

Alla riscoperta di Bologna tra sacro e profano

La più importante città europea del 1100: un viaggio attraverso la magia delle vie storiche del suo centro medievale e i suoi ristoranti di fama mondiale

Bologna, la dotta, la turrata, la grassa, il capoluogo dell'Emilia Romagna, città fervente dal punto di vista culturale, artistico ed economico, una città affascinante e misteriosa, la città italiana centro della cultura europea nel Medioevo e oggi nuova entrata nelle mete del turismo mondiale grazie alle numerose iniziative turistiche che le aprono finalmente le porte e gli onori che si merita. Bologna, la città dotta per eccellenza, rappresentava nel medioevo il caput mundi della cultura laica con la sua università, la più antica del mondo occidentale (1088), che richiamava attorno a sé le grandi menti europee del tempo: era la Bologna generatrice ed accentratrice di medici, matematici, filosofi e astrologhi, i ricercatori di quelle verità celate dalla ferrea censura del tempo, una Bologna misteriosa ed ermetica, brulicante di sapere, dove tutt'ora permane una dualismo nella sua lettura artistica ed architettonica.

Insieme a Santiago di Compostela e Praga rientrava in quel triangolo alchemico di dotti e studiosi che la ritenevano centro fondamentale per l'elevazione culturale: la frequentarono personaggi illustri come Keplero, Michele Scoto, Cecco D'Ascoli, Paracelso, Tommaso d'Aquino apprezzati studiosi, molto ambiti dalle corti europee del tempo.

La Bologna ermetica, permeata di simboli, rappresenta per chi la vuole conoscere un luogo magico e misterioso da scoprire con diversi itinerari dedicati ai suoi luoghi più emblematici: dall'Archiginnasio sede dell'antica università con la sua architettura astrologica e lo stupefacente teatro anatomico di Levaniti, all'incompiuta basilica di San Petronio con la sua meridiana, a Piazza Maggiore e i maestosi palazzi che la circondano tra cui quello di Re Enzo, Palazzo dei Notai e del Podestà, fino alla chiesa di Santo Stefano, le Sette Chiese, dove risiedono sotto le spoglie cattoliche, memorie di antichi culti isiaci.

Bologna, la turrata, la città delle Due Torri, risalenti agli inizi del XII secolo, la Garisenda, ricordata più volte da Dante Alighieri e la torre degli Asinelli che con i suoi 97 m sovrasta la città e ne permette una vista a 360 gradi: le torri rendevano Bologna una metropoli di grattacieli medievali, riprese in chiave moderna dal famoso architetto giapponese Kenzo Tange nel conosciuto ed innovativo centro fieristico.

Ma come non ricordare che i suoi 38 km di portici la rendono l'unica città al mondo con il centro storico interamente servito da queste strutture, fra le quali si annovera quello più

lungo al mondo, terminato nel 1715, che porta con i suoi 3.500 m e le sue 666 arcate al santuario della Beata Vergine di San Luca.

Dulcis in fundo è d'obbligo soffermarsi sull'epiteto che l'ha resa famosa in tutto il mondo, Bologna, la grassa: "Quando incontri la cucina Bolognese fai la riverenza che merita", così diceva il grande esperto culinario Pellegrino Artusi, che con grandi elogi descrisse la cucina bolognese,



patria del tortellino, che la leggenda vuole ispirato all'ombelico della dea Venere, per non dimenticare le lasagne, la mortadella e il ragù, la famosa salsa bolognese degli stranieri.

A ristoranti storici come Rodrigo nel cuore della città, nell'antico palazzo dove risiede-

va la Zecchino nella conosciuta prestigiosa cantina, rinomato per i suoi tortellini e fritto, vengono affiancati nuovi, che la tradizione culinaria bolognese, ristorante All'Arcangelo Michele di

San Lazzaro di Savena, alle porte della città, già meta degli esperti palati dei buongustai, dove all'interno di un antico cascinale di campagna, finemente restaurato, si possono assaggiare le famose tagliatelle e lasagne fresche dello chef con una cura particolare che

va dalla scelta delle farine fino alla loro preparazione con gli eccezionali condimenti. Tutte queste realtà storico-artistiche e culinarie fanno di Bologna una città unica ed ineguagliabile che ogni volta sorprende per il suo fascino e per i suoi sapori.

