



DALLE SFOGLINE AL BISTROT

Per godere a pieno del bello e del buono di Bologna, proponiamo un tour goloso in centro, intorno alle arterie che confluiscono su Piazza Maggiore. La colazione si fa da Gamberini, centenario bar cittadino: dopo un'occhiata all'ambiente storico e la spinta di un buon caffè, l'occhio cade irretito da lieviti e pasticcini: promessa mantenuta, krapfen e cornetti alla crema sono deliziosi. Pronti per affrontare la passeggiata, si va a comprare i tortellini, il simbolo della maestria delle sfogline emiliane. L'unica al mondo che forma sfogline è la Vecchia Scuola Bolognese di Alessandra Spisni, ormai personaggio molto noto. I suoi tortellini raggiungono case e ristoranti, la sua scuola è frequentata da italiani e stranieri innamorati dell'Italia, la sua bottega un punto fornitissimo in cui reperire piatti pronti, ingredienti e strumenti per la pasta fresca. Altri acquisti golosi li facciamo in due gastronomie molto centrali, che, oltre ai tortellini, offrono salumi emiliani di qualità, come la buonissima mortadella IGP, formaggi e piatti pronti. Una, Paolo Atti & Figli, anche panetteria, è vicinissima alle torri; l'altra, Tamburini, sempre in via delle Caprarie, intorno alle 12 propone un aperitivo di salumi e formaggi con crescente.

EMILIA ROMAGNA. Bologna prima dell'arrivo del grande caldo, è avvolta da un'atmosfera di gioia di vivere spontanea nonostante i tempi duri



GAMBERINI



TAMBURINI



Con tutti questi acquisti ci è venuta voglia di tradizione, per questo andiamo a colpo sicuro all'Osteria Bottega. Lasagne perfette, tortellini in saporito brodo di cappone, la grande storia gastronomica di questa terra qui è servita e valorizzata.

Continuiamo la nostra passeggiata con altre chicche da non perdere: non saremo esaustivi, purtroppo, il centro cittadino (fortunati i turisti) è denso di buoni indirizzi per i foodies. Un altro luogo storico, per chi vuole immergersi nella bolognesità, è l'Osteria del Sole: nata nel XV secolo, questa è una vera osteria in cui consumare un calice di vino in compagnia. Come sempre, nulla da mangiare viene preparato nel locale, si possono portare cibi dall'esterno e godere dell'atmosfera sospesa nel tempo.

Concludiamo con creatività la giornata e andiamo al Marco Fadiga Bistrot, locale polivalente con banco per gustare ostriche dal tardo pomeriggio, prodotti da acquistare, aperitivo, cena e orari da dopoteatro. La cucina qui è innovativa, moderna e senza pregiudizi: carne, pesce, territorio ed esotismi, tutto condito da ospitalità e gentilezza.

Non si può lasciare Bologna senza aver assaggiato i dolci di uno dei più grandi maestri pasticceri italiani, Gino Fabbri. Uscendo dalla città, vicino alla tangenziale nord, si viene inebriati dal profumo delle brioche, dei lieviti per la colazione, di mignon, praline e biscotti. Potremmo non fermarci più nell'elenco, l'importante, comunque, è non perdere questa tappa.



GLI INDIRIZZI

BOLOGNA
GAMBERINI
 VIA UGO BASSI, 12 | TEL. 051 296 0467
 GAMBERINI.EU

ALESSANDRA SPISNI
VECCHIA SCUOLA BOLOGNESE
 VIA GALLIERA, 11 | TEL. 051 6491 576
 WWW.LAVECCHIASCUOLA.COM

PAOLO & ATTI
 VIA CAPRARIE, 7 | TEL. 051 220 425
 WWW.PAULOATTI.COM

TAMBURINI
 VIA CAPRARIE, 1 | TEL. 051 234 726
 WWW.TAMBURINI.COM

MARCO FADIGA BISTROT
 VIA RIALTO, 23 | TEL. 051 220 118
 WWW.MARCOFADIGABISTROT.IT

GINO FABBRI PASTICCERE
 VIA CADRIANO, 27 | TEL. 051 505 074
 WWW.GINOFABBRI.COM