

BOLOGNA

— E DINTORNI —

NOTA COME
la grassa, la dotta, la rossa

**ARTE
CULTURA
TRADIZIONI
TERRA DI SAPORI**



LA FORMULA DELLA FELICITÀ



GRATIFICO
l'arte della pasta di Bologna

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



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



RISTORANTE DA TAIADÈLA

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

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



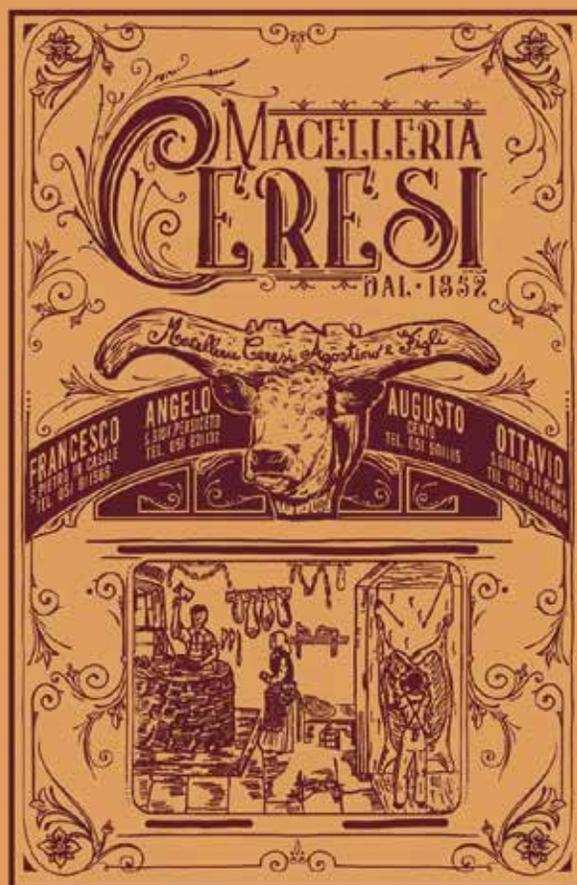
WWW.DATAIADELA.IT

**Via Filippo Turati, 1 - Sant'Agata
Bolognese (BO)
Tel. +39 051 956680
info@dataiadela.it
chiuso la domenica sera**



Ristorante
Da Taiadèla





ANTICA MACELLERIA SALUMERIA CERESI DAL 1890

Venne aperta nel 1890 ed era la prima del paese. Nel 1930 venne trasferita nella Piazza centrale, vicino al Comune, dove più tardi è stata avviata anche la produzione di insaccati.

La tradizione della macelleria è stata tramandata da padre in figlio.

La Macelleria Salumeria Ceresi ha più di un secolo di storia e passione per il proprio lavoro, dal suo fondatore Ceresi Ercole nel 1890 ad oggi con Ceresi Agostino.

Quest'ultimo ha saputo nel tempo soddisfare le necessità del cliente e superare le sue stesse aspettative continuando a migliorarsi.

Hanno sempre puntato sulla qualità, che non è mai casuale, ma il risultato di uno sforzo intelligente e sempre, comunque mantenendo le tradizioni.

Nella macelleria Ceresi potrete trovare solo ed esclusivamente carne bovina, suina, ecc. di primissima qualità, oltre naturalmente a salumi, insaccati, cotechini e zamponi di produzione propria, naturalmente privi di conservanti, ed ancora selvaggina, arrosti ripieni, fagianelle, tacchinelle e faraoncine nostrane. Inoltre potrete provare specialità gastronomiche pronte, polli alla griglia, un sontuoso ripieno per tortellini e un polpettone davvero indimenticabile.

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

SOMMARIO

2	GRATIFICO	38	TORTELLINO E PIGNOLETTO
3	RISTORANTE DA TAIADÈLA	39	RISTORANTE SORSIMORSI
4	MACELLERIA CERESI	40	BORLENGO E BARBERA
5	SOMMARIO	41	RISTORANTE PIZZERIA SAN BARTOLO
6	VISITARE BOLOGNA	42	IL CERTOSINO BOLOGNESE
7	SFOGLIANDO I BORGHİ	43	FORNO MASSARI
8	VISITARE BOLOGNA	44	CENTRO CARNI PERSICETANO
9	MACELLERIA AGNOLETTO & BIGNAMI	45	FATAFADIGA BOTTEGA OSTERIA
10	AZIENDA AGRICOLA GAGGIOLI	46	I COLLI BOLOGNESI
11	AGRITURISMO BORGO DELLE VIGNE	47	MACELLERIA I PIACERI DELLA CARNE
12	RICETTA TORTELLINI	48	RISTORANTE PIZZERIA GROTTA AZZURRA
13	LOCANDA AL GRETO	49	RISTORANTE PIZZERIA LA KAMBUSA
14	LE TAGLIATELLE	50	UMAMI RISTORANTE GIAPPONESE ASIA FUSION
15	RISTORANTE PARCO DEI CILIEGI	51	ARCIPIZZA PIZZERIA DA ASPORTO
16	LE LASAGNE BOLOGNESI	52	REDAZIONALE
17	RISTORANTE PIZZERIA CARUSO	53	PIZZERIA BIANCO FARINA
18	GRAN BOLLITO MISTO ALLA BOLOGNESE	54	LA MORTADELLA
19	MACELLERIA ONOFRI	55	MACELLERIA DA TEDDY
20	RICETTA COTOLETTA ALLA BOLOGNESE	56	REDAZIONALE
21	MACELLERIA IL CASARO	57	DA THIAGO A MARE RISTORANTE PIZZERIA
22	RICETTA FRIGGIONE	58	LE SPIGHE D'ORO
23	GUGLIELMO CUCINA E PIZZA	59	PIZZA E SFIZI PIZZERIA DA ASPORTO
24	IL PANE BOLOGNESE	60	NUOVO PANIFICIO ZACCHINI DAL 1938
25	PANIFICIO GAZZETTI E TARDINI	61	LA GOLOSA I VERI PRODOTTI CAMPANI E CALABRESI
26	RICETTA CRESCENTINE	62	BOTTEGA GOLINELLI
27	IL CHIOSCO	63	VILLA ZUCCHINI RISTORANTE PIZZERIA BIRRERIA
28	LE TIGELLE	64	IL BUON GELATO ARTIGIANALE
29	LA LOCANDA SMERALDI COOPERATIVA SOCIALE ANIMA	65	COLIBRÌ GELATO LAB CAFÈ
30	I VINI BOLOGNESI	66	LABORATORIO DEL GELATO
31	LA RIZZOLA CUCINA E CANTINA	67	OTTICA PUNTO DI VISTA
32	RICETTA TORTA DI RISO	68	GRATIFICO
33	FORNO ZUCCHINI PASTICCERIA LINDA		
34	I TORTELLONI		
35	I PASSATELLI		
36	RICETTA ZUPPA INGLESE		
37	TRATTORIA VETURIA		

SCARICA LA GUIDA ONLINE SUL SITO

WWW.GPVIAGGI.COM 

gp.ufficiografico@gmail.com

In copertina: Il santuario della Madonna di San Luca



FONTANA DEL NETTUNO



LE DUE TORRI

VISITARE BOLOGNA

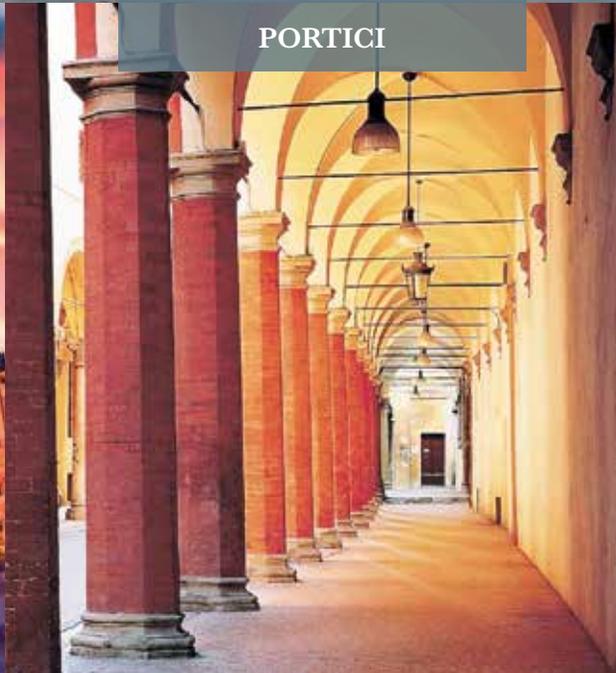


PIAZZA MAGGIORE

BASILICA S.PETRONIO

PALAZZO DEL PODESTÀ

PORTICI



SFOGLIANDO I BORGHIS

Sfogliando i borghi, negozio di pasta fresca. Lavoriamo tutto a mano: tagliere e matterello, uova e farina, amore e passione per la tradizione!

- **TORTELLINO D'ORO 2019**

1° assoluto categoria pasta fresca.

- **ECCELLENZA ITALIANA 2023**

tutto rigorosamente al mattarello:
la tradizione al primo posto.

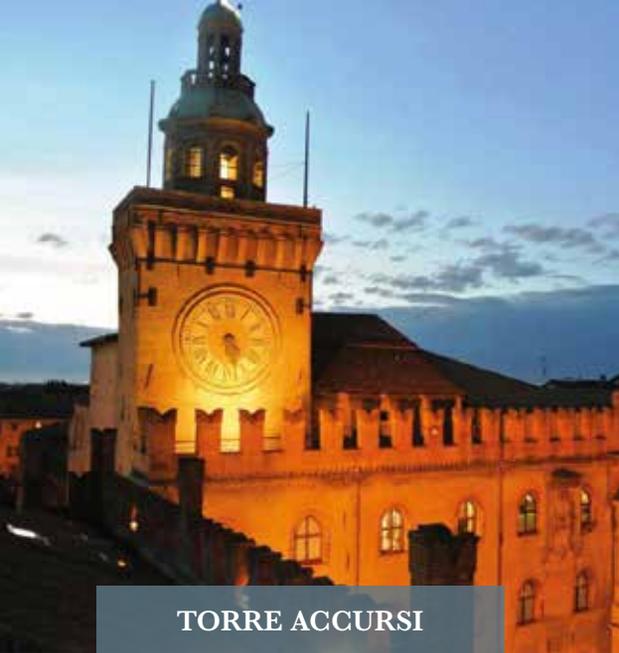


WWW.SFOGLIANDOIBORGHISRLS.COM

Via Risorgimento, 282/C - Zola Predosa (BO)
Tel. +39 393 8955992
sfogliandoiborghi@gmail.com
chiuso il sabato pomeriggio



**TORTELLINO
D'ORO**
DI BOLOGNA
2019
CATEGORIA PASTA FRESCA
PRIMO CLASSIFICATO ASSOLUTO



TORRE ACCURSI

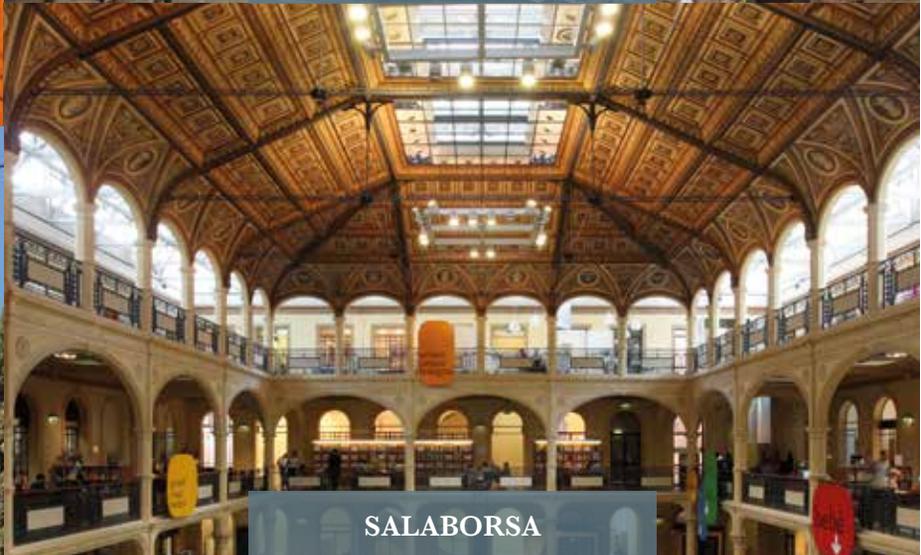


PIAZZA SANTO STEFANO



BASILICA S. FRANCESCO

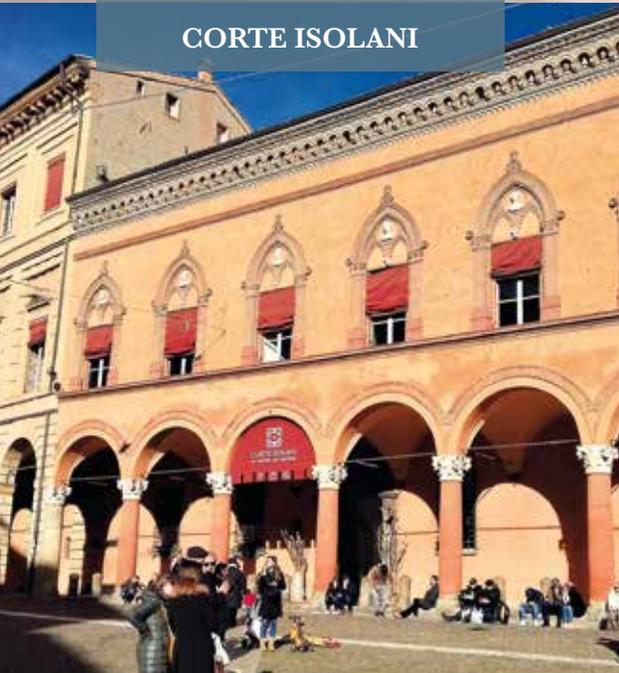
CORTE ISOLANI



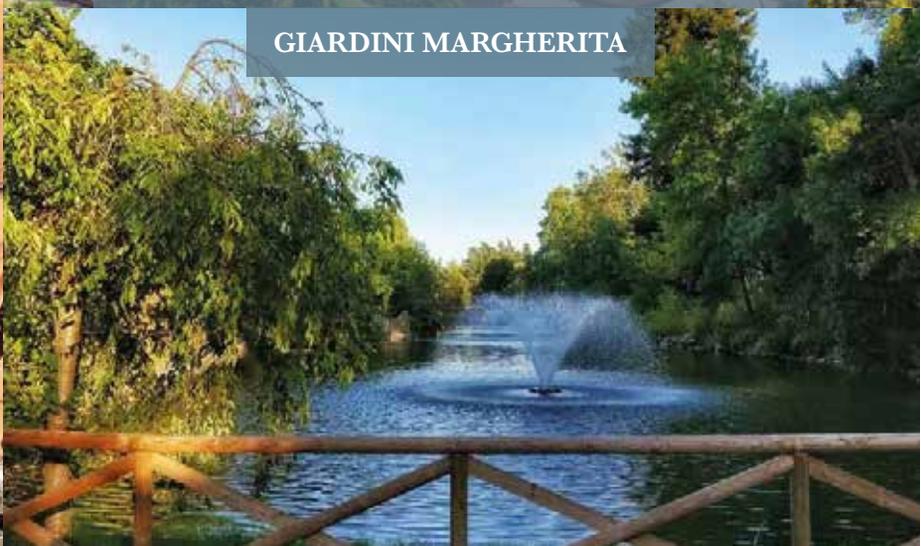
SALABORSA



SANTUARIO DELLA MADONNA DI S.LUCA



GIARDINI MARGHERITA



MACELLERIA AGNOLETTO & BIGNAMI

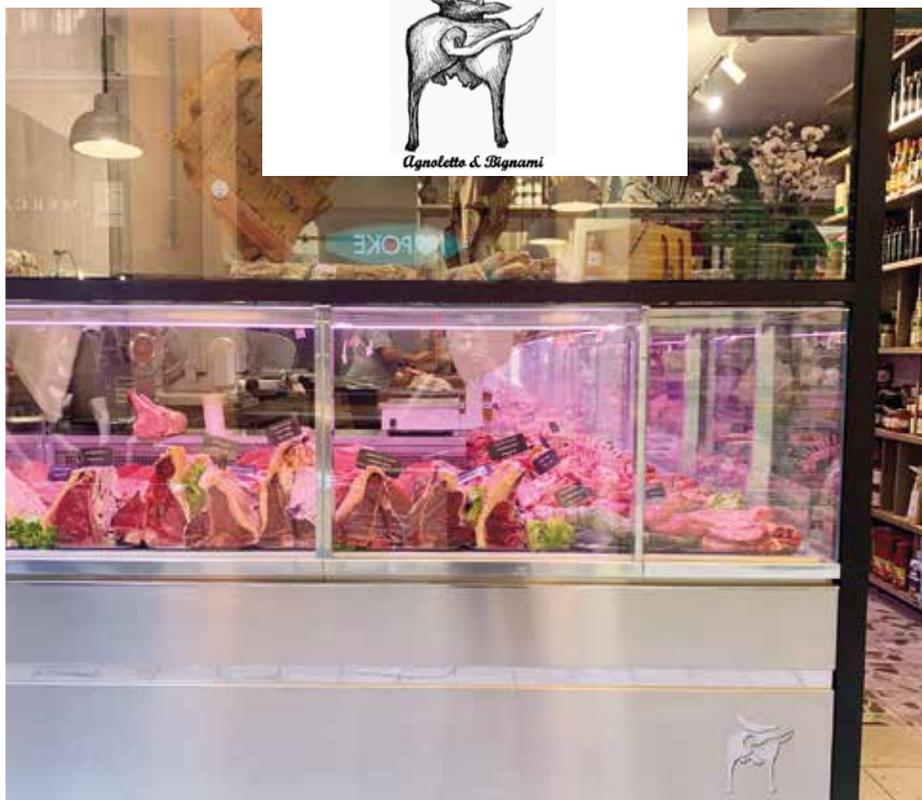
Agnoletto & Bignami, un'istituzione gastronomica in pieno centro storico di Bologna, sotto le due torri. Un piccolo gioiello ricco di prelibatezze con un'esposizione di carne degna di un quadro ottocentesco e da oggi troverete anche una ricca scelta di pasta fresca.

Carni di assoluta eccellenza....e la grande Maestria della Famiglia Agnoletto.

MACELLERIA



Agnoletto & Bignami



Via Pescherie Vecchie, 10/A - Bologna
Tel. +39 051 239829 / 346 3016077
info@macelleriagnoletto.it
chiuso la domenica

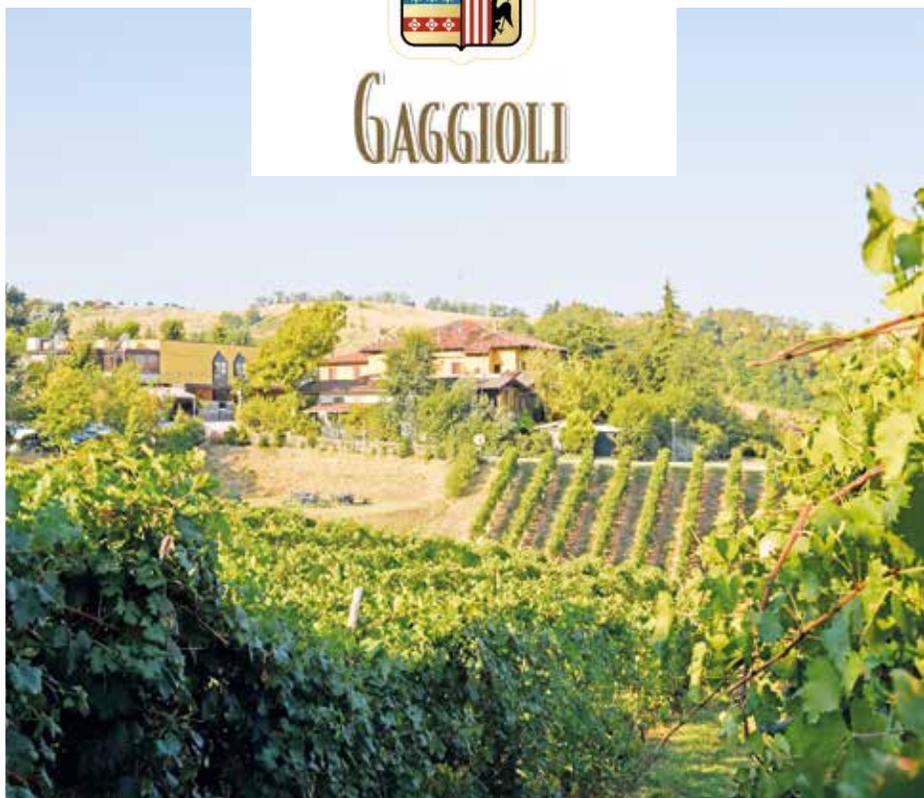


AZIENDA AGRICOLA GAGGIOLI

Fondata negli anni '60 da Carlo Gaggioli, veterinario di professione e vignaiolo per passione, coltiva i suoi vigneti nel cuore dei Colli Bolognesi su dieci ettari di terreni argillosi-calcarei. Fra le più conosciute e apprezzate realtà vitivinicole della zona, ha il suo prodotto di punta nel Pignoletto, vino tipico nel quale Carlo Gaggioli fu il primo a credere e di cui oggi propone una linea che va dallo Spumante DOCG Il Francia Brut al Frizzante DOCG sino al Fermo Superiore DOCG e all'Ambrosia Passito DOC. Completano la gamma Gaggioli l'autoctono Barbera frizzante DOC, vini internazionali quali il Merlot DOC e il Cabernet Sauvignon DOC e i blend, Bianco Bologna DOC, Magnificat DOC, Rosso Bologna DOC, Benessum DOC e Letizia Rosato Spumante Brut: ogni anno circa 130.000 bottiglie di eccellenza, commercializzate in Italia e all'estero, disponibili anche online sulla pagina e-commerce del sito aziendale.



GAGGIOLI



WWW.GAGGIOLIVINI.IT

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





AGRITURISMO BORGO DELLE VIGNE

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

Ai suoi ottimi vini pluripremiati, Gaggioli "Re del Pignoletto" aggiunge la deliziosa accoglienza del suo **Agriturismo Borgo delle Vigne**. Ricavato dal vecchio fienile, offre soggiorni di relax nelle sue eleganti camere assieme ai saporiti incontri gastronomici con le tradizionali ricette del suo ristorante ideale anche per feste ed eventi. Qui, fra l'altro, avrete modo di assaporare gli abbinamenti del Pignoletto con due grandi specialità bolognesi, i tortellini e la mortadella detta "la Bologna" che proprio qui, a Zola Predosa, viene prodotta da due salumifici di cui Carlo Gaggioli fu per oltre vent'anni veterinario responsabile.



WWW.GAGGIOLIVINI.IT





Tortellini

PREPARAZIONE

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

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

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

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 1000 TORTELLINI

PASTA

- 3 uova
- 3 etti di farina

RIPIENO

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

BRODO

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

LOCANDA AL GRETO

Siamo nel 1951 e in questo luogo la Famiglia Bignami inizia la sua attività nella macellazione delle carni. Una tradizione che si trasmette fino alla quarta generazione con due punti vendita nel Centro Storico di Bologna, tutt'ora gestiti dalla Famiglia Agnoletto Bignami. La passione, la tenacia, sono le fondamenta della Locanda Al Greto, nata sul vecchio macello di famiglia, proprio qui, in Via del Greto 35.

Oggi, insieme al cuoco Silvio Librenti, con esperienza trentennale nella ristorazione bolognese, nasce la Locanda Al Greto, iniziando così una nuova storia tutta da gustare...

Tradizione, passione e il gusto per la cucina d'na volta sono le radici della Locanda al Greto, ristorante con cucina tipica bolognese che offre ristoro ai suoi viandanti con buon cibo e camere per soggiorni brevi.



WWW.LOCANDAALGRETO.IT

Via del Greto, 35 - Bologna
Tel. +39 051 0493543
locandaalgreto@gmail.com
chiuso domenica e lunedì





Tagliatelle un po' di storia

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

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



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

RISTORANTE PARCO DEI CILIEGI

Se è vero che la cucina italiana e nella fattispecie quella Emiliana sono tra le prime al mondo, la cucina del Parco dei Ciliegi sotto l'attenta guida dello Chef Pancaldi, con un menù ricco e variegato, soddisfa i palati più esigenti con un'eccezionale qualità nei prodotti e nella preparazione dei piatti. Il ristorante è profondamente legato alla tradizione emiliana dove primeggiano le tigelle con le crescentine accompagnate da mortadella e salumi vari, le tagliatelle e tortellini al ragù, ovviamente bolognese e carne alla griglia. La cantina, degna di nota, permette di abbinare il vino, anche d'annata, ai piatti scelti dai nostri Clienti partendo dai nostri vini dei colli bolognesi.



WWW.PARCODEICILIEGI.IT

Via Gessi, 2 - Zola Predosa (BO)
Tel. +39 051 750412 / 750759
info@parcodeiciliegi.it
chiuso il lunedì sera e il martedì

**PARCO dei
CILIEGI**
ristorante





Le lasagne bolognesi

LA VERA STORIA E LA RICETTA ORIGINALE DI QUESTO CELEBRE PRIMO PIATTO

depositata alla Camera di Commercio di Bologna dall'Accademia Italiana della Cucina.

Sfoglia di pasta fresca all'uovo, ragù e besciamella. Dall'unione di questi tre ingredienti nasce uno dei piatti più celebri e amati della cucina italiana, le lasagne alla bolognese. Per arrivare a elaborare la ricetta perfetta, quella vera, ci sono voluti secoli e il genio di qualche ristoratore della città felsinea, perché neanche Pellegrino Artusi, che pure era di origini emiliane, le cita nel suo famoso libro *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* del 1891.

La storia delle lasagne alla bolognese

Di lasagne si parlava già ai tempi dei romani. Con il termine greco "laganon" e il latino "laganum" si indicavano delle sfoglie quadrate o rettangolari, ricavate da un impasto di farina di grano, cotte al forno o sul fuoco e farcite con della carne. Per vedere la comparsa del formaggio bisognerà aspettare il XIV secolo, quando la ricetta venne codificata in un ricettario della Corte Angioina di Napoli: il *Liber de*

Coquina. In questo caso la pasta veniva lessata ma non era ancora quella all'uovo, bensì lievitata. Sempre a Napoli, in un altro ricettario del 1881, *Il Principe dei Cuochi*, fu introdotto per la prima volta il pomodoro. L'epopea di questo piatto è proseguita nel 1863 con *Il libro della cucina del sec. XIV* pubblicato a Bologna da Francesco Zambrini, che lanciò l'uso delle lasagne a strati, secondo la versione che si è poi diffusa in seguito. Il successo e la paternità della lasagna alla bolognese, con la sfoglia verde, viene, infine, sancita da Paolo Monelli che nel suo *Il ghiottone errante* del 1935 scrive: "Ho letto libri sacri e profani, ho cercato in mille volumi certezze e consolazioni, ma nessun libro vale questo volume di lasagne verdi che ci mettono innanzi i salaci osti bolognesi".

RISTORANTE PIZZERIA CARUSO

Pizza napoletana con ingredienti del territorio e cucina tradizionale di Bologna.

Il Ristorante Pizzeria Caruso offre ai propri clienti anche un **menù degustazione a Bologna** tutto da scoprire a base di pesce freschissimo e non solo, in quanto offre anche dei ricchissimi menù a base di carne, pizze di ogni tipo, frutta e dessert.

Il locale è adatto a tutti: che si tratti di una serata tra amici o di una giornata in famiglia, il nostro ristorante-pizzeria saprà accogliervi nel migliore dei modi.

Dispone di una sala riservata per cene e pranzi di lavoro e non solo: vengono organizzati su richiesta eventi di ogni tipo, dalle feste di laurea alle cene e ai pranzi aziendali. Vantiamo un raffinato servizio catering, curando tutto nei dettagli per rendere indimenticabili le giornate più importanti della vostra vita, ed inoltre effettua servizio a domicilio.



WWW.RISTORANTEPIZZERIACARUSO.IT

Via del Parco 13/D - Bologna
Tel. +39 051 531341
ristocaruso@hotmail.it
chiuso il lunedì

CARUSO
1988
RISTORANTE & PIZZERIA





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



Gran Bollito misto alla bolognese

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

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

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

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

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

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

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

MACELLERIA ONOFRI

La Macelleria Elli Onofri soddisfa appieno tutte le richieste. Macelleria di quartiere, appena fuori dal mercatino di via Albani, attività storica in Bolognina.

Macelleria, salumeria e gastronomia con numerose preparazioni a base di carne di primissima scelta.

La disponibilità, ma soprattutto esperienza e serietà dei Flli Onofri sono garanzia di sicurezza e qualità.



Via F. Albani 15, Bologna
Tel. +39 051 358243
macelleriafratellionofri@live.it
chiuso la domenica



La cotoletta alla bolognese è uno dei piatti tipici di Bologna, di origine molto antica e molto ricco. Le sue origini? Sono parecchio antiche. Si ritiene sia stata protagonista tra le portate di alcuni banchetti già a partire dai primi anni del '600.

Cotoletta alla bolognese

PREPARAZIONE

Procurarsi delle fette di vitello sottili leggermente grasse, condirle con sale e pepe. Passare la fettina prima nell'uovo e poi nella farina, ripassarla di nuovo nell'uovo ed infine nel pangrattato ed un po' di Parmigiano Reggiano grattugiato.

Mettere le cotolette a rosolare con lo strutto. Immergerla successivamente nel brodo di carne, per insaporirla ed "inumidirla" quindi metterla in una teglia da forno, ricoprirla con una abbondante fetta di prosciutto e una generosa manciata di parmigiano reggiano. La si passa quindi al forno caldo fino a far sciogliere il formaggio soprastante.

Particolarmente ricca è la versione con il tartufo. Una volta uscita dal forno la si ricopre di tartufo (o meglio di "trifola", un tartufo bianco piccolo e molto profumato degli appennini circostanti Bologna). È usanza di alcuni mettere anche una punta di concentrato di pomodoro nella teglia da passare al forno. La ricetta è stata depositata dalla Accademia italiana della cucina presso la Camera di Commercio di Bologna il 14 ottobre 2004. La cotoletta alla bolognese è anche nota con il nome di "Petroniana".



LA RICETTA

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 4 fette di scannello (o di sottonoce di vitello)
- 4 fette di prosciutto crudo
- 2 uova
- 100 g di Parmigiano Reggiano
- 100 g di strutto
- pangrattato q.b. / sale e pepe q.b.

MACELLERIA IL CASARO

Salumi di nostra produzione e vendita a privati di carne fresca per lavorazione in proprio. Famose sono le nostre “grigliate del Casaro”.

Oltre alle carni, pollame e formaggi come il Parmigiano Reggiano di montagna abbiamo un vasto assortimento di ceste e confezioni regalo con il migliori prodotti del nostro territorio.



WWW.ILCASAROCREVARCORE.COM

Via di Mezzo Levante, 2027 - Crevalcore (BO)
Tel. +39 051 982890
ilcasarocrevalcore@virgilio.it
chiuso la domenica

Il Casaro





Il Friggione

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

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

PREPARAZIONE

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

LA RICETTA

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

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



GUGLIELMO CUCINA E PIZZA

Un'occasione per gustare i piatti della cucina mediterranea o mare, affiancati da piatti della cucina tradizionale Emiliana.

Ogni pietanza è frutto di una ricerca meticolosa, per offrirvi sempre qualità e gusto, tra antiche ricette e combinazioni inaspettate, per il piacere degli occhi e del palato.

Presso la Trattoria Guglielmo potrete gustare tortellini, tagliatelle e pasta fresca lavorata a mano, con passione e sapienza, proprio come si faceva una volta.



WWW.TRATTORIAGUGLIELMO.IT

Via Francesco Brizzi 1/C - Ponticella
San Lazzaro di Savena (BO)
Tel. +39 051 472777
nardulli.guglielmo@gmail.com
chiuso il lunedì e domenica sera





Il pane bolognese



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

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

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

della domenica così denominato perché i bolognesi erano soliti acquistarlo il sabato per consumarlo appunto la domenica.

TIPOLOGIE DI PANE

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

PANIFICIO GAZZETTI E TARDINI

Il panificio Gazzetti nasce nel 1970 a Bologna in via Massarenti, fondato da Gazzetti Emidio. Quest'ultimo è il padre di uno degli attuali gestori, Daniele Gazzetti.

Nel 1986 si sono trasferiti a Castenaso, luogo in cui hanno trovato la loro vera casa grazie al calore umano ed alla amichevole accoglienza dei compaesani. Nel corso degli anni hanno partecipato a molti eventi di paese a Castenaso, facendosi apprezzare e benvolere per la loro gentilezza, cordialità e disponibilità.

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

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



WWW.PANIFICIOGAZZETTIETARDINI.IT

Via Nasica, 4 - Castenaso (BO)
Tel. +39 051 788420
panificio.gazzetti@alice.it
chiuso la domenica

PANIFICIO
Gazzetti
& Tardini





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

Crescentine

PREPARAZIONE

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

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

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

LA RICETTA

INGREDIENTI

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



IL CHIOSCO

Immerso nel parco Falcone e Borsellino.
Ideale per pranzi, aperitivi e serate tra amici.

Aperto tutto l'anno a pranzo e a cena.



Ilchiosco.bologna



Via Fumana Sinistra, 4
Villanova di Castenaso (BO)
Tel. +39 339 8323413
morellidania27@gmail.com



LE TIGELLE

La tigella sta all'Appennino bolognese e modenese, come la piadina sta alla Romagna. Ingredienti semplici e gustosi, cottura veloce al calore del focolare, e abbinamento ideale a salumi, formaggi e sottaceti, ma soprattutto al 'pesto' di lardo, pancetta, aglio e rosmarino. Nel modenese in tante trattorie la tigella viene chiamata 'crescentina' e la crescentina viene chiamata 'gnocco fritto'. Ad essere precisi infatti la 'tigella' è il nome degli antichi stampi in pietra e sasso macinati impastati con la calce e terra refrattaria (i 'testi') usati per cuocere l'impasto al calore del fuoco del camino. Poi nel bolognese il nome della tigella è passato dal testo a designare il gustoso cibo di strada, facile da consumare anche camminando, fra fiere, mercatini e sagre di paese. Come ogni alimento della tradizione si fa in infinite varianti di impasto e dimensione, anche se la base degli ingredienti è la stessa.

Per un chilo di farina (meglio se semi integrale) di grano tenero richiede un impasto con panna fresca (250 cl), latte (250 cl), un cucchiaino di zucchero, lievito di birra, un cucchiaino di lievito in polvere e sale. In alcune varianti della ricetta c'è lo strutto e c'è anche un uovo, intero o solo il tuorlo. Per la preparazione si procede a sciogliere il lievito di birra in poca acqua tiepida, poi si aggiunge lo strutto liquefatto nel latte tiepido e il tutto si impasta con la farina fino ad ottenere un composto ben amalgamato. Si lascia lievitare per almeno quattro ore rompendo la lievitazione almeno tre volte. Poi si formano delle palline della dimensione giusta per ottenere, tirata a sfoglia col mattarello, i dischi di una decina di centimetri di diametro e mezzo centimetro di spessore. Per fare i cerchi perfetti si può usare un tagliapasta rotondo o un bicchiere rovesciato. La cottura oggi si fa più velocemente con gli appositi stampi in ghisa, ma c'è chi usa ancora i testi decorati con antichi disegni floreali (il più diffuso è il 'fiore della vita' a sei petali, di origine etrusca) resi roventi sulle braci ed alternati alle tigelle con foglie di castagno o di noce, che conferisce alla tigella finita un particolare aroma.



LA LOCANDA SMERALDI COOPERATIVA SOCIALE ANIMA

Sappiamo che il lavoro è un modo per dare dignità all'uomo ed è anche una motivazione per essere in evoluzione costante.

E quando siamo in cucina, sappiamo che più che un lavoro facciamo un dono agli altri.

La nostra cucina è un laboratorio di sapori e gioia! Ci piace giocare in un mondo di padelle e pentole mentre prepariamo cibi tipici della nostra regione, della quale siamo proprio orgogliosi...

Pasta fresca fatta da noi, crescentine e tigelle della nostra tradizione, carne alla griglia e tanto altro. Proviamo a restare fedeli a quello che il nostro territorio ci ha trasmesso, ma ci mettiamo anche sempre un pizzico di nostra originalità.

Alle nostre spalle un grande orto gestito da noi ci permette di cucinare ogni giorno con prodotti a "metri zero" mentre i nostri fedelissimi fornitori ci garantiscono sempre una buonissima qualità.

Siamo immersi nel grande e storico parco di Villa Smeraldi, il verde e l'aria aperta saranno ingredienti importantissimi della vostra speciale giornata.

Vi aspettiamo!

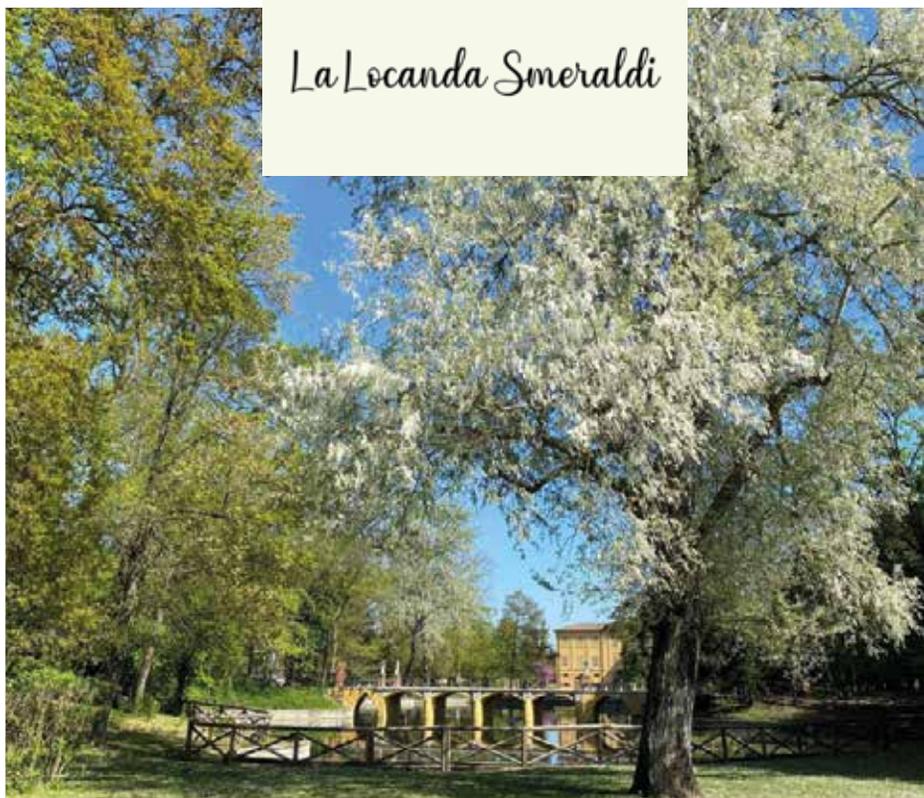
(AN)I(MA)
COOPERATIVA SOCIALE ONLUS



WWW.COOPSOCIALEANIMA.IT

Via San Marina, 47 - Parco di Villa Smeraldi
San Marino di Bentivoglio (BO)
Tel. +39 051 891014
info@coopsocialeanima.it

La Locanda Smeraldi



I vini bolognesi

Pignoletto Colli bolognesi

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

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

Alcol minimo: 12%.

Temperatura di degustazione: 10 °C.

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

Montuni Piana del Reno

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



LA RIZZOLA CUCINA E CANTINA

La Rizzola con i suoi 30 ettari di terreno, di cui circa 10 coltivati a vigneto, da oltre 30 anni rappresenta un riferimento significativo per gli amanti della buona tavola e del buon Vino.

I SERVIZI OFFERTI:

I VINI IN BOTTIGLIA E SFUSI

Scegli tra una vastità di vini di altissima qualità.

Svolgiamo tutto il processo produttivo presso la nostra sede, possiamo garantire ogni singolo calice del nostro vino.

IL RISTORANTE ANCHE PER EVENTI PRIVATI

Tutte le settimane riorganizziamo la proposta del nostro ristorante in base alle materie prime, questo ci permette di offrire sempre il massimo della qualità, aperti dal Martedì alla Domenica siamo a disposizione anche per eventi privati o feste di qualsiasi tipo.

IL NEGOZIO E E-COMMERCE

Scegli tra i nostri prodotti oppure regalali in una delle nostre confezioni!

Da giugno ad agosto si sussegue la raccolta di diverse varietà di frutta.

APERICENA DALLE 19:00

Vi aspettiamo per il nostro famoso apericena, una buona soluzione per passare del tempo in compagnia, magari dopo una giornata di lavoro!

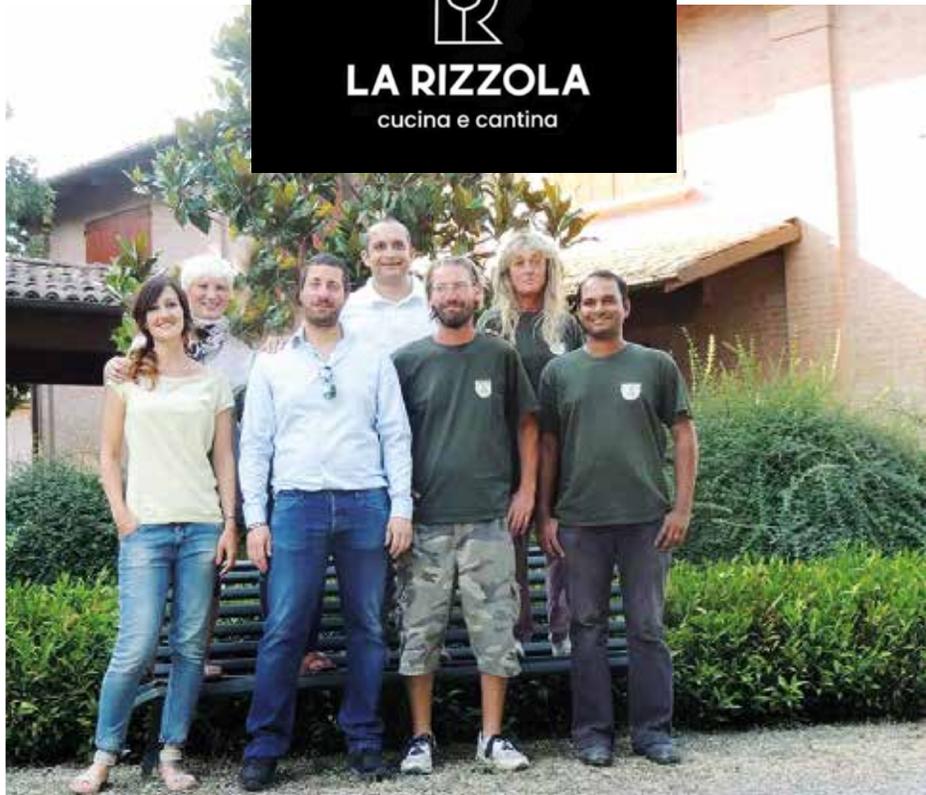


WWW.LARIZZOLAVINI.COM

Via G. Mazzini, 5 - Calderara di Reno (BO)
Tel. +39 370 3662338 / 393 9070178
lorenzo.angelici@gmail.com
chiuso il lunedì e martedì



LA RIZZOLA
cucina e cantina





Torta di Riso

PREPARAZIONE

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

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

LA RICETTA

INGREDIENTI

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

FORNO ZUCCHINI PASTICCERIA LINDA

Laboratorio artigianale specializzato nella produzione di pane, pasticceria, biscotteria, panettoni e colombe a lievitazione naturale, canditura di frutta, produzione di cioccolate ria e pralineria, torte da forno e fresche, confetture.

La famiglia Zucchini inizia l'attività nel 1986 partendo con un piccolo forno, prima a San Giorgio di Piano e poi a San Vincenzo di Galliera dove nasce la pasticceria, panificio, caffetteria e torrefazione Linda.

Il banco di Pasticceria Linda propone una vasta scelta di delizie: focacce dolci e salate, mignon, torte classiche, colazioni, dolci per occasioni speciali e lievitati.



WWW.PETRANET.IT

Via della Libertà, 36/38
San Giorgio di Piano (BO)
Tel. +39 051 893916

Via Garibaldi, 4 A/B - Minerbio (BO)
fornozucchini@libero.it
chiuso il giovedì pomeriggio

Forno Zucchini
Caffè Pasticceria Linda



I Tortelloni

Preparazione dei tortelloni

- Iniziare a preparare i tortelloni impastando la semola e le uova e tirare una sfoglia sottile (circa un millimetro, poi tagliarla a quadrati di circa 3 cm di lato).
- In una terrina mescolare molto bene la ricotta, il formaggio grattugiato e il prezzemolo. Spolverare con la noce moscato e regolare di sale.
- Lavorare finché non si otterrà un impasto omogeneo e morbido.
- Mettere dunque al centro di ogni quadrato un po' di ripieno: i tortelloni devono risultare belli pieni e panciuti.
- Inumidire infine i bordi e con precisione ripiegare i lati dei quadretti e formare dei triangoli, comprimere bene con le dita gli orli e chiudere come si fa con i tortellini (intorno al dito), facendo combaciare i due angoli esterni e ripiegando quello centrale.

Condimenti per i tortelloni

Normalmente questa pasta ripiena viene condita con burro e salvia. C'è però chi usa condirla con la salsa "burro e oro" ottenuta facendo rosolare nel burro un trito di cipolla, carota e sedano e aggiungendo qualche cucchiaino di passata di pomodoro e qualche foglia di salvia.

L'origine dei Passatelli

La storia di questa pasta non è ben definita, ma sicuramente ha avuto inizio nella bassa Romagna, forse insieme alle province di Pesaro e Urbino. Qui, nei tradizionali casolari, le famose “azdore” (le donne di casa romagnole) utilizzando pochi e semplici ingredienti crearono questa specialità, derivante probabilmente dalla “tardura”, minestra a base di uova, formaggio e pangrattato tradizionalmente data alle donne che avevano appena partorito per recuperare le forze. È proprio da questa semplice ricetta che nacquero i Passatelli: stessi ingredienti (ad eccezione di qualche aroma) ma una consistenza completamente diversa. L'impasto realizzato infatti, contrariamente alla “tardura”, è più sodo e per questo è necessario uno strumento per realizzarli.

Quale? Il famoso ferro (“e fèr”), un disco leggermente convesso ricoperto di fori e dotato di due manici in legno. Grazie alla pressione esercitata sull'impasto dai fori escono i Passatelli (ecco spiegata quindi l'origine del nome: per farli l'impasto deve “passare” attraverso i fori dello strumento). Oggi il ferro è molto difficile da trovare, e sono per lo più le “azdore” che lo utilizzano. Per questo si preferisce uno schiacciapatate dai fori più larghi.



L'impasto dei passatelli

1 uovo per ogni 100gr di impasto, formato per metà da Parmigiano Reggiano e per metà da pangrattato.

A questi ingredienti si aggiungono, a seconda della ricetta preferita, scorza di limone e/o noce moscata.

Come mangiare i passatelli

In origine i Passatelli erano cotti e serviti con brodo di pollo o cappone, in alcuni casi di manzo. Con la diffusione della ricetta ovviamente si è evoluto anche il modo di servirli. Per primo troviamo l'utilizzo del brodo di pesce, ricetta diffusa soprattutto in riviera e con gli anni anche la versione “asciutta”. In questo ultimo caso si utilizza più Parmigiano e più pangrattato, in modo da ottenere una consistenza più soda che si mantiene anche dopo la cottura.

Zuppa inglese

PREPARAZIONE

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

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



LA RICETTA

INGREDIENTI PER LA ZUPPA INGLESE

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

PER LA CREMA AL CIOCCOLATO FONDENTE

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

PER LA CREMA PASTICCERA CLASSICA

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

TRATTORIA VETURIA

Il nostro modo di fare ristorazione è differente, crediamo in alcuni principi fondamentali dettati dal buonsenso, dall'esperienza e dai cambiamenti che ultimamente siamo chiamati ad affrontare.

Una cucina decisa, con un'identità ben definita, regionale, utilizzando ingredienti genuini, possibilmente locali e stagionali!

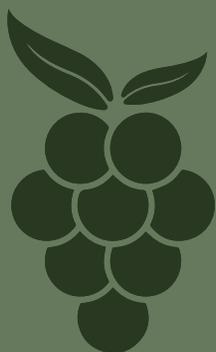
Una cucina che punta sul "fatto in casa" dalle paste ai dolci. Tutto questo, condito con una buona dose di passione. Insomma una trattoria che profuma di casa!!

Buona degustazione!

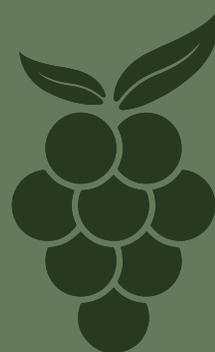


Via Ghiaradino, 59 - Budrio (BO)
Tel. +39 051 6929232
trattoriaveturia@gmail.com





TORTELLINO E PIGNOLETTO



Molto più di un abbinamento

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

**IL TORTELLINO:
prezioso come l'oro**



RISTORANTE SORSIMORSI

Nella campagna bolognese, a due passi da San Giovanni in Persiceto.

Un fienile ristrutturato con vetrate sulla campagna aperta.

Un luogo tranquillo dove assaporare piatti di ottima carne, i primi della tradizione emiliana come le paste fatte a mano e i salumi di produzione locale.

Una sala riservata per conferenze, riunioni di lavoro o feste private.

Uno splendido giardino per godere del fresco tutta estate!

Aperti a cena tutte le sere tranne martedì.

Aperto a pranzo venerdì, sabato e domenica.

IL BUCCHIO COUNTRY HOTEL

CAMERE E SALA CONFERENZE

Il Bucchio Country Hotel, un casale incantevole nella campagna dell'Emilia Romagna, offre alloggi rustici, location perfetta per viaggi di lavoro o vacanze all'insegna del completo relax.



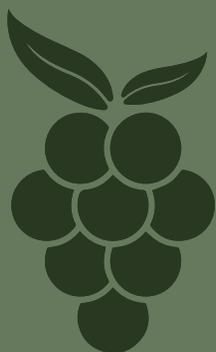
WWW.SORSIMORSI.IT

Via Poggio, 2 - San Giovanni in Persiceto (BO)

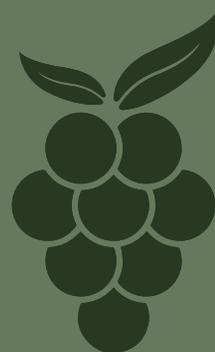
Tel. +39 051 6810768

info@sorsimorsi.it





B&B: BORLENGO E BARBERA



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

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



RISTORANTE PIZZERIA SAN BARTOLO

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



RISTORANTESANBARTOLO.WORDPRESS.COM

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



IL CERTOSINO BOLOGNESE

Questo dolce sovrabbondante, presente nelle diverse regioni italiane in tante variazioni, si gusta a Bologna in occasione delle feste natalizie.

Non c'è forno o pasticceria che accanto ai dolci 'moderni' come pandori e panettoni, non proponga questo dolce della tradizione che in camopagna diventa un, "Panone" un poco più lievitato e meno ricco di canditi. Dolce da forno che affonda la sua storia nei secoli e che ha come ingredienti principali la frutta candita, il miele, la mostarda bolognese, i pinoli, il cioccolato, i fichi e le noci. In qualche raro forno si trova ancora il 'sàvour': confettura composita con pezzi di mela, pera cotogna e rare varietà di zucche. I nostri panificatori sono impegnati a trasmettere gelosamente queste ricette originali, anche queste codificate dalla Camera di Commercio, e noi produttori di vino non siamo da meno nel proporre gli abbinamenti più adatti.



FORNO MASSARI

Dal 1932, il Forno Massari di San Giovanni Persiceto offre prodotti di alta qualità alla sua clientela portando avanti una lunga tradizione di famiglia fatta di artigianalità e passione per il lavoro. Il pane viene rigorosamente realizzato con lievito madre e farine rimacinate a pietra, le pizze alla pala con impasti a lunga lievitazione, così come gli snack salati come streghe e grissini e tanto altro. Lo staff prepara panini imbottiti con salumi e formaggi di alta gamma ed è disponibile all'organizzazione di buffet per piccoli eventi.

Strappole, sabadoni, tortelloni fritti e i famosi "AFRICANETTI ed San Zvân", prodotti secondo il disciplinare e il marchio ufficialmente depositato.



WWW.FORNOMASSARI.IT

Via Croce Giulio Cesare, 37
San Giovanni in Persiceto (BO)
Tel. +39 051 821137
info@fornomassari.it



CENTRO CARNI PERSICETANO

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



WWW.CENTROCARNIPERSICETANO.IT

Via Crevalcore, 3/c3
San Giovanni in Persiceto (BO)
Tel. +39 051 822437
info@centrocarnipersicetano.it
chiuso la domenica



FATAFADIGA BOTTEGA OSTERIA

In Fatafadiga troverai un ambiente piacevole e rilassante che ti porterà indietro nel tempo: puoi consumare la colazione con una fetta di ciambella, di crostata o torta di riso, o di Pinza bolognese. A pranzo e a cena puoi gustare i tipici piatti bolognesi con tagliatella al ragù, rigatoni con il nostro ragù di fagioli o tortellini in brodo, rigorosamente di manzo e cappone. Contorno a base di friggione, cotoletta alla bolognese, giardiniera fatta in casa, quattro stagionature di Parmigiano Reggiano e quattro invecchiamenti di Aceto Balsamico tradizionale.

Proponiamo anche il quinto quarto: golosissime frattaglie di manzo che utilizziamo negli antipasti (Frittelle di cervella di vitello, lingua con purè), nei primi (Strichetti coi Zanetti, Strichetti di pasta fresca e testicoli trifolati), nei secondi (trippa con croste di parmigiano). Siamo anche enoteca con vini italiani ed esteri e una bottega con prodotti alimentari di altissima qualità.

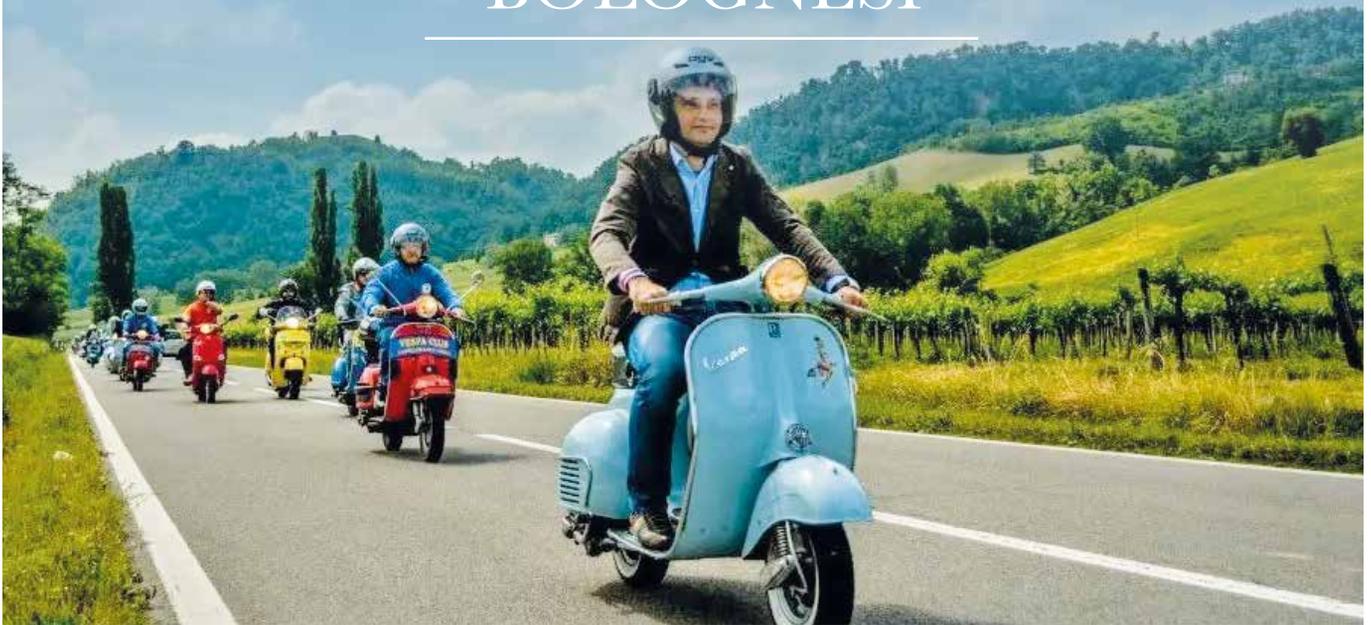


WWW.FATAFADIGA.IT

Via Crevalcore, 1/6
San Giovanni in Persiceto (BO)
Tel. +39 051 4846999
info@fatafadiga.it
chiuso lunedì e martedì



I COLLI BOLOGNESI



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

Terra di vini e di motori

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

L'ufficio turistico provinciale ha tracciato itinerari consigliati alle motociclette a risalire le vallate di Lavino, Reno e Samoggia con soste consigliate al museo Ducati

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

MACELLERIA I PIACERI DELLA CARNE

Adriano e Mariele hanno rilevato la storica macelleria di Riale, che si affaccia sulla Via Bazzanese da oltre 70 anni.

L'amore per questo antico mestiere non è diverso da quel tempo, ma i processi della macelleria sono cambiati nel tempo e oggi le parole chiave sono: qualità delle materie prime, tracciabilità e benessere dell'animale.

Le pratiche in questo senso si sono moltiplicate per poter fornire alla clientela una materia prima non solo buona, ma anche sostenibile.



Via Risorgimento, 21/A - Zola Predosa (BO)
Tel. +39 351 6060226
ipiaceridellacarne23@gmail.com
chiuso giovedì e domenica



RISTORANTE PIZZERIA GROTTA AZZURRA

La cucina propone un menù ricco di piatti con specialità di pesce ma anche di carne.

Ottime pizze cotte nel forno a legna. Grotta Azzurra è il posto adatto a tutti i palati e ad ogni occasione.

Comodo parcheggio interno e veranda estiva.

Locale climatizzato.

GROTTA
AZZURRA



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



RISTORANTE PIZZERIA LA KAMBUSA

Il meglio della cucina mediterranea. Piatti speciali a base di pesce, fantastiche pizze di tutti i tipi cotte nel forno a legna, interno spazioso dove poter gustare il tuo pranzo o la tua cena, elegante dehor dove poter mangiare all'area aperta e un comodissimo parcheggio dove poter lasciare il tuo mezzo esattamente davanti al ristorante.



Via De' Giudei, 9 - Argelato (BO)
Tel. +39 051 860343



UMAMI RISTORANTE GIAPPONESE ASIAN FUSION

Il Ristorante Giapponese Umami, vicinissimo al centro storico di Bologna, è uno fra i migliori, se non il migliore ristorante giapponese di Bologna e provincia.

Al Ristorante Giapponese Umami non troverai solamente una cucina giapponese di alta qualità, ma anche un'atmosfera unica per ricreare un'ambiente tipico del sol levante. Al Ristorante Giapponese Umami potrai gustare non solo le prelibatezze della cucina giapponese, ma anche piatti tradizionali della cucina Asian Fusion e potrai usufruire anche del servizio take away di tutte le nostre specialità.

Al ristorante giapponese Umami puoi scegliere non solo il menù alla carta, ma anche il menù a prezzo fisso All You Can Eat sia a pranzo che a cena.



WWW.RISTORANTEGIAPPONESEUMAMI.IT

Via Zanardi 14, Bologna
(vicino a Porta Lame)
Tel. +39 051 551679
info@ristorantegiapponeseumami.it
chiuso il mercoledì



ARCIPIZZA PIZZERIA DA ASPORTO

Ecco la nostra Rivoluzione nel mondo del Delivery!
La puntualità è per noi sinonimo di rispetto nei confronti del cliente, per questo lavoriamo ogni giorno perchè sia tutto perfetto, affinché il campanello suoni prima dell'inizio del film o tra il primo e il secondo tempo di una partita!
Abbiamo i mezzi e la tecnologia per affermarlo e gran rispetto per l'ambiente e per il vostro ordine.
I nostri motorini 100% elettrici montano un forno che ci permette di garantire il trasporto ad una temperatura di 85°C, preservando il cibo per oltre 40 min.
L'App di Arcipizza ti permetterà di ordinare in modo sicuro e veloce e di risparmiare più di 30€! con l'offerta di benvenuto! Multistep.

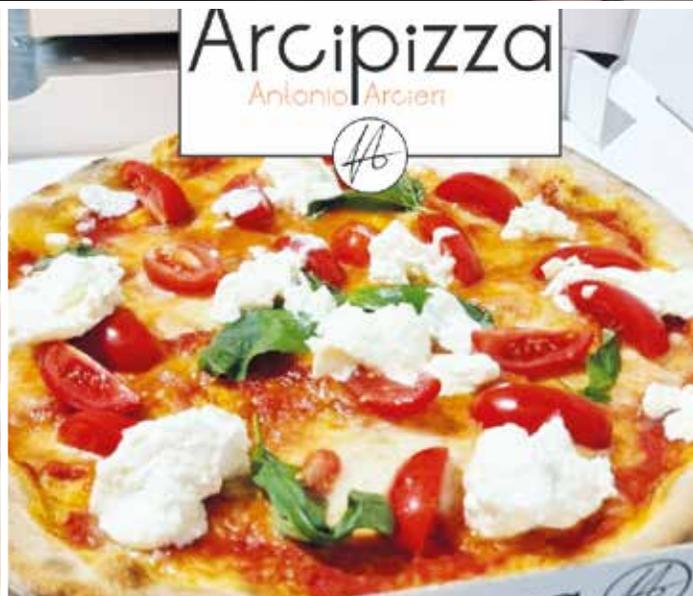


• Via Fioravanti, 46/D - Bologna
• Via Emilia Ponente, 162 - Bologna
Tel. +39 051 4988154
arcipizza.arcieri@gmail.com
chiuso domenica a pranzo



**Scansiona il QR Code
e scarica la nostra App!**

Arcipizza
Antonio Arcieri
46





PIZZERIA BIANCO FARINA

Lavoriamo il nostro impasto per renderlo leggero e soffice come una nuvola:

- ✓36 ore di lievitazione
- ✓più del 70% di idratazione
- ✓solo ingredienti made in Italy

GAMBERO ROSSO®

2019 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 - 2024



WWW.BIANCOFARINABOLOGNA.EATBU.COM

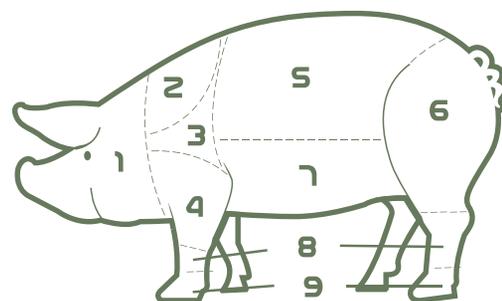
Via Domenico Zampieri, 36d - Bologna
Tel. +39 346 6112769
biancofarinabologna@gmail.com
chiuso il lunedì

Tradizione & Innovazione
Bianco Farina
— pizze d'Autore ... e non solo —



LA MORTADELLA

LA MORTADELLA BOLOGNA HA UNA STORIA SECOLARE ED È CONSIDERATA IL SALUME PIÙ FAMOSO DELLA TRADIZIONE GASTRONOMICA DEL BOLOGNESE.



Ma quali sono le origini della Mortadella Bologna IGP?

Le origini di questo prodotto eccezionale sono da ricercare nei territori dell'antica Felsina etrusca e della Bonomia dei Galli Boi, ricchi di querceti che fornivano ghiande saporose ai numerosi maiali locali. Proprio da questi maiali nasce la tradizione della Mortadella Bologna.

Un paio di secoli fa la Mortadella Bologna era un prodotto riservato a una élite di buongustai, nobili e ricchi borghesi che potevano permettersi un salume dal prezzo elevato. È solo a seguito del graduale sviluppo dell'industria salumiera, avviato nell'Ottocento, che diventa un prodotto accessibile a tutti, "democratico" e popolare: il più amato dagli italiani!



MACELLERIA DA TEDDY

Non solo macelleria, ma la bottega dell'eccellenza.
Dal 1986 la vera specialità è il Teddy.

Lun/Sab 7-13/16.30-19
Giovedì pomeriggio chiusi.
Prenotazioni 051 761175



Via S. Donato, 229
Granarolo dell'Emilia (BO)
Tel. +39 051 761175
ale.poluzzi@hotmail.it



MACELLERIA DA TEDDY





DA THIAGO A MARE RISTORANTE PIZZERIA

Ristorante Pizzeria da Thiago a Mare è un luogo dove la cucina raffinata incontra l'atmosfera serena del mare. Questo accogliente ristorante offre una vasta gamma di piatti che spaziano dai sapori del mare ai piaceri della cucina terrestre. La sua offerta marittima è rinomata per la freschezza e la qualità del pesce, con crudi agli antipasti di mare e primi piatti a base di pesce, ogni piatto è preparato con cura e maestria per esaltare i sapori del Mediterraneo. Ma non solo mare, Ristorante Pizzeria da Thiago a Mare è famoso anche per le sue pizze napoletane. Con una base sottile e soffice e ingredienti di alta qualità, ogni pizza è un'opera d'arte gastronomica che ti farà venire l'acquolina in bocca.



WWW.RISTORANTEPIZZERIADATHIAGOAMARE.COM

Via G. Amendola, 8/2 - Bologna
Tel. +39 051 9910603
thiagosrl2023@gmail.com



PANIFICIO LE SPIGHE D'ORO

L Panificio, oltre alle tipiche coppie ferraresi e al pane comune, sforna ogni giorno fragranti pani speciali con farina integrale di segale, farro, curcuma, farina di riso rosso e riso nero, chia, quinoa, amaranto e tanti altri cereali. Una vasta scelta di pane, grissini artigianali, prodotti salati e dolci adatti ad accontentare qualsiasi tipo di richiesta. Il panificio “Le Spighe d’Oro” è specializzato nel proporre anche sfiziosi prodotti lucani e del sud. Toverete una vasta scelta di ottime pizze, focacce e paste salate, preparate dalla sapiente artigianalità di Domenico. Molte anche le specialità della pasticceria italiana come brioches, biscotti e pasticcini che vengono sfornati ogni giorno per deliziare i nostri clienti.

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



PIZZA E SFIZI PIZZERIA DA ASPORTO

Pizzeria da asporto con consegna a domicilio con pizzaioli campani. Ottima pizza farcita con ingredienti d.o.c. nel vero rispetto della tradizione campana.

Da Pizza e Sfizi troverete anche tante specialità gastronomiche campane. Oltre alla classica pizza proponiamo anche altre sfiziose specialità come la pizza con cornicione ripieno, la piadina, il Panuozzo di Gragnano, focacce e panini.



Viale della Repubblica, 33c - Bologna
Tel. +39 051 0391238
russoandrea81@hotmail.it



NUOVO PANIFICIO ZACCHINI DAL 1938

La nuova gestione di Sara e Alessandro vuole mantenere le tradizioni del passato, producendo pane e dolci tipici della nostra tradizione ma nello stesso tempo guarda anche al futuro, proponendo pane di senso etico e dolci della tradizione pasticciera.



Via della Pace, 107 - località Padulle
Sala Bolognese (BO)
Tel. +39 328 474 6385
panificiozacchini@tiscali.it
chiuso la domenica



LA GOLOSA I VERI PRODOTTI CAMPANI E CALABRESI

Benvenuti da La Golosa, il paradiso gastronomico per tutti gli amanti del cibo italiano. All'interno troverete una vasta selezione di prelibatezze provenienti da diverse regioni d'Italia, tra cui Campania, Basilicata, Puglia e Calabria. Siamo specialisti in salumi, latticini, pane, pasta, dolci irresistibili, olio di alta qualità, carni fresche al taglio e sottovuoto. La nostra missione è garantire freschezza e genuinità in ogni prodotto che offriamo. Con passione e dedizione, selezioniamo solo il meglio per voi, per regalarvi un'esperienza culinaria indimenticabile. Benvenuti nel mondo del gusto, benvenuti da La Golosa!



WWW.NEGOZIOLAGOLOSA.IT

Via Bologna, 110/1
San Giovanni in Persiceto (BO)
Tel. +39 331 8935555
lagolosa2023@libero.it
chiuso il lunedì



BOTTEGA GOLINELLI

Dal 1975 offriamo carni bovine di alta qualità da allevamenti bovini locali, carni suine, ovine e avicole di origine italiana. Troverete anche una vasta gamma di preparati realizzati artigianalmente, con materie prime di alta qualità e senza l'aggiunta di conservanti. I nostri salumi racchiudono in sé ancora tutte le caratteristiche di quegli insaccati che venivano realizzati un tempo. Le nostre specialità gastronomiche sono preparate con semplicità e attenzione, proprio come a casa. La pasta fresca viene realizzata dalle mani esperte delle nostre sfogline e con ingredienti di prima qualità. Il nostro laboratorio di pasticceria sforna ogni giorno dolci della tradizione bolognese, torte, biscotti e crostate di vari gusti, dolci al cucchiaio e pasticceria mignon dolce e salata per occasioni speciali.

Due Punti Vendita nella provincia di Bologna, a Molinella e ad Argelato, con un'ampia offerta di carni pregiate e tutti i prodotti artigianali di produzione propria, inclusa la pasticceria.

Bar Ristorante La Gusteria, situato all'interno del punto vendita di Molinella, è il luogo dove è possibile degustare in loco le carni, i salumi e i piatti tradizionali di produzione propria.



WWW.GOLINELLI1975.IT

- Via Provinciale inferiore, 69 - Molinella (BO)
Tel. +39 051 881211
- Via Centese, 17 - Argelato (BO)
Tel. +39 051 6830678
info@golinelli1975.it



VILLA ZUCCHINI RISTORANTE PIZZERIA BIRRERIA

Villa Zucchini è un ristorante a Molinella in provincia di Bologna, che propone alla clientela un menù di carne, pesce e pizza.

Carni di primissima scelta, pesce, formaggi e alimenti freschi, verdure di stagione, pasta fatta a mano. Tutte le nostre specialità sono un connubio perfetto tra le ricette tradizionali e le nuove tendenze in ambito enogastronomico. Il locale dispone anche di giardino esterno che, in estate, è il luogo ideale per organizzare feste ed eventi all'insegna del buon cibo. Tutti apprezzano la cucina, le ricette e i sapori del nostro territorio. La ricca tradizione culinaria italiana, infatti, rappresenta il punto di partenza da cui abbiamo riscoperto, reiventato e reinterpretato i piatti tipici della nostra regione.



WWW.VILLAZUCCHINI.IT

Via Provinciale Inferiore 13 - Molinella (BO)
Tel. +39 353 4382072
villazucchini@gmail.com
aperto tutti i giorni
a pranzo, aperitivo e cena





IL BUON
GELATO ARTIGIANALE



COLIBRÌ GELATO LAB CAFÈ

Colibrì Gelato Lab Cafè è un laboratorio innovativo in cui, giorno dopo giorno, tradizione, ricerca e prodotti di qualità si fondono armoniosamente, dando vita a un gelato artigianale con materie prime di altissima qualità e attenzione alle stagionalità.



WWW.GELATERIACOLIBRI.IT

Via IV Novembre, 2 - Casalecchio di Reno (BO)
Tel. +39 051 570394
colibrigelateria@gmail.com
chiuso il lunedì



LABORATORIO DEL GELATO

Voglia di una pausa dolce? Nella cornice di San Giorgio di Piano, a fianco di Porta Ferrara, al Laboratorio del Gelato, potete trovare un'ampia scelta di gelati e sorbetti, prodotti che seguono l'etica del Naturale, quindi senza l'utilizzo di nessun colorante nè aroma.

Oltre al gelato, il Laboratorio offre anche una ristretta selezione di prodotti da pasticceria come biscotti e torte della tradizione. Da non perdere? I Grandi Lievitati di Matteo Zucchini, suo fiore all'occhiello, disponibili non solo durante la festività canoniche ma anche tutto l'anno.



Via Vittorio Veneto, 6
San Giorgio di Piano (BO)
Tel. +39 051 3167681
laboratoriogelato@gmail.com
chiuso il lunedì



Ottica



Punto di Vista nasce nel 1995 con lo scopo di proporre risposte e soluzioni ottiche sempre più adatte ad un consumatore evoluto e preparato, al passo con il cambiamento delle abitudini lavorative e del tempo libero.



Occhiali da vista

Lenti oftalmiche personalizzate con correzione delle aberrazioni con sistema Zeiss iScription.



Occhiali da sole

Grande selezione di occhiali da sole con le ultime tendenze. Occhiali protettivi da lavoro (dpi) graduati monofocali e multifocali certificati.



Lenti a contatto

Applicazione e consulenza lenti a contatto morbide, semirigide, mono e multifocali.

BONDENO (Fe) - P.zza G. Garibaldi 99/a - Tel. 0532/897573

BONDENO (Fe) - V.le della Repubblica 42d - Tel. 0532/893297

FINALE EMILIA (Mo) - C.so G. Mazzini 2b - Tel. 0535/91916

otticapuntodivista@greenvision.it

www.puntodivista.com



GRATIFICATI CON IL PREMIATO TORTELLINO



GRATIFICO
l'arte della pasta di Bologna

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

