

VITRUVIO ESALTA
CON GUSTO L'ESTATE
CULTURALE
BOLOGNESE



L'estate bolognese non risparmierà i suoi caldissimi raggi a visitatori e cittadini, come occupare i lunghi fine settimana urbani che in questa stagione sembrano offrire meno opportunità di divertimento ed intrattenimento? Vitruvio non si acaglia di certo e, anzi, fa delle sue incursioni sotterranee e lungo le vie d'acqua un appuntamento imperdibile per chiunque si trovi a trascorrere dei giorni nel capoluogo emiliano per un'estate all'insegna di eventi culturali, storici con un tocco di originalità.

Il venerdì pomeriggio (ore 18,30) ed il sabato pomeriggio (ore 16,30) per tutto il periodo estivo sarà possibile partecipare alle visite guidate con aperitivo ai sotterranei di Bagni di Mario e ai sotterranei stratificati della Biblioteca Sala Borsa. Una volta scesi nei loro percorsi ipogei, i partecipanti avranno accesso ad un mondo tutto da scoprire. Sotto i piedi dei passanti che continueranno ad attraversare Bologna in lungo ed in largo, più o meno affannosamente, la città rivelerà i suoi segreti artistici, architettonici e storici sotto terra.

Una volta che si accede ai sotterranei di Bagni di Mario si possono ammirare la sua suggestiva cisterna risalente al Cinquecento, con volta a sesto acuto, i decori rinascimentali alle pareti e si possono sbirciare ed esplorare i suoi affascinanti cunicoli. Sotto il pavimento di cristallo di Sala Borsa - di circa 400 metri quadrati - si possono ammirare gli antichi scavi e la sedimentazione delle varie civiltà che si sono susseguite nel territorio, lasciando ognuna una traccia tangibile del proprio passaggio.

Dopo ogni visita, con gli occhi ed il cuore ancora colmi di bellezza e stupore, i partecipanti possono poi prendere parte ad un gustoso aperitivo con i piatti della tradizione bolognese.

Non c'è niente di meglio che unire il gusto per le cose belle al sapore del buon cibo. Ed il gusto di Vitruvio di raccontare la città miscelando i suoi elementi più caratteristici attraverso i linguaggi artistici non si esaurisce nelle visite guidate!

Basti citare il programma di Vivere di Gusto alla Corte delle Ruspe (via Fioravanti 22, Bologna): quattro serate dedicate alle più particolari pietanze gastronomiche e allo stimolante rapporto tra Cibo ed Arte (18 e 19 luglio | 21 e 22 agosto). A promuovere l'evento è il centro socio-culturale Katia Bertasi, che durante le serate ad ingresso libero raccoglierà le offerte del pubblico che verranno devolute ai programmi dell'UNICEF in favore dei bambini di Haiti colpiti dal recente terremoto. Assolutamente appropriato lo slogan scelto per le serate: "Quest'estate divertiti seriamente".

Protagonisti assoluti saranno i sensi legati ai sapori attraverso la lingua, che prenderà sembianze umane e verrà interpretata da diverse attrici e attori del gruppo Società per Azioni. L'organo del gusto si farà guida delle serate e racconterà agli spettatori i suoi rapporti con i sapori: dolce, salato, amaro, aspro, e della sua difficoltà nel definire un "non-gusto" tutto da scoprire. Inoltre, danzatori del Centro Studi Danza Choreia, gruppi musicali variegatissimi e comici provenienti direttamente da Zelig Lab si alterneranno sul palco e tra il pubblico, coinvolgendo i presenti in uno spettacolo "interattivo" unico.

Proseguiranno per tutta l'estate, poi, gli itinerari di Urban Rafting Navile in collaborazione con UISP ed il Museo del Patrimonio Industriale. Dopo il successo delle prime settimane, infatti, l'appuntamento dei giovedì sera in gommone verso il Museo verrà promosso anche il mercoledì (nei due turni: ore 19,00 e ore 21,00) con ritorno in City Red Bus offerto da ASCOM. Solo al giovedì, però, l'itinerario prosegue con la visita gratuita al Museo del Patrimonio Industriale. (attenzione! Info e prenotazioni per Urban Rafting Navile: Settore Movimento UISP tel. 051 6027391 - movimento@uispbologna.it).

Sarà impossibile non lasciarsi tentare da un menu artistico tanto appetitoso!

Informazioni e prenotazioni sulle attività di Vitruvio: tel. 051 0547833 - info@vitruvio.emr.it

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



LIBRERIA
TRAME

via Goltio 3/c
per ogni libro un
bologna da vivere



IO? IO HO CAMPÀ!

www.campa.it

www.campa.it

Da 50 anni CAMPÀ garantisce il rimborso delle spese mediche per ricoveri, interventi chirurgici, parto, prestazioni specialistiche e consente di coprire e tutelare tutta la famiglia in Italia e all'estero.

Senza liste d'attesa
e senza limiti d'età

CAMPÀ così diversa da una polizza sanitaria

CAMPÀ così come sei tu

Sagre d'estate

Sagra del Pesce di Mare

Galeazza (fraz. Di Crevalcore)
22 - 25 luglio
Pro Loco tel.051 988458
www.comune.crevalcore.bo.it
a cura della Polisportiva di Galeazza

Sagra del Tortellone

e Festa di S.Giacomo

Bevilacqua (fraz. Di Crevalcore)
22 - 25 luglio
tel.051 988458
www.comune.crevalcore.bo.it

homecooking.it

Sempre in collaborazione con www.homecooking.it, il servizio di cucina a domicilio che, a Bologna ed in tutta l'Emilia Romagna, si occupa di suggerirvi il menù, fare la spesa, cucinare a casa vostra e riordinare tutto, ecco una nuova ricetta a tema.

SPAGHETTINI AL TONNO CRUDO, POMODORINI E SCORZETTA DI LIMONE E BASILICO E PINOLI

In giornate calde ed afose come queste ho pensato di suggerirvi una ricetta estiva, fresca, nutriente, leggera e che vi prenderà giusto il tempo di cottura della pasta. Faremo degli spaghetti al tonno crudo con pomodorini e scorzetta di limone. Il condimento di

Sagra della Pasta Fritta
crescentine fritte con affettati misti e formaggi Serata Danzante Badi (fraz. di Porretta Terme)
31 luglio Ore 19,30
www.prolocobadi.it

Pavana in tavola

Pavana (fraz. Porretta Terme)
6 - 8 agosto
www.propavana.it/htm/eventiestivi.htm

Festa della ghocchina fritta

Le famose crescentine fritte e tanta musica
Rocca di Roffeno (Castel d'aiano)
sab 21 ago 2010
www.comune.casteldaiano.bo.it

questo piatto, non essendo cotto, lo rende particolarmente digeribile ed adatto anche per un pranzo in città nell'attesa di fuggire al mare.

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di spaghetti
- 600 g di tonno crudo
- 700 g di pomodorini Pachino
- 2 limoni bio
- 40 g di pinoli sbucciati
- 15 foglie di basilico
- olio e pepe q. b.

Preparazione: Mettete a bollire l'acqua per gli spaghetti, lavate bene i limoni e grattugiate la buccia con una lama tipo "affetta-tartufo" per ricavarne delle scorzette ma badate bene di non togliere anche la parte bianca perché amara. Spremete poi il succo di

Sagra di San Bartolomeo
Borgo Tossignano
24 ago 2010
www.sagrasanbartolomeo.it/

Festa dell'agricoltura

Gaggio Montano (Parco Sisto Buffon)
27 - 29 agosto dalle 15.00 del 27/08 alle 24.00 del 29/08
www.comune.gaggio-montano.bo.it

Varignana di Notte

19ª edizione: stand gastronomico, corsa delle carriole, mostre, esposizioni, serata giovani con musica dal vivo
Varignana

mezzo limone. Una volta tagliato il tonno a dadini di qualche millimetro di lato lasciatelo macerare qualche minuto nel succo del limone e poi salatelo. Ora tagliate a pezzetti piccoli i pomodorini, salateli e dopo qualche minuto scolate l'acqua che avranno espulso. Intanto l'acqua starà bollendo, per cui buttate la pasta. Unite i pomodorini al tonno, aggiungete le scorzette di limone, le foglie di basilico lavate, i pinoli, mescolate bene, aggiungete tre cucchiaini d'olio e pepate. Colate gli spaghetti e mescolateli in una terrina col tonno e gli altri ingredienti senza saltarli sul fuoco. Impiattate e garnite con una fogliolina di basilico e due pomodorini interi. Se desiderate potete sostituire le scorzette di limone con della menta

Buon appetito
Andrea

SOCIETÀ DI MUTUO SOCCORSO



Mutua Sanitaria Integrativa

Via Luigi Calori, 2/G - 40122 Bologna
Tel. 051 230967 - Fax 051 222387
www.campa.it - info@campa.it

3 - 5 settembre : ore 21
piazza XX Settembre
Info: Urp - tel. 051-6954154
www.cspietro.it

Festa del Garganello
Codrignano (Borgo Tossignano)
3 - 7 settembre La Cucina aprirà
alle ore 19:00 www.garganello.it

Sfujareia

La festa richiama l'antica tradizione contadina dello "sfogliare" le pannocchie di mais sull'aia, e ai balli e canti ad essa legati
Imola 18 set 2010
0542.45929 Società del Passatore
http://visitare.comune.imola.bo.it

Gnocchi alla favignanese

500 g di gnoccoli (pasta tipica), in alternativa fusilli
350 g di tonno dell'antica tonnara di favignana in vetro o alternativo
4 cucchiaini di capperi sottosale di favignana
20 olive verdi denocciolate siciliane
10 pomodori secchi sott'olio tagliati a listelle

Preparazione: lavare i capperi in acqua un paio di volte; unire tutti gli ingredienti in una ciotola compreso l'olio extra vergine di oliva in cui è conservato il tonno, che va sbriciolato; tagliare a listarelle sottili i pomodorini e tritare le olive. Cuocere gli gnoccoli al dente e unire il condimento precedentemente preparato. Buon appetito!

Bologna da vivere magazine

Anno 5° - nr. 163
foglio settimanale gratuito
15 luglio, 8 settembre 2010

La felicità in busta paga

Verso una nuova concezione della remunerazione del lavoro: il LAVORO FELICITANTE!

Intervista al professor Zamagni di Beatrice Di Pisa

Il tema della maturità, oggetto della prima prova scritta dell'esame di maturità, "La ricerca della felicità" ci ha spinto ad intervistare il professor Stefano Zamagni, economista e presidente dell'Agenzia della Onlus, autore della frase proposta come spunto di riflessione per i maturandi.

Nel nostro caso abbiamo spinto la riflessione al mercato del lavoro, dove la felicità e le relazioni diventano beni tanto importanti per la persona quanto per l'impresa.

perché l'avaro non riesce ad essere felice: perché è tirchio prima di tutto con se stesso; perché nega a se stesso quel valore di legame che la messa in pratica del principio di reciprocità potrebbe assicurargli.»
Stefano ZAMAGNI, Avarizia. La passione dell'avere, Bologna 2009

Bene comune, aspirazioni vitali delle persone, l'impresa come luogo per formare il carattere e la felicità come remunerazione del lavoro e motore della produttività. Professor Zamagni, è possibile umanizzare l'economia, introdurre la felicità come bene?

Penso di capire che cosa mi chiede. L'economia da millenni fa parte della condizione umana; dal 1400, con l'umanesimo, l'organizzazione economica che è prevalsa è quella di mercato. E giusto chiedersi piuttosto se l'economia di mercato possa essere umanizzata e non l'economia in generale, quella economia di mercato che, partire dal '600, evolve verso quella forma che è il capitalismo. L'economia c'è fin da quando esiste l'uomo e la donna, da Adamo ed Eva... già nel paradiso terrestre c'è un'attività economica. La domanda è se l'economia di mercato di tipo capitalistico che è quella oggi prevalente in tutte le parti del mondo può essere umanizzata, cioè resa compatibile con le esigenze dell'uomo che vive in società e la più importante di queste esigenze è la felicità pubblica. La risposta a questa domanda è che sicuramente è possibile, a condizione che alcune storture che sono prevalse diciamo nell'ultimo paio di secoli vengano corrette.

Primo, bisogna accettare l'orientamento dell'agire economico verso il bene comune, non verso il bene totale, come è attualmente; l'economia di mercato capitalistica è una forma di organizzazione economica che massimizza il bene totale, ma il bene totale è quasi sempre in contraddizione con il bene comune. Secondo, bisogna che l'organizzazione di impresa, l'organizzazione del lavoro sia tale da rendere compatibile l'attività lavorativa con le aspirazioni vitali delle persone. Concretamente questo significa

rendere compatibili i tempi di lavoro, i tempi della vita familiare e vuol dire fare in modo che nella attività lavorativa coloro i quali sono mossi da motivazioni intrinseche e non solo da motivazioni estrinseche abbiano la possibilità di poterle manifestare apertamente e così via.

Tutto questo è possibile. È chiaro che bisogna anche volerlo. Fino a tempi recenti la cultura prevalente era di tipo individualistico-materialista, per la quale la cosa più importante sono i soldi che si ottengono alla fine del mese o dell'anno, alle altre esigenze ci deve pensare la persona. Fino a qualche anno fa, in particolari ambienti come quelli milanesi valeva la regola per cui era il singolo a decidere della propria felicità, l'importante era che il datore di lavoro o l'impresa pagasse decentemente, rispettasse i diritti sindacali. al resto ci avrebbero pensati i singoli individui, che possono definire la felicità a loro modo. Mi meraviglio della pochezza intellettuale di questi ambienti perché è vero il contrario: il luogo di lavoro, l'impresa, l'organizzazione - anche un'organizzazione pubblica - non è solo un posto dove si producono beni e servizi, è un posto dove di produce il carattere e poiché gran parte del tempo di vita una persona lo trascorre nel luogo di lavoro e il luogo di lavoro forma il carattere, a poco serve aumentare la retribuzione alla fine del mese se le condizioni di lavoro sono tali da rendere insoddisfacente o peggio ancora infelice la vita. Quando, alla fine del mese, riscuoterò un salario più alto, non potrò certo compensare le sofferenze, le frustrazioni, le forme varie di mobbing che ho subito sul luogo di lavoro. Ecco allora perché oggi la grande sfida è di rendere UMANIZZANTI cioè felicitanti i luoghi di lavoro. Una persona con dei figli è più interessata a rendere compatibili tempi di lavoro e vita familiare, piuttosto che non a meri aumenti salariali.

Professore, credo fermamente in quello che dice, ma in un momento in cui le persone non riescono nemmeno ad arrivare al minimo salariale indispensabile per vivere...

Quello è un altro discorso. Non ho detto infatti che la remunerazione intrinseca possa sostituire la remunerazione estrinseca; veniamo da un periodo piuttosto lungo nel quale si era ritenuto che alla gente interessasse solo la paga mensile, è chiaro però che la paga è importante... la gente mica può mangiare l'aria! Il problema non è lì, ed è l'errore che fanno molti nonostante la buona fede: lottano per gli aumenti salariali, che è una sciocchezza: se una persona lotta



per gli aumenti salariali, ma è depressa e frustrata, avrà una produttività del lavoro bassa e alla fine gli daranno pochi soldi. Se invece rendo la persona felice, questa, a parità di scuola, titolo di studio, di conoscenza, rende di più di una persona infelice. La persona infelice, o triste, ha una produttività più bassa e siccome il salario è legato alla produttività ne deriva che le persone tristi sono anche più povere e sono più povere perché sono tristi. Una persona felice ha una produttività più alta, quindi oltre ad avere più successo ottiene un salario più elevato e quindi sta meglio. Quando dico a tutti che BISOGNA STARE IN GIOIA, non è una battuta o un modo di dire, ma significa: guarda che se tu cerchi la via della gioia, stai meglio anche dal punto di vista materiale. Invece la concezione industrialistica del fare, dominante in Italia, è una sciocchezza. È chiaro che bisogna fare; però l'idea della concezione lombarda del fare è che bisogna lavorare nella sofferenza. Questa è un'idea calvinista che ha influenzato sia la Lombardia che il Piemonte, secondo cui il lavoro deve servire a scontare i peccati e non ci deve essere gioia in esso.

E a Bologna come vanno le cose?

È ovvio che quando si abbandona il nord le cose cambino, si arriva al sud dove c'è l'eccesso opposto. Il vero problema in conclusione è quello di puntare al lavoro eudamónico. Eudamonia è una parola greca che vuole dire FELICITÀ. Il lavoro eudamónico è un lavoro felicitante e - lo dico da economista - il lavoro felicitante AUMENTA LA PRODUTTIVITA', fa fare più profitto e aumenta i salari nelle aziende. Prima capirà la gente queste cose, a cominciare dai manager, dai burocrati, meglio sarò per tutti. Ovviamente io morirò prima di vedere realizzato tutto ciò, però sono sicuro che non ci vorranno ancora molti decenni prima che questo si avveri. Adesso la gente magari prende anche uno stipendio buono, però metà lo deve spendere dallo psicanalista o dal farmacista perché deve prendere gli anti-depressivi! Io invece non li ho mai presi perché sono sempre felice: più lavoro, più sono contento e aumenta la produttività. E quindi VISSERO FELICI E CONTENTI.

Alla fine dell'anno uscirà un nuovo libro di micro-economia di base del prof. Zamagni.

Ristorante Pizzeria
La Lucciola
Locale ideale per pranzi e cene di lavoro
Cucina mediterranea con specialità a base di pesce
Pizze cotte nel forno a legna
Giardino estivo
Musica dal vivo
Comodo parcheggio
Aperti tutti i giorni tutta l'estate
Via Bondanello, 30/b - Castelmaggiore (Bo)
Tel. 051 711013 - www.ristorantelalucciola.it

Direttore responsabile: Beatrice Di Pisa
Progetto editoriale: Giovanna Fiorentini
Art director: Emilia Milazzo

Bologna da vivere Magazine.com
Distribuita srl via Nazario Sauro 6
40122 Bologna
e-mail: redazione@bolognadavivere.it

Pubblicità: 051 0954567
pubblicita@bolognadavivere.it
Testata giornalistica
Reg. Trib. di Bo n. 7013 del 2/06/2000

Stampa: Tipografia Moderna
Stampata su carta ecologica

Il Pirata del Porto

Ristorante - Pizzeria
Specialità Pesce

Via Del Porto 42 - Bologna Tel. 051 552750
Orario apertura: 12.00-14.45; 18.30-0045

A pochi passi dal cinema Lumière
e dal cinema Arlecchino

Vi aspettiamo al Pirata del Porto - Accesso senza telecamere



Agenda eventi Tutta l'estate

Di sera con le Muse. Musei aperti anche di sera...

fino al 16 settembre

La città d'estate non dorme e neanche i suoi musei. Fino al 16 settembre, escluso Ferragosto e i lunedì, i musei prendono vita anche di sera per incontri, teatro, reading, laboratori per bambini, visite guidate e percorsi a tema. Dal Museo della Musica al Mambo, dal Museo per la Memoria di Ustica al Museo della Beata Vergine di San Luca Programma completo su www.comune.bologna.it

Luglio.Settembre

Il Grande Lebowski in piazza

Quando: Martedì 20 luglio
Dove: Piazza Maggiore ore 22.00
Rassegna: sotto le stelle del cinema
Lingua originale con sottotitoli
Lingua originale con sottotitoli
(The Big Lebowski, John Goodman, Julianne Moore, Introduce Michele Fadda Cinetecadibologna.it)

In gommone per le vie d'acqua

Quando: 20 luglio 2010 - 25- 27- 1- agosto
Dove: Via Riva Reno angolo via Morgagni
Rassegna: Giungla metropolitana "spedizione speleologica" lungo il percorso sotterraneo del Torrente Aposa, con la discesa in gommone lungo il Canale delle Moline. Questa iniziativa vuole portare l'avventura in città, giocando con il suo nome per esorcizzare il concetto di degrado urbano e avvicinare i cittadini e i giovani alla natura e alla storia, nel cuore stesso della città. Durata della visita circa 2h, un turno ogni ora, partenze alle ore 20-21-22 dalle 20 alle 22 prenotazione obbligatoria € 12 per prenotazioni tel. 0516027391 www.uispbologna.it

Vite da bar

Spettacolo cabare. Quando: 21 luglio 2010 ore 21.30
Dove: Quartiere San Vitale - Vicolo Bolognetti
Vicolo Bolognetti, 2
Rassegna: Il Bolognetti zero10
Comico di Zelig, comico di Colorado, partner amatissimo dalla Gialappa's Band, in realtà Giovanni Cacioppo ammette da sempre di avere un unico scopo: insegnare in modo scientifico come evitare il lavoro. € 15 con inclusa consumazione www.bolognetti.it

I muri di Bologna raccontano La Ronda delle Porte

Quando: 21 luglio 2010 ore 20.30
Dove: Piazza Nettuno
Rassegna: Scopri Bologna 2010
Le mura della città scoprono il loro volto nascosto. Con la visita ci tuffiamo in un mondo fatto di guardie e sentinelle, ronde e camminate in un'ambientazione da favola. Le visite hanno una durata di tre circa e si effettuano con un minimo di 30 partecipanti. prenotazione obbligatoria. € 20/12 www.cityredbus.com

Buster Keaton e il Cineconcerto

Come vinsi la guerra - Cineconcerto
Quando: Giovedì 22 luglio ore 22.00
Dove: Piazza Maggiore
(The General, USA/1926) di Clyde Bruckman e Buster Keaton (77')
Musiche di Marco Dalpane eseguite dal vivo dall'ensemble Musica nel buio: Marco Zanardi (clarinetto), Pierangelo Galantino (contrabbasso), Claudio Trotta (batteria), Francesca Aste (synth), Marco Dalpane (pianoforte) e da Banda Filarmónica Città di Carpi, direttore Leonardo Tenca, orchestrazione parti bandistiche Raniero Gaspar. www.cinetecadibologna.it

I Musicieri nell'Arena

Quando: 23 luglio 2010 ore 21.30
Dove: Chiostro dell'Arena del Sole
Ospiti a sorpresa nel corso delle repliche: Vito, Alessandro Haber, Luciano Manzolini, Maria Pia Timò....
€ 15 + € 1,5 prevendita / € 12 + € 1,20 prevendita www.arenadelsele.it

Atman nel Chiostro

un'idea di musica originale, concerto del Collettivo Bassesfere
Quando: 23 luglio 2010 ore 21.15
Dove: Chiostro di Santo Stefano
Via Santo Stefano, 24
Rassegna: ATTI SONORI percorsi artistici
Tra folk e flamenco, tra suggestioni minimali

e ritmi contemporanei. La musica di Átman (Achille Succi, clarinetto basso e sax alto; Alberto Capelli, chitarra classica ed elettrica; Fabrizio Puglisi, pianoforte e giocattoli) non ha etichetta. € 5 www.attisonori.it

Alice in the Wonderland

Quando: 26 luglio ore 22
Dove: Arena Puccini, via Serlio 25
Tim Burton
Programma della rassegna www.cinetecadibologna.it

Tutto il mondo è paese

Quando: 27 luglio 2010
concerto: ore 21.15
Dove: Chiostro di Santo Stefano,
Via Santo Stefano, 24

Diverse culture, diverse forme sonore. L'ensemble Cantodiscanto si è concentrato prevalentemente sulla rielaborazione di brani da vari Paesi e di diverse epoche. € 5

BOtanique Il rock respira

Il giardino rock curato da Estragon e promosso dall'Area Cultura del Comune di Bologna in collaborazione con l'Università di Bologna. Tra gli appuntamenti della rassegna: Mar 27 luglio 2010 h.21.30 / open h.20.00
MOLTHENI (Rock - Ita)
Programma www.estraron.it/index.htm

In palestra di cabaret I talenti di domani al Bolognetti

Quando: 28 luglio 2010 ore 21.30 Cabaret.
Dove: Quartiere San Vitale
Vicolo Bolognetti
Rassegna: Il Bolognetti zero10
Spazio di studio e sperimentazione di nuove forme di comicità, scritta e agita € 15 con inclusa consumazione www.bolognetti.it

Il Comunale d'estate

Quando: Giovedì 29 luglio ore 20.30 e Venerdì 30 luglio ore 20.30
Dove: Teatro Comunale, Largo Respighi 1 - sala Bibiena
LIVIETTA e TRACOLLO (1734)
Intermezzo buffo Musica di Giovanni Battista Pergolesi
M. CHOUFLEURI RESTERA CHEZ LUI (1861)
Operetta buffa in un atto
Musica di Jacques Offenbach
Programma: www.tcbo.it/home.html

Fai strada alla comunicazione



t. 051 0954567

PocArt@village

Quando: Sabato 31 luglio
Dove: Parco di Villa Mazzacorati via Toscana 19
Rassegna: The Village 2010
UNITY JAZZ QUARTET
Serata jazz
A cura di: Centro Musicale Pocart www.pocart.it

Il Porto Ritrovato

Quando: fino al 30 luglio 2010
Dove: Parco 11 Settembre 2001 Via di Riva Reno, 72
Concerti tra il jazz e la classica, performance, presentazione di libri, un festival di label indipendenti ("Spore"), una rassegna di cinema d'animazione ("Nomadica"), mercatino dell'artigianato e biologico, cucina etnica e altro ancora <http://associazionefarm.ning.com>

Agosto

2 Bici Tour a tema ... Le Acque

Quando: 1 agosto 2010 ore 10.30
prenotazione obbligatoria
Il Canale di Reno
Visita alla chiusa di Casalecchio, € 7
Ritrovo: Gelateria nella piazza Caduti di Casalecchio (Fuori Città)
Il canale di Savena
Visita alla Chiusa di San Ruffillo e al Canale di Savena
€ 7 Ritrovo: Gelateria Slurp (Santo Stefano)
La Bologna delle Acque scoperta in bici...

Gusta il melone e il cocomero

La frutta si conosce mangiandola
Quando 1 agosto - ore 16,00
Dove: San Marino, Bentivoglio (BO) Museo della Civiltà Contadina - Via Sammarina, 35
Serata di degustazione per conoscere e scoprire meloni e cocomeri. E non dite che sono tutti uguali! Tel 051.891050

Bologna Misteriosa: alchimie e scienze occulte

Quando: 2 agosto 2010 ore 21
Dove: ritrovo presso la statua di Luigi Galvani. Su prenotazione

I libri proibiti, i codici misteriosi, i vicoli stretti e i misteri di Bologna. Un percorso all'ombra delle torri nel ex ghetto. Rassegna: Bologna Magica 2010. € 8/7

È bello vivere liberi!

Quando: 4 agosto 2010 ore 21.30
Dove: Museo per la Memoria di Ustica, Via di Saliceto, 3/22
Parte del Progetto ARTE FIORE DELLA

MEMORIA 1980/2010: XXX Anniversario della Strage di Ustica. Ispirato alla biografia di Ondina Peteani prima staffetta partigiana d'Italia deportata ad Auschwitz n. 81 672. ideazione, drammaturgia, regia e interpretazione di Marta Cuscunà costruzione degli oggetti di scena Belinda De Vito
PREMIO SCENARIO PER USTICA 2009 www.ilgiardinodellamemoria.it

C'era una volta... favole al MAMBO

Quando: 5 agosto 2010 apertura straordinaria: dalle ore 10 alle 23.30
Laboratorio per bambini: ore 21
Dove: MAMBO, Via Don Minzoni, 14 (prenotazione obbligatoria dal lunedì alla domenica, dalle ore 10 alle ore 17)
Rassegna: Di sera con le Muse € 5 a bambino www.mambo-bologna.org

Con il laser tra le stelle

Quando: 5 agosto 2010 ore 22
Dove: Parco Ca' Bura,
Via dell'Arcoveggio 59/8
Una serata in compagnia delle stelle, con il naso all'insù per scoprire miti e leggende che popolano la nostra galassia! Il laser ci guida, consigliamo un abbigliamento comodo. Dipartimento di Astronomia Unibo e Sofos associazione per la divulgazione delle scienze. tel. 051 - 2095701 - cell. 347 09510

Thea Crudi "Jazzin' My Way Home"

Quando: 6 agosto 2010 ore 21
Dove: Via Mascarella
Thea Crudi voce, Stefano Bartoloni piano, Ludovico Carmenati c.basso
Rassegna: Il Salotto del Jazz 2010

L'opera tascabile

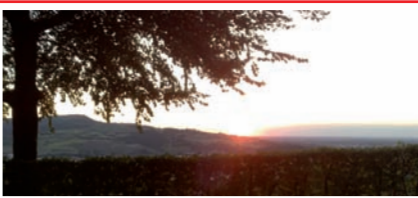
Quando: martedì 10 agosto 2010 dalle 20.30 alle 23.30
Dove: Museo Internazionale e Biblioteca della Musica
La diffusione e l'ascolto della musica nell'ottocento e ai giorni nostri: concerto itinerante a cura dell'Associazione La musica interna
Prenotazione consigliata allo 051 2757711 oppure mailto: museumusica@comune.bologna.it

Il Mambo di sera

Quando: giovedì 12 agosto 2010 dalle 10 alle 23.30
Dove: MAMBO - Museo d'Arte Moderna di Bologna
ore 21: "Giardini di luce": proiezione del cortometraggio di Davide Pepe e "Quasi acustico": la vertiginosa fisarmonica di Simone Zanchini. In collaborazione con Iter Itria. A seguire

A caccia di fresco e crescentine sui colli bolognesi

di Beatrice di Pisa



Osteria del Nonno informale, fuori come a casa
Via di Casaglia 62 Bologna
Apertura: Chiuso il Lunedì
T. 051 58909
Cucina tipica bolognese



La Lumiera glamour con gusto

Via di Sabbiano, 4 - 40100 Bologna (Italy)
Apertura: CENA tutti i giorni della settimana - PRANZO dal Mercoledì alla Domenica. Informazioni e prenotazioni: T. 051 589409 - info@lumiera.it
Ambientazione: glamour
Cucina tipica bolognese: pasta fresca, crescentine con affettati e formaggi, roast-beef, freschi antipasti
Segnaliamo un'ottima programmazione per le serate e in particolare quelle del Sabato sera.
SABATO SERA CENA & JAZZ NIGHT LIVE
Sabato 17 Luglio Live Guest
Sabato 24 Luglio Live Nicoletta Fabbri
Sabato 7 Agosto Live Nicoletta Fabbri
Sabato 11 Settembre Live Guest



Ristorante Pizzeria Pepperoni perché il glutine non sia un limite!

via Barbiano 7 - 40136 Bologna (Italy)
Info: tel. 051 33 36 58 - e-mail. info@pepperoni.it
Apertura:tutti i giorni, pranzo, pranzo e cena

Ristorante Antica Grotta consiglio per gruppi

via di Roncizio, 30 - Bologna
Apertura: 12:30 - 14:30 19:30 - 01:00 - Chiuso per turno: LUNEDÌ
Info: tel. 051/3399513 - www.anticagrotta.it



Vito alle coppie e ai creativi
Pizzeria con cucina WineBar Caffetteria
P.IVA 00749960373
via Monte Albano, 5 (SAN LUCA) Bologna
telefono e fax. 051.437711
cellulare 3318716591
vito@vito.it
aperto tutto l'anno ma non il martedì (se feriale)

II FORTE JOLA

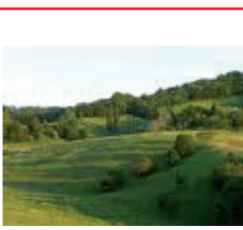
per gli amanti del divertimento
Via Monte Donato, 17 - Bologna
APERTO Lunedì - Venerdì - Sabato - dalle 20,00 alle 03,00
Informazioni e prenotazioni: Tel: 051.480225
Mob: 339.7646486 - 335.8188771



Trattoria Monte Donato per tutti
www.trattoriomontedonato.it
Via Siepelunga, 118 40141 Bologna
T.051 472901
Apertura: chiuso il lunedì (la domenica in luglio e agosto)

Trattoria Vizzano per ciclisti e amanti della cucina casalinga

Via Vizzano, 17 - Vizzano Sasso Marconi - Bologna
Tel. 051.847054 meglio prenotare
Aperto: pranzo e cena-chiuso Martedì e dal 2 al 27 agosto 2010.



Ristorante I Prati di Mugnano per tutti

Via Vizzano, 8 - Vizzano Sasso Marconi - Bologna
Tel. 051.841818
Aperto: tutti i giorni tranne il Lunedì a pranzo e a cena

Trattoria Lambertini per tutti

Piazza garibaldi, 5 40065 - Pianoro (BO) Italia
Tel. 051.777606
Aperto tutti i giorni tranne il lunedì e la domenica sera. Pranzo e cena

Agenda eventi

La radice dello zucchero

In collaborazione con la Coop. Soc. Anima
Quando: 29 agosto - ore 16.00
Dove: San Marino Bentivoglio, Museo della Civiltà Contadina - Via Sammarina, 35
Visita guidata alla sezione del museo dedicata alla storia della bieticoltura, raccolta di barbabietole dal campo e laboratorio per misurarne il tenore zuccherino.
Tel 051.891050

Burt Lancaster è sempre un buon corsaro!

Proiezione: Il Corsaro dell'isola verde
Quando: 23 agosto 2010 ore 21
Dove: Quartiere San Vitale - Vicolo Bolognetti
Vicolo Bolognetti, 2
Regia di Robert Siodmak, USA 1952, 104'.
Genere: Avventura.
Burt Lancaster è Capitán Vallo alla guida di un'imbarcazione pirata accompagnato dal fedele e muto braccio destro Ojo. (Dalla collezione del prof. Carlo Mauro) € 4

Bologna vista dalla torre

Quando: 25 agosto 2010 ore 21
Dove: Torre Prendiparte o La Coronata Via Sant'Alò, 7
Si sale sulla torre e si gode di un panorama unico. Serata in una delle poche torri ancora accessibili al pubblico
Rassegna: Riscoprire Bologna ... d'estate 2010. € 15 / 8 - tel. 348 1431230 (pomeriggio e sera) prenotazione obbligatoria. www.didasconline.it

Bye Bye Salotto del Jazz

Festa di chiusura serate jazz con Jimmy Villotti Pippo Guarnera "Jazzin' the funk" Duo
Quando: 27 agosto 2010 ore 21
Dove: Via Mascarella
Rassegna: Il Salotto del Jazz 2010
www.cantinabentivoglio.it

Meeting per l'amicizia tra i popoli

XXXI Edizione. Quella natura che ci spinge a desiderare cose grandi è il cuore

Quando: 22 - 28 agosto ore 10.00 - 24.00 circa.
Dove: Rimini (RN) Nuovo Quartiere Fieristico - Via Emilia 155 - Rimini Nord
www.meetingrimini.org

Danza Urbana

Festival Internazionale di Danza nei Paesaggi Urbani
Quando: 1° all'11 settembre
a chiusura del cartellone delle iniziative estive del Comune di Bologna. www.danzaurbana.it.

Fira di Sdaz

Fiera di Pontecchio
Quando: dall'8 al 12 settembre
Dove: Sasso Marconi
nel borgo e intorno a Palazzo de'Rossi. Dalla mattina a notte fonda spettacoli, assaggi di prodotto tipico, bancarelle varie e oggetti della tradizione contadina.

CostArena 2010



Quando: Dal martedì al sabato fino al 18 settembre
Dove: Costarena, Via Azzo Gardino 48
Cena con teatro, musica e intrattenimento culturale. Tra gli eventi: Paolo Vergnani 3 e 17 agosto. Serata dedicata a Federico Fellini 15 settembre
Prenotazione consigliata: 347 0136000
Programma completo su www.uniassbo.org

Tutti gli appuntamenti su www.bolognadavivere.com

SCONTI PIU'
ABITUATI A DESIDERARE DOPPIO.

A Castel Guelfo The Style Outlets
FINO AL 4 SETTEMBRE.

Sconti Più, il doppio sconto che ti fa risparmiare
FINO AL 70% SUL PREZZO OUTLET
in oltre 100 negozi.

A14 BO-AN USCITA CASTEL SAN PIETRO
APERTI 7 GIORNI SU 7
www.thestyleoutlets.it

castel guelfo
thestyleoutlets™