

dove
COME
quando

BOLOGNA

Tradizioni intorno alla basilica

Nella città delle Due Torri le festività natalizie hanno il sapore semplice di antichi appuntamenti, e quelli della più tipica cucina emiliana di **Carlo Migliavacca** ★ Foto di **Paolo Righi/Meridiana Immagini**



Piazza del Nettuno



La basilica di San Petronio, in piazza Maggiore, si raggiunge dalla stazione con una passeggiata di 15 minuti, oppure con gli autobus 25 e 30. **In auto:** il centro è zona a traffico limitato dalle 7 alle 20; parcheggio a pagamento in piazza VIII Agosto. **In camper:** area attrezzata A Casa Valentina, viale Alcide De Gasperi 2, 393/3.36.7733. **Per la visita:** la basilica è aperta tutti i giorni 7,45-13,15 e 15-18,30. Salita alla terrazza panoramica: tutti i giorni 9,30-18, biglietto 3 €. Visite al cantiere di restauro 9,30-18, biglietto 3 €, con guida 6 €. Info 346/5.76.84.00. **Per saperne di più:** ciclo di incontri "Il Vangelo scolpito", introduzione alle sculture dei tre portali nella cappella di Santa Brigida, a cura di monsignor Giuseppe Stanzani; tutte le domeniche fino al 22 dicembre, ore 15; ingresso libero.

Gli alberghi

Art Hotel Commercianti
★★★★ (via De' Pignattari 11, 051/7.45.75.11).

In un palazetto medievale, arredi classici e molta pace accanto alla basilica; alcune camere affacciano sui finestrini gotici del fianco destro. Doppia da 118 €.

Albergo delle Drapperie ★★★
(via delle Drapperie 5, 051/22.39.55).
Piccola, accogliente

struttura nell'antica zona commerciale del Mercato di Mezzo, a ridosso di piazza Maggiore e delle Due Torri. Doppia da 85 €. **Hotel Cavour** ★★★
(via Goito 4, 051/22.81.11). Rinnovato di recente, negli spazi di un antico edificio in una laterale di corso Indipendenza, la direttrice tra la stazione e piazza Maggiore. Camere sobrie e funzionali. Doppia da 80 €.

I ristoranti

Ristorante Cesarina
(via Santo Stefano 19b, 051/23.20.37).

Accanto al complesso di Santo Stefano, tutti i fondamentali della cucina bolognese: tagliatelle, tortelloni di ricotta e tortellini alla panna (si dice siano stati "inventati" proprio qui), ossobuco cremolato e bollito misto. Conto intorno a 40 €.

Osteria del Cappello
(via de' Fusari 9, 051/19.98.68.87). Luogo-simbolo dell'ospitalità cittadina accanto a piazza Maggiore: albergo e osteria datano al 1375. Tra i classici, crescentine con crudo di Parma, gramigna alla salsiccia, polpettine e piselli. Per pranzo menù a 10 e 15 €, 25-30 € circa a cena.

La Trattoria di Eataly
(via Degli Orefici 19, 051/0.95.28.20).

Al primo piano dello "showroom" dei buoni cibi di Eataly. Tagliatelle al ragù, tortellini in brodo di gallina e la carne piemontese Presidio Slow Food dell'associazione di allevatori La Granda. Conto 20-25 €.

Tortellino Bologna
(via Cesare Battisti 17 e via Santo Stefano 4, 051/23.95.64). Tortellini "da passeggio" in brodo, alla panna o burro e salvia, serviti in bicchieri termici. A porzione 8 €.

IN AGENDA

In piazza tra Natale e Capodanno

Profumo di Dolomiti in piazza del Nettuno: per il 2013, l'albero di Natale che illumina le feste in città è stato donato dal borgo altoatesino di San Candido, in val Pusteria. A pochi passi, il cortile d'Onore di palazzo d'Accursio, sede del Comune, accoglie come ogni anno l'allestimento di un grande presepe. L'appuntamento natalizio per eccellenza in città è quello con l'antica **Fiera di Santa Lucia** ospitata nel portico monumentale della gotica basilica di Santa Maria dei Servi, in strada Maggiore. Le bancarelle con oggetti per il presepe, addobbi, dolci e articoli da regalo animano lo spazio tutti i giorni fino al 26 dicembre. Ottimi suggerimenti per i regali possono venire dal **Mercato Antiquario Città di Bologna**, nella piazza antistante la basilica di Santo Stefano. Al consueto appuntamento del secondo fine settimana del mese, 7-8 dicembre, si aggiunge l'edizione straordinaria del 14 e 15. Per Capodanno, appuntamento in piazza Maggiore con il **rogo del Vecchione**: un falò brucia l'enorme fantoccio che simboleggia la fine dell'anno vecchio.



La Trattoria di Eataly

info

Bologna Welcome, piazza Maggiore 1e, 051/23.96.60, www.bolognawelcome.it