TAVOLA PER VALLI

CUCINA, STORIA, CULTURA E AMBIENTE DELL'APPENNINO BOLOGNESE

CONFESERCENTI BOLOGNA

CAMERA DI COMMERCIO INDUSTRIA ARTIGIANATO E AGRICOLTURA DI BOLOGNA

Camera dell'Economia

PROVINCIA BOLOGNA

A TAVOLA PER VALLI

Cucina, storia, cultura e ambiente
dell'Appennino bolognese

Le valli dell'Idice e del Savena

"A tavola per valli" è una guida molto interessante che propone una serie di suggestivi itinerari, segnalando Ristoranti e Trattorie e Luoghi di accoglienza dove "assaporare" la calda ospitalità bolognese e la Cultura culinaria, oltre ai Monumenti storici e alle Bellezze Naturali più significativi: Castelli, Chiese, Paesaggi, e Parchi naturalistici.
Promossa dalla FIEPET - Confesercenti, attraverso la Guida intende far conoscere la Cucina, i Sapori e le Tradizioni della Collina, della Montagna e delle Vallate, attraverso una serie di percorsi, oltre al ricco patrimonio Storico Culturale ed Artistico dei nostri Comuni nella Valle dell' Idice e nella Valle del Savena.
L' obbiettivo è quello di richiamare l' attenzione e stimolare la curiosità dei Concittadini, e dei Turisti di questa realtà ricca di fascino, ma spesso trascurata. L'intendimento è quello di fornire una Guida agile, ricca di notizie e di informazioni sul territorio nel suo complesso, visualizzando, con piantine ed immagini, i luoghi segnalati. L' iniziativa è stata realizzata grazie anche al contributo economico della Camera di Commrercio di Bologna, della Provincia di Bologna e con il patrocinio dell'Amministrazione Provinciale di Bologna.
La guida rientra nei progetti della FIEPET – Confesercenti per far conoscere e valorizzare il variegato tessuto della Ristorazione della Provincia di Bologna, fra le più famose ed apprezzate a livello Nazionale ed Internazionale, con una particolare attenzione a quella dell' Appennino Emiliano e delle Valli Bolognesi; una solida realtà fatta di Ristoranti qualificati, di Trattorie di Punti di accoglienza e ristoro che hanno conservato e ripropongono, in un' atmosfera suggestiva, Antichi Sapori di cultura "Montanara" e di "Vallata" che tanto hanno ancora da far scoprire.
L' iniziativa è stata realizzata con la preziosa collaborazione della Società Editrice Paper Communication di Bologna la quale ha contribuito, con la costruzione e produzione della Guida, alla diffusione e valorizzazione delle nostre Tradizioni e del nostro Territorio.

Giacomo Bardi
Direttore C.A.T per Bologna
Confederazione Italiana Esercenti

Valorizzare la tipicità enogastronomica

Le Vallate dell'Appennino Bolognese, la continuità della Cultura e la riscoperta dei Sapori naturali.

Gli itinerari storici, culturali ed enogastronomici che leggerete nella presente Guida "A Tavola per Valli" vi accompagneranno alla riscoperta, nell'Appennino della Provincia Bolognese, nelle vallate dell'Idice e del Savena, fatto di terre e persone generose che operano affinchè venga conservata e continuata la cultura enogastronomica locale, ricca di piatti tradizionali dai sapori inconfondibili e dalla forte identità radicata nel territorio.

Quando in Autunno, durante le Feste e le Sagre paesane, il turismo rurale e casereccio riempie le Piazze, quando Famiglie intere, Nonni, Bambini, assaporano nelle degustazioni, i prodotti tipici e il folklore dei tempi passati, ecco che in queste occasioni si coglie tangibilmente quanto, la continuità e il valore della cultura enogastronomia rurale, rappresenta e viene apprezzata.

La guida tascabile "A Tavola per Valli", intende offrire ai lettori, un pratico, veloce e dinamico promemoria per incoraggiare e agevolare queste piacevolezze.

Francesco Droghetti
Presidente Ristoratori Bologna
Fiepet-Confesercenti

Alla scoperta dei sapori del nostro Appennino

Gli ingredienti sono tutti gustosi. Una tavola imbandita di frutti del luogo. Un piccolo trionfo dell'arte culinaria, di quella tradizione enogastronomica, tra vitigni e prodotti alimentari, che vanta radici non effimere nella nostra terra.
Anche, se non soprattutto, in quella sua parte che è il grande comprensorio appenninico. Qui considerato in riferimento alle valli dell'Idice e del Savena.
Un'occasione propizia per chi ha curiosità per ciò che è ad attenderci oltre la cinta delle antiche mura, in direzione di un paesaggio confortevole, di un ambiente ospitale, di un saper fare che si esprime nell'ingegno capace di produrre agricoltura, di impostare un artigianato di qualità, in grado di favorire forme di commercio di cui la ristorazione è espressione e sintesi al contempo.

La presente guida è un sussidio e un incentivo al movimento, un invito a farsi protagonisti di quel nuovo turismo dell'esplorazione, alla ricerca di angoli meno conosciuti, o forse più protetti, per trarne momenti di relax, occasioni di ricreazione, gratificazioni semplici ma importanti, in ordine a ciò che si usa dire la qualità della vita, o il buon vivere, o il viver sano.

Insomma: buona scoperta a tutti, e buone degustazioni!

Marco Macciantelli
Assessore Cultura Tempo libero e Turismo
della Provincia di Bologna

La bellezza della provincia bolognese incanta sempre con nuove sorprese e nuovi sapori.

Ogni suggerimento utile per scoprirne di nuovi è come un tesoro che ci viene regalato.
Si tratta di tesori che diventano sempre più attraenti quanto più è possibile condividerne con la famiglia e con gli amici il vero sapore e valore.

La Guida a Tavola per Valli, dedicata quest'anno alla valle dell'Idice e del Savena , è una vera mappa di questi tesori enogastronomici.
Ogni azienda, ristorante, agriturismo descritto ha delle caratteristiche che merita davvero approfondire, perché è vedendo e vivendo da vicino queste realtà che si diventa pienamente consapevoli della ricchezza sociale, culturale ed ambientale del nostro appennino.

Giancarlo Sangalli
Presidente Camera di Commercio
Industria Artigianato e Agricoltura
di Bologna

COMUNE DI S. LAZZARO

A tavola per valli è una guida che ci consente un viaggio ricco e gustoso alla scoperta del territorio che si sviluppa lungo i corsi d' acqua dell' Idice e del Savena inglobando aree di interesse naturalistico e storico tali da desiderarne la riscoperta.

La guida è una nuova occasione, offerta da questa accurata pubblicazione che fotografa le peculiarità artistico – culturali ed enogastronomiche di questo territorio ad est di Bologna che scende dalla collina alle terre di pianura.
Una ricchezza che si abbina all' ospitalità ed alla cordialità con le quali vengono accolti da sempre turisti e visitatori occasionali.
In un clima di amicizia e simpatia tale da favorire una riscoperta di luoghi e percorsi da sviluppare con escursioni a piedi o in bicicletta.

Il territorio che si sviluppa attorno all' Idice, ai torrenti Savena e Zena ed abbraccia il Parco Regionale dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell' Abbadessa, consente di sviluppare un escursionismo naturalistico, storico e sportivo, alternandosi con le diverse e significative aziende enogastronomiche.
Ristoranti, trattorie, agriturismi, consentono di riscoprire i prodotti della buona tavola e della cucina casalinga, rinnovando i sapori della cultura enogastronomica bolognese.

Al centro di queste tante e differenziate proposte c'è sempre e solo l' ospite. Un ospite da soddisfare, stupire ed incuriosire per far nascere un'amicizia alla riscoperta del territorio che cambia e si modella con il mutare delle esigenze delle persone e dei turisti.

Mauro Ottavi
Assessore al Turismo
Città di San Lazzaro di Savena

INDICE DEI COMUNI

Le valli dell'Idice e del Savena 8
Area geografica valli Idice e Savena 10

Castiglione dei Pepoli 12
San Benedetto Val di Sambro 13
Monghidoro 14
Loiano 15
Monzuno 16
Monterenzio 17
Pianoro 18
San Lazzaro 19
Ozzano dell'Emilia 20
Castenaso 21
Budrio 22

Vista del fiume Idice dall'alta Valle dell'Idice

Vista di Pianoro in autunno - Valle del Savena

Particolare del Fiume Idice in Inverno

La composizione delle montagne dell'Appennino bolognese è in prevalenza costituita da argille.

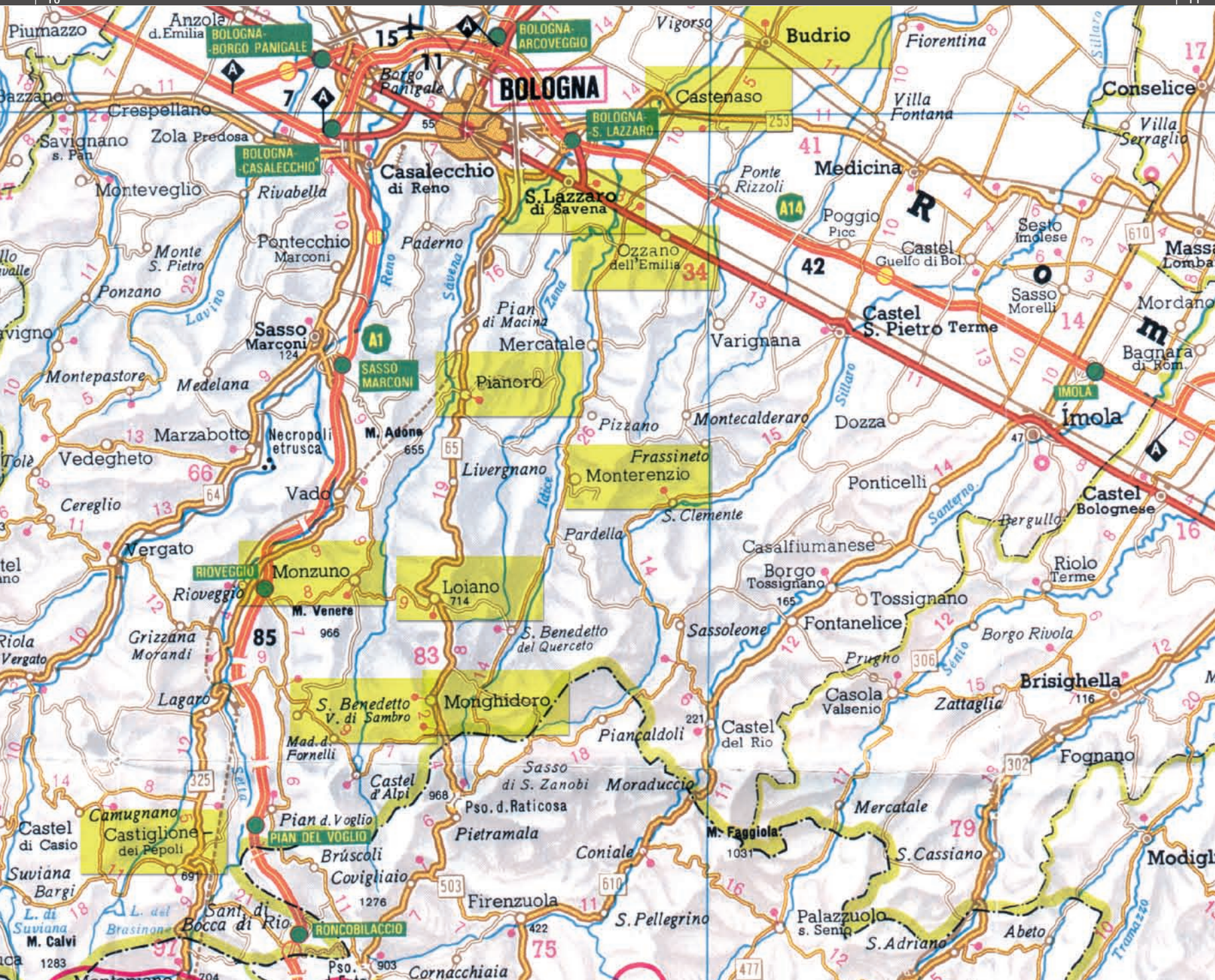
Ciò determina una scarsa resistenza del terreno al fenomeno dell'erosione, contribuendo alla mutevolezza e continua trasformazione del paesaggio e caratterizzando le valli per le varietà di forme, vegetazione e usi del suolo.

Nella valle dell'Idice, partendo dalla Via Emilia e risalendo il torrente, il paesaggio si presenta pianeggiante e ricco di colture. Proseguendo, fanno la loro comparsa le rocce gassose di Castel dei Britti e Pizzocalvo, con cavità e grotte. Superando la zona arida dei calanchi di argille scagliose, il paesaggio muta nuovamente con terreni dolcemente ondulati alternati a scoscesi pendii. Ripide pareti di arenaria gialla si incontrano a Pizzano, dove la forte erosione ha dato forma a spettacolari dirupi e torrioni. Oltre Pizzano, si incontrano boschi interrotti da aree coltivate e prati.

Tra i torrenti Idice e Savena si estende il Parco dei Gessi Bolognesi, con i maestosi affioramenti dei gessi messiniani e i caratteristici calanchi del Passo dell'Abbadessa. Dalle punte più elevate, lo sguardo nelle giornate particolarmente limpide può giungere sino alle lontane Alpi.

La valle del Savena è una caratteristica valle fluviale ben scavata fra ampie pareti rocciose, con un asse nord-sud quasi perpendicolare alla Via Emilia e al crinale tosco-emiliano. Troviamo a bassa quota coltivazioni alternate a piccoli boschi di roverella, fra i seicento e mille metri pascoli e castagneti, vasti boschi di faggio alle quote più alte. Caratteristici sono gli antichi mulini ad acqua, determinanti per l'economia locale di cinquant'anni fa. Nel proprio studio sui mulini della valle del Savena, lo studioso Domenico Benni riporta che ancora nel 1943 ne esistevano trentasei funzionanti, lungo un corso d'acqua che dalla sorgente al ponte di San Ruffillo non era più lungo di una quarantina di chilometri.

In entrambe le valli è facile trovare piccole meraviglie della natura, come i fiori protetti aquilegia, giglio rosso e martagone, anche qualche orchidea. La storia del territorio è multiforme, prova ne sono gli antichi insediamenti etruschi, romani, longobardi e bizantini, e caratterizzata da uno sviluppo articolato testimoniato da pievi, monasteri e fortificazioni, a partire dal Medioevo. Numerose e interessanti quindi le tracce delle passate civiltà, che tramandano la memoria nelle credenze popolari, nelle sagre paesane, nei mercati e nelle fiere, nei canti e nelle danze di tempi ormai perduti. Una fitta rete di sentieri segna il territorio e tocca antichi borghi, cappelle, vecchie case in sasso e mulini, così da comprenderne la storia passata.


BOLOGNA
BOLOGNA-BORGO PANIGALE
BOLOGNA-ARCOVEGGIO
BOLOGNA-S. LAZZARO
BOLOGNA-CASALECCHIO
SASSO MARCONI
RIOVEGGIO
PIAN DEL VOGLIO
RONCOBILACCIO
IMOLA
Anzola d.Emilia
Piumazzo
Crespellano
Zola Predosa
Savignano s. Pan.
Monteveglio
Borgo Panigale
Casalecchio di Reno
Rivabella
Pontecchio Marconi
Monte S. Pietro
Ponzano
Sasso Marconi
Montepastore
Medelana
Marzabotto
Necropoli etrusca
M. Adone
Vedegheto
Vado
Cereglio
Vergato
Monzuno
Rioveggio
M. Venere
Grizzana Morandi
Lagaro
S. Benedetto V. di Sambro
Mad. d. Fornelli
Castel d'Alpi
Camugnano
Castiglione dei Pepoli
Castel di Casio
Suviana
Bargi
L. di Suviana
M. Calvi
Sant. di Bocca di Rio
Pian d. Voglio
Brúscoli
Covigliaio
Pietramala
Pso. d. Raticosa
Sasso di S. Zanobi
Castel d'Alpi
Pian di Macina
Paderno
Mercatale
Pianoro
Loiano
Livergnano
S. Benedetto del Querceto
Monghidoro
Firenzuola
Cornacchiaia
Pso.
Vigorso
Budrio
Castenaso
Villa Fontana
Fiorentina
Conselice
Villa Serraglio
Ponte Rizzoli
Medicina
Poggio Picc.
Ozzano dell'Emilia
Castel Guelfo di Bol.
Sesto Imolese
Sasso Morelli
Castel S. Pietro Terme
Varignana
Mordano
Bagnara di Rom.
Imola
Dozza
Pizzano
Montecalderaro
Frassineto
Monterenzio
S. Clemente
Pardella
Ponticelli
Castel Bolognese
Bergullo
Casalfiumanese
Borgo Tossignano
Tossignano
Riolo Terme
Sassoleone
Fontanelice
Borgo Rivola
Prugno
Casola Valsenio
Zattaglia
Brisighella
Piancaldoli
Castel del Rio
Fognano
Moraduccio
Mercatale
M. Faggiola
S. Cassiano
Coniale
S. Pellegrino
Palazzuolo s. Senio
S. Adriano
Abeto
Modigl
Pietramala
Brúscoli
Castel di Casio
Castiglione dei Pepoli
Pian d. Voglio
Pietramala
Coniale
M. Faggiola
S. Cassiano
Modigl

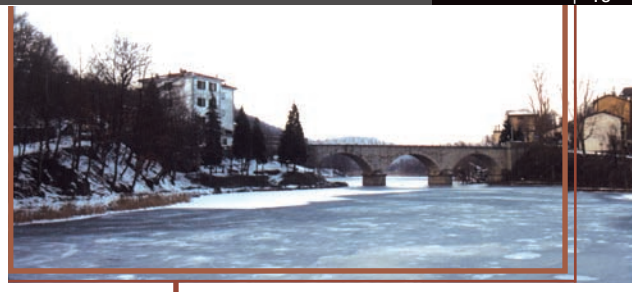
CASTIGLIONE DEI PEPOLI

Castiglione dei Pepoli, santuario di Boccadirio

Anticamente Castiglione de' Gatti perché circondato da boschi di castagni, abeti e faggi (dalla voce celtica GAT, il cui significato è bosco, foresta).

Castiglione dei Pepoli è uno tra i centri turistici più importanti dell'Appennino bolognese.
Abitato fin dai tempi dei Galli Boi e dei Romani, nel secolo XI Castiglione rientrava nei vasti possedimenti di Matilde di Canossa, passando, successivamente, ai conti Alberti di Prato o di Mangona fino al 1340. In tal anno, Castiglione passa al casato di Taddeo Pepoli, che cambia il nome al paese e lo governa, anche se con alcune brevi interruzioni, fino all'anno 1796, quando Castiglione dei Pepoli viene dai Francesi unito al Comune di Bologna. Dopo il periodo napoleonico, Castiglione entra a far parte della Legazione Pontificia di Bologna e, con l'unità d'Italia, della Provincia.
Nel corso della dominazione della famiglia Pepoli, Castiglione viene amministrato come un vero e piccolo stato. Leopoldo I di Vienna, nel 1700, concede ai Pepoli il diritto di batter moneta. I punzoni per coniare ed un esemplare di moneta d'oro sono visibili nel Museo Civico di Bologna, dove sono conservati.
Di particolare interesse sono il Palazzo Comunale di origine trecentesca, ricostruito dalla famiglia Pepoli nel secolo XVI, e la chiesa di San Lorenzo, monumento del Trecento ampliato e restaurato fra i secoli XVI e XIX.
Di grande rilievo il santuario di Boccadirio, complesso monumentale cinquecentesco e maggior centro di culto della zona, rimodernato nel '700, e i complessi rurali di Badia Nuova (XVII sec.) e Borgo Vecchio di Lagaro.
Da non dimenticare il vicino lago del Brasimone, frequentatissimo da surfisti e pescatori in cui si tengono diverse manifestazioni sportive. È sede dell'Enea che svolge, nei propri laboratori, studi e ricerche energetiche.
In origine piattaforma di un antico fondale marino, formatosi probabilmente in corrispondenza dell'attuale Tirreno e successivamente "traslato", per la spinta del continente africano, dalla sua sede originaria verso nord-est, il territorio castiglionese è ricco di fossili di molluschi, gasteropodi, coralli, spugne, ricci di mare e

S. BENEDETTO VAL DI SAM-



Vista del Fiume Savena e lago di Castel dell'Alpi, Comune di San Benedetto Val di Sambro

L'origine del Comune di San Benedetto Val di Sambro è recente. È infatti solo dopo il 1871 che diviene capoluogo dell'allora Comune di Pian del Voglio.

Il territorio, anche se con nomi diversi, ha però una storia antica e importante.
L'attuale Comune di San Benedetto non è altro, infatti, che il risultato dell'unione di due primitive comunità, quella di Piano e quella di Poggio.
La prima, il feudo di Piano, era dal Quattrocento governata da Pietro De Bianchi, esponente della famosa ed antica famiglia bolognese De Bianchi. Nel medesimo periodo, si trovavano a Poggio i Rossi, antica e nobile famiglia che aveva dominato Parma trasferendosi successivamente a Bologna.
Oltre alle attrattive ambientali offerte dalle macchie di quercia e dai boschi di castagno, di faggio e dalle vaste abetaie (boschi di Valserena e Pian di Balestra) o dal lago di Castel dell'Alpi, il Comune di San Benedetto è pieno di tradizioni ed emergenze artistiche di grande valore, come il borgo antico e il Palazzo Comitale con la torre quattrocentesca, appartenuto alla famiglia De Bianchi, con stupendi soffitti a cassettoni, l'ampio camino cinquecentesco e la cappella.
Di grande interesse è l'ottocentesca chiesa dedicata a Maria.
In località Madonna dei Fornelli è invece il Santuario della Beata Vergine della Neve dei Fornelli, eretto nel 1630 a ringraziamento per l'avvenuta liberazione dalla peste che aveva contagiato la penisola italiana. A Ripoli sorge il bel Santuario della Serra di Ripoli, dove sono conservate due tele del Varatti (secolo XVII-XVIII) e la statua della Beata Vergine.
Importante è anche il parco della centrale eolica di Monte Galletto, recentemente realizzata.
Attrezzata stazione climatica, San Benedetto Val di Sambro è inoltre famosa, in Emilia Romagna e nelle Regioni vicine, per il suo Palio storico. La tradizione, iniziata nel 1975, ha negli anni goduto di sempre maggiore fortuna, così da divenire fiore all'occhiello delle manifestazioni dell'Appennino bolognese.

MONGHIDORO

Autunno in Monghidoro

Sullo spartiacque che divide la valle del Savena dalla valle dell'Idice, sorge il nucleo urbano di Monghidoro.

La storia del paese si perde, almeno per il nome, ai tempi degli Ostrogoti, dei Bizantini, dei Longobardi e delle loro incursioni lungo la penisola italiana, quando all'incirca tredici secoli fa uno stanziamento di Goti si insediò sul territorio per un tempo sufficientemente lungo da trasferire ai posteri il toponimo "Mons Gothorum" (Monte dei Goti), dal quale derivò, con molta probabilità, il nome Monghidoro.

La caratteristica conformazione geolitologica del territorio, che vede predominare il Flysch arenaceo-marnoso conosciuto come "formazione di Monghidoro", e che consiste nell'alternanza di banchi di arenaria con strati marnosi, nel passato ha determinato l'apertura di innumerevoli cave e consentito il lavoro di esperti scalpellini.

Di notevole importanza e ancora collegata alle risorse naturali, è l'attività svolta all'interno dei numerosi mulini presenti lungo il corso dei torrenti Idice e Savena e dei loro affluenti, esercitata nel territorio di Monghidoro sino agli anni Cinquanta.

Nel territorio del Comune è di rilevante interesse naturalistico il Parco La Martina. Con una superficie di circa 155 ettari, il Parco è costituito prevalentemente da boschi di origine sia artificiale (rimboschimenti di conifere e latifoglie), che naturale (boschi misti di latifoglie a prevalenza di querce). Attraversato da una rete di strade e sentieri segnati, che permettono di osservare i vari ambienti e i rispettivi aspetti naturalistici, sono stati predisposti punti di sosta attrezzati per consentire l'approfondimento degli habitat e delle specie arboree presenti.

Zona particolarmente affascinante dal punto di vista naturalistico è l'Alpe, ricoperta da boschi misti di latifoglie a prevalenza di querce, da castagneti e da boschi di faggio. Nella zona sono presenti numerose sorgenti naturali, che nelle vicinanze della frazione di Piamaggio alimentano alcuni mulini ad acqua ancora funzionanti. Dalla sua cima (m. 1.290) si può ammirare un panorama splendido, che in occasione delle giornate più limpide riesce a comprendere anche il mare Adriatico e le Alpi.

LOIANO

Loiano, vista dalla località Scanello

L'attuale territorio del Comune di Loiano fu densamente colonizzato sin dall'epoca romana imperiale e tardo imperiale.

Ciò potè accadere per la posizione altamente strategica ricoperta lungo l'attraversamento della strada transappenninica Bologna Firenze.

La zona rimase per lungo tempo soggetta prima alla dominazione longobarda, poi ai Franchi sino al secolo XI, quando il territorio di Loiano divenne dominio dei Marchesi di Toscana.

Intorno all'anno Mille, possiedono sulla zona vaste signorie patrimoniali gli Ubaldini (detti del Mugello) e i Canossa. A Loiano si impone il ramo dei "conti di Loiano", che si espandono nei territori della valle del Savena, dell'Idice e dello Zena.

Nel Quattrocento, quando per le strade del territorio transitano un numero notevole di uomini e merci, Loiano offre molti alloggi, taverne e stallaggi al folto pubblico venuto al grosso mercato della Fratta, qui tenuto due volte al mese.

Sotto lo Stato Pontificio il territorio diventa quindi un importante centro amministrativo e sede di Vicariato. Con L'Unità d'Italia, i numerosi comuni presenti sul territorio vengono prima riuniti generandone un numero minore (Loiano, Barbarolo, Bisano, Campeggio, Roncastaldo, Scascoli), poi fatti confluire in un'unica entità amministrativa.

La Seconda Guerra Mondiale ha danneggiato gravemente la tipologia originaria dell'antico centro, a suo tempo caratterizzato da strutture a portici allineate ai lati della strada di Toscana e di cui oggi si conservano purtroppo solo poche tracce.

Di notevole interesse è la Chiesa parrocchiale dei Santi Giacomo e Margherita. Fondata dagli Agostiniani nel secolo XIV, deve il suo aspetto architettonico all'intervento del francescano Pier Jacopo dei dall'Olio, che ne costruì il coro, il presbitero e il campanile, avvalendosi dell'opera dell'architetto Mauro Bianchini. All'interno vi sono conservati un San Giacomo di Denijs Calvaert, una statua della Madonna del Carmine di Angelo Peo' e una Pietà in terracotta del Diciottesimo secolo.

MONZUNO

La Chiesa di Monzuno

Il nome di questo piccolo centro appenninico deriva probabilmente da Giove (Mons Zeus) o Giunone (Mons Juno).

L'abitato attuale, moderno, si affaccia su una bella valle ricca di storia e mete naturalistiche.
Di grande interesse è la Chiesa di San Giovanni Evangelista, rifatta nel 1891, che custodisce un sorprendente interno barocco. Poco distante, in località Bigola, sorge invece la trecentesca Chiesa di San Michele, anch'essa con interno barocco e al cui interno è conservato un ritratto del Santo, copia di quello reniano in Roma.
A Rioveggio, si può ammirare il bel Castello di Elle, costruzione del secolo XIV più volte rimaneggiata in epoche successive. Degli ultimi del Seicento sono infatti l'oratorio e il vicino loggiato, mentre le merlature della facciata appartengono al Settecento. A poca distanza da Monzuno svetta Monte Venere, una cima di quasi mille metri ammantata di boschi e ricca di verdi pascoli, su cui sorgeva un tempio dedicato alla dea dell'amore.
La famosa Grotta delle Fate, all'interno della quale furono ritrovati manufatti del neolitico (del 6.000 - 2.500 a.C.), è situata a Brento, località molto ricca di storia e dal passato prestigioso. Purtroppo, però, le notevoli opere architettoniche che si trovavano nella zona sono state quasi completamente distrutte nel corso dell'ultimo conflitto bellico, come il Castello e la Cà de Mazzi. Ancora visibile è invece la Chiesa di Sant'Avasano, con la sua piccola abside.
Cento corbe di frumento, 10 paia di capponi, 10 capretti e 10 pollastri, una buona dose di formaggi: questo era nel 1471 il valore dell'affitto annuo dei territori di Monzuno. In tale epoca, con Scascoli e Ripoli, Monzuno vendette e donò tutti i propri beni a Giovanni Bentivoglio, Signore di Bologna, ottenendo l'enfiteusi (diritto a godere di un fondo altrui con l'obbligo di apportarvi miglioramenti e pagando un canone concordato) perpetua a fronte di un certo ammontare di regalie. In virtù di questa convenzione, sui territori dei Comuni associati era fatto divieto di accesso agli esattori della Camera di Bologna e la giustizia esercitata da un

MONTERENZIO

Vista della Località Bisano, frazione del Comune di Monterenzio

Il Comune di Monterenzio copre una vasta area di Appennino, compresa tra la valle dell'Idice e la valle del Sillaro.

Del Castello di Monterenzio le cronache storiche parlano fin dal 1298: devastato sia dalle truppe del Barbarossa che dalla guerra fra Bologna e Ferrara, se ne perdono le tracce intorno alla metà del Trecento. Restano comunque numerose le testimonianze delle origini medioevali del centro.
Tra Monterenzio Nuovo e Monterenzio Vecchio sorge infatti la Torre, di origine trecentesca. L'edificio presenta ancora da ciascun lato le aperture originarie, con una facciata a tre portali sfalsati, feritoia e finestrella.
Scendendo verso l'Idice è possibile visitare il borgo Villa di Cassano, i cui edifici risalgono al periodo compreso tra la seconda metà del Trecento e il secolo successivo. Di notevole interesse sono le due casetorre, sul cui portale è visibile una stella a otto punte.
Poco distante da Monterenzio, sul massiccio di Monte Bibele, sono i resti rinvenuti di un antico villaggio etrusco-celtico, le cui origini sono state fatte risalire al secolo IV a.C. Gli scavi hanno riportato alla luce manufatti come cisterne, tombe, case, strade, e molti oggetti d'uso quotidiano quali vasellame, utensili, ornamenti, armi, monete degli antichi abitanti dell'insediamento. I reperti sono oggi conservati nel Museo Civico "Luigi Fantini", intitolato all'illustre pioniere delle ricerche sulla preistoria bolognese.
L'esposizione, la più completa raccolta di materiali celtici della Regione e una tra le più importanti in Italia, è arricchita dalla ricostruzione al vero dell'impalcato ligneo di una casa dell'abitato di Pianella di Monte Savino. L'abitazione è arredata con oggetti autentici o riproduzioni, così da illustrare molti aspetti della vita quotidiana del villaggio. Nato dalla collaborazione tra il Comune di Monterenzio e gli archeologi dell'Università degli Studi di Bologna, il Museo ospita attualmente laboratori di ricerca e didattica museografica del Dipartimento di Archeologia.

PIANORO

Vista del Monte Adone e di Paese di Livergnano, nebbia in vallata

Il nuovo centro di Pianoro sorge tre chilometri oltre quello antico, Pianoro Vecchio, la borgata distrutta dalla guerra e nelle cui vicinanze è la Torre dei Lupari.

Del secolo XI, con fabbricati annessi presumibilmente del Quattrocento, l'edificio è a doppio loggiato e racchiude il cortile per tre lati, all'interno del quale è visibile una bellissima fontana.
Sempre in Pianoro Vecchio, è possibile visitare la Chiesa di San Giacomo Maggiore, ristrutturata nel Settecento e unita a un "ospitale" dei pellegrini della cui presenza si ha notizia già dal secolo XII.
Distante quindici chilometri da Pianoro svetta il Monte delle Formiche, un monte isolato da cui è possibile godere di un meraviglioso panorama. Il monte deve il proprio nome a un curioso fenomeno naturale, noto in tutto il mondo: nel corso della prima decade di settembre, in prossimità della festa dedicata alla Madonna, sciami di formiche volanti raggiungono la vetta fin dentro il santuario, ivi ubicato, e qui muoiono.

Il santuario del Monte delle Formiche, anche chiamato di Santa Maria di Zena, ha origini medioevali e venne ricostruito nel 1297, dopo i gravissimi danni subiti nel corso della guerra tra Bologna e Ferrara. Fu soggetto ad ulteriori rimaneggiamenti nel Settecento, nell'Ottocento e, ancora, nel 1955 per lo scempio patito a causa della Seconda Guerra Mondiale.
Ai piedi del Monte delle Formiche si trova un altro edificio interessante, il Castello di Zena, edificato nei pressi dell'omonimo torrente. Già citato nel 1210 e descritto con mura di cinta e di proprietà dei nobili Loiano, il castello è originario del secolo XII ed appartenne alla contessa Matilde di Canossa prima di essere donato al Vescovo Landolfo di Pisa, nel 1078. L'architettura si ampliò sino al Seicento, a fine Ottocento venne restaurato dai marchesi Sassoli de' Bianchi. Vi venne tenuto prigioniero, nel 1270, il conte Guido Selvatico di Dovadola, caduto nelle mani dei Conti di Loiano e San Lazzaro, poi liberato dai Bolognesi.

S. LAZZARO DI SAVENA

Chiesa di Castel de Britti, Comune di San Lazzaro di Savena

San Lazzaro di Savena prende nome dal torrente omonimo, da cui è lambito da Sud a Nord e da un lazzaretto.

Quest'ultimo fu realizzato tra la fine del secolo XII e il principio del secolo XIII, in direzione Est (cioè controvento) rispetto a Bologna.
La data non è certa, documenti antichi ricordano però l'ospedale dei poveri lebbrosi di San Lazzaro già esistente e funzionante nel 1214. L'istituzione ricoprì, nel corso del Medio Evo, grande importanza per la città di Bologna: vi venivano infatti ricoverati gli affetti da malattie infettive, così da isolarli dalla città impedendo il propagarsi delle epidemie.
A partire dal secolo XV, attorno all'area della chiesa e del lazzaretto si andò poco a poco formando un piccolo borgo. Venendo infatti a cessare il grave pericolo determinato dalla lebbra, vennero anche meno le ragioni d'igiene determinanti l'isolamento dell'ospedale, iniziando quindi a sorgere le case e, di conseguenza, a crescere il numero degli abitanti. La chiesa di San Lazzaro divenne parrocchia.

In età napoleonica, già unito alle frazioni di Caselle e Russo, San Lazzaro venne istituito come Comune autonomo e, nel 1810, il territorio comunale si estese ulteriormente inglobando le località di Castel de' Britti, Croara, Miserazzano e Pizzocalvo.
Nel 1817, in seguito alla restaurazione, San Lazzaro viene declassato ad appodiato di Bologna, ma ottiene nuovamente la piena autonomia amministrativa nel dicembre del 1827, anche grazie all'interessamento di Carlo Berti Pichat che ne fu poi il primo priore. La storia contemporanea del Comune prende avvio il 28 aprile 1828, con la riunione della magistratura comunale.
La storia di San Lazzaro di Savena è però molto, molto più antica: ha visto infatti l'origine della civiltà villanoviana e tutta la storia dell'Italia è transitata sulla sua carrabile principale, la Via Emilia creata nel 187 a.C. dal console Emilio Lepido.
Vuole poi la leggenda che Giulio Cesare, il giorno prima di attraversare il fiume Rubicone distante circa sessanta, settanta chilometri, si sia accampato nei luoghi dove oggi sorge San Lazzaro.

OZZANO DELL'EMILIA

Villa Massei, situata nelle Colline Ozzanesi

Percorrendo la Via Emilia, dopo San Lazzaro di Savena si entra nel Comune di Ozzano dell'Emilia.

Sorto nel territorio dell'antica città Romana di Claterna, teatro di una sanguinosa battaglia tra l'esercito della Città di Bologna e il Barbarossa (anno 1176).
Il territorio cela una tra le più interessanti realtà archeologiche della Regione. Ad Est dell'abitato di Maggio, fino al torrente Quaderna, ai due lati della via Emilia si trovano infatti i resti di un'antica città, centro civico organizzato dal punto di vista urbanistico sorto con tutta probabilità nell'età romana repubblicana, durante o nei primi decenni successivi alla grande colonizzazione (190-180 a.C.).
Ritrovamenti archeologici (ceramica a vernice nera, del tipo 'campana B', e alcuni denari d'argento riportati alla luce durante gli scavi) dimostrano che la città esisteva alla fine del secolo II a.C., quando aveva già raggiunto un certo grado di floridezza.
Nel medesimo secolo e nel successivo, si dovette formare in torno alla città una corona di ville suburbane, sulle colline e la pianura a questa prossima. Ne sono testimonianza i ritrovamenti archeologici a sud-est della località Molino Bruciato, presso San Pietro, Pieve del Pastino ed altre zone limitrofe, molte delle quali anche esterne all'attuale territorio comunale.
Molto interessante nel Comune è la piccola Chiesa di Sant'Andrea, di cui è consigliata la visita. Al suo interno è sepolta la monaca Lucia, di cui la leggenda narra fosse inutilmente amata da un giovane cavaliere. Questo, fatto prigioniero in Terra Santa, dove da crociato combatteva per dimenticare l'amore impossibile, ricevette in sogno la visione della donna amata che, dicendo di essere morta, annunciava la prossima liberazione del cavaliere per volontà di Dio: istantaneamente, il cavaliere si trovò sulla tomba di lei, lasciandovi i ferri della prigionia a testimonianza della grazia ricevuta, ancora oggi visibili accanto l'altare.

CASTENASO

Casa Bondi, ora sede del Palazzo Comunale e della Biblioteca di Castenaso

Nella pianura a est di Bologna, sull'antica Via Salaria ora San Vitale, Castenaso èil "Castrum Nasicae".

Dal nome del console romano Publio Nasicae, detto "Nasica" per la lunghezza del naso, passato alla storia non solo per un difetto fisico ma, soprattutto, per aver sconfitto i Galli in una battaglia ancora oggi menzionata nello stemma del paese.
Nei pressi di Castenaso è famosa la Chiesa della Beata Vergine del Pilar, dedicata dal Rettore del Collegio di Spagna, che ebbe numerosi possedimenti sul territorio, alla Vergine venerata a Saragozza. In questa stessa chiesa furono celebrate le nozze di Gioacchino Rossini con la famosa soprano Isabella Colbran, con la quale abitò in una vicina villa componendo la Semiramide e il Guglielmo Tell. L'attuale costruzione risale alla fine del secolo XVII. L'interno, decorato in chiaro stile barocco, conserva l'immagine miracolosa della Vergine dipinta da G.B. Bolognini, opera di grande rilievo anche sotto il profilo devozionale.
Importante è la Chiesa Parrocchiale di San Giovanni Battista, con arredi sacri di fattura settecentesca di scuola bolognese. È da segnalare il magnifico portello del tabernacolo in rame dipinto, ad opera di Ubaldo Gandolfi (secolo XVII).
Bell'esempio di restauro conservativo di un edificio rurale ad uso pubblico, Casa Bondi è il tipico modello architettonico di casa colonica della pianura bolognese. Il complesso colonico, che può essere fatto risalire alla fine del secolo XVIII e più volte modificato negli anni a venire, è composto da due corpi principali - casa e teggia, edificio adibito ad ovile al piano terra e fienile al piano superiore - e da un fabbricato minore ad uso di pollaio, stalla e forno.
Proprietà dell'Amministrazione delle Opere Pie e condotta in affitto dal signor Bondi, il complesso fu acquistato dall'Edilfornaciai e successivamente ceduto al Comune per diritto di lottizzazione. Passato all'Amministrazione Comunale, non fu abbattuto solo grazie ad un vero e proprio movimento popolare, che si oppose alla distruzione e all'abbandono dell'edificio con manifestazioni e

Particolare dell'edificio delle Scuole Elementari del Comune di Budrio

Cittadina antica, in Budrio sono facilmente riconoscibili i segni dell'originale pianta romana mescolati alla urbanistica medioevale e settecentesca.

Tra Rinascimento e Illuminismo, Budrio conobbe il massimo splendore economico, ciò grazie ad un'esclusiva tecnica di lavorazione della canapa che ne fa l'esportatore principale verso molti Paesi europei. Sono di quegli anni floridi molti degli edifici più importanti del Comune, primo fra tutti il Teatro, un vero gioiello ancora oggi tempio della musica.
Di grande interesse e restaurata nel secolo XVIII, la Chiesa Arcipretale di San Lorenzo custodisce un affresco del Quattrocento e le pale d'altare di epoca cinqueseicentesca. Di fronte alla Chiesa svetta la Torre dell'Orologio, quattrocentesca. Preziose tele del Seicento sono invece conservate nella Chiesa di San Domenico.
La Pinacoteca Inzaghi custodisce opere a partire dal Trecento, tra le quali è certamente da segnalare una "Incoronazione della Vergine" di Vitale da Bologna.

Preziosa e di grande rilievo è la raccolta di rari volumi cinquecenteschi, pregiate edizioni italiane e francesi del Seicento e del Settecento e antichi atlanti.
A pochi chilometri da Budrio, nella frazione di Bagnarola, sorge lo splendido complesso del Floriano, una villa definita la "Versailles bolognese". Di dimensioni e armonia principesca, l'edificio solleticò lo spirito competitivo dei bolognesi, che fecero a gara nel realizzare ulteriori bellezze architettoniche. Nelle vicinanze, si può quindi visitare l'Aurelio, il complesso acquistato da Aurelio Malvezzi e composto dalla villa padronale e il vasto parco giardino, con peschiere, altalene e tre cappelle. E, ancora, Palazzo Oderici o Palazzo di Sopra, tra le cui mura si riuniva l'Accademia Letteraria dei Notturni, nel Settecento.
Budrio è la patria dell'ocarina, lo strumento musicale è infatti invenzione del budriese Giuseppe Donati. Sorta di flauto di terracotta prodotto in varie dimensioni, l'ocarina ha avuto grande successo, anche internazionale.

La Badia 24
Tre Pini 25
La Guarda 26
Molino del Pero 27
La Lanterna 28
La Rocca Baffo d'Oro 29
Panificio F.lli Lelli 30
Albergo Elena 31
Ca' di Pippo 32
Agriturismo San Giuliano 33
Oikia Camere 34
Sandoni 35
Villaggio della Salute 36
Il Ristorone 37
Il Campus 38
B & B Turisti per Casa 39
La Sosta 42
Agriturismo Coop Dulcamara 43
Due Cavalli 44
Accademia dei Notturni 45

RISTORANTE LA BADIA

Il Titolare e Cuoco Signor Silvio degli Esposti, ha assunto la gestione del locale nel 1995, ed è stato immediatamente apprezzato per la sua Pasta fatta in casa, Tortelli e Tortellini, per le sue appetitose carni alla griglia, per le Fiorentine che non hanno nulla da invidiare a quelle della vicina Toscana, per i piatti a base di Funghi porcini freschi e raccolti nei Boschi vicini, ai Tartufi e ai "Prugnoli".

I Dolci tutti fatti in casa, deliziano il fine pasto con Crostate, Mascarpone, e Tiramisù.

Il locale accogliente e caratteristico, oltre ad essere luogo ideale per banchetti, gode di una Saletta riservata con Camino a legna, e la Splendida Veranda estiva, permette di desinare contornati da uno splendido panorama. Situato a meno di 1 Km. dal'uscita autostradale di Pian del Voglio (Autostrada del Sole), è raggiungibile a meno di mezz'ora da Bologna.

Gli ospiti possono acquistare i caratteristici prodotti locali quali: Il Liquore Prugnolino, la Visciolata, gli Zuccherini montanari, i Cantuccini alle Mandorle e alle gocce di Cioccolato, la Tartufata, i Vini e gli Olii Tosco Emiliani. Menù di degustazione del Giovedì sera a richiesta.

RISTORANTE PIZZERIA "LA BADIA"
Loc. Badia Nuova - Castiglione dei Pepoli (BO)
Tel. 0534-91024

Orari: dalle 10,00 alle 24,00
Giorno di riposo settimanale: Giovedì

RISTORANTE TRE PINI

Il locale, a conduzione familiare, si trova nella splendida località di Castiglione dei Pepoli, sull'appennino Tosco Emiliano, distante 50 Km. da Bologna e 50 Km. da Firenze. Si raggiunge percorrendo la Statale 325 del Bisenzio e del Setta, oppure tramite l'Autostrada del Sole, uscita ai caselli di Roncobilaccio o Pian del Voglio.

Il Ristorante è stato acquisito in nuova gestione nel Maggio 2002, dal Sig. Giorgio Agostini il quale può contare sulle abili ed esperte arti culinarie della Moglie Sig.ra Maria Grazie degli Esposti, che cura personalmente la preparazione della Pasta fatta in casa, dei sughi e dei dolci. Oltre alla Pizza, disponibile anche a Mezzogiorno ad esclusione del Sabato e della Domenica, le specialità che stuzzicano e rendono caratteristico il luogo conprendono tutti i tipi di Pasta fatta in casa, i Tortelloni di patate ai Funghi porcini, e le gustosissime Carni alla brace.

Non mancano i dolci, da quelli al cucchiaio, come il Tiramisù, sempre freschissimo, a quelli al taglio, come le profumate crostate di frutta, per finire con i biscotti da gustare a fine pasto con un buon vino rosso aromatico.

Il locale può osptitare internamente fino a 100 Persone e offre nei mesi più caldi, la possibilità di desinare nell'accogliente Veranda, posta su una terrazza rialzata, che a sua volta può accogliere fino a 50 persone.

A richiesta il menù degustativo del Giovedì sera.

RISTORANTE PIZZERIA " TRE PINI"
Via Toscana, 16
Castiglione dei Pepoli (BO)
Tel. 0534-91512

Orari: dalle 10,00 alle 14,30 e dalle 18,00 alle 1,00
Giorno di riposo settimanale: Lunedì

LA GUARDA

A 35/40 minuti da Bologna, per la strada che porta a Loiano da Bologna, passando per Pianoro, c'è la confluente per La Guarda, piccola Frazione del Comune di Loiano. A 450 Mt. imboccata la strada per La Guarda, sulla sinistra non passa inosservato il Ristorante "LA GUARDA".
Il titolare sig. Antonino Bonaventura, è coadiuvato nella Gestione del locale dalla sua Famiglia e dal Cuoco, che ogni giorno si cimenta nella preparazione delle più classiche tipicità culinarie, genuine, "sfornazioni" della cucina bolognese.
Piatto forte del locale è la cacciagione, lepre, fagiano, cinghiale, capriolo, che accompagna come condimento la pasta rigorosamente fatta in casa, pappardelle, tagliolini, e costituisce la succulenta seconda portata. Non mancano i fughi freschi e i tartufi, anch'essi presenti sia come condimento alla pasta, che come contorno. Gli affettati, produzione locale e artigianale, trovano un armoniso accompagnamento con le favolose Crescentine. Ecco un esempio di menù tipico: antipasti - stuzzichini montanari, (piccole crescentine con affettati vari, formaggi, sottoli e sottaceti di produzione locale); primi piatti - tris di minestre ai funghi, ai tartufi o ragù di cacciagione, tortellacci gratinati ai funghi porcini; secondi piatti – grigliata mista di carne; – contorni – verdure fresche o fritte, funghi fritti o alla griglia, polenta fritta. Il tutto annaffiato con il vino dei colli bolognesi. E' comunque disponibile una ricca lista di vini nazionali. Per finire un giro di dolci, da quelli al cucchiaio, mascarpone o tiramisù, a quelli al taglio come crostate di frutta, o i cantuccini da "bagnare" nel vino

RISTORANTE "LA GUARDA"
Via Guarda, s.n.c.
40050 Loiano (BO)
Tel. 051-928331

Orari: dalle 11,00 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 24,00
Giorno di riposo settimanale: Martedì

MOLINO DEL PERO

Il ristorante Molino del Pero è ubicato all'interno delle strutture dell'omonimo Circolo di Golf. E' quindi facile immaginare lo spettacolare paesaggio offerto dal verde intenso delle piste e dei greens. Tutto questo è amplificato dallo straordinario scenario della Valle del Savena: dolci colline che a primavera sembrano dei mari d'erba mossi dalla brezza, diventano distese di grano maturo in estate, trasformandosi in macchie di rosso e di giallo in autunno e infine in bianche distese invernali.

L'antica sala delle macine che conserva la struttura tipica rurale del vecchio mulino ottocentesco, con tutti gli attrezzi e i meccanismi perfettamente conservati, è stata trasformata in un suggestivo ristorante. Un locale raffinato ed accogliente, caldo in inverno e fresco in estate, dove si possono trovare una ricercata gastronomia, vini selezionati ed un clima di autentica cordialità. Un ambiente che si presta per incontri, pranzi o cene di lavoro e qualsiasi altro tipo di ricorrenza. In cucina si preparano sfiziosi primi piatti fatti a mano, dalla classica tagliatella, allo spaghetto con guanciale, pecorino e pepe nero. Con i secondi, gli amanti della buona tavola, possono passare dalla tradizionale fiorentina di carne piemontese, al petto d'anatra all'aceto balsamico. Per concludere con la tradizione, eccellenti dolci di produzione propria. Il tutto accompagnato da vini scelti e ottime grappe.

Il "Molino" si raggiunge percorrendo la SS 65 della Futa fino a Rastignano e proseguendo per la fondovalle del Savena seguendo le indicazioni per Monzuno. Il ristorante si trova a 10 Km. dal casello autostradale di Rioveggio e a circa

RISTORANTE "MOLINO DEL PERO"
Via Molino del Pero, 323
40036 Monzuno (BO)
Tel. 051-6770506 Fax 051-6770125 E.mail: molino.golf@tin.it

Orari: dalle 12,00 alle 15,00 e dalle 19,00 alle 24,00
Non effettua chiusura settimanale

LA LANTERNA

La "Lanterna" è un ristorante nato in dicembre 2002 situato nella valle dell'Idice in località Cà di Bazzone.

La cucina offre un percorso culinario molto ricco di sapori. Propone infatti Tagliatelle, Tortellini, Lasagne, Tortelloni, piatti tipici di Regione senza dimenticare i vecchi sapori: Pasta e Fagioli, Polenta, Crescentine, Cipolla Tonno e Fagioli e Friggione. Presenta anche piatti creativi, delicati e innovativi, con un'esclusiva per l'Emilia Romagna, le paste Abbruzzesi: "La Mugnaia", "I Gnocchetti D'Annunziani", "I Cordoni del Frate" e "Gli Agnolotti di S. Agnello alla pecorara", tutte fatte a mano in casa e abbinate a sughi speciali.

Alla Lanterna trovate la "PIZZA LEGGERA" a base di SOIA. Poiché l'impasto oltre ad essere composto di cereali e leguminose, ha una lievitazione minima di 48 ore, la Pizza è facilmente digeribile in quanto ricca di fibre con lo scopo di favorire la motilità intestinale e dare senso di sazietà senza appesantire. Nel mix di farine vi è la SOIA, legume per eccellenza, ricco di proteine, con acidi grassi insaturi che permettono di adattarsi alle esigenze di un'alimentazione più consapevole e salutare.

Altra importante caratteristica e unicità del Locale consiste nell'offrire un menù per i Celiaci, Pasta e Pizze senza Glutine.
Indicazioni per raggiungerci: Via Emilia, Località IDICE, indicazione sulla destra direzione Monterenzio (via Idice) Sempre dritto per circa 15 km si raggiunge la località Ca' Di Bazzone.

RISTORANTE PIZZERIA "LA LANTERNA"
Via Idice, 95 - Loc. Cà di Bazzone
40050 Monterenzio (BO)
Tel. 051-6557744
E.mail: staff@la-lanterna.it http://www.la-lanterna.it

RISTORANTE LA ROCCA

Baffo d'Oro, alla ricerca dei Sapori Antichi... così si legge a caratteri cubitali nel Biglietto da Visita del Ristorante Pizzeria "La Rocca" dove "Vive" e lavora da 12 anni il Titolare e Cuoco Gianfranco Minto, che grazie all'esperienza maturata in 50 anni di vita dedicata alla cucina, ai sapori e all'arte gastronomica, ha fatto della Ristorazione il suo credo quotidiano per tramandare gli usi e i costumi di questa terra Bolognese, senza dimenticare la vicina Toscana.

E così nella Vetta del Monte-Renzio, inebriati dall'aria fresca e pulita, all'interno del suo Ristorante Gianfranco, detto Baffo d'Oro, offre ogni giorno ai suoi ospiti le migliori prelibatezze, dalla Pasta fatta in Casa: Tagliatelle, Pappardelle, Fettuccine, Tortellini con sugo ai Funghi, alla Selvaggina, al Cinghiale o al Capriolo.

Ma non è finita qui: al Martedì e al Giovedì, fresche, fresche dalla Regione Campania, arrivano e si possono gustare le favolose Mozzarelle di Bufala.
Non manca neanche il Pesce, che su ordinazione, viene servito il Venerdì, il Sabato e la Domenica.

La sala che ospita 80 persone, gode del caldo tepore invernale prodotto dal Camino posto al centro, e per l'Estate una arieggiata veranda può accogliere fino a 60 persone.

Il Ristorante offre anche servizio di Pizzeria.

Menù di Degustazione del Giovedì sera a richiesta.

RISTORANTE "LA ROCCA" BAFFO D'ORO
Via Idice, 153/3 A
Monterenzio (BO)
Tel. 051-929373

Orari: dalle 12,00 alle 15,00 e dalle 19,00 alle 24,00
Non effettua chiusura settimanale

PANIFICIO F.LLI LELLI

Nel 2002 e i F.lli Lelli, Bruno, Remo e Romano, inaugurano e coronato un sogno; la nuova sede della loro Panetteria. Il nuovo Edificio di 1.800 Mq. sorge nel centro di Monterenzio, si sviluppa su due piani, contiene un panificio, una pasticceria e un laboratorio di pasta fresca.

I fratelli Lelli, partono con l'attività di panettieri nel 1979, e seppur giovanissimi, 60 anni in tre, producono già dai 150 ai 200 Kg. di pane al giorno. Ora nella nuova sede, la produzione è passata a 16 quintali di pane al giorno, pronti a sfamare 32.000 persone.

La produzione tipica dei F.lli Lelli và dal pane "Casereccio di Bisano" al "pane Arabo", dalla biscotteria secca tradizionale dell'Appennino alle Raviole e Zuccherini all' "Albiscot", ultima leccornia "inaugurata" in occasione della Fiera di San Lazzaro, la famosa: "La Fira ad Sa Lazar" del 2002, dove, come scrive il Giornalista Gianluigi Pagani nel "Il Resto del Carlino" del 16 Novembre 2002, sono stati vendute 3.600 confezioni.

La produzione Lelli la si può acquistare nei loro 7 Negozi, dislocati nel territorio Bolognese:

Via Idice, 167 – Monterenzio (BO)
Via Mazzoni (c/o Chiosco Mercato 10) Bologna
Via Roma, 3/2 – Loiano (BO)
Via Mengoli, 33 – Bologna
Via Amendola, 1/C – Bologna
Via Jussi, 16/B – San Lazzaro di Savena (BO)
Via Jussi, 77/C – San Lazzaro di

PANIFICIO " F.LLI.LELLI"
Via Idice, 167
40050 Monterenzio (BO)
Tel. 051-929275 Fax 051-929390

ALBERGO ELENA

Situato in una splendida posizione, l'Albergo Elenadi Guerrino e Elena Castagnini, offre ai suoi Ospiti la calda e tipica accoglienza Bolognese.

L'Albergo dotato di Venti Camere tutte dotate di bagno, TV Color, Frigobar, Asciugacapelli, Telefono, offre un ricco servizio di prima Colazione, capace di soddisfare i gusti dei palati più soffisticati ed esigenti.

Si accettano pagamenti con Carta di Credito Visa, American Express, Carta Sì, Eurocart, Diners, Master card e Bancomat.
E' Gradita la prenotazione.

"ALBERGO ELENA"
Via Garganelli, 11/2
40065 Pian di Macina - Pianoro (BO)
Tel. 051-6516421 Fax 051-6516430

CÀ DI PIPPO

In una amena Borgata i sapori di una volta.
Situata sulle colline di S.Lazzaro, a due passi dal famoso Santuario di Monte delle Formiche, una trattoria di antiche tradizioni.

Gestita per anni dalla stessa famiglia, con la volontà di continuare e mantenere in vita le antiche tradizioni enogastronomiche del territorio bolognese, valorizzando la qualità e la freschezza dei prodotti e la leggerezza delle cotture.

Tra i piatti consigliati: Pappardelle all'Ortica con Funghi Porcini, dadolata di Pomodorini, Taglioline con fiori di Zucca, Zucchine novelle e basilico, Medaglione "dell'Alpino" un tenero Filettino servito con Funghi Porcini interi, e le costate alla Fiorentina. I dolci sono tutti fatti in casa, come la Spumetta di Ricotta con salsa all'Arancio o la Torta di Mele servita calda su un fondo di crema e salòsa ai frutti di Bosco. La scelta di vini locali e nazionali completa l'offerta di questo locale dall'ambiente tipicamente rustico, ma di classe.

La professionalità dello chef Gaetano Bosco, la cortesia e la simpatia del servizio renderanno veramente piacevole una serata ai tavoli di questa trattoria.

Ecco un esempio del menu' degustativo del giovedì: Zuppetta di Legumi e Farro, Strozzapreti con Spinaci freschi, Porcini e Salsiccia bianca, Petrioniana tartufata con Patate al Forno, Zuppa inglese all'Emiliana, Pignoletto o Lambrusco della casa: € 25,00 per personale.

TRATTORIA "CÀ DI PIPPO"
Via Monte delle Formiche, 5 - Pianoro (BO)
Tel. 051-6510186
E.mail: info@cadipippo.it http://www.cadipippo.it
Orari: dalle 10,00 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 24,00
Giorni di chiusura: Lunedì e Martedì

SAN GIULIANO

Il Podere San Giuliano nasce con la vocazione di Azienda Agricola, sollecitata da diverse opportunità, si è consolidata in maniera completa nel 1997, passando per il cambio generazionale di conduzione da nonna Anna Maria Adani a Federica Frattini. La proprietà, trasferita per volontà originaria di Umberto e Maria Adani ad Anna Maria unica figlia femmina nel 1973, vede un'altra tappa che consente di confermare la volontà e proseguire nell'inpresa. L'agricoltura in primo luogo, volta alla produzione di alimenti sani e genuini, sostenuta dall' Agriturismo, sono le attività che grazie alla Titolare Federica Frattini, al marito Andrea Monteguti, alla nonna Anna Maria, ai genitori Fabio Frattini e Susanna Scirè, alla sorella Elena e tutto lo Staf, danno oggi la possibilità, a chiunque ne avesse il desiderio, di vivere e assaporare, quanto la famiglia ha saputo conservare e rivalorizzare. La Famiglia Frattini, sin dalla primissima edizione, è sostenitrice dell'iniziativa voluta dalla regione Emilia Romagna "Fattorie Aperte". Il progetto è stato studiato per avvicinare la gente di città alle poche realtà agricole ancora dislocate sul territorio della nostra Regione. La vicinanza alla Città e il facile raggiungimento, li pone in una condizione di primaria importanza quale veicolo di comunicazione e divulgazione del mondo rurale. Da qui l'idea di implementare l'offerta e di porsi come "Fattoria Didattica". Negli anni hanno ospitato Scuole Elementari, Medie e anche realtà socialmente a rischio. Federica in collaborazione con Insegnanti e con l'instancabile sostegno di mamma Susanna hanno lavorato alla realizzazione di un'importante progetto legato ai campi estivi dedicato ai bambini di età compresa tra i 4 e gli 11 anni, denominato "Settimane Verdi". Non certo ultimo come importanza il Ristorante, che è aperto il Giovedì, Venerdì, Sabato a Cena e la Domenica a Pranzo. Su prenotazione, presso l'Agriturismo San Giuliano, si possono organizzare Cene di lavoro, Eventi e ritrovi famigliari. Si organizzano Cene e Degustazioni a tema, oltre a corsi sempre di carattere gastronomico. Il forte dinamismo e la spiccata laborisità familire ha consentito a Dicembre 2003, l'ultimazione della ristrutturazione di cinque confortevoli e

AGRITURISMO "SAN GIULIANO"
Via Galletta, 3
40068 Loc. La Mura San Carlo - San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. e Fax 051-6251141
http://www.poderesangiuliano.it

OIKIA CAMERE

In un Borgo antico, recentemente ristrutturato, a Castel de Britti, a pochi chilometri da Bologna, all'interno del Parco dei Gessi e Calanchi dell'Abbadessa, in un contesto molto signorile, "Oikia" mette e disposizione, all'interno della Residenza Familiare, tre camere arredate con cura.

Lo spirito di ospitalità bolognese offerta dalla Famiglia Flamini, farà trascorrere il soggiorno nel miglior modo possibile. La casa è dotata di ogni confort, tra cui la possibilità di usufruire di un ampio giardino.
Tra i servizi offerti oltre alla TV Color in tutte le Camere, vi è il Fax e il Computer con connessione a Internet.

"Oikia" dispone inoltre di un confortevole mini Appartamento a Idice di San Lazzaro.
L'Appartamento, collocato al primo piano di un Antico Casale, recentememte e finemente ristrutturato, dispone di una Cucina attrezzata, di 2 o 4 posti Letto, di un ampio Bagno e TV Color. Questa sistemazione è l'ideale per chì desidera avere uno spazio esclusivo, senza rinunciare alla comodità di una casa, e per soggiorni prolungati.

Come arrivare a Castel de Britti: Uscita Tangenziale n. 13 (San Lazzaro di Savena) direzione Via Emilia, dopo aver superato la Frazione Idice, girare a Destra con direzione Monterenzio. Percorsi circa 4 Km. si giunge a Castel de Britti. Si prosegue ancora per 800 Mt. e sulla Destra, di fronte all'Istituto Selesiano Don Bosco trovate la Residenza "Oikia".

"OIKIA CAMERE" IL TUO ALBERGO IN CASA
Via Idice, 108/B
Loc. Castel de Britti - 40068 S. Lazzaro di Savena (BO)
Tel. e Fax 051-6288454 Cell. 329-8648123
http://www.flaminioikia.com

TRATTORIA SANDONI

La Trattoria, tipica Bolognese, è gestita da 18 anni da Angelo Sandoni e dalla sua Famiglia.

Da 3 anni a questa parte la titolarità è passata al Figlio Gabriele, che ereditato la passione per la buona cucina, ha acquisito le redini della gestione per continuare l'opera di ristoratore, contribuendo all'arricchimento e rinnovamento della cultura enogastronomica del locale.

Assistito dalla grande esperienza di papà Angelo e dalla mamma Signora Lucia e con l'aiuto del personale di cucina qualificato, il capiente locale che ha un accoglienza di 120 persone, e una veranda estiva anch'essa da 120 posti, la Famiglia Sandoni continua egregiamente nella creazione di piatti tipicamente bolognesi, cominciando dalla pasta fatta in casa, dal pane, sempre preparato in casa e cotto in forno.

Tra le varie specialità possiamo ricordare i Tagliolini alla cipolla e al culatello, i Tortellacci alla ricotta e alla rucola, le Tagliatelle all'ortica, la Carne alla brace.

Una menzione particolare merita lo Squacquerone con la Marmellata di fichi preparata dalle pazienti mani della Signora Lucia, vera pralibatezza di fine pasto.

La lista dei vini comprende sia quelli di produzione locale, che quelli di produzione nazionale.

"TRATTORIA SANDONI"
Via Fonda, 18 - 40068 San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 051-6052191 Fax. 051-6052038
Orari: dalle 12,00 alle 14,30 e dalle 19,00 alle 24,00 / Sabato solo Sera
Giorni di chiusura: Domenica

www.villaggiodellasalutepiu.it - tel. 051.929791

Le attività agrituristiche sono strettamente connesse con quelle agricole; la politica seminativa della azienda agricola è pianificata proprio in funzione dell'attività ristorativa, concentrando l'attenzione su frumento, orzo, grano, girasole, farro, cece e avena, oltre alle verdure e alle erbe aromatiche coltivate nell'orto.

Spuntino del contadino del Villaggio

crescente lievitata, salame prosciutto e coppa di testa, formaggi, marmellata e miele

Pranzo completo del Villaggio

antipasti - elemento centrale è la "crescente lievitata" cotta su lastre di pietra e servita con salse locali, marmellate, miele, formaggio, coppa di testa o squaquerone.

primi piatti - con il grano, l'orzo, il farro, i ceci, il mais, i fagioli, le lenticchie,... vengono preparati eccellenti creme, minestre e zuppe, oltre alle tagliatelle alle ortiche di Zello, ai tortelloni alle 12 vitamine ed alle lasagne verdi.

carni - al Villaggio, il barbecue a legna in grado di cuocere ben un quintale di carne per volta, viene usato per cucinare le carni biologiche allo spiedo come coniglio, faraone, polli, anatre, agnello, capretto, maiale, vitello; ma anche le fiorentine biologiche e i ranocchi alla contadina.

dolci - vengono seviti dolci al cucchiaio: all'amaretto, al limone o al cacao, che stimolano la digestione; la torta di riso, tipica del Sillaro, fiordilatte, salame al cioccolato, frutta caramellata...

digestivi - l'amaro della salute, composto da 6 erbe aromatiche, il cocktail dei fiori della vita, con 20 piante aromatiche e il nocino, con le noci biologiche di Zello

Le specialità

- la **farinata di ceci** o pizza del Villaggio, ottenuta dalla macinazione dei ceci con il vecchio metodo a mole di pietra. Ha un sapore inimitabile e si può gustare da sola, o accompagnata da formaggi e affettati;

- il **gran piatto dei ranocchi dei laghi** composto da : ranocchi fritti, impanati e alla cacciatora. I laghi del Villaggio sono molto ricchi di ranocchi che vivono e si riproducono in un ambiente completamente ecologioco, favorendone la tradizione culinaria della cucina locale.

Terme dell'Agriturismo e Acquapark Termale

bagni termali, di mare e sole
per 365 giorni all'anno
al Villaggio della Salute Più

Villaggio della Salute Più

Via Sillaro, 6 - Castel San Pietro (BO) - Uscita A14 - Castel S.Pietro - dir. Sassoleone

IL RISTORONE

La ristorazione in questo locale veniva già svolta dai primi del novecento offrendo servizi di Osteria alle persone di passaggio sulla famosa via degli stradelli Guelfi, importante via di comunicazione. Negli anni si sono susseguite varie gestioni e da settembre del 2003 il locale è stato rinnovato all' insegna di una cucina genuina che si fa portatrice delle tradizioni emiliane.

Alla Trattoria Ristorone l'accoglienza e l'arte culinaria dei Titolari Andrea e Davide vi consentono di gustare semplici e creativi affiancamenti nelle preparazioni più svariate, per soddisfare anche i palati più esigenti.

La Pasta è rigorosamente fatta in casa dagli stessi gestori che con oculata attenzione ricercano alimenti sempre di prima qualità.

Le preparazioni di Carne alla griglia sono esclusivamente espresse e con Carni freschissime e selezionate.

Gli accostamenti enogastronomici del locale sono all' ordine del giorno, con vasta scelta di vini provenienti da diverse ed affermate cantine di molteplici regioni d' Italia.

Per concludere la fine di un ottimo pasto, non può mancare il dessert, eclusivamente di nostra produzione dalle origini casalinghe ma rielaborato e presentato con estro e creatività.

"IL RISTORONE"
Via Ristorone, 6
40100 San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 051-6052166

RISTORANTE IL CAMPUS

Grande, questo è il primo aggettivo che sovviene alla vista dell'edificio, una volta arrivati nel grande parcheggio da 450 auto attiguo al casolare ora destinato a Ristorante e Pizzeria Campus. Splendida la costruzione rurale con ancora nette le caratteristiche di edificio nato per "contenere" una grande Famiglia dedita alla coltivazione e conservazione agricola, resturato sapientemente lasciando integro il carattere e la storia. Grande come la passione per la cucina, per il mangiar bene, grande come la volontà di continuare, seppur in modi e contesti diversi, a tramadare la forza e il calore della convivialità e intimità nel ritrovarsi intorno alla tavola imbandita e al ristoro fisico e mentale prodotto dal buon desinare.

Tutto questo lo si trova al Campus dove si gustano le specialità ittiche cucinate ad arte, e servite sempre fresche.

La pasta è fatta in casa dalle sfogline di fiducia. Gli spaghetti con il pesce non mancano mai, nel menù. La vera specialità della casa è la paiella alla valenciana. "Na delizia sublime."

Per chì invece ha fretta e per chi ama la pizza, non manca una ricca lista, tutte cotte nel forno a legna. Non mancano nel menù i caratteristici piatti di cultura bolognese, dai primi ai secondi e contorni. Ricca anche la lista di vini locali, nazionale ed esteri, dei liquori e dei dolci, per tutti i gusti.

Vista la dimensione dei locali, la grande capacità gestionale dei titolari, il locale è diventato un punto di ritrovo per pranzi ufficiali, banchetti e cerimonie.

D'estate poi si può godere dell'esclusiva veranda, grande come il grande albero attorno

RISTORANTE PIZZERIA "IL CAMPUS"
Via Altura, 11
40068 Bologna
Tel. 051-461240

Orari: dalle 12 alle 14,30 e dale 19,00 alle 01,00
Giorno di riposo settimanale: Martedì

IL SAPORE DELLA BUONA ACCOGLIENZA

Turisti per casa è un'Associazione formata da persone che in varie parti d'Italia, in città, in campagna, in collina o al mare si propongono di far conoscere i propri territori e tradizioni attraverso la cultura dell'ospitalità in famiglia. **Si è così creato un circuito di case accuratamente selezionate** che rispettano standard di qualità fissati dalla "Carta dell'accoglienza di Turisti per casa": gli ospiti vengono accolti in un ambiente familiare e confortevole, deliziati con ricche colazioni a base di prodotti tipici e ragguagliati con preziosi suggerimenti per la scoperta dei tesori artistici e naturali del territorio.

Siamo presenti a: Bologna, Ferrara, Mantova, Treviso, Venezia, Ravenna, Forlì, Ancona, Perugia, Pisa, Napoli, Salerno.

Sede dell'associazione:
Via Torino, 6 40068 S. Lazzaro - Bologna
Tel.+39.051.6288619
Fax+39.0545.47791
www.turistipercasa.it
info@turistipercasa.it

TURISTIPERCASA®
Qualità e passione nel Bed and Breakfast in Italia

www.turistipercasa.it

B & B CA' BIANCA
di Maria Luisa Bruschi
Via Zena, 95
40065 Pianoro, Loc. Botteghino di Zocca (BO)
Tel. 051-6519138
E.mail: cabianca1998@libero.it

B & B TRABUCCO
di Enrico Giacometti
Via Zena, 41
40065 Pianoro (BO)
Tel. 051-6510031 Fax 051-6510031
E.mail: enrico.giacometti@tin.it Web: www.elgiaco.com

B & B PODERE BORGHETTI
di Ornella Tavoni
Via della Collina, 22
40067 Rastignano di Pianoro, Loc. Montecalvo (BO)
Tel. 051-6269002 Fax. 051-6268042 Cell. 338-7314938
E.mail: serafino.rossi@libero.it Web: www.iborghetti.it

B & B CASA GEMINIANI
di Luigi Geminiani
Via Jussi, 27
40068 San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 051-453883
E.mail: geminianib.b@libero.it

B & B CASA DI ZOE
di Gardenghi Alfonso
Via Emilia, 387
40068 Loc. Idice di San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 051-6255962 Cell. 339-2246469

B & B IL PICCHIO
di Santina Benedetti
Via Martiri di Pizzocalvo, 101
40068 San Lazzaro di Savena (BO)
Tel./Fax: 051-6251608 Cell. 338-9848346
E.mail: simonapizzo@yahoo.it

B & B LA DIOMEDEA
di Anna Rita Diomede
Via Torino, 6
40068 San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 051-455387 Cell. 349-4786389
E.mail: ar.diomede@libero.it

B & B L'ANTICO VINAIO
di Elisa Vesentini e Nicola Aldrovandi
Via Minarini, 7
40068 San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. e Fax 051-6274488 Cell. 338-1131577
E.mail: anticovinaio@libero.it

B & B LOCANDA DI MONTERONE
di Maria Luisa Bedeschi
Via Piombarola, 6
40068 Loc. Castel de Britti, San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 0516288619 Cell. 338-9666001
E.mail: info@locandadimonterone.com
Web: www.locandadimonterone.com

B & B MUROLUNGO
di Annalisa Paltrinieri
Via Jussi, 121
40068 Loc. Farneto, San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. 051-6251710 Fax 051-6251352 Cell. 339-2886591
E.mail: murolungo@libero.it

B & B VILLA CARLA
di Carla Codelupi
Via Turati, 8
40064 Ozzano dell'Emilia (BO)
Tel. 051-796670 Fax 051-6522091 Cell. 338-5363121
E.mail: villacarla@villacarla.it Web: www.villacarla.it

B & B PODERE SAN NICOLO'
di Alessia Righetti
Via San Donato, 3/3
40155 Castenaso (BO)
Tel./Fax: 051-761296 Cell. 335-6196548
E.mail: valerio.caprara@seitu.com

TRATTORIA LA SOSTA

Classica e Tipica Trattoria Bolognese, gestita dal 1996 da Luca, il Cuoco, con l'appoggio di papà Sergio e di Mamma Cinzia che collaborano nella gestione del locale.
Appena si entra in cucina si sente il profumo del Brodo di Carne di cui Luca e la Mamma Cinzia vanno fieri. "Perché dentro ci cuociamo i Tortellini" dicono. E per chi li vuole "asciutti" o con il ragù, non ha importanza, "li cuociamo sempre nel brodo di carne, così sono più buoni, poi li scoliamo, e li condiamo come vuole il Cliente, ma secondo me, dice mamma Cinzia, come sono buoni nel brodo di carne, perché sà noi il brodo lo facciamo come una volta, Manzo, Gallina, gli "odori", e lo facciamo bollire per delle ore... Ma i Tortellini Luca li prepara anche con la Ricotta e la Zucca, per chi li vuole "asciutti" li fa alla Bolognese.

Alla Sosta si possono gustare anche i Tortellini "Neri", (buonissimi, fanno un po' effetto, ma quando ci spiegano che l'aspetto è dato dal sapiente utilizzo di farine scure… provare per credere), conditi con lo Speck, Rucola e Noci, pensiamo di chiedere il bis. Le portate sono preparate al momento, come le Carni alla Brace, la Tagliata di Manzo ai Funghi porcini, la Cotoletta alla Bolognese, le Scaloppine al Radicchio e Formaggio.

I Dolci, tutti fatti in casa vanno dalla Zuppa Inglese al Tiramisù, dalla Panna Cotta allo Zuccotto. Il Locale è dotato di aria condizionata, ed è distribuito in due sale da venti posti cadauna. E' gradita la prenotazione.

TRATTORIA "LA SOSTA"
Via Due Madonne, 55
40100 Bologna
Tel. e Fax: 051-531116

Orari: dalle 11,30 alle 15,00 e dalle 19,00 alle 23,30
Giorno di riposo settimanale: Sabato sera, Domenica tutto il

DULCAMARA

L'osteria Dulcamara propone solo ricette con cibi biologici di stagione, dall'antipasto al caffè, utilizzando prodotti aziendali o conferiti da piccoli produttori agricoli della zona o dal commercio equo e solidale (caffè, tè, cacao). Il cibo viene preparato garantendo freschezza e genuinità, ponendo la massima attenzione alla tecniche di lavorazione e cottura, per avere piatti salutari e bilanciati, ma anche gustosi e saporiti. I cuochi rivalutano erbe selvatiche e vecchie varietà di frutta e verdura, valorizzano i piatti poveri della cucina tradizionale contadina e tenendo conto della presenza sul territorio di un tessuto sociale multi-etnico, propongono a volte ricette di altre culture come occasione di conoscenza ed integrazione. Infine, la scelta coraggiosa di non usare carne e pesce è un modo per sottolineare l'eccessivo consumo che oggi si fa di prodotti animali, con pesanti conseguenze sociali ed ecologiche. L'osteria non è solo cucina: musica, teatro, mostre, cene tematiche, feste di stagione, eventi culturali originali, vi accompagneranno da marzo a dicembre. Il bioagriturismo Dulcamara si trova in collina a Settefonti, a soli 15 km da Bologna, nel Parco Regionale dei Gessi Bolognesi e Calanchi dell'Abbadessa ed è inserito nella Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola. *Dulcamara è un luogo dove si sperimenta un uso sostenibile delle risorse attraverso l'agricoltura biologica, il bio-giardinaggio, i ripristini ambientali, recupero della biodiversità agricola, l'uso di energie rinnovabili, la vendita diretta al consumatore di prodotti biologici locali, la cucina biologica vegetariana. Si organizzano e ospitano seminari, corsi, mostre,*

AGRITURISMO COOP DULCAMARA
Ozzano dell'Emilia (BO) - Via Tolara di Sopra, 78 - Tel. 051-796643 E.mail: dulkamar@tin.it http://www.coopdulcamara.it

Periodo apertura: marzo-novembre (venerdì-domenica, in estate anche il giovedì)
Prezzo medio: € 22,00 adulti, € 15,00 bambini

DUE CAVALLI

Il Ristorante a conduzione familiare, di origini e cultura enogastronomica napoletane, offre ai suoi ospiti un ricco menù a base di pesce, fresco di giornata.

Iniziando dalla pasta fatta in casa, secondo la miglior tradizione, il menù propone, scialatelle, fusilli al "ferro", paccheri, strigoli, strozzapreti, conditi alla scoglio, con gamberetti e zucchine, porcini e vongole, melanzane e pesce spada, al granchio, all'astice, all'americana con scampi e gamberoni. Non manca la pasta al cartoccio, spaghetti e tagliolini e altro ancora. I secondi piatti di pesce vengono cucinati alla griglia, all'acqua pazza, al sale, all'amalfitana, al forno con patate e alla catalana. Da non dimenticare una leccornia a fine pasto costituita dai caratteristici e gustosissimi dolci napoletani.

Per i vini si può scegliere tra quelli di produzione locale, bolognese, ma anche tra vini pregiati provenienti dalle altre regioni Italiane.

Ma non è finita qui, per chi preferisce la pizza, il locale è anche Pizzeria, è a disposizione la caratteristica, ma difficilmente gustabile a Bologna, pizza al metro tipicamente napoletana i cui ingredienti di base si differenziano leggermente da quelli utilizzati per la classica pizza dalla forma circolare che noi tutti ben conosciamo. La varietà dei condimenti invece non si discosta dalla classica, ma la sua particolarità e la sua gustosità val bene una prova, per chi non ha mai potuto apprezzare questa pizza. Per i fumatori è a disposizione una sala a loro riservata dotata di impianto di

RISTORANTE PIZZERIA "DUE CAVALLI"
Via F.lli Cairoli, 1 - 40055 Villanova di Castenaso (BO)
Tel. 051-6053536

Orari: dalle 12,00 alle 14,30 e dalle 18,45 alle 1,00
Giorno di riposo settimanale: Sabato solo ora di Pranzo, la sera aperto

ACCADEMIA DEI NOTTURNI

"Bagnarola costituisce una vera sintesi di tutta la civiltà delle Ville del Bolognese"
(Cuppini e Matteuzzi – Le Ville del Bolognese – Bologna 1967)

"Benchè siano venute meno le quinte arboree e i viali che l'attorniavano, la villa si impone ancora per la distesa ed equilibrata bellezza dei fabbricati: alla centrale residenza padronale si affiancano due grandi edifici rustici, porticati e affrontati dai prospetti uguali della chiesetta e della ghiacciaia. Lo slancio di queste ultime, l'armoniosità delle singole architetture riscaldano l'impeccabile simmetria del complesso. Al suo sontuoso carattere artistico dava un accento culturale il Conte Prospero Ranuzzi Cospi, che quivi teneva le sue dotte adunanze e concerti, facendo così della sua Villa un vivido frequentatissimo centro di intellettualità e mondanità".
La prestigiosa villa ora è un rinomato Ristorante per pranzi di prestigio. Al piano terra, un salone per 120 Persone, con Sala adiacente per 40 Persone. Nella Taverna, tre Sale comunicanti: Taverna grande del Conte Prospero per 120 Persone, Taverna centrale da 60 posti, Tavernetta da 40 posti. Nella Taverna della villa settecentesca potrete trascorrere una serata in compagnia tra gustosi piatti di Pesce fresco e Carni.
Il Venerdì e Sabato sera, musica dal vivo. Menù completi da € 23,00. E' gradita la prenotazione.

RISTORANTE "ACCADEMIA DEI NOTTURNI"
Via Armiggia, 42 - 40054 Bagnarola di Budrio (BO)
Tel. e Fax: 051 6927122
E.mail: tambininfo@tin.it http://www.tambini.com/nottu.htm

Orari: dalle 19,00 alle 24,00 Domenica aperto solo a Mezzogiorno
Giorni di riposo settimanale: Lunedì e Martedì

ASSOCIAZIONE COMMERCIO TURISMO E SERVIZI

40127 BOLOGNA
Via del Commercio Associato, 30
Tel. 051 6339 911 – Fax 051 519 006

E.mail: info@confesercentibo.it
Web: www.confesercentibo.it

"DIVENTEREMO GRANDI INSIEME"

SERVIZI SICUREZZA E AMBIENTE
Consulenza specialistiche in merito a:
_sicurezza e salute dei luoghi di lavoro L. 626
_igiene degli alimenti D.L.S n. 155
_inquinamento atmosferico L. 615
_acque di scarico L. 319
_normativa rumore L. 277, DPCM 215/99

AREA FINANZIARIA
Credito agevolato tramite il c.f.c
Consorzio Fidi Confesercenti

AREA AMMINISTRATIVA FISCALE
Servizi Contabili:
_regime ordinaro
_regime semplificato
_dichiarazione dei redditi

LEGISLAZIONE DEL LAVORO
_tenuta libri paga
_contenzioso
_ente bilaterale
_commercio e turismo

AREA ASSISTENZA TECNICA
Servizi Affari Generali:
_consulenza contrattuale
_contratti di locazione commerciale e abitativa
_successioni e donazioni
_autorizzazioni e licenze

AREA PREVIDENZA
FUNDUM Fondo Pensione Confesercenti
Patronato ITACO
Patrocinio e consulenza in campo previdenziale e assistenziale

AREA LEGALE
Consulenza e assistenza legale specialistica

PRESTITO DA SOCI
I Soci della Cooperativa possono usufruire del servizio Prestito da Soci

AREA ASSICURATIVA
Convenzione nazionale con UNIPOL

Centro Sviluppo Commercio Turismo e Servizi

Corsi:
_Abilitanti all'iscrizione al R.E.C. per il settore dei Pubblici esercizi e alimentare
_Nomina del Responsabile servizio Sicurezza e per addetti antincendio
_Per Responsabili della sicurezza nei luoghi di lavoro
_Applicazione di un sistema di autocontrollo secondo il metodo HCCP
_Barman

Per informazioni ed iscrizioni:
CESCOT REGIONALE – Sede di Bologna
Tel. 051 6380 350

Testi e coordinamento editoriale:
Marco Grassilli
Anna Zauli

Progetto Grafico:
Soel di Emma Oriana – Bologna
Leaf di Marco Grassilli – Bologna

Stampa:
Grafiche Siz
Santa Maria di Zevio – Verona

Edito e Pubblicato da:
Paper Communication
di Anna Zauli
Via Massimo D'Azeglio, 66
40123 Bologna
Tel. + 39 051 64 48 327
Fax + 39 051 64 48 291
Web: www.fieresagremercati.it

Incaricata da:
CES.CONF Centro Servizi Confesercenti
Via del Commercio Associato, 30
40127 Bologna

Si ringraziano le amministrazioni Comunali
e i fotografi Sig. Emilio Veggetti e
Sig. Vanes Cavazza per la collaborazione
e per aver concesso il diritto
di riprodurre il loro materiale fotografico
messo a disposizione della pubblicazione

Nessuna parte di questo libro può essere
riprodotta o trasmessa in qualsiasi forma
o con qualsiasi mezzo, elettronico, chimico
o meccanico, copie fotostatiche incluse,
né con sistemi di archiviazione e ricerca
delle informazioni, senza autorizzazione
scritta da parte dell'editore