

# [Suonerà a Bologna il Requiem per Rossini, alla Basilica di San Petronio](#)

Ormai lo saprete, il nostro amore per Bologna ci porta a parlare non solo di cibo ma anche di arte, di musica, di tutto ciò che continua a farci innamorare della nostra bellissima città.

Oggi vogliamo parlarvi di questa grande opportunità. Grazie all'[Associazione Succede Solo a Bologna](#), Sabato 9 Dicembre avremo l'occasione di assistere ad un evento emozionante, meraviglioso, imperdibile, Il Requiem per Rossini, suonato nella Basilica di San Petronio.

La Messa per Rossini è un Requiem composto per commemorare il primo anniversario della morte di **Gioachino Rossini**. Proposta da **Giuseppe Verdi**, la Messa avrebbe dovuto essere eseguita il **13 novembre 1869** (primo anniversario della morte del compositore marchigiano) nella **Basilica di San Petronio**, a Bologna, città dove Rossini era cresciuto e aveva trascorso gran parte della sua vita.

**L'opera non venne mai eseguita in San Petronio.**

Nel 2013 l'[associazione Dedalo](#) studiò a lungo il **REQUIEM PER ROSSINI** portandolo alla ribalta cittadina e facendo in seguito una proposta di realizzazione alla Basilica di San Petronio. Per varie motivazioni, l'esecuzione non ebbe luogo.

Nel 2017, l'**Associazione Succede solo a Bologna** in collaborazione con la [Basilica di San Petronio](#) e la [Cappella dei Servi](#) ha deciso di portare a compimento il progetto di **Giuseppe Verdi** in occasione delle celebrazioni Rosiniane previste per tutto il 2018.

**Il 9 dicembre ore 21** in Basilica, la **Cappella dei Servi** con la **Corale Quadriclavio** eseguiranno il **REQUIEM per Rossini**.

Durante la serata, per chi vorrà potrà donare a favore della raccolta fondi per il restauro della [Basilica di San Petronio](#).

Per maggiori informazioni: [QUI](#)

**Oppure:**

Associazione Culturale **Succede solo a Bologna**

## [Bologna dà il benvenuto al nuovo store Le Creuset](#)

Lo confesso, [Le Creuset](#) è uno dei miei brand preferiti per tutto ciò che riguarda cocottes e utensili per la casa, ho una cocotte di Le Creuset da oltre dieci anni e con lei preparo ancora meravigliosi roast-beef, spezzatini, coniglio alla senape e molto altro. Da 5 anni sono arrivate nella mia cucina anche le mini-cocottes, perfette anche loro per le cotture (soprattutto da forno) e per stupire gli ospiti quando le porti al tavolo, con i loro molteplici regali. Da quando me le hanno regalate (santo Davide!), quando devo fare un regalo scelgo sempre loro: piccine, colorate, comode, passe-partout.

Non potete quindi immaginare la mia gioia quando le adorabili PR di [Le Creuset](#) mi hanno scritto per darmi la grande notizia dell'imminente arrivo in città di Le Creuset e per invitarmi alla giornata di inaugurazione, il 14 ottobre.

Le Creuset nasce nel 1925 a Fresnoy Le Grand nel nord della Francia, quando i due industriali belgi, Armand Desaegher, specialista nella fusione, e Octave Aubecq, specialista nella smaltatura, decidono di creare una fonderia in grado di smaltare stoviglie e pentole. Così viene costruita la fabbrica e prodotta la prima cocotte in ghisa smaltata arancio "volcanique", il colore della ghisa fusa.

Sono trascorsi quasi 100 anni ed oggi Le Creuset è un'azienda che offre una collezione completa di accessori per la cucina di alta qualità: oltre alle linee multicolore della ghisa smaltata, si trovano il gres, la linea di padelle antiaderenti e acciaio inox, la linea per la pasticceria, gli utensili per la cucina e gli accessori per il vino.

Ogni pezzo di ghisa è unico perché lavorato a mano a partire da uno stampo di sabbia, la ghisa liquida viene versata negli stampi da un grande calderone chiamato "creuset", quindi smaltata e temperata sul fuoco ad altissime temperature, in modo da creare finiture durature e dai colori brillanti.

Lo stile di Le Creuset è secondo me inconfondibile perché riesce a coniugare le linee della tradizione alle esigenze moderne di ogni tipo di cottura, realizzando un design unico.

Lo store di Bologna è il secondo monomarca di Le Creuset, in Italia, preceduto nel 2015 dall'apertura dello Store milanese di Corso Garibaldi.

Uno spazio di 56 mq in via d'Azeglio 1/F, a pochi passi dalla casa di Lucio Dalla e dello storico Hotel Roma, il cui design degli interni e della vetrina richiama gli elementi iconici del marchio.

Il negozio è bellissimo e troverete una gamma davvero completa dei loro prodotti, vi consiglio di farvi un giro, ora che Natale è alle porte troverete moltissime idee per parenti, amici... e per coccolarvi un po'!

**Le Creuset Store Bologna**

**Via d'Azeglio 1/F**

**40123, Bologna**

---

## **Anche Bologna ha il suo Bloody Mary Bar e si chiama FOODIES**

La mia cara amica Danila, bravissima grafica e web designer per [Candyclouds](#) e blogger per [The Broken Fork](#) è sempre un'ottima fonte di posticini fighi e posticini bazza.

Anche questa volta mi ha introdotto in un posto che, devo ammetterlo, mi crea dipendenza, [FOODIES](#).

Foodies è il **primo Bloody Mary Bar italiano nato in Italia ed è sito** in via Marchesana 6, a due passi da Piazza Maggiore e dalle Due Torri. Il progetto è firmato da una squadra ben nota e roduta, già titolari del Nu Lounge Bar e della Buca San Petronio.

Da [FOODIES](#) è possibile gustare almeno 13 diverse versioni del Bloody Mary, dalla sua formulazione classica, oppure rivisitato con un consommé di manzo e in altre deliziose varianti più o meno piccanti.

Fino agli anni '70 il Bloody Mary era un cocktail con il quale si poteva accompagnare un pasto e per questo i proprietari hanno pensato ad un degno menu, semplice, stuzzicante e molto "coccoloso".

FOODIES è quel locale nel quale mi piace rifugiarmi quando ho avuto una

pessima giornata e ho bisogno di cibo e cocktails confortevoli. Come la zuppa di ceci e vongole: epica!

O dei "semplici" crostini con burro e filetti di acciughe del Cantabrico, dei mini burgers con salmone affumicato e panna acida, o con carne. La qualità degli ingredienti è molto elevata (alici del Cantabrico, salmone Balik, Pata Negra, Burrata di Andria, Fassona piemontese), ma un piatto gourmet da Foodies non costa una follia.

Non siete amanti del Bloody Mary? Provate i loro Margarita, anche questi ideati in più varianti, il mio preferito è quello con ananas e bacon: stratosferico!

## **FOODIES**

**via Marchesana 6**

**Bologna**

---

[Credits](#) foto di copertina

Credits per tutte le altre foto: [Matteo/SomethingFoodToday](#)

---

## **Scuderia Future Urban Coolab: cibo e innovazione a Bologna**

Chi non è di Bologna o non c'è mai stato avrà sicuramente sentito nominare Via Zamboni, conosciuta per i suoi locali e le facoltà universitarie. Beh, percorrendo Via Zamboni si arriva in **Piazza Verdi** che è probabilmente il fulcro della movida universitaria della città.

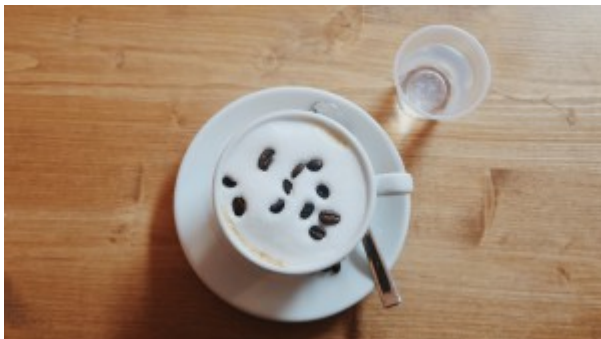
Proprio in questa piazza lo scorso **13 Novembre** ha aperto i battenti "**Scuderia Future Urban Coolab**", un innovativo progetto che punta sull'eccellenza dei servizi di ristorazione, su innovazione e sperimentazione in ambito food, e sul dialogo tra le comunità come elementi per costruire un nuovo modo di vivere l'intera area, da molti considerata come degradata.

Io ci sono entrata un mercoledì sera (a due giorni dall'apertura) e mi è parso di ritrovarmi improvvisamente in uno dei tanti locali per universitari

che ho avuto modo di frequentare quando vivevo in Inghilterra; un luogo in cui andare nella pausa tra una lezione e l'altra o semplicemente dove bere uno spritz prima di tornare a casa.

L'alto soffitto a botte e le pareti bianche pitturate di fresco infondono grande tranquillità nell'avventore. A rendere ancora più ameno l'ambiente, le innumerevoli piante che pendono sui tavoli e la gradinata in legno (che sulla parte destra del locale sostituisce in parte le comuni sedute) su cui sono sparsi cuscini patchwork realizzati dalla cooperativa sociale *Made in Carcere*, che sono lì quasi a dirti "prego, entra e mettiti comodo".

La zone service ospita un *coffee shop*, l'area *Goodful – happy & healthy* dedicata al cibo sano (dove puoi ad esempio comporre la tua insalata e condirla con l'aceto di caffè prodotto nel locale stesso), e l'area dedicata al brand *Tortellino*, perché non dimentichiamoci che siamo pur sempre a Bologna!



Una chicca della zona service è lo spazio denominato *POPUP* che vuole avere la funzione di acceleratore, uno spazio messo a disposizione di chiunque voglia sperimentare e testare nuovi tipi di cucina in città.

In fondo al locale sono state collocate tre "casette": Food Maker, Urban Farming e Food Alchemist di cui Beatrice, una dei responsabili del progetto che mi ha guidata in questo mio tour all'interno della Scuderia, mi spiega le funzioni. Il loro ruolo è quello di presentare prototipi e nuove tendenze in ambito food.

La casetta che mi ha sicuramente più affascinata è quella del **Food Maker** dove sono state installate stampanti 3D, da utilizzare per stampare cosa ti starai chiedendo? Ma del cibo, ovvio! Sì, perché se al tuo bambino ad esempio non piacciono i broccoli, puoi sempre provare a far loro assumere una diversa

forma che sia più congeniale ai più piccoli; oppure è possibile stampare del cibo in piccolo formato per chi ha problemi di deglutizione... un perfetto connubio tra Food & Tech insomma.



La successiva casetta è quella dedicata all'**Urban Farming**, dove un agronomo ivi presente è pronto a spiegarti come coltivare le verdure in uno spazio domestico, e promuovere così una coltivazione a km0.

La terza e ultima casetta, invece, è quella denominata **Food Alchemist** dedicata ai prodotti fermentati (di grande tendenza in America e in Asia), il cui obiettivo è quello di rendere il cibo maggiormente biodisponibile, e quindi promuovere un'economia circolare che si autoalimenta attraverso il concetto di *waste to value*. Emblematica la scritta riportata SHI-LIAO-B0: il cibo che dura, il cibo che è vita.



Chi lavora all'interno della scuderia? Per la ricerca di alcuni dei membri dello staff, è nato il lodevole progetto Mygrants volto a selezionare talenti tra i migranti e favorirne l'inclusione e l'integrazione sociale.

Questo innovativo laboratorio ha avuto origine dalle idee e dalle informazioni intercettate da **Future Food** durante un viaggio di 2 mesi

organizzato nell'ambito del Master Food Innovation Programme, e volto a far scoprire le 10 migliori food hubs internazionali. Il "progetto Scuderia" vuole dunque essere una piattaforma di positiva contaminazione e ispirazione che utilizza la tecnologia a supporto della tradizione e del gusto, del resto *"tutte le tradizioni sono innovazioni che hanno avuto successo"*.

Ho scritto di Scuderia Future Urban Coolab anche [QUI](#)

---

## [Il 15 novembre ha aperto a Bologna FICO, il parco dell'agroalimentare più grande del mondo](#)

A sei giorni dall'apertura al pubblico di FICO Eataly World (che ha aperto il 15 Novembre 2017), abbiamo avuto la lieta occasione di poter sbirciare in anteprima il parco dell'agroalimentare più grande del mondo.

A Bologna e nel mondo ha destato non poche polemiche, una delle quali è arrivata da *nientepopodimeno* che il [Guardian](#) (dove è comparsa anche una mia foto, LOL!). Certamente le polemiche andranno avanti per molto tempo ma non è di questo che vi voglio parlare.

Chi ci segue saprà che abbiamo uno spirito da sempre ottimista, e ottimista sono anche verso FICO, che può essere una grande opportunità per Bologna.

**FICO** può essere visto in parecchi modi:

Il **FICO mangione**, con tutti i suoi [locali, bistrots e corner di street food](#) provenienti da svariate regioni di Italia per dare un accenno a 360° sulle specialità italiane.

Il **FICO educational**, con laboratori per grandi e per piccini che vanno dalla degustazione di Barolo con [Brandini](#) al laboratorio di Gelato con [Carpigiani](#), passando per corsi di panificazione con [Calzolari](#) fino ai numerosi laboratori per bambini.





Il **FICO** per fare la spesa, con le sue [botteghe e i suoi shop](#). Ho potuto conoscere meglio [Le Terre del Balsamico](#) e non vedo l'ora di partecipare ad una loro degustazione, da FICO o anche da loro in loco.



L'itinerario può essere percorso a **piedi** o in **bicicletta**, **libero** o **assistito** da ambasciatori della biodiversità italiana.

Per ora, tra i corner di street food, i ristoranti o i bistrotts, quelli che mi hanno stupito maggiormente e che mi fanno venir voglia di tornarci sono:



- **La Carne**, una collaborazione tra Zivieri e La Granda (due garanzie, a mio parere), propone carne italiana di altissima qualità, da quella di fassona piemontese alla Marchigiana, cucinata secondo le principali ricette regionali.
- **Giardino, cucina mediterranea**, è il paradiso della cucina vegetale: ortaggi e legumi di tutti i colori che variano con l'avvicinarsi delle stagioni e che si caratterizzano in base al luogo di coltivazione o provenienza. Da nord a sud la biodiversità agricola si rispecchia in una biodiversità alimentare con un'unica grande caratteristica comune: natura è salute.



- **Il bistrot della patata**, non per fare la solita battuta scontata ma gli snack a base di patate sono sempre iper invitanti, qui troverete semplici **snack o contorni**, **primi piatti a base di gnocchi** fino alle classiche **patatine Pizzoli** da gustare con le salse.
- **Il Mare di Guido di Rimini**, è la **cucina di pesce romagnola** che esalta l'intero prodotto ittico nazionale. Un ristorante tematico di alta cucina (nel suo luogo originario, a Miramare di Rimini, gode infatti di una stella Michelin) che propone piatti provenienti dal passato e ricette proiettate nel futuro, frutto della costante ricerca enogastronomica dei fratelli Raschi.



- Gli **arrostitini Abruzzesi**, semplicemente meravigliosi: teneri e gustosi!



- Il chiosco Toscano, con la sua trippa, il suo panino con il lampredotto, la guancia brasata, imperdibile!



Vorrei tornare (anche) per provare il [“Ristorante Cinque” Enrico Bartolini](#) (fra gli chef più acclamati a livello internazionale) che promette sapori unici e autentici, ben riconoscibili e in perfetto equilibrio. La creatività dello chef infatti non è mai puro esercizio di stile, ma voglia di sorprendere e appagare il palato.

Sono molto dispiaciuta nel leggere le numerose critiche a FICO, certa che per la città di Bologna e per il suo fiorente turismo, sarà una grande opportunità, se giocata bene.

Diamogli fiducia, andiamolo a visitare senza pregiudizi, approfittiamo dei molteplici laboratori, dei numerosi corner dove assaggiare prelibatezze da tutt’Italia, approfittiamone per acquistare prodotti di alto livello nelle boutiques e speriamo che i turisti che verranno a visitarlo, vorranno farsi anche un bel giro nel bellissimo centro storico di Bologna, tornando a casa con una grande e completa esperienza nella valigia!

---

Come raggiungere **Fico Eatly World a Bologna:**

– Per chi arriva in aereo: navetta BLQ che porta all’ingresso della stazione e da qui la navetta FICObus (linea F). Il costo, di andata e ritorno, è pari a 16€. Oppure in taxi, prezzo convenzionato pari a 23 euro (solo andata).

- Dalla stazione di Bologna: in navetta, con un costo di 5€, corsa singola oppure 7€ a/r in giornata.
- Per gli abbonati Tper: prezzo convenzionato pari a 4€ per un viaggio di andata e ritorno.
- In treno: dal 13 novembre 2017 fino al 15 gennaio 2018, e se si è in possesso di un coupon Fico, è possibile disporre di uno sconto pari al 30% dell'importo del biglietto.
- In auto: per chi arriva da Milano, Firenze e Ancona, prendere l'uscita Bologna Fiera, percorrere Viale Europa, proseguire lungo Viale Tito Carnacini e Viale Giuseppe Fanin, e prendere Via Paolo Canali.