

età. Le lettere saranno accompagnate da drammatizzazione ed animazione delle fiabe a cura del personale della libreria. Libreria per ragazzi Gianni Stoppani Piazza Maggiore T 051 227337

Arriva la Befana
CHIESA SAN GIOVANNI IN MONTE
via S. Stefano, 27 Ingresso libero T 329/4541838
www.presepibologna.it

La Befana scende dal cielo
Originale arrivo della Befana dal cielo di san Marino presso l'Aeroclub di Torraccia dalla ore 10:30 alle ore 12:30; la giornata proseguirà con animazione, musica e giochi per tutti i bimbi presenti.
La Festa della Felicità:
All'Acquario di Cattolica si terrà La Festa della Felicità con le premiazioni dei partecipanti al concorso Un Disegno per Babbo Natale; la giornata verrà animata da Dottor Clown e sarà aperta a tutti i bambini che hanno aderito all'iniziativa.
San Marino e Cattolica

Gran varietà Arturo Bracchetti
fino all'11
EUROPAUDITORIUM
Piazza Costituzione 4
www.teatroeuropa.it

15 gennaio
Gomorra a Teatro
Dal libro di Saviano
Fino al 18 Teatro delle Passioni
Viale Carlo Sigonio, 382 - Modena
Tel. 059- 301880

17 gennaio
O mangi quella minestra...
Gli aspetti psicologici del cibo
Incontro coordinato da Bianca Bufa, consulente familiare e assistente sociale, presso Ludovico (via E. Ponente 56 - Bologna)
Per informazioni e prenotazioni: tel. 051 385490
Pierino e il lupo -Le paure dei bambini
Incontro coordinato da Daniela Lenzi, psicologa psicoterapeuta ad orientamento psicoanalitico, presso Orsini (via Aldo Moro 10 - Loc. Cicogna - San Lazzaro di Savena).
Informazioni e prenotazione: tel. 051 6256657

23 - 26 gennaio
Arte Fiera - Art First
tra gli eventi: SABATO 24 GENNAIO FINO A MEZZANOTTE
Art White Night
Durante la notte il centro storico di Bologna diventa una grande vetrina dell'arte contemporanea con aperture serali straordinarie di musei, gallerie e negozi, concerti, mostre.
www.artefiera.bolognafiare.it

Bolognadavivere in Tv
RETE 8
Lunedì 19.15
Domenica 12.30

NUOVA RETE
Mercoledì 23.35
Sabato 00.45
Emissioni video redazionali
4 passaggi a settimana.
Tel 051/4071179

Preventivi su richiesta per redazionali e servizi personalizzati.
Agenda News Orari Tv

RETE 8
Martedì 19.15
Mercoledì 19.15

Fantasylandia store

TI PIACEREBBE INDOSSARE UN COSTUME CHE HAI SEMPRE SOGNATO ?

A FANTASYLANDIASTORE POTRAI REALIZZARE LA TUA FOTO O POSTER CON IL COSTUME O TRAVESTIMENTO CHE PROVERAI... UN'IDEA REGALO PER TE O SCHERZI PER AMICI.

700 Mq. di ESPOSIZIONE

COSTUMI, MASCHERE, TRAVESTIMENTI DI OGNI GENERE D'EPOCA, HORROR SUPER EROI, CARTONI ANIMATI, PER BAMBINI, PARRUCHE, CAPPELLI, TRUCCHI ... E TANTO ALTRO

PER OGNI OCCASIONE BIGIOTTERIA ANNI 60 E 70

INOLTRE ABBIAMO REALIZZATO UNA SCENOGRAFIA CON BABBO NATALE

COSTUMI DI BABBO NATALE DI OGNI TIPO SIA VENDITA CHE NOLEGGIO

DI PIU' ABBIAMO REALIZZATO UNA SCENOGRAFIA CON BABBO NATALE

DI PIU' ABBIAMO REALIZZATO UNA SCENOGRAFIA CON BABBO NATALE

Via Canova, 123/e - Riola di Vergato (BO)
Tel. 051.5064936 - Cell. 345.4684208 - Fax 051.916578
info@fantasylandiastore.com - www.fantasylandiastore.com

DAL LUNEDI' AL SABATO 9:00/12:30 - 15:00/20:00 DOMENICA 10:00/12:30 - 15:00/20:00 - LUNEDI' MATTINA E GIOVEDI' POMERIGGIO CHIUSO

SUO SULL'ALTARE DEL TEMPIO DELLA GRANDE GRAZIA

Bologna da Vivere a proposito della notizia sulla discussa benedizione dei SUV su un altare di Detroit, notizia che punta il dito, su quasi tutti i giornali, sulla Chiesa in maniera quanto mai generica e inappropriata, consiglia di dare un occhio al sito della "Chiesa" in cui predica l'ormai famoso Reverendo Charles Ellis http://www.greatergrace.org/index.php. Non ai fini di proteggere un'istituzione ma ai fini di fare chiarezza e guardare in faccia la notizia per davvero! Buon Natale a Tutti. BDV

GREATER GRACE TEMPLE
3248 West Southfield, MI - Detroit, MI 48221
www.greatergrace.org

Visit the GGT BUSINESS DIRECTORY
MAKE YOUR DOLLARS COUNT

Chi non ricorda la chiesa - teatro dove James Brown incontra i Blues Brothers eccitando gli animi fino a quando Jake - John Belushi "non vede la luce"? Nei giorni scorsi in una situazione più o meno simile, alla presenza del quasi-ex Presidente Bush, sono stati portati tre suv a fianco dell'altare per ricevere la benedizione divina da trasmettere per osmosi all'industria automobilistica americana. Da pelle d'oca. La crisi occupazionale risulta evidente dai piazzali delle grandi industrie intasati di macchine invendute con cilindrate sempre più grosse e dalle forme sempre più aggressive. Non sono segnali sufficienti per decidere di cambiare rotta? Anche a Bologna c'è l'usanza di benedire gli automezzi affidandoli alla cura di S. Cristoforo, il Santo gigante che traghettò Gesù bambino, ma in questo caso il rito è comunque a favore delle persone che utilizzano il mezzo. Obama ha gli occhi del mondo puntati addosso, spero che abbia il coraggio di osare, spingendo le grandi industrie ad una riconversione a favore di prodotti che la ricerca ha già testato e che potrebbero ridurre notevolmente i fabbisogni di petrolio. E chissà se questo indurrà, anche solo per spirito di emulazione, i nostri

FREEPASS

2 INGRESSI FERIALEI SERALI (DALLE ORE 20.30 ALLE 24) ALLE PISCINE TERMALI DI SAN LUCA!

1 BIGLIETTO PER 2 PERSONE PER LE PROIEZIONI IN CORSO AL CIRCUITO CINEMA BOLOGNA ARLECCHINO

bologna da vivere ti arriva a casa con il delivery di Sosushi.it
www.sosushi.it
tel.051 272068

Bologna da Vivere viene distribuito da Vitruvio nei luoghi dei suoi eventi

GREATER GRACE TEMPLE
3248 West Southfield, MI - Detroit, MI 48221
www.greatergrace.org

VITRUVIO
Info e prenotazioni: Associazione Vitruvio Tel. 051 6027391 www.vitruvio.emr.it

GREATER GRACE TEMPLE
3248 West Southfield, MI - Detroit, MI 48221
www.greatergrace.org

VITRUVIO
Info e prenotazioni: Associazione Vitruvio Tel. 051 6027391 www.vitruvio.emr.it

Bologna da vivere magazine
Direttore responsabile: Beatrice di Pisa
Progettista editoriale: Giovanna Fiorentini
Art director: Emilia Milazzo
Agenda: Giovanna Fiorentini
Editoriale: Alessandra Spisni

Bologna da Vivere Magazine.com
Reg: Trib. di Bo n. 7013 del 2/06/2000
e-mail: redazione@bolognadavivere.it
Pubblicità: 051.4071179
pubblicita@bolognadavivere.it

Totata giornalistica
Reg: Trib. di Bo n. 7013 del 2/06/2000
Stampa: Tipografia Moderna. Stampata su carta ecologica
La redazione non è responsabile per eventuali inesattezze ed errori nel foglio.

Bologna da vivere magazine

Anno 4° - nr. 112
foglio settimanale gratuito
19 dicembre 2008 - 20 gennaio 2009

Da leccarsi i baffi

Un PRIMO di bontà sulle tavole dell'Emilia Romagna

Da Parma a Piacenza, da Bologna a Rimini le ricette dei primi piatti della nostra tradizione culinaria a confronto, a cura del Club dei Sapori, associazione per la Tutela e Rivalutazione del Prodotto Tipico (www.clubdeisapori.com).

L'introduzione è di Alessandra Spisni de *La Vecchia Scuola Bolognese* (www.lavecchiascuola.com).



oserebbe rifiutare una richiesta fatta davanti ad una tavola apparecchiata e con un piatto di tortellini o di lasagne? Provare per credere! Un abbraccio e tanti auguri di buone feste a tutti
Alessandra

Alessandra Spisni si è aggiudicata la Grande Disfida del Tortellino, la gara mozzafiato tra le principali tipologie di tortellini dell'Emilia Romagna e del Veneto ideata e coordinata da Giulio Bionon del Club dei Sapori e svoltasi a Bologna nell'ambito di Alimentarti, il 2° Salone dell'Agroalimentare di qualità organizzato da Confartigianato e Confcooperative dell'Emilia Romagna.

Veri tortellini di Bologna
la ricetta per il ripieno depositata nel 1974

la bontà del ripieno dipende dalla qualità delle materie prime impiegate

300g di lombo di maiale, 300g di prosciutto crudo, 300g di vera mortadella di Bologna, 450g di formaggio Parmigiano Reggiano (solo se ha una stagionatura di almeno 3 anni, altrimenti aumentare la dose), 3 uova di gallina, 1 noce moscata

La preparazione deve essere molto accurata. Il lombo va tenuto in riposo per due giorni con sopra un battuto composto di sale, pepe, rosmarino ed aglio, quindi va

Balevin si racconta

hand made clothes
donna e bambino
www.neirami.it
via nazario sauro 32/a

Via Rialto 1/b - Bologna
392 4038293 - 347 3813511
Aperto anche sabato, domenica e festività.

speciale capodanno

la città come ci pare
Giornale ad emissioni zero: distribuito a piedi

L'Atelier del Vintage
Vintage Clo-thing '50/'80
Art-Design, Modern
LP & Interior Design

Via Rialto 1/b - Bologna
www.balevin.com
info@balevin.com
392 4038293 - 347 3813511
Aperto anche sabato, domenica e festività.

Veritortellini di Bologna
Anolini di Piacenza
Cappelletti all'emiliana
Tortellini di Modena
Cappelletti di magro romagnoli
Cap-pelletti romagnoli
Tortellini di Valeggio
Cappelletti Reggiani

cotto a fuoco lento, con un po' di burro e poi tolto dal tegame e ripulito del suo battuto. Infine, possibilmente col battuto, 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 bene amalgamato e si lasci riposare per almeno ventiquattrore, prima di riempire i tortellini. Naturalmente la bontà del ripieno dipende dalla qualità delle materie prime impiegate. Per gustare un buon tortellino, è indispensabile disporre di un ottimo brodo che si ottiene mettendo nella pentola un capponne ruspante (non allevato con mangimi) con aggiunta di quelle parti di carne di manzo notoriamente adatte per fare il brodo (punta di petto, doppione, fatata, ecc.)

preparata nella maniera classica con farina e uova (1 uovo per un etto di farina), si stende abbastanza sottilmente e si taglia a strisce e poi a quadratini di circa 3 cm di lato. Sopra ogni quadrato si appoggia una pallina di ripieno e si chiude a triangolo, pigiando i bordi con le dita; poi si gira attorno al dito sovrappoendo le due punte. Mentre si preparano i tortellini, si tiene il resto della sfoglia coperta con un foglio di pellicola, in modo che non secchi. I tortellini si cuociono rigorosamente in brodo di carne, meglio se di capponne, lasciandoli bollire dolcemente; prima di servirli, lasciateli riposare per qualche minuto.

Anolini di Piacenza
Per la pasta: 400 g di farina bianca, 3 uova, sale.
Per il ripieno: 40 g di vitello magro, 40 g di prosciutto crudo, 40 g di polpa magra di maiale, 40 g di polpa di manzo, 40 g di burro, 2 mestoli di brodo di carne, 250 g di pangrattato, parmigiano reggiano grattugiato, noce moscata, sale.

Passate al tritacarne le carni. Ponetele

Preparate lo stracotto, steccando la carne con gli spicchi d'aglio; fatelo rosolare nel burro con la cipolla, il sedano e la carota tritati, sale, pepe; aggiungete il vino rosso ed eventualmente del brodo; fate cuocere adagio per quattro ore finché il liquido sarà assorbito quasi del tutto. Quando lo stracotto sarà pronto, tritatelo finemente. Versate in un tegame qualche cucchiata del suo sugo, scaldatelo, mettetelo il pangrattato, farlo intridere bene, levate dal fuoco e aggiungete la carne, il formaggio, le uova, la noce moscata e il sale. Amalgamate per ottenere un impasto omogeneo. Con la farina, le uova

Barbara, il vostro negozio è davvero particolare, si trova dall'oggetto di design al mobile più classico, oltre che vestiti, scarpe e borse vintage, donna, uomo e bambino. Dove trovate tutte queste cose?

Siamo contenti il negozio ti sia piaciuto e tanti sono stati i racconti di apprezzamento da parte di chi è venuto a trovarci o anche solo si è trovato a transitare in Via Rialto ed è entrato incuriosito. Il complimento più bello è stato quello di una signora molto disinvolta che entrando nel negozio, è esplosa in un sorriso quasi incredulo e ha esclamato: "Negozio così il ho visti solo a Londra e 'Che bella atmosfera c'è qui!" Tornando alla tua domanda, Dove troviamo queste cose?..Potrei risponderti genericamente in giro per l'Europa, visto quanto amiamo viaggiare. Ma credo non sia tanto importante sapere dove vengono trovate, bensì quali oggetti/vestiti vengono scelti, perché la differenza di qualità la fa la scelta.

Pensando ad un regalo per Natale...cosa ci proponi? Ovviamente dipende da chi entra e a chi è rivolto il regalo. Stiamo vendendo bene lampade e piantane anni '70, poi servizi da caffè sempre anni '70, foulard, bijoux, giradischi e mangiadischi, oltre

a tante piccole curiosità dal passato... Come non parlare dell'ultima notte dell'anno. Che mise ci consigli, anche come accessori, hal delle novità in negozio? Molto oro, dalla gonna in vinile all'abito lungo. Poi colore, molto colore. Abiti di sartoria anni '60 dai colori vivacissimi ma molto chic. Atrimenti un sobrio Valentino rosso, sempre raffinato nella sua semplicità. E borse piccole, pochette, nere ma anche colorate e le sempre amate Chanel e Roberta di Camerino.

(redazionale di F.Fabroni)

artigianarteemporio della cultura

Volete mai accorti che sotto le 2 torri ci sono tante finestrelle? È Artigianarte, dal 2000, nel cuore della città. Un negozio dove potete trovare artigiano artistico bolognese e non creato da artigiani specializzati con materiali che vanno dal legno alla carta, dal ferro al rame. Ne escono creazioni uniche apprezzate sia da stranieri che da bolognesi. Gli stranieri preferiscono le stampe di Bologna, in tiratura limitata, i Bolognesi apprezzano la biglietteria d'autore e le ceramiche di Calligazione o quelle di Faenza. Se invece volete sapere cosa fare potete

andare in Piazza Maggiore all'Emporio della Cultura, dove trovate anche il nostro giornale in distribuzione. Oltre ad informazioni sugli eventi in città, potete prenotare gli spettacoli di persona o telefonare dalle 12 alle 19 allo 051 273501. Trovate cartine per sapere come orientarvi, libri e articoli da regalo su Bologna e l'Emilia Romagna. In mostra l'eccellenza del nostro territorio da Duca ai Ferrari, dal Bologna calcio alla pallacanestro.

ARTIGIANARTE
Torre degli Asinelli, Strada Maggiore 2

Orari: 10 - 19.30.
Chiuso il 25, 26 dicembre, 1 gennaio
T 051 2711154

EMPORIO DELLA CULTURA
Piazza Maggiore 1/e T 051 2960812
Orari: 10 - 19.30. Chiuso il 25 dicembre, 1 gennaio





10/11 GENNAIO

IL RISVEGLIO DEL DAIMON®

Un percorso cognitivo-esperienziale per riconoscere e sviluppare la propria naturale pulsione creativa, liberandola da blocchi e condizionamenti psicologici che ne inibiscono la piena potenzialità espressiva.

31 GENNAIO/1 FEBBRAIO CORSO DI PRIMO LIVELLO "FIORI DI BACH" (APPROVATO DALLA D.R.E.BACH FOUNDATION)

I corsi di livello I approvati dalla Dr.Edward Bach Foundation forniscono delle solide basi nell'uso dei rimedi. I corsi si rivolgono anche a coloro che conoscono già la floriterapia, poiché offrono

l'occasione di approfondire la conoscenza dei rimedi più usati, acquisendo un panorama completo dei 38 fiori ed imparando ad usarli nelle diverse situazioni quotidiane, per se stessi, la propria famiglia o per gli amici

I FEBBRAIO "GESTALTANGO" Ritrovare la propria individualità attraverso il corpo ed entrare in relazione con il/la partner nell'abbraccio di un tango

PER INFO E ISCRIZIONI AI CORSI: info@aspicbologna.it www.aspicbologna.it tel- 051.6440848- 051.6592064



(segue dalla prima pagina)

Da leccarsi i baffi Un PRIMO di bontà sulle tavole dell'Emilia Romagna

In un tegame con il burro a soffriggere. Lasciate rosolare finché la carne non sia quasi secca. Mettete in una terrina il pangrattato, la carne tolta dal fuoco e mescolate. Se l'impasto risulta troppo asciutto aggiungete del brodo tiepido. Unite il parmigiano grattugiato, il prosciutto finemente tritato, la nosce moscata grattugiata. Salate. Preparate la sfoglia nel modo classico. Tagliate la pasta a quadrati di circa 3 cm di lato. Al centro di ognuno disponete un poco di ripieno, ripiegate la pasta a triangolo, girate le due punte attorno all'indice della mano sinistra e unite i due angoli di pasta, premendo bene. Lessate e condite con il ragù.



di vitello o tacchino o pollo, fegatelli e rigalle, 1 spicchio d'aglio a piacere, noce moscata, pane grattugiato q. b.

Unire in un tegame la polpa di maiale e il petto di pollo tritati finemente e il burro. Cuocere per circa 15 minuti, poi aggiungere il prosciutto tritato. Lasciare sul fuoco ancora per qualche minuto, togliere e far raffreddare. Incorporate alla carne il formaggio e un uovo, poi mescolare l'impasto fino a ottenere una buona consistenza morbida, aggiungendo sale e un pizzico di noce moscata. Dopo aver fatto la sfoglia con la farina, il sale, l'olio d'oliva e le rimanenti uova, lasciarla riposare sotto un canovaccio per circa 30 minuti. Tirare una sfoglia piuttosto sottile, tagliarla a strisce prima orizzontali, poi verticali in modo da ottenere dei quadrati di 3/4 cm di lato. Porre al centro del quadrato una piccola presa di ripieno e piegare la sfoglia a triangolo, facendo aderire bene gli orli. Dopo aver stretto fra il pollice e l'indice di entrambe le mani i due lati del triangolo, ruotare con la destra i cappelletti attorno alla punta dell'indice sinistro e sovrapporre i due angoli stringendoli finché non restano ben uniti. I cappelletti debbono riposare e rassodare alcune ore, poi cuocere in un brodo di cappone per circa 10 minuti. Servire con abbondante brodo e aggiungere il formaggio in tavola.

In questo santo Natale, nel breve augurio che porgo a voi ed alle vostre famiglie ed a tutte le persone a voi più care, vorrei che riuscisse in noi, nel nostro cuore ed in tutto ciò che viviamo e siamo, la bellissima frase contenuta nel salmo 46: "Dio è per noi rifugio e forza, aiuto sempre vicino nelle angosce". Ecco allora che il Natale è l'occasione per riconoscere che Dio ci è accanto e che in qualsiasi crisi in cui ci trovassimo, da quella economica alle varie che si incontrano nella vita, è l'AIUTO con cui affrontarle pienamente e senza disperazione.

Cappelletti Reggiani

Nella bassa reggiana si usa come antipasto offrire in una scodellina alcuni cappelletti cotti con un po' di brodo e un po' di Lambrusco. Se rimane della sfoglia si possono preparare delle tagliatelle da conservare in luogo fresco e asciutto.

Per la Pasta Ingredienti: 4 uova gr. 400 farina

Mettete la farina a fontana sulla spianatoia, formatevi un profondo incavo al centro e versatevi dentro le uova. Con una forchetta mescolate adagio facendo assorbire alle uova via via sempre più farina, finché sarà possibile continuare l'impasto con le mani. L'impasto dovrà essere lavorato fino al raggiungimento di una consistenza soda ed elastica. Lasciarlo riposare la pasta avvolta in un telo bianco infarinato per mezz'ora; quindi tirarla con il matterello o con la macchina ottenendo una sfoglia non sottile. Per il ripieno

Tortellini di Valeggio

Ingredienti: Per 6 persone 700 g. di farina 200 g. di carne di maiale, 200 g di carne di manzo 200 g di carne di pollo, 100 g di parmigiano 100 g di prosciutto crudo, 50 g. di pane grattato 4 uova, 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva 1 cipolla, acqua, sale, pepe, rosmarino, noce moscata, aromi

Prepara il ripieno facendo cuocere a pezzetti le carni di manzo, maiale, pollo, con la cipolla tritata, l'olio d'oliva, il sale, il pepe, il rosmarino e la noce moscata. Lascia raffreddare e poi passa tutto nel frullatore assieme al prosciutto crudo, al parmigiano, al pane grattato ed al tuorlo d'uovo. Con l'impasto così ottenuto forma una palla consistente che metterai a riposare nel frigorifero. Prepara ora la pasta, che sarà la classica sfoglia all'uovo casalinga ottenuta lavorando insieme le uova alla farina, aggiungendo un pizzico di sale e mezzo bicchiere d'acqua. La sfoglia dovrà essere particolarmente sottile (questo è uno dei principali segreti del tortellino valeggiano). Procedi quindi a ripartirla con la rondella in quadrati di circa 4 - 5 cm. per lato. Al centro di ogni quadrato metti una presa di impasto precedentemente preparata

TEATRO COMUNALE LUCIANO PAVAROTTI Opera Concerti Balletto l'AltroSuono MusicaSuMisura Teatro Comunale Luciano Pavarotti via del Teatro 8, 41100 Modena telefono 059 2033020 fax 059 2033021 www.teatrocomunalemodena.it

Agendaeventi

GIUNGLA METROPOLITANA PROSEGUE ANCHE DURANTE L'INVERNO

Tutti i sabati e le domeniche da novembre 2008 ad aprile 2009 dalle ore 14.30 alle ore 18.00 con partenze alle 18.00 con partenze ogni trenta minuti. Posti limitati - prenotazione obbligatoria Prezzo: € 8,00 (7,00 € soci Uisp, Sogesse e Sport 2000) Info e prenotazioni: Vitruvio - Uisp Settore Vie d'Acqua 051-6027391 345-3608751 info@vitruvio-emr.it

VENERDI ore 18.30 visita guidata-aperitivo ai Bagni di Mario - Appuntamento via Bagni di Mario 10 ore 18.30 visita guidata-aperitivo Scavi romani presso la Sala Borsa - Appuntamento presso l'ingresso della Sala Borsa ore 20.30 visita guidata-spettacolo "TRA-

DOMENICA dalle ore 14.30 alle ore 18.00 Giungla Metropolitana - Appuntamento in via Falegnami 14 presso la pasticceria Buena Suerte. Il percorso è vincolato alla presenza di acqua nel canale delle Moline e lungo il torrente Aposa, pertanto potrà subire variazioni.

20 dicembre ore 18.00 "Le Thangka del Tibet. Arte e Spiritualità della Terra delle Nevi" a seguire cerimonia di apertura del Mandala della Pace. La mostra, ad ingresso gratuito, resterà aperta al pubblico fino al 9 gennaio.

Una delegazione di tre monaci tibetani allestità presso Palazzo d'Accursio - Sala D'Ercole, una mostra di Thangka tibetane (dipinti di soggetto sacro), provenienti dal Monastero buddista di Gaden, Jiangste, India. Nella stessa sede sarà costruito un Mandala, la tradizionale composizione buddista di finissime sabbie colorate, a cui i monaci lavoreranno durante la prima settimana di apertura della mostra. La cerimonia di apertura del Mandala, accompagnata da danze e canti tipici, si svolgerà durante la serata inaugurale. Palazzo d'Accursio, Sala D'Ercole Piazza Maggiore, 6 INFO 051 20 3040 www.culturalart.com

21 dicembre ore 22.30 Concerto di Natale con la Inner Jazz Orchestra di Diego Frabetti BRAVO CAFFE' Via Mascarella 1 T 051266112 www.bravocaffe.it

21 dicembre ore 22.30 Winter Party in collaborazione con 9.2 Chionna Season - Via Emilia Ponente 62 - T 051 3167368

23 dicembre ore 18.00 CAFFE' MASINI INAUGURAZIONE BIS Inaugura con un aperitivo aperto a tutti il Nuovo Caffè Masini 1952 Via Marconi 5 Bologna dal 29 dicembre aperto al pubblico

25 dicembre Andar per Presepi in Romagna Fino al 6 gennaio

PRESEPE DI SABBIA SULLA SPIAGGIA A Torre Pedrera la Natività di sabbia prenderà forma in una scenografia con gruppi scultorei a grande scala naturale. Spiaggia di Rimini Nord - Bagno 64 - 65 di Torre Pedrera (Rn)

PRESEPE DI SALE Unico esemplare di presepe realizzato con il sale. Le sculture sono state create nel 1992 da un anziano salinaro

Ore 21 Per il 31 Viva la diva! repertorio che va da Maria (Callas) a Mariah (Carey) passando per Frank Sinatra... Ristorante Gourmet Eden T 55€ platea con cena e spettacolo, 20€ balconata con bicchiere di vino e dessert T 051 42185 www.iporticotel.com

I Love Kasamatta Cena e Happy new year Cena 90€, tavoli disco 50€, ingressi uomo 30€, donna 25€ Vicolo Sampieri 3 www.kasamatta.it

Le Grand Galà a Palazzo Gnudi Palazzo Gnudi Riva Reno 75/3* 339 444 9193 www.palazzognudi.com

SPAM!! Joakim & his Ectoplasmic Band live 20.00 Dance or Die dj LOCOMOTIV CLUB Via Serlio 25 12 euro + arci T 3927541721 www.locomotivclub.it

Dalle 21.00 fino ad esaurimento risorse fisiche. Dal vivo SWINGING AND DANCING BAND CHET BAKER JAZZ CLUB Via Poiese 7 T 051-223795 www.chetbakert.it/

New year Dance... dirige DON CICCIO ...ONE LOVE (Roma) + KALY WEED + MONGARDINO POSSE + CHATTERBOX + WORRAMAN... SOTTOTETTO Via Viadrattola 16 T 051 6335555 www.sottotetto.org

Oltre l'evento a Villa Bassi Cena con musica VILLA BASSI SACEROTE DI CALDERARA DI RENO T 051 6469254 www.oltreevento.it/eventi_08/capodanno.htm

Cenone indiano Piatti prelibati e danze folcloristiche Via Nazario Sauro 14/a T 051 271095 www.indiaristorante.it

Capodanno alla Sarda Cena con menù fisso Hostaria san Carlino Via San Carlo 16 T 051 267496

Festa western alla Scuderia "Assalto alla diligenza" CENONE e OPEN BAR A TEMA WESTERN: IL CAPODANNO ALLA SCUDERIA dj set con MALAIS e BONNY dj Cenone e Open bar a seguire - 80 € Buffet dalle 23 Cioccolato, Fragole e Champagne - 40 € Ingresso dalle ore 0.30 - 25 € uomo e 20 € donna SCUDERIA Piazza Verdi 2 info@enjoytoz.it

Capodanno in Villa di Giampaolo Vincenzi e altri di a rotazione Villa Orsi Ristorante Funo di Argelato - Bologna - all'interno del Centergross (entrata da via Saliceto) 051/664.78.82 - 75 € tutto incluso

1 gennaio Chi ben comincia... colazioni in città Dulcis in fundo. Via Murri 39 Zanarini Piazza Galvani 1

ATMOSPHERA BELLEZZA E BENESSERE A NATALE, come in ogni altra occasione, DONA A CHI VUOI BENE UN MOMENTO DI BENESSERE per un regalo originale, esclusivo e certamente gradito APERTI TUTTO DICEMBRE via pontebuco, 7/a - (fine v. jussi - angolo v. bellaria) - s. Lazzaro di savena (Bo) - tel. 051 45 22 68

Agenda speciale capodanno

Speciale Capodanno 31 dicembre

Capodanno a Cielo aperto In Piazza Spettacolo acrobatico con numeri aerei, giochi di fuoco, danze per salutare insieme il passaggio al nuovo anno. Rogo del Vecchione, dalle 20 proiezione su grande schermo del concerto di fine anni del Filarmonici del Teatro Comunale di Bologna PIAZZA MAGGIORE 051- 203040

Auguri in pista. Capodanno sul Ghiaccio, no stop sui pattini PIAZZA XX SETTEMBRE

Capodanno Low Cost Si parte con Hair, il musical che festeggia 40 anni di palcoscenico e, dopo il tradizionale brindisi di mezzanotte, si continua con un gruppo di DJ per ballare fino all'alba. Per assistere a Hair, brindare e ballare tutta notte: Platea: € 30 + € 4 prev. Tribuna primo anello: € 25 + € 3 prev. Secondo anello: € 20 + € 3 prev. Per chi invece ha festeggiato la mezzanotte altrove € 25 dall'una. € 20 dalle 3 e € 15 dalle 4. FURTURESHOW STATION Casalecchio di Reno www.teatoccelebrazioni.it

Capodanno a Teatro Ore 21.30 Al Manzoni con gli Afrika! Afrika! Cenone, Lotteria di Capodanno e Gran Ballo finale La musica, la danza e le acrobazie si fondono in uno spettacolo stupefacente che riunisce artisti provenienti da 17 paesi africani impegnati in performance mozzafiato. Gli Afrika! Afrika! propongono i loro interventi al ritmo incalzante della musica africana, sia essa tradizionale, soul, high life o jive, presentando contorsionisti, giocolieri, piramidi umane e ballerini capaci di immergerci in un universo circense fantastico, in cui le normali leggi della fisica sembrano sospese. Spettacolo 55 euro. Cena 50 euro TEATRO MANZONI Via de Monari 1/2 T 051 26 13 03 www.auditoriummanzoni.it

Gianni Morandi ... grazie a tutti TEATRO TENDA LOTTO PARCO NORD Platea 75€, tribuna 55€ Info: 340.2759109 www.bookingshow.com

Amor de Tango al Duse musiche Astor Piazzolla e Carlos Gardel

Ultimo all'Lobby One Cenone + serata disco Via Mascarella 2 Info: 392 9637964

Capodanno - Cenone e dalla mezzanotte DJ Farrapo BRAVO CAFFE' Via Mascarella 1 T 051266112 www.bravocaffe.it

2009!Dinner & Party In un antico finiente restaurato cena e dopo cena FIENILE FLUO' Via Paderno, 9 338 566 81 69 www.crexida.it

HOSTEL JAMMIN' RIMINI Il punto d'incontro ideale per i ragazzi da tutto il mondo! Colazione a buffet, American bar, biciclette e Internet gratis. Vedi www.hosteljammin.com The ideal meeting point for young people from the whole world! Buffet breakfast, American bar, free bicycle and internet. Visit www.hosteljammin.com Ostello per la gioventù Viale Derna 22 47900 Rimini www.hosteljammin.com