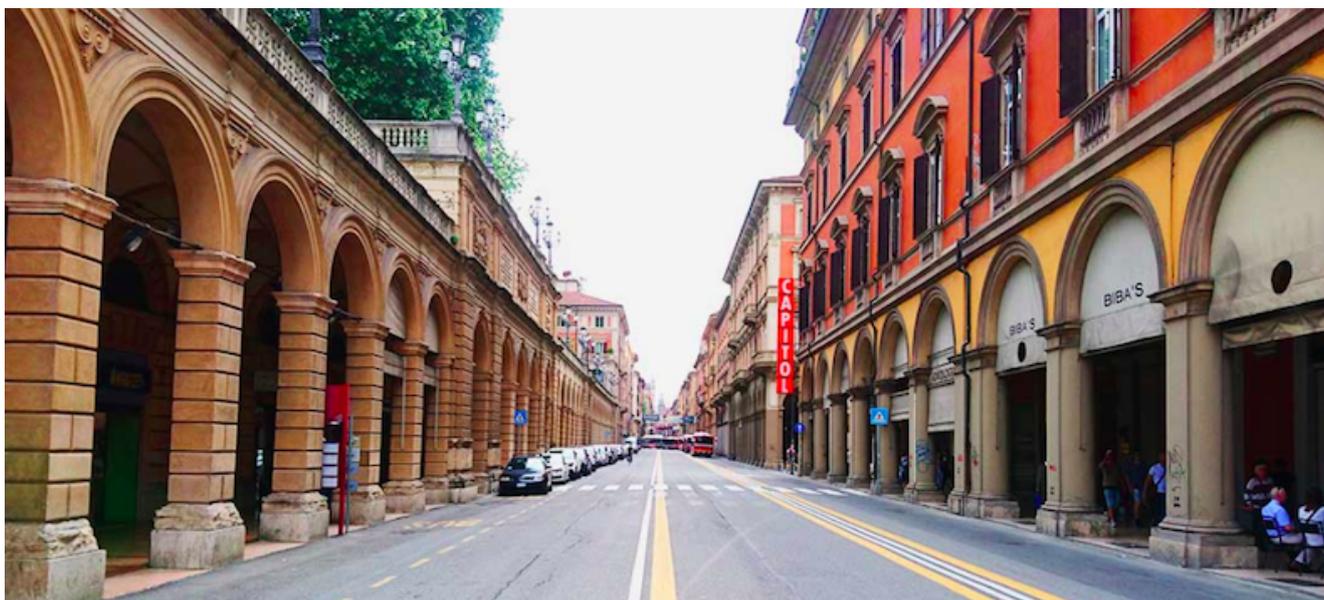


# Bologna gourmet: Via Indipendenza e la “ghiotta” gramigna alla salsiccia

Benvenuti a Bologna! Welcome to  
Bologna!



Oggi percorreremo insieme un percorso storico, a cominciare dal nome: **Via dell'Indipendenza**, completata alla fine dell'Ottocento e così chiamata per celebrare la proclamazione del Regno d'Italia e per collegare l'importante rete ferroviaria fino al gioiello della città: Piazza Maggiore.

Una passeggiata di circa 1 Km chilometro, un percorso ricco di storia, arte, shopping e...delizie gastronomiche, cosa inevitabile, visto che da secoli Bologna è stata definita la “Ghiotta”.



Piazza Maggiore

### **Siete pronti?**

Lasciamo la Stazione ferroviaria e puntiamo verso il Parco della Montagnola e Piazza VIII Agosto, dove già dal 1251 si allestiva il mercato del bestiame. Oggigiorno, ogni venerdì e sabato c'è un coloratissimo mercato, dove si può trovare di tutto: cose utili, cose banali, cose stravaganti, ma soprattutto il contatto umano, la battuta scherzosa, il gioioso contrattare sull'acquisto e la spensierata filosofia di vita dei commercianti da strada.



Più avanti incontriamo **L’Arena del Sole**, inaugurata nel 1810 come “luogo dato agli spettacoli diurni”. Il suo palcoscenico ha ospitato grandi artisti: Dario Fo, Francesco Guccini, Luca Carboni, Andrea Mingardi, gli Stadio, Jimmy Villotti e Steve Grossman.



Ed ecco che Bologna si trasforma in una piccola Venezia. Siamo in Via Piella e dalla finestrella intagliata sul muro, si scorgono chiuse, torrenti seminascosti sul Canale delle Moline.



Visibilissima invece l'imponente **Cattedrale di San Pietro**, dove tutti i sabati è possibile visitare gratuitamente il campanile, che all'interno ne contiene un altro di forma cilindrica, molto più antico.



La Cattedrale di San Pietro

Eccoci arrivati nella splendida **Piazza Maggiore**, nel cuore di

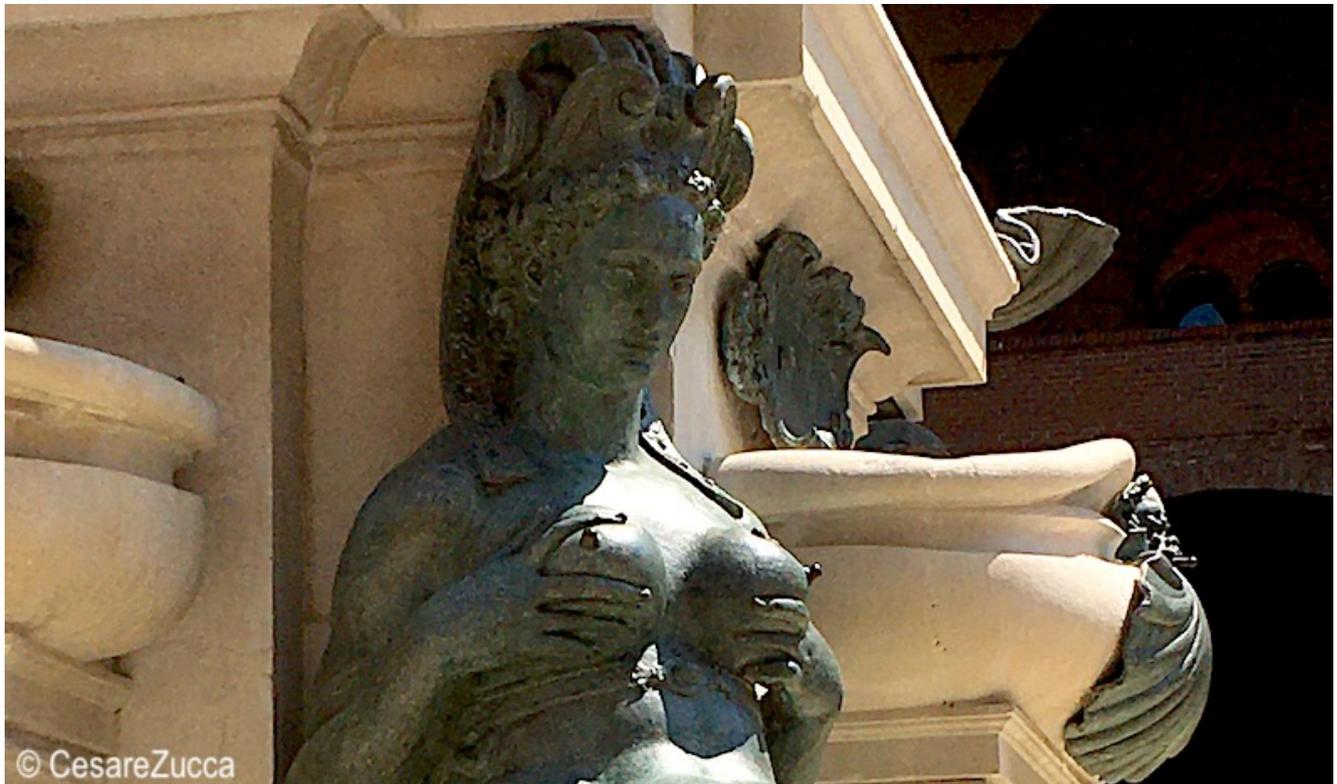
## **Bologna**

Da vedere:

**Sala Borsa**

**Museo civico medioevale**

**Palazzo dei Banchi**



**Palazzo dei Notai**

**Palazzi del Comune**

**Palazzo Re Enzo**

**Fontana del Nettuno del Giambologna**



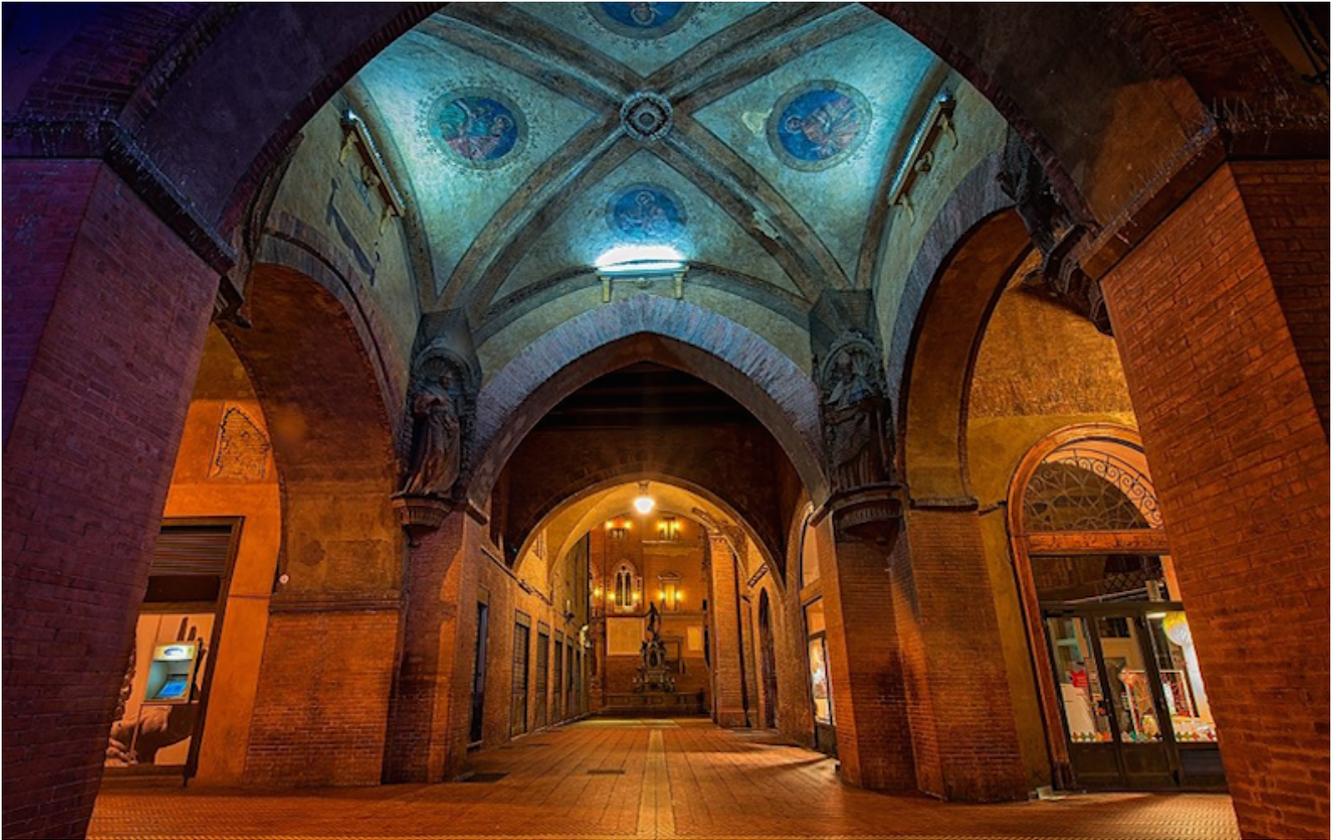
La piazza è dominata dalla **Basilica di San Petronio**, che, per la facciata incompleta, è reputata la chiesa in mattoni più grande al mondo. Qui potrete visitare l'organo considerato il più antico al mondo.

Dopo questa camminata, brindiamo! Nei weekend l'aperitivo a 54 metri di altezza, sulla nuova **Terrazza Panoramica** Basilica San Petronio. Si accede tramite ascensore e salendo i comodi gradini del ponteggio.



## La Basilica di San Petronio

Esattamente di fronte a San Petronio, sorge il **Palazzo del Podestà** la cui parte più celebre è il Voltone, con il suo curioso effetto acustico, infatti posizionandosi nei due angoli opposti della volta , sarà possibile parlarsi senza che chi si trova nel centro o in qualsiasi altro punto, riesca a sentire quello che si dice.



Il Voltone

**A tavola, Bologna detta legge, non per niente l'hanno soprannominata la "Ghiotta".**

Tra i piatti bolognesi più celebri troviamo le lussuose *lasagne*, i mitici *tortellini* in brodo di cappone, la squisita *cotoletta alla Petroniana*, ricoperta di prosciutto e parmigiano e la tradizionale *gramigna alla salsiccia*, vera protagonista sulle tavole bolognesi e di cui, più avanti, scoprirete la ricetta originale.



### **Dove mangiare in Via Indipendenza e dintorni**

Lungo il nostro percorso o appena girato l'angolo, troveremo ristoranti e trattorie, quasi tutti all'insegna della buona cucina emiliana. Tra questi: **Caminetto d'oro** e Trattoria Gianni, classico ritrovo dei bolognesi. Tra i ristoranti della tradizione il Diana e I Portici, mentre in Via Righi troviamo Trattoria la Montanara e (questa è davvero una chicca...) un ristorante che amo moltissimo, The man and the sea, guidato dall'eccellente Chef **Vittorio Cameli**.



Una deliziosa insalata di mare shakerata all'arancia dello Chef Vittorio Cameli, The Man an The Sea.

Restiamo nel cuore della città, nella pittoresca Via Orefici scopriamo **Deep**, un posticino specializzato nel pesce, recentemente inaugurato dallo Chef stellato **Agostino Iacobucci**



Il mare a Bologna, un'idea di Agostino Iacobucci

Imbuchiamo il suggestivo Vicolo Colombina per concederci una *tagliatella al ragu* (fatta proprio come si deve...) nel Ristorante **Vicolo Colombina** giovane, conviviale, accogliente. paladino di una cucina genuina, tradizionale e...bolognese! Dai tortellini in brodo a quelli con taleggio e mandorle, allo sformatino di patate e mortadella con salsa di Parmigiano Reggiano (slurp!) Firma il menu una colonna della gastronomia emiliana, il celebre chef **Massimiliano Poggi**.



Per un aperitivo coi fiocchi, Via Pescherie Vecchie vi attende con i suoi ricchi taglieri di salumi e formaggi. Per chi ama i dolci, ecco la pasticceria **Sebastiano Caridi** e la cioccolateria **Roccati**, mentre il pane top lo troverete da **Brisa** in Via Galliera.



### Cioccolateria Roccati

Ma forse il piatto che può veramente dirvi “ *Benvenuti a Bologna*” è una specialità della tradizione emiliana: la *gramigna alla salsiccia*, tipica pasta dalla forma di piccoli vermicelli, condita con un corposo ragù. Un piatto facile da preparare, gustoso, conviviale e saporito. Per gustarci una gramigna davvero eccezionale, cambiamo zona e ci spostiamo nel Rione Cirenaica, appena fuori dal centro storico.



Al 7 di Via Gianni Palmieri, troviamo il **Becco di Legno**, un'autentica osteria che da più di cento anni serve una gramigna verde alla salsiccia che si mormora essere la migliore della città. L'osteria, iniziata nel 1920 da nonna Peppina, poi gestita da mamma Giustina, oggi è condotta dall' "erede" Oste (e non chiamatelo chef...) **Raffaele Panzavolta**, famoso per la sua tradizionale cucina bolognese.



Raffaele, al timone del Becco di Legno, dove la gramigna è la primadonna

Acquolina in bocca? Ecco la ricetta!

## **GRAMIGNA ALLA SALSICCIA**



## Ingredienti per 4 persone

- 360 g di gramigna verde (all'uovo fresca, essiccata o di semola)
- 250 g di salsiccia fresca
- 200 g di passata di pomodoro
- 1 cipolla gialla
- 50 grammi di sedano tritato fine
- 40 grammi di carota tritata fine
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di maggiorana
- 1 foglia di alloro
- 1 rametto di rosmarino
- olio, sale e pepe quanto basta
- 1 spolverata di noce moscata

## Preparazione

Tritare cipolla, sedano e carota.

In un tegame mettere 5 cucchiaini di olio di oliva e fate stufare le verdure e aglio (intero) 10 minuti, fiamma dolce.

Togliere il budello della salsiccia e sminuzzarla con le dita,

farla rosolare in una pentola antiaderente, mescolando con un cucchiaio di legno. Unire le verdure e farla imbiondire per qualche minuto, mescolando spesso, quindi sfumare con il vino bianco. Unire la passata di pomodoro, erbe aromatiche a piacere e bollire per circa 20 minuti. Quando il ragù è ben amalgamato e asciutto togliete la foglia di alloro e l'aglio e condite con la maggiorana sgranata. Nel frattempo cuocete la pasta al dente in abbondante acqua salata, scolatela e poi conditela con il ragù di salsiccia, spolverate di parmigiano grattugiato e decorate una foglia di alloro e un ciuffetto di rosmarino.



### **E nel calice?**

Le vivaci bollicine rosse del Lambrusco Falconero Zero Terraquila , secco, asciutto e scorrevole, da abbinare a salumi, parmigiano reggiano, grana padano e perfetto per un piatto di saporita gramigna.



INFO

BolognaWelcome

On the next page You 'll find the Gramigna's recipe in English.

Just Click *Next*>

**Foodwise, Bologna rules.**

That's why they nicknamed it "Bologna la Ghiotta"(Bologna the Glutton).

Among the most famous Bolognese dishes we find yummy *lasagna*, legendary *tortellini in capon broth*, the *Petroniana cutlet*, covered with ham and parmesan and the traditional *gramigna pasta with sausages*.



Gramigna is a typical pasta shaped as small vermicelli, topped with a rich meat ragù. It is an easy-to-prepare, tasty, convivial and savory dish. To enjoy a this amazing dish, we change the area and we move to the Rione Cirenaica, just outside the historic center.



At n.7 of Via Gianni Palmieri we find **Becco di Legno**, an authentic tavern that has been serving a green gramigna with sausage for more than a hundred years, and it is rumored to be the best in the city. The tavern, started in 1920 by grandmother Peppina, then managed by mother Giustina and today run by the "heir" cook (and don't call him chef ...) **Raffaele Panzavolta**, famous for his traditional Bolognese cuisine.



Raffaele, al timone del Becco di Legno, dove la gramigna è la primadonna

Mouth watering? Here is the recipe!

### **GRAMIGNA WITH SAUSAGES**



### **Ingredients for 4 people**

360 g of green gramigna (with fresh, dried or semolina egg)

250 g of fresh sausage

200 g of tomato puree

1 yellow onion

50 grams of finely chopped celery

40 grams of finely chopped carrot

1 clove of garlic

1 sprig of marjoram

1 bay leaf

1 sprig of rosemary

oil, salt and pepper as required

1 sprinkle of nutmeg

### **Preparation**

Chop onion, celery and carrot.

Put 5 tablespoons of olive oil in a pan and simmer the vegetables and garlic (whole) for 10 minutes, low heat.

Remove the sausage casing and chop it with your fingers, brown it in a non-stick pan, stirring with a wooden spoon. Add the

vegetables and let it brown for a few minutes, stirring often, then deglaze with the white wine. Add the tomato puree, aromatic herbs to taste and boil for about 20 minutes. When the ragù is well blended and dry, remove the bay leaf and the garlic and season with the shelled marjoram. Meanwhile, cook the pasta al dente in plenty of salted water, drain and then toss with the sausage sauce, sprinkle with grated Parmesan cheese and decorate a bay leaf and a sprig of rosemary.



**What about a great wine to pair?**

The lively red bubbles of Lambrusco **Falconero Zero Terraquila**, dry and flowing, to combine with cured meats, Parmigiano Reggiano, Grana Padano, just perfect for a tasty gramigna dish.



INFO

BolognaWelcome