



La tua Casa a 4 Stelle nel centro di Bologna

Your 4-Star Home in the center of Bologna







In estate il servizio bar è disponibile dalle 18.00 alle 22.00.

Prima consumazione obbligatoria. Avendo pochi tavoli consigliamo di prenotare con anticipo.

Roof-Top

During summer the bar service is open from 6 pm to 10 pm. First mandatory drink. Book your table at the Reception.



Parcheggio

L'Hotel dispone di alcuni posti auto a pagamento o di ticket giornalieri per la sosta nelle righe blu. Comunicare la targa del veicolo alla Reception.

Parking

The Hotel has some parking spots available for a fixed price. At the Reception desk you can also find the daily tickets to park in the street in the blue lines. Communicate the plate of the vehicle to the Reception.



Stampa Carte di Imbarco

€ 2,00 a persona

Boarding Passes Print

€ 2,00 per person



Internet Point

L'Hotel mette a disposizione dei clienti un Internet Point gratuito.

Internet Point

An Internet Point free of charge is available for all guests.



Lettore DVD e Selezione di Film

A vostra disposizione un catalogo film. Rivolgersi con anticipo alla Reception per prenotare il lettore dvd.

DVD Player and Movie Selection

A movie catalog is available. Contact the Reception in advance to reserve the DVD player.



A proposito di vini

Da noi potrai degustare e acquistare un'ottima scelta di vini del nostro territorio.

La nostra non è una lista in senso classico, ma piuttosto una selezione di quelle etichette che berremo noi, quindi solo etichette fatte con il cuore. Vogliamo farvi bere bene e quindi vi proporremo vino Bio, o prodotti a lotta integrata. Queste non sono note, ma ormai possiamo dire, che sono ben apprezzate. Tra le note vi proporremo ottimi prosecchi, franciacorta, Sangiovese Cesari, rossi toscani.

FATTORIE VALLONA

Fare vino significa prendersi cura di un territorio, seguendolo passo dopo passo ogni giorno. È una conoscenza reciproca tra la natura, che ci offre la sua ricchezza, e l'uomo, che ha il compito di capirla e di rispettarla. L'alternanza delle stagioni mostra come ogni vigneto sia unico, con le sue caratteristiche, le sue forze e le sue debolezze. L'attesa dei frutti della vite è fatta di incertezze e di conferme, di terra e di uomini che con gesti rituali accompagnano un percorso che parte da lontano. Poi, finalmente, la vendemmia. La grande festa che popola i vigneti di gente che scopre fra i tralci il risultato di un paziente lavoro. Spesso ci viene chiesto di fare vini nuovi e sorprendenti. Un nuovo vino richiede tempo, anni di lavoro, non lo

si improvvisa: è una parte importante della nostra vita, il risultato dell'impegno di tanti. La bottiglia è l'espressione di come intendiamo il vino. È quello che siamo noi, ciò che ci assomiglia.

CORTE D'AIBO E I VINI DEI COLLI BOLOGNESI.

Azienda locale Bio da sempre, dal 1980. Mario e soci producono vini che rispecchiano il territorio. I fattori chiavi dell'azienda: qualità e tipicità del prodotto realizzato sotto l'ottica dell'ecosostenibilità. Non usano prodotti chimici per il giardinaggio.

AZIENDA COMPARINI

Azienda di genere, due sorelle che da cinquant'anni producono sinceri vini toscani in modo artigianale. Ogni anno dalle migliori uve

raccolte dei loro vigneti vengono prodotte 6-8000 bottiglie. L'approccio produttivo è improntato alla massimizzazione dell'espressione del vigneto lasciando sfogo alla variabilità dovuta alle annate. Dopo un'attenta selezione del grappolo, il mosto fermenta in piccoli serbatoi di acciaio senza l'aggiunta di lieviti selezionati e in assenza di controllo della temperatura.

Il vino matura in barriques (20% nuove) per 18-20 mesi prima di essere imbottigliato ed affina in bottiglia un anno prima di essere messo in commercio.

Vigna Le Pietrine: domina la Val d'Elsa nel cuore della Tenuta di Poggimele. Documenti storici risalenti al 1770 descrivono questa collina già dedicata alla coltura della vite.

La lista dei prodotti viene aggiornata periodicamente, per informazioni e acquisto rivolgersi al bar.

«Il vino è la poesia della terra». Mario Soldati



A proposito di caffè

La torrefazione Caffè Lelli, a conduzione familiare, nasce a Bologna nel 1996 dalla volontà dell'omonimo titolare, Maestro Torrefattore. Da sempre Leonardo Lelli si pone in primo piano nella ricerca, nella selezione e nella tostatura manuale dei migliori chicchi di caffè e lo fa viaggiando in paesi di incommensurata bellezza, conoscendo ed entrando in contatto con varie culture, condividendo e lasciandosi ispirare.

Pochi torrefattori toccano con mano le piante che daranno loro il caffè, ancora meno seguono personalmente l'intera filiera di produ-

zione. La Torrefazione Lelli lo fa. Ha un debole per la perfezione e questo si rispecchia anche nel suo lavoro.

Quello che le interessa è preservare tutti i rispettivi aromi caratteristici dei diversi caffè, perché ognuno di essi ha la sua personalità. Il suo obiettivo è la massima qualità, senza compromessi.

Gira attorno all'equatore alla ricerca delle selezioni più pregiate, conosce i produttori, le loro piantagioni, vede come lavorano e questo serve per capire come trattare al meglio la materia prima.

Quando si seleziona manualmente il caffè si tolgono le drupe imperfette: una può compromettere tutta la partita. Nei prodotti industriali questi difetti (bacche acerbe o troppo mature) vengono eliminati con una tostatura scurissima. Così però vengono annientati anche i

pregi del caffè. Lelli è al di fuori delle dinamiche industriali.

Ordina anche un solo sacco di caffè, quando le movimentazioni standard si calcolano in container.

Negli ultimi vent'anni si è sviluppata una diversa sensibilità nei confronti dell'agricoltura sostenibile, questa attenzione ha salvato i piccoli coltivatori che da sempre l'hanno rifornita.

Scommettere su di loro è stata una scelta lungimirante. Solo caffè da agricoltura biodinamica certificata, solo raccolti a mano, trattati con il processo a umido. Rispetta i tempi della natura, rispetta i piccoli coltivatori. Rispetta la cultura del caffè.

Lelli acquista solo caffè crudo, sempre dell'annata presente. Solo chicchi lavati o semilavati col processo a umido, quello più indicato per caffè pregiati come quelli che tratta.

Da alcuni anni è particolarmente attenti ai prodotti certificati Rainforest Alliance e ha avuto modo di apprezzare la serietà con cui lavora a livello internazionale questa organizzazione non-profit.

Ne condivide la missione, che è proteggere la biodiversità nelle coltivazioni, oltre che migliorare la qualità di vita delle famiglie degli agricoltori.

Non si parla di trucchi commerciali: Rainforest Alliance è un'operazione concreta. Verifica costantemente l'efficacia dei suoi investi-

menti sul territorio, sempre rivolti alla comunità. È il biologico e l'equosolidale insieme. È tutto questo insieme, organizzato.

Ed è per tutto questo che abbiamo scelto il caffè della Torrefazione Lelli, una garazia di qualità, sostenibilità e soprattutto ottimo gusto a km zero, essendo una realtà del territorio bolognese.

La Torrefazione Lelli presenta un'ampia gamma di prodotti, noi abbiamo fatto per voi una selezione accurata. Questi sono le qualità di caffè che potrete trovare da noi:

Dalla linea BLEND, SINFONIA, ideale per l'espresso, è un caffè cremoso e corposo, dall'aroma intenso e con un sentore di cioccolato al latte (Composizione: 80% Canephora fermentata in acqua - India, 10% Arabica lavata - Centro America, 10% Arabica semi-lavata - Brasile). Sempre dalla linea BLEND, OVERTURE, ideale per la prima colazione, è un caffè dall'aromaticità elevata, caratterizzato da una vellutata dolcezza e da un ottimo retrogusto (Composizione: 20% Canephora fermentata in acqua - India, 50% Arabica lavata - 30% Arabica semi-lavata - Brasile). E infine, solo per il periodo estivo, abbiamo scelto dalla linea SINGLE ORIGIN, SIDAMO WASHED, ideale per il caffè freddo o shakerato. Una miscela di origine etiope dalla regione di Sidamo, dall'aroma delicato, con toni fioriti e fruttati caratterizzato da una piacevole acidità (Arabica, varietà autoctone, fermentazione in acqua).

«Il caffè è il balsamo del cuore e dello spirito». Giuseppe Verdi



Più che un albergo, una famiglia

In un'epoca che vive veloce, noi cerchiamo di mantenere la nostra identità e tradizione. Non scandalizzatevi se entrando nella hall ci troverete a festeggiare il compleanno di un collaboratore, o se vedrete Enrico, il titolare, cambiare una lampadina, oppure Letizia giocare con suo padre Matteo.

Questa è la nostra famiglia, questa è la Vostra casa... Questi siamo noi.

More than a hotel, a family

In an age that lives fast, we try to maintain our identity and tradition. Do not be scandalized if entering the hall you will find us celebrating a collaborator's birthday, or if you will see Enrico, the owner, change a light bulb, or Letizia play with his father Matteo.

This is our family, this is your home ... This is us.

«Credo che certe persone ce le porteremo sempre addosso. E se anche ci sembrerà di averle dimenticate, nel nostro cuore ci sarà sempre posto per loro». Francesco Roversi

«I think that some people there we will bring devotion. And even if we seem to have forgotten, in our hearts there will always be place for them». Francesco Roversi



Ieri Yesterday



Oggi Today

Il nostro albergo, la sua storia

Da settant'anni accogliamo i nostri ospiti creando un clima familiare che vi farà sentire come a casa.

Il Touring è un quattro stelle situato in un'ottima posizione strategica, a pochi passi da Piazza Maggiore, dal Tribunale e dall'Istituto Ortopedico Rizzoli. Ubicato nel centro storico della città. A tua disposizione il garage e un pass per l'accesso alla Zona Traffico Limitato (ZTL).

Per rimanere comodamente connesso in ogni zona dell'albergo, è fruibile la nostra zona WI-FI gratuita, perfino al quinto piano, dove troverete la meravigliosa Terrazza Mattuiani, dove potrai godere di un panorama mozzafiato a 360 gradi, spaziando dai colli fino ai rossi tetti di Bologna. E se vorrai apprezzare tutto questo rilassandoti, abbiamo per te l'angolo Jacuzzi che ti aspetta.

Il Touring è perfetto per un weekend di cultura, ideale per un'occasione di lavoro, immancabile per una viaggio romantico.

«Il valore delle cose non sta nel tempo in cui esse durano, ma nell'intensità con cui vengono vissute... Per questo esistono momenti indimenticabili, cose inspiegabili e persone incomparabili». Fernando Pessoa



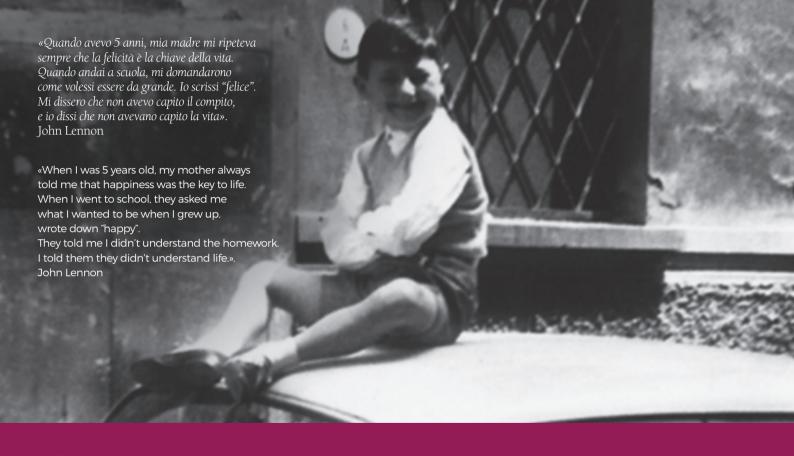
I nostri valori

L'attenzione costante al dettaglio, a farti sentire come a casa, a cercare di creare un momento speciale per te, è questa la nostra filosofia. Al Touring Hotel troverai sempre un sorriso ad aspettarti. Questo rende la nostra casa, la tua casa, il tuo punto di riferimento nel centro di Bologna, sia che viaggi da solo, sia che viaggi in compagnia. Il calore di casa è ciò che vogliamo trasmetterti. Alcune stanze hanno persino il nome dei nostri nonni, come nonna Enrichetta o nonno Alfonso. Crediamo che la vita sia un quadro da dipingere, non un'equazione da risolvere!

Our philosophy

The constant attention to details is our philosophy. At Touring Hotel you will always find a smile waiting for you. We would like our hotel to become your home whether you are traveling alone or in groups, for fun or business. We are a family an would like you to become part of it. Our family has been in the business for more than 100 years (some rooms even have the names of our ancestors, as grandmother Enrichetta and grandfather Alfonso), and that makes our hotel a unique place where you can felt the "breath" of Italy. We believe that life is to paint a picture not an equation to solve!

«La vita è davvero semplice ma insistiamo nel renderla complicata». Confucio



«Life is really simple but we insist on making it complicated». confucius





Stanze Gold

L' ideazione delle stanze è frutto dell'incontro creativo tra l'architetto Nieman e la famiglia Stegani. Ristrutturate di recente, le camere Gold sono la tua scelta esclusiva e differente. Sono dotate di una linea cortesia deluxe che include il vanity set per la tua cura e altre comodità che renderanno il tuo soggiorno più confortevole. Queste stanze, situate al terzo o quarto piano, godono di una magnifica vista, alcune sul centro storico altre sui verdi colli e alcune hanno il balcone. In ogni caso le stanze sono particolarmente quiete poiché l'Hotel rimane in una stradina laterale alla Piazza del Tribunale.

Gold Rooms

Gold rooms (on the 3rd and 4th floor) have been recently redecorated with a modern touch, and some offer balconies with spectacular views of the city.

We have paid close attention to detail in designing our rooms with plaster board walls, sound-proofing, air conditioning, Sat-Tv,and safe deposit boxe. Nothing has been overlooked: even the bathrooms have been equipped with a phone, radio, hair-dryer and scale.

«I giorni appartengono al calendario, gli istanti appartengono a noi». Antonio Curnetta



«The days belong to the calendar, the moments belong to us». Antonio Curnetta





Stanze Urban

Stanze nate dall'incontro creativo di Giorgia e Matteo, caratterizzate da un ambiente moderno.

Colori e arredamento discreti permettono all'ospite di godere di una stanza recentemente rinnovata con tutti i comfort. Le stanze urban sono particolarmente silenziose, dotate di servizio WI-FI, FLAT-TV, Minibar, linea di cortesia selezionata e biancheria in cotone di qualità. Non hanno possibilità di vista o balcone. Dotate di una linea cortesia "Comfort Zone" che include il vanity set per la tua cura e le comode ciabattine usa e getta.

Urban Rooms

Rooms born from the creative meeting of Giorgia & Matteo characterized by a modern environment. Soft colors and furnishings that allow the guest to enjoy a newly renovated room with all the comforts. The urban rooms are particularly quiet, equipped with WI-FI, FLAT-TV, minibar, selected courtesy line and quality cotton linen. They have no possibility of a view or a balcony. Equipped with a "Comfort Zone" courtesy line that includes the vanity set for your care and the comfortable disposable slippers.

«Di una città non apprezzi le sette o settantasette meraviglie, ma la risposta che dà ad una tua domanda». Italo Calvino



«You love a city not for its seven or seventy-seven wonders, but because it has an answer to your special question». Italo Calvino





La Suite di fronte

Completamente ristrutturata in gennaio 2018, si trova di fronte all'ingresso dell'hotel. Ti piacerà se non ami fare le scale e se viaggi con la famiglia o gli amici, dotata di accesso privato a piano terra. La tua tranquillità è garantita dalla scelta dei materiali più innovativi per l'insonorizzazione e dalla tranquillità della zona in cui ci troviamo. Servizi disponibili per la camera: Aria Condizionata, Televisione, TV satellitare, Accesso ad Internet (WiFi), Minibar, Telefono, Scrittoio, Cassaforte, Regolazione autonoma della temperatura, Servizio sveglia, Bollitore, Doccia, Bilancia pesapersone.

The New Depandance

Completely renovated in Jan 2018, Located on ground floor, just in front of the hotel entrance, it is perfect for who does not like stairs as it has direct access from the street. Soundproofing guaranteed from latest technology in commerce and for those travelling with family or friends.

Room amenities: Air conditioning, Television, Satellite TV, Internet access (WiFi), Internet access (ADSL), Minibar, Telephone, Writing desk, Safe, Individual temperature control, Wake-up service, Daily cleaning, Small pets are welcome. Fridge, Kettle. Shower.

«Il vero amore è come una finestra illuminata in una notte buia. Il vero amore è una quiete accesa». Giuseppe Ungaretti



«True love is like an illuminated window in a dark night. True love is a quiet calm». Giuseppe Ungaretti

"Vorrei entrare dentro i fili di una radio e volare sopra i tetti delle città, incontrare le espressioni dialettali, mescolarmi con l'odore del caffè, fermarmi sul naso dei vecchi mentre leggono i giornali e con la polvere dei sogni volare e volare al fresco delle stelle, anche più in là". Lucio Dalla







Le nostre colazioni

La taverna dei Frati era l'antica cantina dei vini dei Frati di San Procolo ora trasformata in una calda ed accogliente tavernetta dedicata alla prima colazione, momento più importante della giornata.

La scelta dei prodotti è fondamentale, dalle semplici uova di galline allevate a terra alla frutta bio. Dal latte fresco alle torte fatte in casa da Maria. Una scelta seria e consapevole che possa garantire il meglio a tutti Voi.

Our breakfast

The tavern of the Friars, old wine cellar of the Friars of St. Proculus, now converted into a warmand cozy tavern dedicated to breakfast, the most important moment of the day. The smell's croissants or biscuits with chocolate chips. Product's choice is crucial, from simple eggs of hens to organic fruit. From fresh milk to homemade cakes from Maria. A serious and conscious choice that can deliver the best to all of you.

«Il tempo dissolve il superfluo e conserva l'essenziale». Alejandro Jodorowsky



«The time dissolves the pointless and preserves the essential». Alejandro Jodorowsky

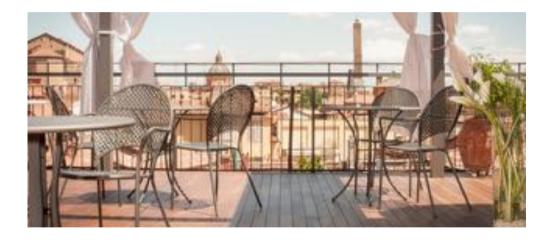


«Non collezionare cose. Colleziona i momenti, gli occhi di chi ami, i sorrisi esplosi in un secondo». Claudia Marangoni

Terrazza Mattuiani

Un luogo dove poter godere il tramonto: un magico intervallo di tempo, sospeso tra la luce del giorno e le ombre della sera, le rondini che volano, il cielo che si dipinge di blu cobalto, il suono di due calici che brindano. Questa è la Terrazza Mattuiani. Lente vibrazioni e sapori.

A place to enjoy the sunset: a magical moment, suspended between the light of day and the evening shadows. The swallows that fly, the sky is painted in cobalt blue, the sound of two glasses toasting. This is the Terrace Mattuiani. Slowly vibrations and tasty flavors.









«Do not collect things. Collect moments, the eyes of someone you love, smiles exploded in a second». Claudia Marangoni







L'emozione di uno sguardo

Business

Presentazioni commerciali Meeting - Installazioni d'arte

Private.

Matrimoni - Compleanni - Feste di Laurea Anniversari - Proposte di matrimonio

Banqueting Organizzazione di Banchetti fino a 40 persone Eventuale sala al chiuso (capienza massima 20 persone)

A disposizione: la nostra Cucina per Buffet colorati e golosi, servizio Jacuzzi, Camerieri. Lo spazio totale è di circa 90 metri quadri, mentre quello coperto è di 70. WI-FI Area Durante il periodo estivo serviamo un Buono Aperitivo.

During summer we offer a special "Cocktail Coupon".

Take a look of emotion

Rusiness

Commercial presentations Meeting - Art installations

Private

Weddings - Birthdays - Anniversary Graduation Parties - Romantic Dinners

Banqueting

Organization of banquets for up to 40 people Room indoors up to 20 people

Available our kitchen for colorful and delicious buffets. Jacuzzi service. Waiters. The total space is about 90 square meters, Covering system is 70. WI-FI Area



Viaggiare verde

Trekking come voglia di scoprire, camminare come voglia di non fermarsi. Che sia in montagna, o che sia in un centro urbano l'importante è camminare. Bologna con il suo centro storico è meta ideale per visite a piedi. Tanti i percorsi inediti e curiosi: uno sguardo insolito all'urbanistica, la tradizione del cinema in città, la matematica, la medicina, i social media, l'arte tutta, senza dimenticare gli splendidi panorami della provincia che raccontano il territorio e le sue prelibatezze. Per i veri camminatori, invece, proponiamo il nostro hotel quale base di partenza per l'ormai noto "Cammino degli Dei", un percorso che collega Bologna a Firenze, meglio ancora, Piazza Maggiore a Piazza della Signoria. Sono circa 5 giorni di camminata, con soste golose in antiche trattorie. Il Touring è ideale per iniziare il tuo cammino! Vi invitiamo a visitare la pagina "DINTORNI" sul nostro sito internet per scoprire i percorsi sempre aggiornati.

Travel green

"Il sentiero degli Dei". Combining leisurely walking through the gently rolling Mugello Hills, covered in shady olive groves and neat vineyards, with the unrivalled art treasures of Florence, this is the perfect introduction to the spellbinding landscapes and heritage of Tuscany. Follow ancient drovers' roads and mule tracks that lead through beech woods and along broad, grassy ridges before reaching captivating Florence. Tempting glimpses of the red-tiled roof of the Duomo beckoned us ever onward, our thoughts turning to the wealth of treasures waiting to be uncovered. The bustle and colour of the city's ancient streets stand in delightful contrast to the peace and tranquillity of the Tuscan countryside. From inspirational views over picturesque landscapes to standing in awe before some of the world's greatest art treasures, this is a holiday on which your surroundings have to be seen to be believed. It's about 5 days of walking, with delicious stops in ancient taverns.



Bologna By Run

Bologna By Run è un progetto fondato nel 2016 che mira a offrire un nuovo, dinamico, interessante e sostenibile turismo nella città di Bologna. I tour sono progettati per avere impatto zero e per godere degli aspetti storici, culturali, artistici, sociali e naturalistici di Bologna.

I tour sono pensati per clienti individuali o per piccoli gruppi, tenendo conto di tutti gli aspetti del soggiorno per poter apprezzare comodamente Bologna, città ricca di storia e preziosi segreti ancora lontani dal turismo di massa. Massima flessibilità per i programmi: tour diurni o notturni; vacanze altamente personalizzate seguendo i tuoi interessi, i tuoi ritmi e le tue passioni. Bologna è un posto che crediamo sia magico. Con le nostre visite guidate alla scoperta della città lo respirerai e farai parte della sua storia antica e medievale, ancora lontano dalle ansie del turismo tradizionale.

Miriamo a rendere davvero indimenticabile il tuo soggiorno.

Bologna By Run

Bologna By Run is a project founded in 2016, which aims to offer a new, dynamic, interesting and sustainable tourism in the city of Bologna.Our tours are designed for zero impact and to enjoy the historical, cultural, artistic, social and naturalistic aspects of Bologna.

Step by step, you will experience the magic and wonder that only by running is possible. Tours are designed for individual customers or for small groups, taking into account all aspects of your stay in order to comfortably appreciate Bologna, a city full of history and precious secrets still far from mass tourism.

Maximum flexibility for programs: day or night tours; highly customized holidays following your interests, rhythms, and passions.

Bologna is a place that we believe is magical. With our sightseeing running tours you will breathe it in and be part of its ancient and medieval history, still, far from the anxieties of the traditional tourism. We aim to really make your stay unforgettable.



Bologna delle acque

Bologna nasconde un complesso reticolo di circa 60 km di vie d'acqua, soltanto in parte visibile. Fin dal XII secolo la città si dota di un sistema idraulico artificiale composto da chiuse, canali e condutture sotterranee che distribuivano l'acqua, utilizzata prevalentementecome fonte di energia per le attività produttive.

L'acqua sin dal Medioevo è stata per Bologna fonte di ricchezza e sviluppo economico. Nel XIII secolo Bologna era la quinta città europea per popolazione e il maggior centro tessile d'Italia. L'acqua ha significato per secoli l'energia essenziale per alimentare le attività manifatturiere e commerciali e in particolare i mulini da seta, oggi ricostruiti al Museo del Patrimonio Industriale. Non è quindi un caso che simbolo della Bologna moderna sia proprio la fontana del Nettuno.

Del fitto sistema idrico oggi rimangono tracce nella toponomastica. I canali sono stati quasi tutti interrati.

È possibile tuttavia rendersi conto di quanto l'acqua fosse un elemento diffuso in tutta la città intraprendendo una piacevole camminata che tocca i luoghi più significativi del 'sistema acque cittadino' Il percorso parte da Piazza Maggiore, passando dalla Fontana del Nettuno si attraversa via Rizzoli percorrendola in tutta la sua lunghezza fino all'angolo di Piazza della Mercanzia dove si trova il Palazzo della Mercanzia, e da qui imboccando via Zamboni.

Si prosegue su via Zamboni e poi si gira a sinistra su via del Carro, si oltrepassa il Voltone con mascherone che segna l'accesso al vecchio Ghetto ebraico sotto il quale scorre l'Aposa. Si svolta a destra in via dell'Inferno, si raggiunge la Piazzetta Marco Biagi per uscire dal Ghetto e arrivare in Piazza San Martino.

Proseguendo sotto al portico a destra si trova l'ingresso della Chiesa di



San Martino, detta in Aposa. Uscendo, si prende a sinistra via Marsala e si volta in via Mentana per arrivare in via delle Moline, zona dei canali dell'antica città.

All'incrocio con via Capo di Lucca si può sentire il rombo del Salto del Canale delle Moline, la cui energia veniva utilizzata per muovere le macine da grano. Da qui si torna in via delle Moline e all'imbocco con via Oberdan. Prendendo a destra via Bertiera, si volta a destra in via Piella passando sotto Porta Govese o Torresotto dei Piella e si giunge alla finestrella sul Canale delle Moline e al ponte sul canale, entrambi con affaccio.

Si prosegue su via Piella voltando a sinistra in via Righi e si attraversa via Indipendenza, si percorre via Falegnami fino alla Piazza della Pioggia. Qui si incontra la Chiesa Santa Maria della Pioggia. Procedendo su via Riva di Reno, si volta a destra in via Polese che si percorre

tutta per prendere a sinistra via del Porto. Si attraversa via Marconi e Piazza dei Martiri fino a raggiungere via Don Minzoni dove si trova la Salara, oggi Manifattura delle Arti. Tornando indietro si entra a destra via Fratelli Rosselli, si attraversa via del Porto ripassando sul Cavaticcio, via Azzogardino e il Parco dell'ex Manifattura Tabacchi giungendo in via Riva di Reno.

Tenendo la destra, si incontra la Chiesa Santa Maria della Visitazione al Ponte delle Lame, un tempo circondata dal Canale di Reno. Proseguendo lungo via Riva di Reno si incrocia la Chiesa Santa Maria della Carità. Si attraversa via San Felice, si percorre via della Grada fino alla sede dei Consorzi dei Canali di Reno e Savena in Bologna. Qui si trova la Chiesa Santa Maria e San Valentino della Grada. Il percorso prosegue da via della Grada lungo la pista ciclabile di via Sabotino, in via Valdossola fino alla Chiusa di Casalecchio di Reno.



Bologna of waters

Bologna hides a complex grid of about 60 km of waterways, only partially visible. Since the 12th century, the city has equipped itself with an artificial hydraulic system composed of sluice, canals and underground pipelines that distributed water, used predominantly as an energy source for productive activities.

Water has been a source of wealth and economic development for Bologna since the Middle Ages. In the 13th century Bologna was the fifth European city in terms of population and the largest textile center in Italy. Water has meant for centuries the essential energy to enhance manufacturing and commercial activities and in particular silk mills, now rebuilt at the Museum of Industrial Heritage.

It is therefore no accident that the fountain of Neptune is a symbol of modern Bologna.

Traces of the toponymy of the water system remain today. The canals have almost all been buried.

However, it is possible to realize how much water was a widespread element throughout the city by taking a pleasant walk that touches the most significant places of the 'city water system'. The route starts from Piazza Maggiore, passing through the Fontana del Nettuno, cross via Rizzoli following it in its full length to the corner of Piazza della Mercanzia where the Palazzo della Mercanzia is located, and from there onto Via Zamboni.

Continue along via Zamboni and then turn left onto via del Carro, past the Voltone with a gargoyle marking the access to the old Jewish Ghetto under which the Aposa flows. Turn right into via dell'Inferno, reach the Piazzetta Marco Biagi to exit the Ghetto and arrive in Piazza San Martino.

Continuing under the portico on the right is the entrance to the



Church of San Martino, called in Aposa. Going out, turn left into Via Marsala and turn into Via Mentana to get to Via delle Moline, area of the ancient city canals.

At the intersection with via Capo di Lucca you can hear the rumble of the Salto del Canale delle Moline, whose energy was used to move the millstones. From here return to Via delle Moline and to the entrance with Via Oberdan. Taking Via Bertiera to the right, turn right into Via Piella passing under Porta Govese or Torresotto dei Piella and reach the small window on the Canale delle Moline and the bridge over the canal, both overlooking the channel.

Continue on via Piella turning left into via Righi and cross via Indipendenza, go along via Falegnami up to Piazza della Pioggia. Here we find the Church of Santa Maria della Pioggia. Proceeding along via Riva di Reno, turn right into via Polese which runs all the way to take via del

Porto on the left. Cross via Marconi and Piazza dei Martiri until you reach via Don Minzoni where the Salara is located, today the Manifattura delle Arti. Going back, you enter via Fratelli Rosselli on the right, cross via del Porto passing over the Cavaticcio, via Azzogardino and the Parco dell ex Tobacco Factory arriving in via Riva di Reno.

Keeping to the right, we come to the Church of Santa Maria della Visitazione at the Ponte delle Lame, once surrounded by the Canale di Reno. Continuing along Via Riva di Reno, we cross the Church of Santa Maria della Carità. Cross via San Felice, walk along via della Grada to the headquarters of the Canals of Reno and Savena in Bologna. Here is the Church of Santa Maria and San Valentino della Grada. The route continues from Via della Grada along the cycle path of Via Sabotino, in Via Valdossola up to the Chiusa di Casalecchio di Reno.



Bologna del cibo

«Quando sentite parlare della cucina bolognese fate una riverenza, che se la merita. È un modo di cucinare un po' grave, se vogliamo, perché il clima così richiede; ma succulento, di buon gusto e salubre, tanto è vero che colà le longevità di ottanta e novant'anni sono più comuni che altrove». Pellegrino Artusi

La cucina bolognese è l'espressione dell'arte culinaria del territorio bolognese. Nella cultura popolare la città di Bologna è conosciuta anche come Bologna la grassa, perché la cucina ha da sempre una forte tradizione nelle abitudini locali.

Le numerose ricette di origine bolognese, diffuse in tutto il mondo come eccellenze della cucina italiana (ad esempio il ragù), unite al fatto che in città proliferano le attività commerciali collegate al cibo, hanno spesso condotto la stampa a definire Bologna come "la città del cibo". Nel bolognese si coltivano la Patata di Bologna D.O.P. e l'Asparago verde di Altedo I.G.P.

Vi suggeriamo alcune trattorie dove potrete trovare la vera cucina bolognese:

TRATTORIA DA ME: Via San Felice 50 - Bologna - 051 555486 NONNA ROSA: Via Piave 31 - Bologna - 051 6153921 ALL'OSTERIA BOTTEGA: Via Santa Caterina, 51 - Bologna - 051 585111 TRATTORIA DI VIA SERRA: Via Serra 9/b - Bologna - 051 6312330 TRATTORIA LEONIDA: Vicolo Alemagna 2 - Bologna - 051 239742 ANNAMARIA: Via Belle Arti 17/a - Bologna - 051 266894



Un'aperitivo a Bologna

Bologna è considerata la città universitaria per eccellenza in Italia e non solo. Questo grazie alla sua conformazione con varie sedi universitarie sparse per la città ma anche per gli svariati luoghi in cui gli studenti possono andare a divertirsi. Non ho fatto il calcolo preciso ma, secondo me, se usciste ogni sera per un anno avreste un posto diverso per 365 giorni. Le dimensioni della città sono minori rispetto ad altri capoluoghi ma sotto questo aspetto, Bologna non delude. Oggi dopo un'attenta selezione sono qui ad illustrarvi 15 luoghi in cui fare aperitivo a Bologna.

SARTORIA GASTRONOMICA: Piazza Aldrovandi 21B - 051 6569781 CAMERA A SUD: Via Valdonica 5 - 051 0951448 LE STANZE: Via del Borgo di San Pietro 1 - 051 228767 CAFFÈ ZANARINI: Piazza Galvani 1 - 051 2750041

RUDE: Via Rialto 10/A - 051235944

PASTICCERIA IMPERO: Via Caprarie 4 - 051 2960323

SENZA NOME: Via Belvedere 11/B - 340 3697708

OSTERIA DEL SOLE: Vicolo Ranocchi 1/D - 347 9680171

SOTTO SOPRA: Via Garibaldi 7/B - 338 6331969

COCOÀ: Via Altabella 14A - 051 264052

CAMERA CON VISTA BISTROT: Via Santo Stefano 14 - 051 224268

VINERIA FAVALLI: Via Santo Stefano 5A - 051 295821

NU LOUNGE BAR: Via de' Musei 6 - 051 222532

I CONOSCENTI BOLOGNA: Via Manzoni 6 - 051 232071

VETRO: Giardini Margherita, Via Castiglione 134 - 351 5219104



L'arte del gelato a Bologna

La dotta, la rossa, ma soprattutto la grassa. Della storia gastronomica di Bologna si sa moltissimo. Ma la città dei portici ha tanto da offrire in materia di cibo, non solo quello di tradizione; a Bologna infatti si mangia indiscutibilmente un ottimo gelato.

Tra realtà storiche ed emergenti, abbiamo scelto per voi le gelaterie artigianali dove il processo produttivo del gelato è realizzato nel medesimo laboratorio, con materie prime naturali e senza semilavorati composti.

A Bologna questa tendenza è più che mai in fermento, probabilmente anche per la presenza a pochi km, ad Anzola Emilia, della Carpigiani Group, azienda italiana specializzata nella produzione di macchine per gelati.

Ecco la nostra scelta per voi:

CREMERIA SANTO STEFANO: Via Santo Stefano 70/c

STEFINO BIO: Via S. Vitale 37

L'EMPORIO DEL GELATO: Via degli Orti 12/ab

GALLIERA 49: Via Galliera 49/b

CREMERIA SAN FRANCESCO: Piazza S. Francesco 1/b

GELATAURO: Via S. Vitale 98/b

SORBETTERIA CASTIGLIONE: Via Castiglione 44

UGO: Via S. Felice 24

CREMERIA CAVOUR: Piazza Cavour 1

GELATERIA DELLE MOLINE: Via delle Moline 13



FICO EATALY WORLD Fabbrica Italiana Contadina

Un sorprendente e unico parco tematico agroalimentare, uno straordinario progetto di educazione alimentare per offrire a tutti i visitatori, italiani e stranieri, e in particolare ai giovani, una grande fattoria didattica che richiama e valorizza le eccellenze dell'agricoltura italiana di qualità: coltura e cultura, storia e futuro, salute e ambiente. Per capire l'agricoltura italiana: visita a 2 ettari di campi e stalle con più di 200 animali e 2000 cultivar. Per capire la trasformazione alimentare: visita alle 40 fabbriche contadine per vedere la produzione di carni, pesce, formaggi, pasta, olio, dolci, birra... Per la degustazione del cibo: il ristoro di FICO con una scelta di oltre 40 offerte diverse. Per farsi un giro in "giostra": visita delle sei "giostre" educative dedicate al fuoco, alla terra, al mare, agli animali, alla bottiglia e al futuro. Per divertirsi e imparare: 30 eventi e 50 corsi al giorno tra aule, teatro e spazi didattici. Per realizzare i meeting più belli del mondo: attraverso un centro congressi attrezzato modulabile da 50 a 1000 persone.

L'itinerario può essere percorso a piedi o in bicicletta, libero o assistito dagli Ambasciatori della Biodiversità italiana. Racchiudendo in un'unica casa la tradizione locale, la cultura del cibo di alta qualità e le competenze delle persone che da sempre lavorano nelle filiere agroalimentari. Un luogo di produzione di valori, prima che di prodotti. Italiana, dal seme all'espressione compiuta. E contadina, intesa come pratica, pienamente connessa alla terra. Perché la poesia ha inizio proprio lì, nell'unicità del nostro territorio e del nostro clima, e nelle mani sapienti di chi, i prodotti di madre natura, sa curarli, trasformarli e cucinarli, meglio di chiunque altro al mondo.



www.fico.it



Bologna dei Musei

Bologna è una città ricca di cultura e sono molti i luoghi che raccolgono collezioni d'arte. Nella città si possono contare oltre 30 musei, con tutta questa scelta sarebbe davvero un peccato non visitare almeno quelli più importanti. In questo articolo vi suggeriamo i migliori 5 musei di Bologna, quelli che proprio non dovete perdere!

MAMbo, il Museo d'Arte Moderna di Bologna

In pieno centro storico, nella particolare sede dell'ex-forno, ora dedicata all'esposizione di capolavori d'arte moderna, era un tempo il panificio comunale istituito dal sindaco Zanardi. Il percorso offerto si articola in nove aree tematiche dove sono raccolti lavori innovativi dalla seconda metà del '900 ad oggi. Ad aumentarne il prestigio dal 2012 il MAMbo ospita temporaneamente la collezione Morandi ed

offre una vasta programmazine di istallazioni e mostre monografiche di artisti italiani e stranieri.

Via Don Giovanni Minzoni 14 - Bologna

Pinacoteca Nazionale

Il museo è dedicato ai pittori della scuola emiliana del periodo che va dal XIII al XVIII secolo. Una visita alla pinacoteca è senz'altro un appuntamento immancabile per tutti gli appassionati di pittura infatti percorrendo le oltre trenta sale del museo potrete ammirare opere del Perugino e di Giotto. Inoltre un esempio esaltante del manierismo è quello del Parmigianino con la Madonna di santa Margherita.

Via delle Belle Arti 56, via Castiglione 7 - Bologna

Museo Ducati

Restaurato nel 2016 per il novantesimo anniversario della casa moto-



ciclistica, il Museo Ducati è un esperienza da non perdere. Attraverso tre diversi percorsi si potrà rivivere la storia della famosa casa motociclistica bolognese. La visita si svolge in tre percorsi: il primo dedicato all'evoluzione delle moto in relazione alla società, il secondo racconta la storia del settore corse attraverso i modelli che hanno tanto hanno fatto in pista. Il terzo fa rivivere i momenti importanti della fabbrica attraverso i personaggi e le innovazioni che sono state apportate durante il corso degli anni. Se siete appassionati di motori non perdete: Bologna ed il tour dei motori.

Via Antonio Cavalieri Ducati 3 - Bologna

Museo Civico Archeologico

Dedicato alle civiltà antiche, la sua vasta collezione offre uno sguardo approfondito su varie tematiche, a partire dalle arcaiche civiltà locali nella sezione etrusca, passando poi per i retaggi gallici, greci e romani.

Fiore all'occhiello la collezione egiziana con oltre 3500 reperti è una delle più importante d'Europa. Un'interessante prospettiva sugli usi sepolcrari, in cui steli e sarcofagi fanno bella mostra in un viaggio temporale che va dai primordi fino al crollo di un regno durato tremila anni. Via dell'Archiginnasio 2 - Bologna

Palazzo Pepoli - Museo della Storia di Bologna

Il Museo della Storia di Bologna in Palazzo Pepoli Vecchio è stato inaugurato a gennaio 2012. Cuore di Genus Bononiae, rappresenta un percorso museale innovativo dedicato alla storia, alla cultura e alle trasformazioni di Bologna, dalla Felsina etrusca fino ai nostri giorni. Un viaggio sorprendente, multimediale e sensoriale attraverso 2500 anni di storia.

Via Castiglione 8 - Bologna



Shopping a Bologna

Se cercate una mano per capire dove trovare i migliori negozi d'abbigliamento a Bologna ecco per voi una mini-guida con indirizzi e consigli.

Il cosiddetto "quadrilatero" è un'area delimitata che comprende: Via Rizzoli, Via D'Azeglio, Via Farini e Via Castiglione.

La via più chic è Via D'Azeglio che rappresenta per Bologna una sorta di Via Condotti a Roma o di Via Montenapoleone a Milano. Questa via è chiusa al traffico ed è una delle zone più esclusive della città.

Galleria Cavour... Vero e propria oasi del lusso! Zona esclusiva dove troverete gli atelier di Armani, Yves Saint Laurent, Loro Piana, Versace, Tommy Hilfiger, Hogan e Tod's. Offerta decisamente variegata e alla portata di tutte le tasche: non solo abbigliamento ma calzature e negozi franchising come Intimissimi e Calzedonia. Fra Via Indipendenza e Via Rizzoli/Ugo Bassi trovate il super frequentato store dell'Apple.

Chambre, boutique ricercata con marche molto particolari (in zona San Felice). Chi ama Paul Smith o Alexander Mc Queen deve visitare Lulu Talune (in zona San Felice).

Negozi molto cool, soprattutto per lui in Via delle Moline e Piazza Aldrovandi, dove si trova anche la divertente boutique Matta e Goldoni. In Piazza Azzarita c'è Deka, per abbigliamento street e sport.

Il Disco D'Oro in Via Galliera è da anni un negozio cult per chi ama il vinile. Mantiene un certo fascino, facendo una buona selezione di



capi, il mercato vintage della Montagnola, dove potete trovare abitini usati di Chanel, cappottini stampati, vestiti da sera e accessori (aperto ogni venerdì e sabato dell'anno).

Se siete alla ricerca di uno stile più originale e ricercato, allora l'indirizzo giusto è via San Vitale.

Se via dell'Archiginnasio, che costeggia Piazza Maggiore, è famosa per le gioiellerie, Strada Maggiore, Corte Isolani e via S. Stefano sono buoni indirizzi per l'antiquariato e l'arredamento.

MERCATI:

Il Mercato di Mezzo, una zona caratteristica compresa tra via Drapperie, via Clavature ed i vicoli circostanti è l'ideale per un tuffo nella Bologna gastronomica. Qui trovate le migliori gastronomie della città, che espongono specialità alimentari come fossero i più pregiati gio-

ielli. I prezzi sono un po' alti ma la qualità è assolutamente garantita. Nella centrale via Ugo Bassi si trova il più popolare Mercato delle Erbe, un mercato coperto pieno di bancarelle di ogni genere.

Tutti i venerdì e sabato (più alcune domeniche), la Piazzola, in Piazza 8 Agosto, un grande mercato dell'abbigliamento che include una bella sezione di abbigliamento usato e vintage.

Per l'antiquariato ed il bric-à-brac, invece, gli appuntamenti sono in Piazza 8 Agosto tutti i giovedì ed in Piazza S. Stefano ogni secondo weekend del mese.



Resta aggiornato... Scarica l'app MyBologna!

Passione e tradizione

La cucina bolognese è famosa in tutto il mondo e il suo piatto forte è il tortellino. La ricetta è solennemente decretata dalla delegazione di Bologna dell'Accademia Italiana della Cucina e depositata presso la Camera di Commercio di Bologna.



I tortellini

Il ripieno

Lombo di maiale gr. 300 Prosciutto crudo gr. 300 Vera mortadella di Bologna gr. 300 Formaggio Parmigiano Reggiano gr. 450 Uova di Gallina n. 3 Noce moscata

Il ripieno preparazione

Il lombo va tenuto in riposo per due giorni coperto da un battuto composto di sale, rosmarino ed aglio, quindi va cotto a fuoco lento, con un pò di burro e poi tolto dal tegame e ripulito del suo battuto.

Infine, possibilmente col battilardo, si trita molto finemente il lombo, il prosciutto e la mortadella e si impasta il tutto col parmigiano e le uova, aggiungendo l'odore della noce moscata. L'impasto si deve mescolare a lungo fintanto che risulti ben amalgamato e deve essere lasciato riposare per almeno ventiquattro ore, prima di riempire i tortellini. Naturalmente la bontà del ripieno, dipende dalla qualità delle materie prime impiegate.

Brodo

Si ottiene mettendo nella pentola un cappone ruspante (non allevato con mangimi) con aggiunta di quelle parti di carne di manzo adatte per fare il brodo (punta di petto, doppione, falata, ecc.).

Preparazione, secondo arte, per circa 1.000 Tortellini per 4 persone

Farina tipo 00 gr. 400;

Uova intere n.4;

(all'occorrenza si può aggiungere mezzo guscio d'acqua);

una presa di sale;

per la lavorazione 1-2 cucchiaini di farina.

La sfoglia preparazione

Lavorato a mano l'impasto, la sottile sfoglia così ottenuta, si arrotola su un canovaccio e si fa leggermente asciugare, a qual punto è pronta per essere stesa sul tagliere ed essere tagliata in riquadri.

Forma del Tortellino

Riquadri di 4,5 cm per lato, in cui al centro è stata posata la giusta quantità di ripieno. Devono essere confezionati piccoli, in modo da poter essere contenuti in buon numero, in un cucchiaio da minestra.

Preparazione del Tortellino

Il riquadro si ripiega su se stesso formando, in tal modo, una sagoma triangolare che, grazie alla prodigiosa manualità delle massaie bolognesi, intreccia i lembi della sfoglia attorno alla punta del dito indice e, con una leggera pressione delle dita, lo chiude. Il Tortellino classico deve risultare di 5 grammi, cotto e servito in brodo di cappone.



C'è chi vede solo un cuscino... e chi dei sogni d'oro. Vi aspettiamo per farvi vivere i vostri.

There are those who see only a pillow... and who dreams of gold. We are waiting for you to live yours.

«La casa è quel posto dove, quando ci andate, vi accolgono sempre». Poeta Statunitense

«House is that place where, when you go there, they always welcome you». US POET







