

Ricevi GRATIS il pdf del giornale iscrivendoti alla newsletter Agenda News sul sito www.bolognadavivere.com o scrivendo a info@bolognadavivere.com

Le ricette di stagione aspettando il Natale con le Cesarine



Christmas Traditions on Bologna's Table English Version

Scan here >



Le Tradizioni di Natale sulla Tavola di Bologna

Il cibo è sempre al centro delle tradizioni bolognesi e anche a Natale la tradizione propone menù ricchi e gustosi, talvolta rivisitati in chiave moderna e perché no vegetariana (senza già qualcuno che storce il naso).

Scopriamo insieme quali sono le portate protagoniste della tavola del Natale bolognese, invitandovi a inviarci le vostre ricette e varianti in modo da condividerle sui nostri social.

Il Cenone della Vigilia: la tradizione del Pesce

Sebbene Bologna non sia una città di mare, la Vigilia di Natale è tipicamente dedicata a piatti a base di pesce, seguendo la tradizione cattolica del digiuno dalla carne. Tra le preparazioni più amate troviamo:

- Baccalà mantecato: una delizia cremosa, spesso accompagnata da crostini o polenta.
- Spaghetti con vongole: semplici ma raffinati, profumati con aglio e prezzemolo.
- Anguilla in umido: una ricetta

antica che richiama le origini della cucina povera.

Il Pranzo di Natale: Sua Maestà il Tortellino

Il vero cuore del Natale bolognese è il pranzo del 25 dicembre, dove dominano i tortellini in brodo, spesso fatti in casa, la cui ricetta viene tramandata di generazione in generazione.

- Tortellini in brodo serviti in brodo di cappone
- Lasagne verdi alla bolognese: strati di sfoglia verde (colorata con gli spinaci), ragù, besciamella e Parmigiano Reggiano.

Accanto a questi primi, non mancano i secondi di carne:

- Cappone ripieno: farcito con un composto di carne macinata, uova e spezie.
- Faraona al forno: spesso arricchita con pancetta e aromi.

Non dimentichiamo gli Antipasti dove la mousse di mortadella è immancabile.

continua all'interno



Ricetta della Cesarina Sissi Zambelli di Milano

RICETTA PER DUE PANETTONI TRADIZIONALI DA 500 G

INGREDIENTI

315 g farina 0, 200 g di burro, 165 g di zucchero, 200 g di canditi misti, 110 g uvetta ammollata in acqua e Marsala, 30 g di miele, 12 g di lievito di birra fresco, 5 tuorli, vaniglia, lievito madre, sale, olio di semi e 1 limone.

PROCEDIMENTO

Pesate 250 g di farina e 100 g di zucchero. Nella ciotola dell'impastatrice mettete 90 g di lievito madre e 100 g di acqua e scioglietelo. Aggiungete alla ciotola poca farina, un cucchiaino di zucchero e il lievito

continua all'interno

Le Cesarine:

L'accoglienza di casa, i piatti della tradizione cucinati con amore, migliaia di ospiti prevalentemente internazionali: sono questi i semplici ingredienti della ricetta di Cesarine.com - la più antica e diffusa rete di cuoche e cuochi casalinghi in Italia. Persone che aprono le porte delle proprie case a viaggiatori provenienti da tutto il mondo, offrendo loro esperienze uniche e incentrate sulla cucina tradizionale del territorio. Nata nel 2004 sotto l'egida del Ministero delle Politiche Agricole e dell'Università di Bologna, nel 2018 Cesarine è diventata PMI innovativa e nel 2023 Società Benefit. Cesarine è oggi un'eccellente vetrina della cucina italiana più autentica, pronta a diventare nei piani per il prossimo triennio la prima piattaforma di food experience a livello internazionale. Il mercato di questo settore vale oggi circa 130 miliardi nel mondo e 0,5 in Italia, unicamente digital. La mission di Cesarine è proteggere, tramandare e diffondere l'inestimabile valore della cucina di casa italiana, fatta di tradizioni locali uniche, di genuinità e di pazienza, e intrisa di storie familiari che affondano le proprie radici nella cultura del territorio.

REGALE DI NATALE?

Bottega botlé

COMPONI LA TUA BOX REGALO CON LE PRELIBATEZZE DELLA FOOD VALLEY!

VIA MARSALA 13/C
BOLOGNA 051 19907298

Buone feste!

Centro SanRuffillo

Da lunedì a sabato dalle ore 08.00 alle ore 21.00; domenica dalle ore 09.00 alle ore 20.00

Domenica 8 dicembre (orario 09:00-20:00)
Martedì 24 dicembre (orario 08:00-19:00)
Martedì 31 dicembre (orario 08:00-18:00)
Lunedì 6 gennaio (orario 09:00-20:00)

Chiuso
Mercoledì 25 Dicembre
Giovedì 26 Dicembre
Mercoledì 1 Gennaio 2025

Agenda news

Segui Bologna da Vivere su **eventbrite**
www.eventbrite.it/o/bologna-da-vivere-32631415081
e su **facebook** www.facebook.com/BolognaDaVivere
Non perderti gli eventi in programma!!



Periodicità 15 giorni
www.bolognadavivere.com



Mer 11 dicembre – Ore 10.00

La Basilica di San Luca

Visita guidata con Anna Brini e aperitivo offerto da Vito a San Luca, dopo la visita Ritrovo: davanti al cancello d'ingresso della Basilica, a livello della strada, ore 9.50 Contributo: 12 euro (soci Coop Alleanza 3.0, sconto 10%) + 3 euro per il noleggio delle radioline L'appuntamento fa parte della rassegna La Bologna delle Donne Prenotazioni al 3357231625 o al link www.eventbrite.it/e/biglietti-santuario-della-beata-vergine-di-san-luca-visita-e-aperitivo-da-vito-1076429943939?aff=ebdsoporgprofile

15 gennaio – Ore 10.00

San Sigismondo e il miracolo della Santa Bambina

Visita guidata con Anna Brini Ritrovo: via San Sigismondo 7, ore 9.50 Contributo: 10 euro (soci Coop Alleanza 3.0, sconto 10%) + 3 euro per il noleggio delle radioline. Prenotazioni al 3357231625

www.bolognadavivere.com/2024/10/bolognadelledonne2024/

ANTEPRIMA

Dal 6 al 16 febbraio 2025

13ª edizione di ART CITY Bologna

Come oramai di consueto, ART CITY Bologna attirerà l'attenzione di un pubblico amante dell'arte contemporanea con una ricca proposta di eventi. www.bolognadavivere.com/2024/11/art-city-bologna-anteprima/

Fino al 9 febbraio

Rio Ari O

Quarant'anni di creatività libera e intensa raccontata attraverso le opere che hanno accompagnato quattro decenni di una carriera musicale di successo. Rio Ari O è la mostra con cui Luca Carboni celebra la sua intensa attività: è infatti del 1984 l'album d'esordio canoro e autorale uscito sotto il titolo di ...intanto Dustin Hoffman non sbaglia un film. al

Museo della Musica www.bolognadavivere.com/2024/11/rio-ari-o-luca-carboni-40-anni-tra-musica-e-arte/

Dal 30 novembre

Riapre Palazzo Pepoli

Oltre al Museo della Storia di Bologna, al via un palinsesto di iniziative per cittadini e visitatori con visite guidate, concerti, spettacoli, cicli di conferenze e tanto altro per arricchire l'offerta culturale della città www.bolognadavivere.com/2024/11/riapre-palazzo-pepoli-e-diventa-luogo-di-incontro-dei-saperi/

Settore Musei Civici Bologna su Arts&Culture

Il Settore Musei Civici Bologna è su Google Arts & Culture, la piattaforma su cui musei, istituzioni non profit e archivi condividono tesori, storie, conoscenza e partecipazione con un pubblico globale online. www.bolognadavivere.com/2024/11/settore-musei-civici-bologna-e-su-google-arts-culture/

Fino all'11 maggio 2025

20ofmusic

La speciale programmazione di festeggiamenti dedicati ai 20 anni di apertura del Museo internazionale e biblioteca della musica del Settore Musei Civici Bologna, si chiude con una nuova formula della rassegna wunderkammer – il museo delle meraviglie che quest'anno sperimenterà un inedito calendario

semestrale. Fino all'11 maggio 2025, giorno del compleanno del museo, sono 47 gli appuntamenti proposti tra concerti, narrazioni musicali e visite speciali alla scoperta dei tesori musicali del museo e della biblioteca, di cui 18 con ingresso gratuito. www.bolognadavivere.com/2024/12/wunderkammer-il-museo-delle-meraviglie-4/

11 dicembre ore 21

Autoritratto

Al Teatro Laura Betti di Casalecchio. Lo spettacolo prenderà in esame un caso particolare, un vero e proprio spartiacque nella coscienza collettiva: il rapimento e l'omicidio di Giuseppe Di Matteo, il bambino figlio di un collaboratore di giustizia, rapito, tenuto per 778 giorni in prigione in condizioni spaventose e infine ucciso per poi venire sciolto nell'acido www.bolognadavivere.com/2024/11/autoritratto-al-teatro-laura-betti/

I MERCATINI IN CITTÀ

Luci, decorazioni e addobbi. Da Santa Lucia alla Fiera di Natale.



www.bambinidavivere.com/2024/11/13/mercatini-di-natale-in-citta-3/

Fino al 16 febbraio 2025

Alex Trusty. Contemporary Museum Watching

I Musei Civici d'Arte Antica del Settore Musei Civici Bologna sono lieti di accogliere nelle sale espositive delle Collezioni Comunali d'Arte Contemporary Museum Watching, personale del fotografo Alex Trusty. Dopo il successo di pubblico e di critica riscontrato questa primavera a Palazzo Reale di Milano, arriva a Bologna questa mostra che vuole essere un vero e proprio omaggio al processo artistico e alla fruizione delle opere d'arte. www.bolognadavivere.com/2024/11/alex-trusty-contemporary-museum-watching/

Fino al 10 febbraio 2025

Nino Migliori, i miei gioielli

La mostra presenta la produzione inedita e più insolita del Maestro della fotografia Nino Migliori: i gioielli. Insieme a una selezione di pezzi unici realizzati tra gli anni Settanta e Ottanta provenienti dalla collezione personale dell'artista, saranno esposti 5 lightbox fotografici e una serie di riproduzioni d'autore ispirate agli originali, con lo scopo di raccogliere fondi a favore delle attività di assistenza e formazione della Fondazione Hospice MT. Chiantore Seragnoli. www.bolognadavivere.com/2024/11/nino-migliori-i-miei-gioielli/

Dal 23 novembre 2024 al 5 maggio 2025

Prospettive d'Oriente

La donazione Norman Jones al Museo Civico Medievale, dedicata alla collezione di Norman Jones (1903-1985), pervenuta al

Comune di Bologna nel 2023 grazie al generoso atto di donazione voluto dalla figlia Ruth, per consentire la più ampia fruibilità da parte del pubblico e degli studiosi. Museo Civico Medievale Via Alessandro Manzoni 4, Bologna www.museibologna.it/medievale

18 Dicembre 2024 ore 20.30

Giselle all'Arena del Sole

In scena l'incanto delle coreografie e dei costumi di uno dei corpi di ballo più famosi al mondo. Balletto romantico per eccellenza, nasce dalla fantasia del grande scrittore Théophile Gautier, affascinato dalla leggenda delle Willi, personaggi della tradizione popolare tedesca. www.bolognadavivere.com/2024/11/giselle-allarena-del-sole/

Fino al 15 gennaio 2025

La storia dell'urbanistica moderna di Bologna

La Piazza coperta di Salaborsa e l'Aula magna dell'Accademia di Belle Arti di Bologna si aprono al racconto pubblico della storia dell'urbanistica moderna di Bologna, ricostruendo le vicende legate alla pianificazione della città, attraverso l'analisi dei Piani Urbanistici adottati dal 1967 a oggi e dei più significativi interventi di riqualificazione realizzati nel centro storico. www.bolognadavivere.com/2024/11/storia-dellurbanistica-moderna-di-bologna/

7 dicembre 2024 e 4 e 5 gennaio 2025

Disney Concerts

Torna al Teatro Europa Auditorium Disney Concerts con due nuovi appuntamenti speciali: **La Bella e La Bestia in Concert** il 7 dicembre 2024 e **Frozen in Concert** il 4 e 5 gennaio 2025. www.bolognadavivere.com/2024/10/disney-concerts-al-europauditorium/

Fino al 6 gennaio 2025

Vera Lutter

Spectacular. Un'esplorazione della luce

Mostra curata da Francesco Zanot al Mast. Scarica lo speciale



www.bolognadavivere.com/wp-content/uploads/2024/10/Bolognadavivere_speciale-Arte-Mast.pdf

Fino al 6 gennaio 2025

L'Affare Morandi

Casa Morandi, in collaborazione con MAMbo – Museo d'Arte Moderna di Bologna e Museo Morandi del Settore Musei Civici Bologna, presenta la mostra L'Affare Morandi di Vittoria Chierici e a cura di Maura Pozzati, visitabile fino al 6 gennaio 2025. www.bolognadavivere.com/2024/10/laffaire-morandi-di-vittoria-chierici/

TUTTI GLI APPUNTAMENTI SU WWW.BOLOGNADAVIVERE.IT



**NUOVI CORSI
IN PRESENZA E ON LINE
DA GENNAIO 2025**



ISTITUTO
DI CULTURA GERMANICA
GOETHE-ZENTRUM BOLOGNA
Via de' Marchi, 4
40123 BOLOGNA

Per informazioni ed iscrizioni: Tel. 051/225658
info@istitutodiculturagermanica.com

Le ricette di stagione aspettando il Natale con le Cesarine



Ricetta della Cesarina Joelle Néderlants di Livorno

**DOLCE AD ALBERO
ISPIRATO DALLO ZUCCHOTTO
DI FIRENZE**

Dose per 4 persone. 20' di preparazione, più per chi vuole preparare i savoiardi 15' di preparazione e 10' di cottura
Facile

INGREDIENTI

10/14 savoiardi sardi da pasticceria o fatti in casa.
Savoiardi: 70 g di albumi (2), 40 g di tuorlo (2), 50 g di zucchero, 50 g di farina 00, sale, zucchero al velo per spolverizzare.
Crema di ricotta: 250 g di ricotta vaccina, 200 g di panna fresca, 50 g di cioccolato fondente 75%, 35 g di zucchero al velo, buccia grattugiata di 1 mandarino non trattato.

Bagna per i savoiardi: 2 mandarini, 2 buste di tisana al karkadè, volendo 1 o 2 cucchiaini di vin Santo o alchermes vegano.

dè, volendo 1 o 2 cucchiaini di vin Santo o alchermes vegano.

Savoiardi fatti in casa: montate a neve fermissima l'albume con lo zucchero ed un pizzico di sale con le fruste elettriche, aggiungete il tuorlo continuando a montare, integrate delicatamente con una spatola in silicone la farina setacciata.

Versate l'impasto in un sac à poche, foderate una teglia con la carta da forno e con il sac à poche realizzate dei bastoncini di circa 14 cm ben distanti perché gonfieranno, spolverizzate di zucchero al velo.

Infornate la teglia nel forno modalità statica preriscaldato a 200 gradi per circa 10/12'. Lasciateli raffreddare.

Preparate la bagna mettendo 300 ml d'acqua a bollire, spe-



gnete e lasciate in infusione per il tempo indicato le 2 buste di karkadè, poi lasciate raffreddare. Spremete i 2 mandarini e mescolate il succo con l'infuso, volendo aggiungete anche il vin Santo o l'alchermes vegano. Crema di ricotta: tritate il cioccolato, montate la panna fresca, mescolate con la frusta la ricotta con lo zucchero al velo, grattugiateci la buccia del mandarino e aggiungete il cioccolato, mescolate, e con la spatola integrate la panna montata con delicatezza, mettete in frigorifero.

Montate il dolce direttamente sul piatto di servizio; preparate la base del dolce allineando 4 o 5 biscotti e con un anello o un piatto di 16 cm di diametro ritagliate i biscotti, così avrete un disco di savoiardi, bagnateli con la bagna di karkadè e rimetteteli sul piatto in modo da ricomporre il cerchio. Adagiate la crema di ricotta sopra i biscotti lasciando un bordo di 1 o 2 cm, potete utilizzare un sac à poche, allineate altri 4 biscotti e ritagliate un cerchio più piccolo di 12 cm, bagnateli con la bagna e adagiateli sopra la crema, finite con altra crema e decorate a piacere con del cioccolato grattugiato e volendo con della frutta candita al naturale (ciliegie o altro) o torrone friabile tritato.

Continua Ricetta del Panettone

di birra. Iniziate a impastare. Unite il primo tuorlo, un cucchiaino di zucchero e impastate ancora. Aggiungete farina, tuorli e zucchero sino a finire. Unite 90 g di burro morbido, diviso in pezzetti, e impastate bene perché si assorba tutto. Prendete ora un contenitore cilindrico, abbastanza alto, ungetelo con l'olio di semi e versateci dentro l'impasto, che lascerete lievitare coperto, sino a che non triplicherà il suo volume. Riprendete l'impasto, mettetelo ancora nell'impastatrice. Intanto pesate 65 g di zucchero e 65 g di farina. Aggiungete all'impasto 30 g di acqua e 30 g di zucchero preso dai 65. Unite un po' di farina e aggiungete poi, come per il primo impasto, 4 tuorli e il resto di zucchero e farina. Unite 3,5 g di sale con il 4 tuorlo e per ultimo il miele. Alla fine mettete 80 g di burro, poco alla volta, mescolando bene perché si amalgami. In un piccolo tegame mettete

30 g di burro, l'uvetta strizzata, i canditi, i semi del baccello di vaniglia, la scorza di un limone. Unite tutto all'impasto, mescolate per un minuto e poi lasciate riposare per 30 minuti. Dividete l'impasto a metà, coprite ogni panetto e lasciate riposare per 40 minuti. Chiudeteli singolarmente in un sacchetto alimentare, metteteli in forno a 30° e lasciateli lievitare fino a che non raddoppieranno di volume. A questo punto toglieteli dal forno, liberateli dai sacchetti e lasciateli riposare ancora per 30 minuti. Incidete la superficie di ogni panettone a croce, mettete un fiocchetto di burro su ogni superficie e infornate in forno statico a 165° per 40 minuti circa. Negli ultimi 10 minuti alzate il forno a 175°. Togliete i panettoni dal forno, infilate la base con due stecchi da spiedo e lasciateli raffreddare capovolti per una notte.



BUCATINI CON BROCCOLI "ARRIMINATI"

La pasta con i broccoli "arriminati" è un piatto tipico della mia città, Palermo. In particolare a casa mia era il piatto della domenica, nei miei ricordi, mi svegliavo la mattina con il profumo dello zafferano insieme a cipollina, passolina e pinoli. Il mio papà, che cucinava questo piatto, ne faceva sempre qualche porzione in più per poi riscaldarla in padella il giorno dopo.

Le Tradizioni di Natale sulla Tavola di Bologna

Dolci di Natale: Il Certosino e gli altri dolci

La tradizione dolciaria bolognese è ricca e variegata, ma il dolce simbolo del Natale è il Certosino di Bologna (o Panspeziale). Questo antico dolce medievale è preparato con miele, frutta candita, mandorle, cioccolato e spezie, ed era originariamente realizzato dagli speziali (gli antichi farmacisti) e successivamente perfezionato dai monaci certosini.

Altri dolci tipici includono:

- Pinza bolognese: un impasto semplice farcito con mostarda bolognese, una confettura di mele e pere cotogne.

La Storia del Certosino

Il Certosino, noto anche come "Panspeziale", è uno dei dolci più antichi della tradizione bolognese. La sua ricetta risale al Medioevo, quando veniva preparato dagli speziali (antichi farmacisti) usando miele, spezie preziose, frutta candita e mandorle. Nel tempo, furono i monaci certosini a perfezionarlo, e da loro deriva il nome di questa dolce delizia. Oggi è il simbolo delle feste natalizie in città, ma è così speciale che merita di essere gustato tutto l'anno!

Come goderne al meglio

Ti consigliamo di assaporare il Certosino con una tazza di tè caldo o un bicchiere di vino dolce per esaltarne i sapori. Ogni morso è un viaggio nel cuore della tradizione bolognese.

Ricetta della Cesarina Rosa Maria Ingrao di Palermo



Il broccolo, in realtà è un cavolfiore verde (in Sicilia viene chiamato broccolo) un ortaggio ricco di vitamine e sali minerali. Con il termine "arriminati" si indica l'atto di mescolare, con

- Zuppa inglese: un dessert a base di pan di Spagna, crema pasticcera e Alchermes.

Il Brindisi:

Vini e Amari Locali

Non c'è Natale senza un brindisi, e sulla tavola bolognese non mancano mai i vini locali. Tra i più apprezzati troviamo:

- Lambrusco: frizzante e vivace, perfetto per accompagnare i piatti ricchi della tradizione.

- Pignoletto dei Colli Bolognesi: un bianco aromatico, ideale per antipasti e primi leggeri.

Buone feste!!!

il quale si rende cremoso il condimento della pasta. La pasta va servita calda con una spolverata di "muddica atturrata", il pangrattato abbrustolito che, anticamente, era il formaggio dei poveri.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

400 gr bucatini
1 broccolo (kg.1 circa)
1 cipolla bianca
50 gr passolina (uva sultanina siciliana piccola e nera)
50 gr pinoli
4 filetti di acciuga
100 gr pangrattato
2 bustine di zafferano
olio EVO

continua nel retro

Osteria dell'Orsa

Osteria dell'Orsa
via Mentana 1 - Tel 051 231576

Osteria dell'Orsa Fuori Porta

Osteria dell'Orsa Fuori Porta
Via Andrea Costa 35/a - Tel 051 6140842

www.osteriadellorsa.com

sale e pepe

Lessate il broccolo in abbondante acqua salata. Scolatelo al dente e conservate l'acqua di cottura.

Mettete a mollo in una tazza con acqua calda la passolina per farla rinvenire.

In una padella rosolate la cipolla affettata sottilmente nell'olio EVO, per poi unire i filetti di acciuga, la passolina e i pinoli.

A questo punto unire il broccolo bollito e tagliato a pezzetti piccoli, insieme alla bustina di zafferano sciolta in un po' d'acqua.

Fate cuocere per circa 10 minuti "arriminando" in modo da formare un condimento cremoso.

Lessate la pasta nell'acqua dove avete cotto il broccolo, aggiungendo la seconda bustina di zafferano.

Scolatela al dente e ripassatela in padella con il broccolo.

Per la "muddica atturrata" mettetela in un padellino il pangrattato, olio e abbrustolite.

Servitela a tavola in una ciotolina e spolverate ogni singolo piatto.

Buon appetito dalla Cesarina Rosa Maria di Palermo!



Ricetta della Cesarina Patrizia Mauri di Rimini



LA PIADA DEI MORTI

È un dolce tradizionale molto buono che si mangia nel mese di novembre. Fin da piccola mi piaceva cucinare e ho dei bellissimi ricordi legati a questo dolce. Spesso lo facevo con mia nonna e il mio compito era quello di mettere in modo preciso e ordinato le noci, le mandorle e i pinoli. Amo tantissimo questo dolce perché è semplice e genuino. Un po' come la mia cucina: semplice, genuina, tradizionale.

La piada dei morti è un dolce

tipico per la commemorazione dei defunti e si trova nei forni e nelle pasticcerie tutto il mese di novembre; è un dolce semplice, ma buonissimo. L'impasto è fatto con olio, uvetta e ricoperto di frutta secca.

RICETTA PER 8 PERSONE

125 g di farina 0
125 g di farina tipo 1

50 g di zucchero
125 g di acqua
1 uovo
50g di olio
7g di lievito di birra
125 g di uvetta
scorza di 1/2 di arancia-
Per decorare:
60g di noci -50g di mandorle -
15 g di pinoli - 10 g di zucchero-
20 g di acqua

PROCEDIMENTO

Mettere in ammollo l'uvetta - Prendere una ciotola, mettere le farine, il lievito sbriciolato, lo zucchero e l'acqua, mescolare aiutandosi con un cucchiaino. Aggiungere anche l'uovo e continuare a mescolare per 10 minuti sempre con il cucchiaino Mettere il sale e poi l'olio a più riprese . Aggiungere l'uvetta strizzata

e asciugata . Fare lievitare l'impasto almeno 3 ore (impasto molto morbido) Riprendere l'impasto e metterlo in una tortiera unta d'olio del diametro di 26 e farlo lievitare per almeno un'ora .Alla fine decorare con noci -mandorle- e pinoli - e spennellare sopra la soluzione di acqua e zucchero— in forno 180 g per 28 minuti

TEATRO COMUNALE PAVAROTTI-FRENI
Stagione 2024/2025



A Natale regala il Teatro



Un pacchetto di spettacoli ad un prezzo davvero speciale!

PACCHETTO DI NATALE

Lucas Debargue, pianoforte - 10.01.2025

Sherlock Holmes, musical - 19.01.2025

Cavalleria Rusticana/Pagliacci - 22.03.2025

Platea

Palchi centrali di I e II ordine posti davanti	
34-64 anni	92,00 € anziché 115,00 €
28-33 anni	69,00 € anziché 92,00 €
19-27 anni	34,50 € anziché 57,50 €
over 65	57,50 € anziché 80,50 €

Palchi centrali di III e IV ordine posti davanti	
Palchi laterali di I e II ordine posti davanti	
34-64 anni	76,00 € anziché 95,00 €
28-33 anni	57,00 € anziché 76,00 €
19-27 anni	28,50 € anziché 47,50 €
over 65	47,50 € anziché 66,50 €

www.teatrocomunalemodena.it | Corso Canalgrande 85, Modena
in vendita dal 30 novembre