

Bologna, anche l'arte vuole la sua torre

A due passi dagli Asinelli nasce il Museo firmato da Bellini

Itinerario

ROBERTO DUIZ

Bologna, dice ad un immaginario interlocutore Carlo Lucarelli che ci vive e lavora, «è una cosa grande, che va da Parma fino a Cattolica, dove davvero la gente vive a Modena, lavora a Bologna e la sera va a ballare a Rimini. E' una strana metropoli, che si allarga a macchia d'olio tra il mare e gli Appennini». Ciò detto, restringendo il perimetro alla città vera e propria, «nel centro di Bologna non si perde neanche un bambino», come ammoniva un po' sprezzante in musica Lucio Dalla ad un tale che invece vi si era perduto. Facile per lui, che in un altro celebre brano della stessa epoca rivelava che la sua casa era Piazza Grande, per tetto il cielo e tanti amici attorno anche se non c'erano santi che pagavano il suo pranzo e l'amore doveva rubarlo perché «con me di donne generose non ce n'è». E via cantando il lusso della libertà. Quella piazza, che in realtà si chiama Maggiore ma indicarla col suo vero nome tradisce la non bolognesità, è il cuore di Bologna, rettangolare e grande come un campo di calcio, incastonata tra edifici protagonisti della storia cittadina e della vita che nei secoli vi si è svolta, fin dai tempi remoti in cui la città si chiamava Bonomia ed era una delle principali colonie romane sulla via Emilia.

E da lì si dipartono a raggiera le strade principali, quelle lungo le quali si passeggia sotto gli immortali e venerati portici che coprono un percorso, suddiviso in vari itinerari, complessivamente lungo poco meno di 40 chilometri, ammirati dai visitatori e cantati dai poeti, visti anche dall'Unesco come una delle più originali invenzioni urbanistiche del mondo. I portici per il popolo, le torri per gli aristocratici: era questo il motto che guidò l'edificazione della Bologna medievale. Delle tantissime torri

che c'erano ne sono rimaste una manciata. Le più «cartoline» sono quelle della Garisenda e degli Asinelli, che fungono da logo alla città. E per entrare nella cartolina basta percorrere a passo lento l'elegante (ovviamente porticata) via Ugo Bassi. Ma ce n'è una nuova oggi, di torre, proprio lì a un passo, tutta d'acciaio e ve-

tro, apparentemente incongrua ma nient'affatto stridente col contesto. Tanto più che non si tratta di una sede bancaria o di un centro commerciale. È la torre (disegnata da Mario Bellini) che accoglie i visitatori del nuovo «Museo della Storia di Bologna» al Palazzo Pepoli Vecchio (al quale, a sua volta, è stato re-

stituito l'antico décor) e fa da snodo e collegamento alle 34 sezioni. Aprirà al pubblico dopodomani, in occasione della notte bianca dei musei, ed è l'ultimo tassello (il più spettacolare) del progetto Genus Bononiae che da quasi un decennio vede impegnata la Fondazione Cassa di Risparmio di Bologna nel disegnare un percorso museale in città, che utilizza le strade come corridoi di raccordo e palazzi e chiese come sale espositive. E' già definita «l'ottava meraviglia» del progetto, che fino a ieri si limitava a «sette bellezze». E tra i primi a visitarla arriverà Giorgio Napolitano il 30 gennaio.

Sempre in questi giorni, da domani al 30, in altra sede bolognese va in scena ArteFiera, panoramica delle attuali tendenze dell'arte contemporanea che è ormai un evento tra i più attesi dagli addetti ai lavori. Come a dire che l'orizzonte culturale ed artistico, visto da Bologna, non è mai offuscato dalle pur sempre incumbenti e talvolta fitte nebbie padane. Sia che lo si guardi dalla cima della vecchia torre degli Asinelli che dalle vetrate dell'ultimo piano della nuova torre che introduce al viaggio nella

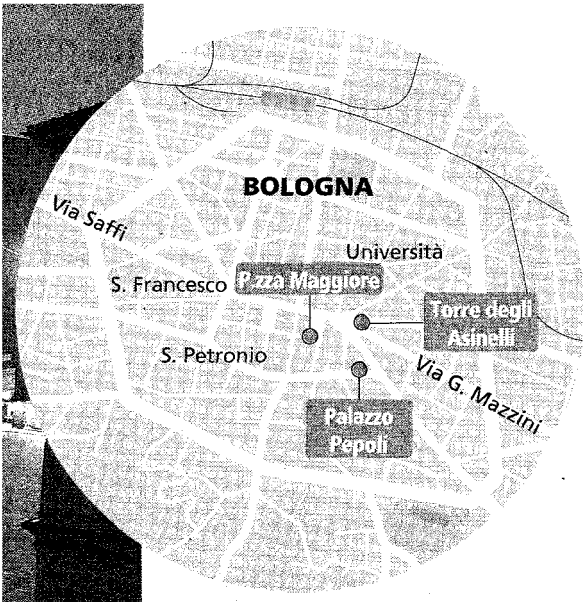
storia di questa «strana metropoli» diffusa in cui si respira odore di provincia e che Francesco Guccini, guardandola dal basso, preferibilmente dalle osterie che sono più numerose delle torri, ha definito «una vecchia signora dai fianchi un po' molli, col seno sul piano padano ed il culo sui colli». Perché Bologna è chiamata sì la Dotta in onore alla sua Università che è tra le più antiche del mondo occidentale, ma è detta anche la Grassa, «volendo alludere - come ha precisato Rino Alessi - più che al peso dei suoi abitanti, alla loro carnalità, al loro amore per la buona tavola e alle sane conseguenze fisiologiche di questo amore». Opulenta la cucina bolognese tradizionale, rigorosamente perpetuata nelle storiche osterie, tra le più celebri delle quali c'è quella Dei Poeti, acquattata nel portico dell'omonima via, volte a vela, camino del '400 e fonte d'acqua sorgiva. Ineguagliabile la mortadella, non a caso chiamata spesso «bologna» in altri contesti geografici. Inevitabili il ragù di carne e la pasta all'uovo: tagliatelle, lasagne e, ovviamente, tortellini, la cui eccentrica forma si dice sia stata ispirata dall'ombelico di Venere, perché anche a tavola ci vuole poesia. Ed è lì che la Dotta e la Grassa rivelano d'essere la stessa persona, beatamente.

«Dotta e grassa» la città ospita in questi giorni performance, installazioni ed eventi legati alla fiera

I consigli di Slow Food

info@slowfood.it





**Piazza
Maggiore**
Il cuore della città
è segnato da
Piazza Maggiore
che ricorda
il passato
comunale
di *Bononia*

Mortadella e tortellini in brodo di cappone

osterie d'Italia

Chi vuole trovare i veri sapori della cucina tradizionale deve fare tappa alla Bottega, uno dei migliori locali di Bologna. Calorosa l'accoglienza dei padroni di casa, motivati e appassionati nello spiegarvi piatti e ingredienti con dovizia di particolari. Piacevolissimo anche l'arredamento, allegro e minimale, con immagini della vecchia Bologna alle pareti e i culatelli in mostra come opere d'arte. Si parte con assaggi di salumi - la profumatissima mortadella classica, il culatello, la spalla cotta, il prosciutto di Parma stagionato 36 mesi - e di parmigiano reggiano, tutti serviti con l'eccellente salsiccia cruda prodotta in proprio. Una perfetta pasta sfoglia fatta in casa è la base comune agli ottimi primi piatti: tortellini in brodo di cappone, tortelloni burro e salvia, tagliatelle al culatello di Zibello. Per secondo, la sostanziosa cotoletta alla bolognese (per due persone), il coniglio con le patate, il galletto arrosto, i bolliti. Tra i contorni, gli spinaci al burro, l'insalata con cuori di carciofo, parmigiano reggiano e aceto balsamico. Per chiudere, sorbetti alla frutta, la zuppa inglese e la pinza. Buona carta dei vini, dai Lambruschi ai migliori della Romagna. La sera o il sabato è necessario prenotare. Prezzi: 35-40 euro vini esclusi.

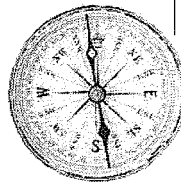


OSTERIA BOTTEGA, VIA SANTA CATERINA 51, BOLOGNA, TEL. 051-585111, CHIUSO DOMENICA E LUNEDÌ

fuoghi del gusto

Il pane di montagna al forno Calzolari

Ha oltre cinquant'anni di vita Il forno di Calzolari, in via del Mercato 2 a Monghidoro (tel. 051-6555292), che propone eccellenti pani, dolci, biscotti. Ne è fondatore Franco, cui nel tempo si sono affiancati i figli Matteo e Tommaso. Proprio con l'arrivo delle nuove generazioni è cresciuto il desiderio di utilizzare materie prime locali di qualità, provenienti in particolare dal consorzio Montagnamica, un'associazione di agricoltori di cui i Calzolari sono soci fondatori. Il pane montanaro, quello al farro e quello di antiche varietà di grano (mentano, gentilrosso, sanpastore) sono lievitati con la pasta madre mantenuta in vita da otto anni, e sono cotti in uno speciale forno a pietra, che prima conserva il calore e poi lo rilascia ai pani per una migliore conservazione. Tra i dolci, da segnalare gli zuccherini (fatti senza lievito come un tempo), le pinze con la mostarda, le crostate, la mingona (torta di castagne). L'azienda è presente anche a Bologna nel punto vendita di via delle Fragole 1 (tel. 051-443401) e presso il Mercato della Terra (ogni sabato in via Azzo Gardino 65), il progetto di mercato contadino di vendita diretta e a basso impatto ambientale promosso da Slow Food.



Angelo Surrusca

