

ELLE

Ri-scoprire Bologna in un giorno di fine inverno tra arte, attivismo e creatività (ed essere felici)

Dopo aver lanciato il movimento delle Sardine il capoluogo emiliano è il nuovo "place to see". Piccola guida a una città che offre molto più dei semplici tortellini



I ragazzi delle Sardine, il movimento più famoso d'Italia, ci hanno ricordato che Bologna, fotogenico labirinto di portici dove la cultura si professa da secoli e la *joie de vivre* non è uno slogan per turisti, al pensiero unico preferisce il pluralismo, all'uniformità la libertà.

E allora siamo andati a visitarla, passando dal centro alla periferia, dalle nuove icone museali alla simbolica **Piazza Grande**, come qui chiamano affettuosamente il salotto urbano di Piazza Maggiore (foto in apertura): un quadrilatero elegante e versatile, simbolo della città medievale e palcoscenico di tanti eventi, Sardine revolution compresa.

22 febbraio 2020

Pagina 2 di 4



In piazza Grande-Maggiore una cintura di palazzi – D’Accursio, Del Podestà, Dei Notai – abbraccia San Petronio, la basilica più importante della città. Lì si cammina respirando la bellezza della storia. Poi, all’angolo, basta seguire gli studenti per ritrovarsi in un cortile delle meraviglie. È quello dell’Archiginnasio (archiginnasio.it), l’antica e prestigiosa università – oggi biblioteca pubblica – che accanto agli scaffali colmi di libri esibisce tesori straordinari, dal Teatro Anatomico del 1600 tutto in legno, allo strepitoso salone affrescato dello Stabat Mater dove Gaetano Donizetti nel 1842 ha diretto, in prima assoluta, l’omonima opera di Gioachino Rossini.

Ma a Bologna la cultura è trasversale: ti accompagna con disinvoltura da luoghi aristocratici come Palazzo Isolani – sede della Design Week e con un gettonatissimo b&b di charme che è stato anche dimora di Claudio Abbado (casaisolani.com/it) – alle novità sperimentali dei quartieri meno nobili.



Per esempio quelle arty e inclusive dell'associazione Senzaspine: musicisti under 35 che nella periferia di San Donato hanno trasformato l'ex mercato rionale nel Mercato Sonato, con scuola di musica e un palcoscenico dedicato a raffinate performance classiche (*mercatosonato.com*). Oppure quelle avveniristiche di via Nanni Costa: un'arteria decentrata che sa di imprenditoria e di industria, idealmente raccolta attorno a quel faro del sapere che è l'Opificio Golinelli, incubatore di startup per studenti «che amano sperimentare i diversi campi della conoscenza e dell'etica», puntualizza il direttore Antonio Danieli. Accanto, a fargli da specchio, un museo tutto bianco dedicato al futuro. Si chiama Centro Arti e Scienze, e sotto un tetto di tubi metallici che ricordano la rete neurale del cervello, ospita mostre sul mondo che verrà (come, fino al 9 aprile 2020, U.mano, con focus sulla realtà virtuale e le innovazioni robotiche, *fondazionegolinelli.it/it*).

TRATTORIE STELLATE

Sono passati i tempi di quando Guccini paragonava Bologna a "una vecchia signora dai fianchi un po' molli". Oggi sembra più una piccola capitale del savoir-faire, elegante e intraprendente, dove i ristoranti storici, tempio di tortellini e tagliatelle fatte a mano, convivono con colossi come FICO, il più grande parco agroalimentare d'Europa, e nuovi indirizzi dall'anima casual.

Cesare Marretti, toscano doc capace di conquistare gli esigenti palati bolognesi, dopo la trattoria È Cucina Leopardi e Adéguati, in collina, ora scommette sul terzo indirizzo: È Cesare, in via Urbana (*cesaremarretti.com*). All'Osteria Bartolini la sfida, non facile, era quella di portare il mare in città. Ma Andrea Bartolini, cresciuto guardando il padre Stefano ai fornelli dello storico ristorante stellato di famiglia (La Buca a Cesenatico), ha subito dichiarato: «Menu tutto di pesce, per il 70 per cento pescato nell'Adriatico, possibilmente fritto – leggero però, a regola d'arte – con contorno di patatine bio e verdura a km zero» (*osteriabartolinibologna.com*).

È la Bologna young e gaudente, non necessariamente autoctona, che non ha paura di osare per esprimere il proprio talento. Era già capitato con l'arte, quando un ex forno del pane è diventato il Museo d'Arte Moderna MAMbo, prezioso indirizzo per proposte artistiche di respiro internazionale: «Dalle mostre contemporanee e senza frontiere nella Sala delle Ciminiere, suggestivo spazio post-industriale dalle dimensioni extralarge (*qui, fino al 3 maggio 2020, la collettiva AGAINandAGAINandAGAINand, ndr*), alle sale dedicate al bolognese Giorgio Morandi», racconta il direttore Lorenzo Balbi (*mambo-bologna.org*).

Un altro museo da non mancare è quello che Ferruccio Lamborghini aveva voluto a Sant'Agata Bolognese, pochi chilometri nell'entroterra (*lamborghini.com/it-en/experience/museo*). Un luogo icona del made in Italy, con i modelli che hanno fatto la storia dell'automobile di lusso, che viene portato avanti con passione dai nipoti, Ferruccio e Ginevra. Anche se lei, per dirla tutta, studia canto e sogna di diventare un'artista. |

Istruzioni per l'uso

Per dormire: in pieno centro, sotto il porticato di via dell'Indipendenza, I Portici Hotel non è solo un indirizzo per dormire: al piano terra ci sono una bottega gourmande, una pizzeria e un ristorante stellato, situato in quello che un tempo era il teatro Eden (*iportichihotel.com*). Un altro indirizzo interessante è il B&B Design, nel rione Bolognina. Sembra un loft newyorkese, è arredato con pezzi di antiquariato e modernariato e ha due eleganti suite per gli ospiti al secondo piano (*bbdesign-bologna.com*).

22 febbraio 2020

Pagina 4 di 4

Per mangiare: ecco qualche indirizzo gourmet in aggiunta a quelli già citati nell'articolo. Il ristorante del momento è Oltre (oltrebologna.it): cucina bolognese interpretata con piglio creativo (e tecniche di cottura innovative) dal giovane chef Daniele Bendanti. Il nome del menù degustazione? "Benvenuti in Emilia". Invece per i piatti della tradizione, gustosi e senza compromessi, c'è la storica Osteria de' Poeti, situato in un edificio del 1400, con le sale a volta (osteriadepoeti.it). Altre info: bolognawelcome.com