignoletto

INCONTRO CON CARLO GAGGIOLI
PRODUTTORE A ZOLA PREDOSA
DI GRANDI VINI ESPRESSIONE DEL
TERRITORIO COLLINARE ALLE
PORTE DI BOLOGNA



**I PREMI AL XIX CONCORSO ENOLOGICO
INTERNAZIONALE CITTÀ DEL VINO 2021**

MEDAGLIA D'ORO

Colli Bolognesi Pignoletto Superiore DOCG 2020

MEDAGLIA D'ORO

Colli Bolognesi Rosso Bologna Riserva DOC 2015
"Benessum"

MEDAGLIA D'ARGENTO

Colli Bolognesi Pignoletto Spumante DOCG 2018
"il Francia Brut"

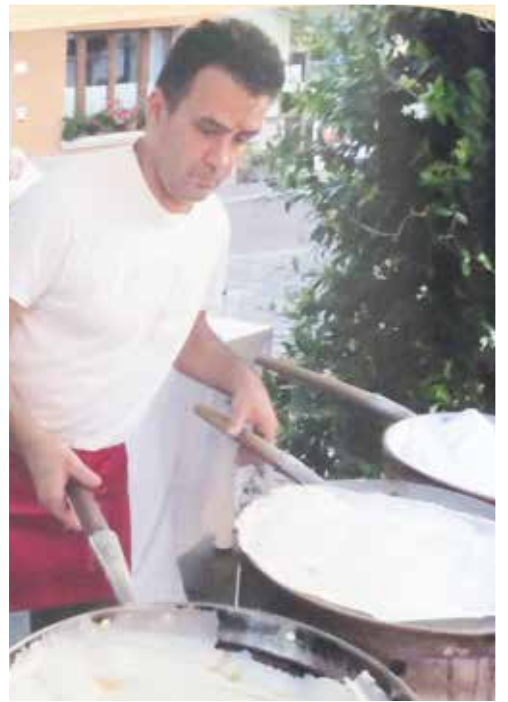


*Così Tortellini e in compagnia
sevo Pignoletto e così sia!!*



Mortedella
please
Zola Predosa
dal 2008





TORTELLINO E PIGNOLETTO

Molto più di un abbinamento

B&B: BORLENGO E BARBERA

Tortellini bolognesi in brodo di cappone sono il primo piatto tipico della cucina petroniana. Sul valore simbolico del tortellino (l'ombelico di Venere) si sono spesi fiumi di parole e di allegorie. Come ogni piatto della tradizione che si rispetti ogni ristorante, cuoco o famiglia custodisce gelosamente quella che considera la migliore fra le ricette del ripieno, e anche il più equilibrato dei rapporti fra pasta sfoglia e dimensione del tortellino. Anche per questo la ricetta che si considera originale nel 1974 fu depositata alla Camera di Commercio di Bologna a cura dell'Accademia nazionale della cucina. Lo stesso sodalizio, con l'impegno di tutte le istituzioni cittadine, la dotta Confraternita del tortellino e dei viticoltori dei Colli bolognesi, dopo lungo fidanzamento celebrarono ufficialmente le nozze fra il tortellino e il Pignoletto, il vino bolognese per eccellenza, che negli ultimi anni si è conquistato un posto di tutto rispetto nel panorama dei migliori bianchi d'Italia. Il vino che meglio si presta ad accompagnare un buona scodella di tortellini in brodo.

Piatto unico e plurimo, il Borlengo (nell'alta valle del Reno e del Panaro è conosciuto come 'zampanella') è una particolarissima pasta fragrante simile alla crêpe, poi farcita e consumata ancora calda e fino a sazietà.

Molte località appenniniche fra Bologna e Modena ne rivendicano la paternità. A Zocca c'è addirittura un museo dedicato al Borlengo. Le origini di questo particolarissimo piatto si perdono nella notte del tempo. I primi documenti certi risalgono al Medioevo e già allora erano caratterizzati da un impasto liquido a base di acqua, farina e sale che viene cotto in una piastra ('sole') dal diametro di 50 centimetri. Il ripieno tradizionale, detto 'cunza' consiste in un battuto di carne di maiale e aromi. Nei locali dell'Appennino, si serve piatto su piatto, fino a quando il commensale non dice 'basta'.



I COLLI BOLOGNESI



Terra di confine e terra di castelli quella che si estende a ponente di Bologna per poi, tra Reno e Panaro, allungarsi verso Modena. Una lunga fascia ancora oggi punteggiata da borghi e rocche fortificate. Qui la Romagna sfuma nell'Emilia, il Pignoletto si tinge di Lambrusco e la contesa sulla nascita del tortellino ha trovato un punto di accordo sul borgo equidistante di Castelfranco. 'Strada dei castelli medievali' recita il cartellone sull'autostrada del Sole, anche se poi già all'inizio del Rinascimento buona parte di quei fortificati nati per difendere il confine dell'Esarcato, vennero trasformati in luoghi di delizia e villeggiatura della più facoltosa nobiltà cittadina. Dalla Rocca dei Bentivoglio di Bazzano al Castello dei Rossi a Pontecchio Marconi, fino al castello di Monteveglio e quello di Castello di Serravalle si visitano manieri che del Medioevo hanno mantenuto l'involucro, mentre all'interno sono cresciute dimore nobili o monastiche.

Terra di vini e di motori

Il museo archeologico Arsenio Crespellani presenta tante collezioni, e nei sotterranei illustra i prodotti tipici raccolti in un panierino che comprende il vino e la frutta, l'aceto balsamico e il Parmigiano, le castagne e i tartufi, gli insaccati e i dolci della tradizione. Il 'com'è bello andare in giro per i Colli Bolognesi...' l'hanno cantato i Luna Pop prima maniera di Cesare Cremonini, capace di raccontare con emozione i sorprendenti saliscendi fra boschi, vigne, chiese e castelli percorsi a bordo di una Vespa 50 Special.

L'ufficio turistico provinciale ha tracciato itinerari consigliati alle motociclette a risalire le vallate di Lavino, Reno e Samoggia con soste consigliate al museo Ducati di Borgo Panigale e ristoro in uno dei tanti agriturismi

fioriti nell'ultimo decennio accanto a stalle e cantine, via dalla piazza folla, in rustici che conservano il fascino del tempo e dei materiali antichi: il legno, il cotto rosso-Bologna, la pietra arenaria. Non sono poche le aziende che hanno scelto la strada dell'agricoltura biologica e molte quelle che fanno vendita diretta al pubblico dei loro prodotti di stagione. Le botteghe specializzate, le cantine, i mercati locali, gli spacci aziendali e gli agriturismi sono i luoghi più indicati per immergersi nella cultura e nella vita quotidiana di una terra di contrasti. Nelle zone industriali è la meccanica a farla da padrona, con un ricco settore legato all'industria motociclistica. Importante e articolata la food valley che ruota intorno a caseifici nei quali accanto al re dei formaggi, il Parmigiano, si sta diffondendo anche la produzione di formaggi teneri come le caciottelle di Monte San Pietro o le ricotte destinate a farcire i tortelloni. Il Parmigiano ha un ruolo importante nel ripieno dei tortellini, simbolo gastronomico di questa terra, al pari della mortadella Igp che a Zola Predosa, capitale mondiale della produzione di questo insaccato, dà lavoro a centinaia di persone negli stabilimenti Alcisa e Felsineo. Le sfoglino, con tagliere e matterello, sono le regine della cucina e i primi piatti contendono lo scettro del gusto alle ricette su base di carne di maiale o al carrello dei bolliti. Decine di palazzi e ville patrizie punteggiano un paesaggio nel quale è ancora ben leggibile il tessuto della centuriazione romana. Fra le ville nobiliari riconvertite ad uso convegnistico un posto a parte merita Palazzo Albergati di Zola Predosa.



PANIFICIO GAZZETTI & TARDINI

Via Nasica, 4 - Castenaso (BO)

Tel. +39 051 788420

panificio.gazzetti@alice.it

chiuso la domenica



Il panificio Gazzetti nasce nel 1970 a Bologna in via Massarenti, fondato da Gazzetti Emidio. Quest'ultimo è il padre di uno degli attuali gestori, Daniele Gazzetti. Nel 1986 si sono trasferiti a Castenaso, luogo in cui hanno trovato la loro vera casa grazie al calore umano ed alla amichevole accoglienza dei compaesani. Nel corso degli anni hanno partecipato a molti eventi di paese a Castenaso, facendosi apprezzare e benvolere per la loro gentilezza, cordialità e disponibilità.

Nel 2010 hanno raggiunto il traguardo dei 40 anni di attività. Oggi il figlio Daniele, ha esteso l'attività con il suo socio Massimo Tardini, cambiando così lo storico nome in "Gazzetti e Tardini". Nel 2020 hanno festeggiato i 50 anni ininterrotti di attività.

Da 50 anni Il Panificio Gazzetti e Tardini offre una vasta scelta di prodotti salati e dolci adatti ad accontentare qualsiasi tipo di richiesta. Il pane è fatto con farine di grano italiano di alta qualità, si trovano inoltre una grande varietà di pizze, focacce, paste salate e golosissimi dolci per tutte le occasioni. Crostate, paste e pasticcini vengono sfornati ogni giorno per deliziare i clienti. Tutti i prodotti del Panificio Gazzetti e Tardini sono realizzati al 100% con farine di origine italiana prodotte nel territorio. Al panificio Gazzetti e Tardini si possono acquistare le farine fornite dall'Associazione Panificatori di Bologna e tanti altri prodotti.

WWW.PANIFICIOGAZZETTIETARDINI.IT





TRATTORIA DA VERDUNO AI CANALETTI

Via San Vitale, 62 - Canaletti di Budrio (BO)

Tel. +39 051 6926147

tratcanaletti@tin.it

chiuso il mercoledì e martedì/giovedì sera



Centenaria locanda di campagna, che fu un appoggio per il cambio dei cavalli e di ristoro per i postiglioni.

Siamo un'antica trattoria con cucina tipica Bolognese e con il caratteristico servizio ai carrelli.

Carrello di salumi, primi di pasta fresca e specialità come la gramigna con salsiccia. Carrello dei bolliti, arrostiti e carni alla griglia (cotte sulla brace). Dolci di produzione propria e frutta, il tutto accompagnato da una vasta scelta di vini tipici.

Un luogo ricco di tradizione, che rievoca il buon cibo e l'accoglienza emiliana in un ambiente caloroso, tradizionale e accogliente.

Qui troverete la genuinità ed i profumi dei piatti tipici bolognesi, con un servizio attento e cordiale.



WWW.TRATTORIACANALETTI.IT



Via Crevalcore, 3/c3 - San Giovanni in Persiceto (BO)

Tel. +39 051 822437

info@centrocarnipersicetano.it

chiuso la domenica

Il Centro Carni Persicetano è stato fondato nel 1980 da Prandini Romano, macellaio con una lunga esperienza radicata nella tradizione di questo antico mestiere. Oggi i figli portano avanti quelle basi di macelleria totalmente a conduzione familiare per venire meglio incontro alle esigenze della clientela. Il Centro Carni Persicetano può essere considerato una valida risposta alla domanda di freschezza, convenienza e qualità che oggi più che mai sono alla base delle richieste dei consumatori. Tutte le carni in vendita sono di provenienza italiana garantite e certificate.



WWW.CENTROCARNIPERSICETANO.IT

Via Crevalcore, 1/6 - San Giovanni in Persiceto (BO)

Tel. +39 051 4846999

info@fatafadiga.it

chiuso lunedì e martedì

In Fatafadiga troverai un ambiente piacevole e rilassante che ti porterà indietro nel tempo: puoi consumare la colazione con una fetta di ciambella, di crostata o torta di riso, o di Pinza bolognese. A pranzo e a cena puoi gustare i tipici piatti bolognesi con tagliatella al ragù, rigatoni con il nostro ragù di fagiolo o tortellini in brodo, rigorosamente di manzo e cappone. Contorno a base di friggione, cotoletta alla bolognese, giardiniera fatta in casa, quattro stagionature di Parmigiano Reggiano e quattro invecchiamenti di Aceto Balsamico tradizionale. Proponiamo anche il quinto quarto: golosissime frattaglie di manzo che utilizziamo negli antipasti (Frittelle di cervella di vitello, lingua con purè), nei primi (Strichetti coi Zanetti, Strichetti di pasta fresca e testicoli trifolati), nei secondi (trippa con croste di parmigiano). Siamo anche enoteca con vini italiani ed esteri e una bottega con prodotti alimentari di altissima qualità.



WWW.FATAFADIGA.IT



AZ. AGRICOLA BASSI LUIGI

Via Valtiera, 14 - Calderara di Reno (BO)

Tel. +39 051 722233

info@bassiviniaziendaagricola.com

L'azienda Agricola Bassi, condotta dalle sorelle Bassi Lara ed Elena, con attenzione e rispetto delle tradizioni tramandate di generazione in generazione, è una delle realtà vitivinicole più significative del territorio emiliano romagnolo. Sono stati selezionati innesti, varietà, tipi di impianti e potature idonee, che consentono di produrre vini di qualità superiore. L'amore per la terra, il rispetto del territorio, una ricerca tecnologica costante, tenacia e una maggiore attenzione nelle lavorazioni e l'attuazione di trattamenti ecologici, unitamente a rilevanti investimenti nei vigneti (drenaggi per scoloriture, una moderna e attenta pacciamatura, utile alla eliminazione dei diserbanti), hanno portato a risultati eccellenti, conquistando premi prestigiosi nelle principali vetrine internazionali. La cantina è seguita quotidianamente da un'equipe di enologi di fama internazionale. L'aggiornamento continuo delle metodologie di vinificazione, la ricerca e l'ausilio di attrezzature tecnologiche, unitamente alla costante passione che la famiglia BASSI dedica all'Azienda, non possono che portare a traguardi sempre più prestigiosi. I progetti e le aspirazioni di questa famiglia legata inesorabilmente al territorio, alla "cultura della terra", al lavoro quotidiano, ma anche al difficile impegno sui mercati internazionali, sono ancora tanti. Una storia, quella della famiglia BASSI, che viene da lontano, ma con obiettivi e progetti rivolti al futuro.

WWW.BASSIVINIAZIENDAAGRICOLA.COM





PANIFICIO LE SPIGHE D'ORO

Via Nuova, 12
Funò di Argelato (BO)
Tel. +39 051 6647286
michelastefanelli@yahoo.it
chiuso la domenica

Ll Panificio, oltre alle tipiche coppie ferraresi e al pane comune, sforna ogni giorno fragranti pani speciali con farina integrale di segale, farro, curcuma, farina di riso rosso e riso nero, chia, quinoa, amaranto e tanti altri cereali.

Una vasta scelta di pane, grissini artigianali, prodotti salati e dolci adatti ad accontentare qualsiasi tipo di richiesta.

Il panificio "Le Spighe d'Oro" è specializzato nel proporre anche sfiziosi prodotti lucani e del sud.

Toverete una vasta scelta di ottime pizze, focacce e paste salate, preparate dalla sapiente artigianalità di Domenico.

Molte anche le specialità della pasticceria italiana come brioches, biscotti e pasticcini che vengono sfornati ogni giorno per deliziare i nostri clienti.





LABORATORIO DEL GELATO

Via Vittorio Veneto, 6 - San Giorgio di Piano (BO)

Tel. +39 051 3167681

laboratoriogelato@gmail.com

chiuso il lunedì



Voglia di una pausa dolce? Nella cornice di San Giorgio di Piano, a fianco di Porta Ferrara, al Laboratorio del Gelato, potete trovare un'ampia scelta di gelati e sorbetti, prodotti che seguono l'etica del Naturale, quindi senza l'utilizzo di nessun colorante nè aroma. Oltre al gelato, il Laboratorio offre anche una ristretta selezione di prodotti da pasticceria come biscotti e torte della tradizione. Da non perdere? I Grandi Lievitati di Matteo Zucchini, suo fiore all'occhiello, disponibili non solo durante la festività canoniche ma anche tutto l'anno.





RISTORANTE PIZZERIA GROTTA AZZURRA

Via di Corticella, 125 - Bologna
Tel. +39 051 358181 / 328 6074757
grottaazzurrabologna@gmail.com
chiuso il mercoledì



La cucina propone un menù ricco di piatti con specialità di pesce ma anche di carne.
Ottime pizze cotte nel forno a legna.
Grotta Azzurra è il posto adatto a tutti i palati e ad ogni occasione.
Comodo parcheggio interno e veranda estiva.
Locale climatizzato.





RISTORANTE PIZZERIA SAN BARTOLO

Pizza Caduti della Libertà, 1 - Le Budrie
San Giovanni in Persiceto (BO)
Tel. +39 051 950121
san.bartolo.lebudrie@gmail.com
chiuso il lunedì



Il Bar Ristorante Pizzeria San Bartolo è un tradizionale locale a Le Budrie di San Giovanni in Persiceto, a pochi chilometri da Bologna e Modena. Il San Bartolo è la migliore scelta per i tuoi pranzi a menù fisso nei giorni lavorativi, per i tuoi eventi in famiglia (come battesimi, comunioni, anniversari e matrimoni) o tra amici (come feste di laurea e compleanno), per una romantica cena a base di pesce o per una divertente mangiata di carne in compagnia. Imperdibile è la nostra ottima pizza cotta nel forno a legna!! Il nostro pizzaiolo Andrea saprà soddisfare ogni vostra esigenza.

RISTORANTESANBARTOLO.WORDPRESS.COM





IL PUNTO PIZZA
da Giuliano

IL PUNTO PIZZA DA GIULIANO

Via della Liberta', 5
San Pietro In Casale (BO)
Tel. +39 051 6661277
chiuso il lunedì



Il Punto Pizza da Giuliano a San Pietro in Casale è un'oasi in cui sostare per una piacevole pausa di lavoro, per un pranzo in famiglia o una cena tra amici. La passione di Giuliano guida i suoi esperimenti dai quali scaturiscono nuovi accostamenti piacevoli e sorprendenti che stupiscono e appagano i palati di chiunque.

Il cuore de Il Punto Pizza è la pizzeria che si fonda su un impasto a lunga lievitazione con ingredienti naturali e di eccellente qualità. L'assortimento è di primo livello. Tantissimi tipi di pizze sono presenti sul menù. Si parte con le classiche margherita e marinara che vengono arricchite da abbinamenti sorprendenti e gustosi.



WWW.ILPUNTOPIZZADAGIULIANO.IT

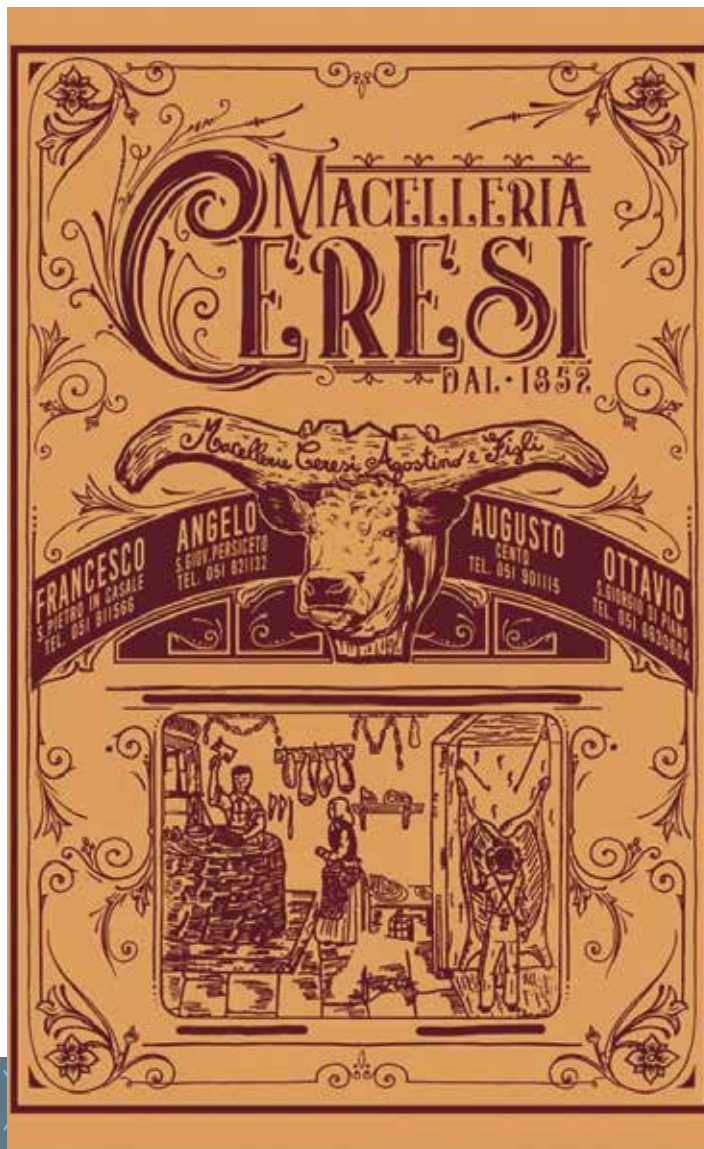




ANTICA MACELLERIA SALUMERIA CERESI

P.zza Martiri della Liberazione, 5
San Pietro in Casale (BO)
Tel. +39 +39 051 811566

Venne aperta nel 1890 ed era la prima del paese. Nel 1930 venne trasferita nella Piazza centrale, vicino al Comune, dove più tardi è stata avviata anche la produzione di insaccati. La tradizione della macelleria è stata tramandata da padre in figlio. La Macelleria Salumeria Ceresi ha più di un secolo di storia e passione per il proprio lavoro, dal suo fondatore Ceresi Ercole nel 1890 ad oggi con Ceresi Agostino. Quest'ultimo ha saputo nel tempo soddisfare le necessità del cliente e superare le sue stesse aspettative continuando a migliorarsi. Hanno sempre puntato sulla qualità, che non è mai casuale, ma il risultato di uno sforzo intelligente e sempre, comunque mantenendo le tradizioni. Nella macelleria Ceresi potrete trovare solo ed esclusivamente carne bovina, suina, ecc. di primissima qualità, oltre naturalmente a salumi, insaccati, cotechini e zamponi di produzione propria, naturalmente privi di conservanti, ed ancora selvaggina, arrostiti ripieni, fagianelle, tacchinelle e faraoncine nostrane. Inoltre potrete provare specialità gastronomiche pronte, polli alla griglia, un sontuoso ripieno per tortellini e un polpettone davvero indimenticabile.



Il Casaro

MACELLERIA IL CASARO

Via di Mezzo Levante, 2027 - Crevalcore (BO)

Tel. +39 051 982890

ilcasarocrevalcore@virgilio.it

chiuso la domenica



Salumi di nostra produzione e vendita a privati di carne fresca per lavorazione in proprio. Famose sono le nostre “grigliate del Casaro”. Oltre alle carni, pollame e formaggi come il Parmigiano Reggiano di montagna abbiamo un vasto assortimento di ceste e confezioni regalo con il migliori prodotti del nostro territorio.

WWW.ILCASAROCREVALCORE.COM



**PIU' DI 20 ANNI DI ESPERIENZA
NELLA VENDITA ON LINE
DI CAPSULE PER SISTEMI COMPATIBILI
CON LE MACCHINE PIU' DIFFUSE**



LaCompatibile
BECAUSE WE LOVE COFFEE

Siamo specializzati nel selezionare le migliori aziende italiane di caffè torrefatto.

Velocità e puntualità sono la nostra mission aziendale per soddisfare le esigenze di tutti i nostri clienti.

WWW.LACOMPATIBILE.IT



LACOMPATIBILE Via 2 GIUGNO 14/B - 40011 - ANZOLA DELL'EMILIA - BOLOGNA
Tel. +39 051 736516 / info@lacompatibile.it

GRATIFICATI CON IL PREMIATO TORTELLINO



GRATIFICO

l'arte della pasta di Bologna

TORTELLINI BOLOGNESI

CON PARMIGIANO REGGIANO DOP 30 MESI
CON UOVA DI GALLINE ALLEVATE A TERRA

PRODOTTO CON
PARMIGIANO
REGGIANO
AVE. CONSERVATO
PARMIGIANO REGGIANO



250g

PASTA FRESCA ALL'UOVO

GRATIFICO
l'arte della pasta di Bologna

Trovi la nostra pasta fresca in via Mattei 6 a Minerbio (Bo)
o su [gratifico.shop](https://www.gratifico.shop) con consegne in tutta Italia