

La “nuova” Bottega dei Portici

L’Hotel I Portici, già da qualche anno, ha investito in un progetto food dove arte, cultura e tradizione si fondono in quei piccoli tesori che escono dalle mani delle loro Sfogline.

La Bottega dei Portici, situata in fondo a Via Indipendenza, proprio accanto all’omonimo hotel, lavora secondo le ricette delle nostre nonne, i ripieni tipici della tradizione bolognese.

Pasta fresca per tutti i gusti, in versione take away, vendita al dettaglio e da oggi, con il rinnovato laboratorio, disponibile anche per ristoranti e gastronomie d’eccellenza, pronti per essere cucinati o messi in vetrina.

Uno spazio aperto sotto i portici dove fermarsi ad ammirare l’abile lavoro delle sfogline che, come in una vera performance artistica, lavorano ogni giorno la pasta fresca con gli ingredienti di prima qualità della nostra regione. Un’esperienza culinaria da degustare anche espressa poco prima di prendere il treno.

E proprio perché siamo spesso in movimento, abbiamo avuto il piacere di testare i loro tortellini in brodo mesi fa, proprio prima di prendere un treno.

Qualche mese prima invece avevamo testato le loro “sacche” di brodo take away, da riscaldare e gustare comodamente a casa in una serata uggiosa e culinariamente svogliata.

La qualità del brodo è davvero alta, i tortellini fatti a mano dalla sfoglina ricordano proprio quelli di casa ed è ancora più bello poter vedere la sfoglina all’opera nella bottega/laboratorio mentre si aspetta il proprio ordine!

Attaccati come siamo a tutto ciò che è design/visual/grafica, ci teniamo ad esprimere anche un parere circa il packaging, davvero molto curato e innovativo, soprattutto per quanto riguarda la sacca contenente il brodo.

Insomma un take away sì, ma ad altissimi livelli, nel più totale rispetto della tradizione e degli standard qualitativi de I Portici.

La Bottega dei Portici
Via dell’Indipendenza, 69
40050 Bologna

Un po' di Francia a Bologna

Il 30 di Novembre, in **Piazza Minghetti**, sono arrivati tanti odori e **sapori di Francia** con il [Mercatino Regionale Francese](#).

Al **Mercatino Regionale Francese** troverete prodotti francesi di **qualità** proposti al pubblico italiano da commercianti francesi.

Bancarelle che sembrano negozi, prodotti freschi provenienti direttamente dalle diverse regioni francesi. Una ghiotta, colorata, profumata occasione da non perdere!

Nel centro di Piazza Minghetti è stato inoltre allestito un ristorante itinerante dove poter gustare sul posto o a domicilio le più famose specialità francesi: la **Tartiflette**, il **pollo alla senape di Dijon**, il (signor) **Cassoulet** e tanti altri deliziosi piatti.

Se vi recate in due al Mercatino Francese vi consigliamo caldamente la condivisione dei piatti per poter assaggiare più cose, ne vale davvero la pena. Inoltre le **porzioni sono molto generose** e i costi vanno dai 6,50€ ai 12,50€.

Dopo esservi riscaldati con le loro pietanze calde e un ottimo **vin brulé**, potete iniziare il giro tra le bancarelle dove troverete baguettes e pains au chocolat appena sfornati, **quiches lorraines**, **85 qualità di formaggi**, **biscotti** (self service) burrosi e che creano dipendenza!

Noi abbiamo concluso la giornata acquistando alcune delizie per poter ricreare a casa una cenetta quasi francese:

due **crottins di capra** da fare al forno, un **pâté di oca** e uno di **anatra al Porto** da spalmare su una **baguette calda** e una **fetta di Quiche Lorraine**.

Se pensate di mangiare nel giro di pochi giorni i patés, vi consiglio di prenderli freschi, li troverete alla bancarella di formaggi, quella di fronte alle baguettes!

Più svariati pain au cocolat da mangiare a colazione!

Troverete il Mercatino Francese tutti i giorni dalle 10:00 alle 19:30 fino al 21 Dicembre, ci spostiamo dalla tradizione bolognese ma è anche bello scoprire nuove cucine, no?

Il Mercato della Terra di Bologna adesso anche il mercoledì sera



Molti conoscono già il [Mercato della Terra](#) di Bologna ma per chi ancora non lo conoscesse, è un **mercato contadino** di filiera corta e a **km zero** ed è un progetto di **Slow Food**. Il Mercato della Terra si trova in **Via Azzo Gardino 65** (nella piazzetta del **Lumiere**, per intenderci) e per tutto l'inverno lo si è potuto trovare il **sabato dalle 9:00 alle 14:00**. Dal 28 Maggio, invece lo si potrà trovare per tutta l'estate, oltre che al sabato mattina, anche il **mercoledì sera dalle 17:30 alle 21:30**.

Il **Mercato della Terra** si è saputo distinguere durante gli anni perché, oltre ad offrire dei prodotti di stagione di alta qualità e a km 0, ha dato la possibilità agli agricoltori di "metterci la faccia". Sono infatti gli agricoltori stessi che presentano e vendono i propri prodotti, dando un aspetto ancora più umano alla spesa. Girando tra i banchi della frutta e verdura, della carne, dei formaggi, è possibile confrontarsi con i produttori e chiedergli informazioni.

Inoltre il **Mercato della Terra** è ormai diventato un luogo di ritrovo dove fare la spesa e assaporare del buonissimo street food contadino o sedersi e mangiare qualcosa da **Ortica**. Ebbene sì, con le serate del mercoledì è tornata anche l'**Ortica** con le sue deliziose proposte (adatte anche per i vegetariani) da abbinare a vini della zona e birre artigianali.

Oltre ad **Ortica**, possiamo trovare tantissimo street food: c'è sempre il

pescato fresco di Pescevia (sia da cucinare che già cucinato da mangiare sul posto), le **polpette** di Microvita (dai quali si possono trovare anche le uova fresche), **tigelle**, un **buon panino alla mortadella** di Mora Romagnola dell'Agriturismo la Fenice di Castel d'Aiano (BO), il **caffé freddo**, le **birre** di White Dog (MO) e di Birra Zimella (RE).

Da una settimana hanno anche introdotto un servizio comodissimo: il **guardaroba per la spesa**. Si può fare la spesa e poi lasciarla al 'guardaroba per la spesa' per mangiare qualcosa o fare un altro giro senza avere il peso della spesa. Perché il Mercato della Terra è bello anche alla vista, da curiosare, da chiacchierare.

Non vi nascondiamo che siamo grandi fan del Mercato della Terra. Ci piace appunto ciò che vi abbiamo descritto sopra: poter curiosare tra i vari banchi, chiacchierare con gli agricoltori, farci consigliare qualche ricetta dai ragazzi del pesce e, se hanno tempo, farci vedere come sfilettare le triglie. Ci piace poter assaggiare varie tipologie di street food, bere un buon caffè o un buon bicchiere di vino rosso, fare la spesa senza fretta, trovare le uova fresche, fare qualche chiacchiera con amici e conoscenti che incontriamo al mercato. Il tutto a pochi minuti dal centro storico.

Mercato della Terra di Bologna – Via Azzo Gardino 65 – Bologna aperture: sabato 9:00-14:00 e mercoledì 17:30-21:30







Da Naldi la pasta fresca diventa street food



La **pausa pranzo** spesso rivela piccole grandi scoperte come la bottega **Pasta Fresca Naldi** in **Via del Pratello** a **Bologna**.

Questa piccola bottega nasce come negozio di pasta fresca fatta a mano. Con gli anni, vista l'ottima posizione, decidono di proporre anche un servizio di cucina in formato **take-away**: primi piatti con pasta fatta a mano cucinati e pronti per esser mangiati/portati a casa.

Da Naldi adesso si possono consumare in loco i loro buonissimi e tradizionali primi piatti o si possono portare a casa, in ufficio o appoggiarsi in **Via del Pratello** se il tempo lo permette.

Tutto è preparato per esser consumato comodamente in loco o in giro: vengono infatti fornite posate di plastica, contenitori ermetici di plastica, tovaglioli di carta.

Non aspettatevi di entrare in una trattoria, errore che molti fanno e, purtroppo, errore che li fa uscire delusi.

È un posto dove si possono mangiare in tempi rapidi ottimi primi piatti, serviti dalla signora Valeria o da sua figlia, entrambe davvero simpaticissime e molto gentili.

È però anche un posto piccino molto gettonato in pausa pranzo quindi non sempre è possibile trovare posto per sedersi.

I costi sono variabili, i primi vanno dai 5€ (per pasta e fagioli ad esempio) ai 8€ (per tortellini in brodo o conditi), in media gli altri primi sono tutti tra i 6/7€ e le porzioni sono abbondanti.

Consigli

- ci sono **alternative anche per vegetariani**: orecchiette ai broccoli, pasta con sugo di asparagi, pasta e fagioli, tortelloni di zucca
- si può ordinare al telefono, se si ha fretta e si pensa di andare in orario di punta (13h/13:30) è consigliato
- i sughi sono **tipicamente bolognesi**, quindi se si deve rientrare al lavoro e non si è abituati, meglio rimanere su sughi semplici (burro e salvia, verdure)
- da evitare se volete assolutamente pranzare seduti, non è assicurato trovare posto per sedersi
- in primavera i locali adiacenti lasciano fuori i tavoli e in molti si appoggiano sui tavoli “dei vicini”

Cosa abbiamo assaggiato (e ci è piaciuto)

- **tortelloni** di zucca burro e salvia: molto leggeri, burro quanto basta, parmigiano in aggiunta, cotti alla perfezione
- **gnocchi** al ragù di carne: molto gustosi e non esageratamente unti

Lo consigliamo?

Assolutamente sì! Sia per acquisto di pasta fresca che per take away di primi già pronti. E se volete leggere il parere dei nostri amici di [Cento Trattorie](#), vi consigliamo la lettura del loro articolo [qui](#).

Pasta Fresca Naldi – Pasta Fresca con cucina

Via del Pratello 71/A

Bologna

da Martedì a Domenica 9:30 – 14:30

Venerdì e Sabato anche 18:30-23:00

Tigellino, la tigella on the go



Tigellino Tigeller

ia creativa, Via Calzolerie 1, Bologna

Tigellino è una tigelleria (creativa) vicinissima alle Due Torri, in pieno centro di Bologna.

Che cos'ha di particolare? Puoi trovare tigelle per tutti i gusti dal dolce al salato dalla carne alle tigelle vegetariane! Ma, soprattutto, sono perfette per l'asporto chiamiamole pure tigelle da passeggio!

Potrete trovare sia le tigelline [sono piccole e perfette se si ha un piccolo languorino da colmare] che le tigelle normali, un po' più grandi quindi.

Pro:

- ottimo street food, tipicamente emiliano
- ampia scelta, è praticamente impossibile non trovare una tigella che non soddisfi
- fanno molte offerte, ad esempio un ottimo prezzo se si prendono più tigelle, un menù tigelle e acqua, ecc

Contro:

- mesi fa forse avrei detto pochi posti per sedersi ma adesso non più, hanno aggiunto dei tavolini per chi vuole appoggiarsi e gustare la propria tigella con calma

Gusti consigliati:

Senza ombra di dubbio la tigella con il ragù alla chianina ma anche quella con il pesto modenese è buonissima

Gusti sconsigliati:

Nessuno ☐