

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

PROMUOVERE COMUNITÀ EMPATICHE

AUGURI DI BUONE FESTE

www.aicisbologna.it
info@aicisbologna.it
tel. 051 644.08.48

La storia dei veri Spaghetti alla Bolognese

>>> English version



Esistono due ricette di spaghetti alla bolognese. Una appartiene alla tradizione locale della città felsinea, l'altra nasce Oltreoceano. Gli spaghetti alla bolognese "di Bologna" si condiscono con una salsa di tonno, quelli americani con ragù e, spesso, polpette.

Entrambe le ricette nascono nella cucina che amo di più, quella di casa. E da qui, con fortune diverse, inizia la loro storia.

La prima ricetta è nota ai bolognesi e poco o nulla conosciuta (anche) nel resto d'Italia, la seconda è ben più famosa, anche per la polemica che l'accompagna di ricetta "inventata".

Gli spaghetti alla bolognese d'Oltreoceano.

A Bologna, sono le tagliatelle all'uovo - non gli spaghetti - la pasta che chiama il ragù detto alla bolognese.

Ma quando milioni di persone nel mondo cucinano e mangiano un piatto, come si fa a dire che quella ricetta non esiste? Certo, non appartiene alla vera tradizione bolognese, anche se il nome fa riferimento al condimento del ragù locale.

È una ricetta italo-americana legata al contesto degli italiani emigrati che, ancora oggi, cucinano italiano con gli ingredienti a loro disposizione.

Nel caso degli spaghetti alla bolognese, immagina una famiglia di italiani che vive negli Usa, e magari non ha origini bolognesi, ma ha voglia di pasta al ragù. E, chissà, magari neppure il ragù era bolognese considerando la tendenza a mettere polpettine di carne.

Una tradizione che porta verso il sud Italia, di certo non a Bologna. **E tuttavia, provo simpatia, anche tenerezza, per questo piatto che nasce in una cucina di casa geograficamente e sentimentalmente lontana "da casa" (dove casa significa affetti famigliari e patria).**

L'unica ragione per cui non cucinerei questo piatto è che contiene un errore tecnico. La pasta lunga e di grano duro non raccoglie il sugo di carne che scivola via senza restare attaccato agli spaghetti.

Spaghetti alla bolognese di Bologna

La diffusione è precedente rispetto alla bolognese d'Oltreoceano.

continua all'interno



Casa Riva and Casa Reno
Via Riva di Reno, 4

*A stay that's Unique,
Unforgettable,
and all about You*

Un soggiorno Unico,
Indimenticabile,
con te al centro



Prenota ora/book now
su Booking o Airbnb
CIN: IT037006B4UL55XIRT
CIR: 037006-CV-00983

Palazzo Pallavicini

ANTONIO LIGABUE
03/10/24 - 28/02/25

Martedì - Domenica
10.00 - 20.00 (ultimo ingresso ore 19.00)

TINA MODOTTI
26/09/24 - 16/02/25

con il patrocinio di

Palazzo Pallavicini | Via San Felice 24, Bologna



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



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

Arte Fiera 2025: le Date

www.bolognadavivere.com/2024/06/arte-fiera-48-anteprima-le-date-2025/



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/



19 febbraio 2025 ore 20.30,

Music for the Cure

Al Teatro Auditorium Manzoni di Bologna, l'evento di raccolta fondi MUSIC FOR THE CURE il pianista Stefano Bollani si esibisce in Piano Solo, recital che rinasce ogni sera unico e inaspettato, in

un flusso musicale governato dalla travolgente immaginazione sonora di Bollani.

www.bolognadavivere.com/2024/12/music-for-the-cure/



Dal 19 al 21 dicembre

Vertigo

Piazza Maggiore accoglierà questa straordinaria proposta artistica, che inviterà il pubblico a muoversi liberamente nello spazio, esplorando e lasciandosi guidare dalle suggestive immagini e dalla musica avvolgente. Camminare sulla superficie del Crescentone non sarà solo un atto fisico, ma un'esperienza simbolica che condurrà lo spettatore a confrontarsi con la profondità e le vertigini dell'esistenza.

www.bolognadavivere.com/2024/12/vertigine-lo-spettacolo-di-natale-per-la-citta/



Dicembre 2024 - gennaio 2025

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 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/



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/

Fino al 4 maggio 2025

"Ai Weiwei. Who am I?"

Ai Weiwei, artista cinese da sempre impegnato nella difesa dei diritti umani, si presenta a Bologna con la sua prima personale. Palazzo Fava
www.bolognadavivere.com/2024/09/ai-weiwei-who-am-i-palazzo-fava/

Fino al 6 gennaio 2025

Martin Parr. Short & Sweet

Il Museo Civico Archeologico di Bologna ospiterà la mostra fotografica a cura di Martin Parr con la collaborazione di Magnum Photos.
www.bolognadavivere.com/2024/07/martin-parr-short-sweet-a-settembre-al-museo-civico-archeologico/

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 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 consentirne la più ampia fruibilità da parte del pubblico e degli studiosi. Museo Civico Medievale Via Alessandro Manzoni 4
www.museibologna.it/medievale

Fino al 21 dicembre 2024

Moraduccio (fotografo + soggetto) di Alessandro Trapezio e Italo Zuffi

Mostra a cura di Antonio Grulli e promossa da Alchemilla. Il progetto Moraduccio nasce nel 2014, ma prende forma nel 2020 con una pubblicazione, un multiplo, numerato e firmato dai due artisti, in 100 copie. Oggi, nel 2024, a distanza di 10 anni dalla loro realizzazione, le fotografie inedite vengono

continua nel retro

Il Pirata del Porto

Ristorante - Pizzeria
Specialità Pesce



Via Del Porto 42 - Bologna

Tel. 051 552750

Orario apertura: 12.00-14.45;
18.30-00.00

Vi aspettiamo al Pirata del Porto
Accesso senza telecamere

La storia dei veri Spaghetti alla Bolognese

Il piatto è noto a Bologna e nelle aree limitrofe e alla sua circolazione contribuiscono il basso costo degli ingredienti e la necessità di seguire il precetto cattolico di astinenza dalle carni nei giorni previsti dalla liturgia.

Per questo stesso motivo, tra le ricette bolognesi di magro e non solo, trovi ingredienti come baccalà e tonno che forse non ti aspetteresti da una città che non è sul mare.

Ma come ricordo spesso, la gastronomia italiana e la geografia delle ricette è legata alla storia che, a volte, porta molto indietro nel tempo. Pensa alla relazione tra baccalà e Vicenza, anch'essa lontana dal mare.

Anticamente, entrambe erano città d'acqua con canali che le rendevano navigabili.

A Bologna il pesce arrivava dall'Adriatico, dalla laguna del delta del Po e anche da più lontano.

L'Accademia della Cucina Italiana ha depositato la ricetta originale presso la Camera di Commercio felsinea (2018), insieme a ragù e tortellini, un esplicito riconoscimento della diffusione e dell'identità del piatto.

Quella che a prima vista potrebbe sembrare una anomalia gastronomica, ha origini storiche. Un tempo la turrita era dunque una città navigabile dotata di canali. E quando ancora non poteva esistere alcuna stazione ferroviaria, c'era il porto. A quei tempi avremmo potuto salpare da Bologna per raggiungere Venezia via Ferrara. Di questa storia antica e affascinante restano le chiuse, qualche canale e un pugno di ricette.

I Bolognesi hanno consuetudine sin dal Medioevo con tonno, baccalà, anguilla e capitone, per citarne alcuni.

Ma per parlare di spaghetti al tonno alla Bolognese bisogna aspettare la fine dell'Ottocento, quando il francese Appert inventa le scatole a tenuta stagna per commercializzare il tonno sott'olio, più economico e comodo da utilizzare di quello essiccato.

Alla diffusione del piatto a partire da inizio Novecento contribuiscono proprio il basso costo degli ingredienti, il loro facile reperimento e la necessità di seguire il precetto cattolico di astinenza dalle carni nei giorni previsti dalla liturgia.

La semplicità di questa preparazione casalinga non ha mai trovato accoglienza nei menù dei ristoranti della città che di fatto, non proponendolo, hanno limitato la sua conoscenza fuori dai confini territoriali.

Ricetta di casa
I veri spaghetti di Bologna esistono e si preparano con il tonno.

La forza di questa ricetta? È un piatto facile e alla portata di tutti che ogni famiglia ha interpretato.

A Bologna c'è chi usa il pomodoro e chi no. L'ingrediente che non può mancare è il tonno.

A casa da me era il piatto della Vigilia di Natale e del periodo quaresimale. La versione della mia famiglia era bianca, senza pomodoro.

Nonna cuoceva lentamente un soffritto di cipolla e capperi tritati prima di unire il tonno scolato dall'olio e sbriciolato con la forchetta. Cuoceva per pochi minuti e il sugo era già pronto.

Prima di condire, aggiungeva al condimento un mestolino generoso di acqua di cottura della pasta.

Cucina di casa dunque. E cucina Bolognese visto che la ricetta incorpora abitudini e sapori noti.

Il sugo degli spaghetti alla Bolognese ha altre peculiarità. Oltre al tonno, la base si fa con pomodoro e cipolla, che è quella tipica del friggione, versatile e antica ricetta di tradizione contadina. Anche la scelta degli spaghetti non è casuale e pertanto richiamata sin nel titolo come elemento costitutivo del piatto.

La spiegazione ha di nuovo ragioni storiche giacché sono numerose le cronache risalenti ai secoli XVII e XVIII che riportano come i Bolognesi fossero grandi consumatori di vermicelli, ossia gli spaghetti prima degli spaghetti.

Ti lascio con un'ultima curiosità su questo piatto. In città gli estimatori della versione *in bianco*, senza pomodoro, sono tantissimi.

Cucina bolognese e la vita ti sorriderà, Monica

Ingredienti
1/2 cipolla rosata o bianca
30 g di burro
60 g di olio d'oliva
1 pizzico di sale o 1 filetto di acciuga
150 g di passata di pomodoro
50 ml di acqua
180 g di tonno sott'olio
320 g di spaghetti
q.b. di prezzemolo fresco tritato finemente

Istruzioni
Taglia la cipolla a fette sottilissime. In una padella sciogli il burro nell'olio d'oliva e uniscila cipolla, mescola e aggiungi un pizzico di sale o una acciuga. Soffriggi dolcemente la cipolla su fiamma bassa e fornello piccolo fino a quando diventa traslucida o per 5 minuti. Se necessario, aggiungi qualche cucchiaio di acqua. Unisci la salsa di pomodoro, acqua, ancora un filo di olio d'oliva e continua la cottura a fuoco basso per circa 10 minuti. A 5 minuti dalla fine della cottura, aggiungi il

tonno scolato e sbriciolato con una forchetta. Poi mescola. Cuoci al dente gli spaghetti in acqua bollente salata. scola, condisci, spolvera con il prezzemolo fresco tritato e servi.

Note di cucina
La ricetta degli spaghetti al tonno alla Bolognese ammette due varianti: l'aggiunta di sapore dato da una acciuga da sciogliere con la cipolla o nel pomodoro.

Oppure dal prezzemolo tritato da spolverare fresco sul piatto pronto.

>>> English version

There are two recipes for spaghetti Bolognese.

One belongs to the local tradition of Bologna; the second one originates from overseas.

Spaghetti Bolognese of Bologna is pasta seasoned with tuna sauce, an American cousin with meat sauce.

Both recipes were born in the place I love the most: the home kitchen. And from here, with different fortunes, their story begins. The first recipe is little or not known (even in the rest of Italy). The second recipe is much more famous, even for the controversy about the fake.

In Bologna, egg tagliatelle -not spaghetti-calls for Bolognese ragù.

But when millions of people cook and eat that dish, I think it exists. Although the name refers to the local ragù sauce, it does not belong to the true Bolognese tradition. It is an Italian-American adaptation linked to the Italian immigrants who, even today, And yet, I feel sympathy, even tenderness, for this dish was born in a kitchen geographically and sentimentally distant from home (where home means family affection and homeland).

However, that dish contains a technical error. Durum wheat long pasta shape does not collect the meat sauce, which unfortunately slips off without sticking to the spaghetti.

If you want to make a version of Bolognese that works and does not disappoint your idea of Italian cuisine, I suggest you dress the spaghetti with tomato sauce and little meatballs.

Finally, if you are touring Italy, please do not order spaghetti bolognese at restaurants. It is for tourists and made with little love.

Spaghetti Bolognese of Bologna The real spaghetti of Bologna exists and is with tuna.

The decision of the Academy of Italian Cuisine to register the original recipe at the Bologna Chamber of Commerce (2018), along with ragù and tortellini, is an explicit admission of the popularity of the dish. Since Bologna is far from the sea, you might think that this is a gastronomic anomaly. But there is a historical reason. You should know that Bologna used to have a system of navigable canals like Venice. In Bologna, fish arrived from the Adriatic Sea and the lagoon of the Po Delta.

The Bolognese people cooked tuna, cod, and eel since the Middle Ages. However, we must wait sometime before mentioning a recipe from Bologna that involves spaghetti and tuna.

In the late 19th century, Frenchman Appert invented airtight cans to market tuna in oil, which was cheaper and easier to cook than dried tuna. At that point, distinct elements converge to create a new Bolognese recipe in the early 1900s.

The main factors that contributed to the spread of the dish are the low cost of ingredients, their easy sourcing, and the need to follow the Catholic precept of abstinence from meat on the days prescribed by the rites.

The simplicity of that homemade preparation has not found acceptance on the menus of the local restaurants. And in this way, they limited the knowledge of the dish outside the territorial borders.

A home recipe

The strength of this recipe? It is an easy and affordable dish that every family has interpreted. In Bologna, some use tomato sauce, and others do not.

At home, it was the dish of Christmas Eve and the Lenten season. My family's version was white, without tomatoes. Grandma would slowly cook a sauté of chopped onion and capers before adding the tuna drained from the oil and crumbled with a fork. She would cook just for a few minutes. Before seasoning, she would add a generous ladleful of the pasta cooking water to the sauce.

This recipe speaks of Bolognese home cooking since the recipe incorporates familiar customs and flavors.

Spaghetti Bolognese sauce has other peculiarities. In addition to tuna, the base is made with tomato sauce and onion, which is typical of friggione, a versatile and ancient recipe of peasant tradition.

The choice of spaghetti is also not accidental and therefore referred to right from the title as a constituent element of the dish.

The explanation again has historical reasons since numerous chronicles dating back to the 17th and 18th centuries report how the Bolognese were great consumers of vermicelli, that is, spaghetti before spaghetti. I leave you with one last curiosity about this dish. In town, there are many admirers of the plain version without tomato sauce.

Ingredients

1/2 pink or white onion
30 g of butter

60 g of olive oil
1 anchovy fillet in olive oil or a pinch of salt
150 g of tomato sauce
50 g of water
180 g of tuna in olive oil
320 g of spaghetti
fresh chopped parsley to taste

Instructions

Cut the onion into thin slices. Melt the butter in the olive oil in a pan. Add the onion, stir, and season with a pinch of salt or an anchovy. Sauté the onion gently over a low flame and small heat until translucent or for about 5 minutes. If necessary, add a few tablespoons of water. Pour the tomato sauce, water, olive oil and continue cooking on low heat for about 15 minutes. At 5 minutes from the end of cooking time, add the drained and crushed tuna with a fork and stir. Cook spaghetti al dente in boiling salted water. Drain, season, and serve. Food tip

The original recipe allows two variations: a touch of flavor given by one anchovy. Or from chopped parsley, you can sprinkle fresh on the ready dish.

Ciao, mi chiamo Monica e sono una food writer, storica, cuoca, giornalista, autrice di libri e sfoglina appassionata.

Fritto Misto è la mia newsletter dove troverai storia e storie gastronomiche, Tortellini&CO è il mio blog, dedicato alla cucina domestica italiana e alla tradizione emiliano-romagnola.

È il ricettario della mia famiglia e della mia vita.

È una passeggiata lungo la via Emilia.

Una sera d'estate davanti al mare, Adriatico naturalmente.

Un pomeriggio d'autunno a raccogliere foglie e castagne nei boschi dell'Appennino.

Impara il tedesco e sarai sulla strada giusta...



**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

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

esposte per la prima volta
www.bolognadavivere.
com/2024/11/moraduccio-foto-
grafo-soggetto-di-alessandro-tra-
pezio-e-italo-zuffi/

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/

4 e 5 gennaio 2025

Disney Concerts

Torna al Teatro Europa Auditorium Disney Concerts con un nuovo appuntamento speciale: **Frozen in Concert** il 4 e 5 gennaio 2025.
www.bolognadavivere.
com/2024/10/disney-concerts-al-europauditorium/

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
www.bolognadavivere.
com/2024/10/laffaire-morandi-di-vittoria-chierici/

Fino al 12 gennaio 2025

All'ascolto del mondo

Costruirò una rete che collegherà il mondo. Guglielmo Marconi (Bologna, 1874 – Roma, 1937) ha alimentato questo sogno per tutta la sua esistenza. il Museo della musica dedica la mostra dossier **All'ascolto del mondo** alle vicende del geniale inventore delle telecomunicazioni senza fili, pioniere della radio, imprenditore illuminato che ha influenzato sia la comunicazione che la musica.



www.bolognadavivere.
com/2024/10/allascolto-del-mondo/

Fino al 12 gennaio 2025

Tutti De Sica, regista & interprete

Al Cinema Modernissimo in Piazza Re Enzo, la mostra allestita nella Galleria Modernissimo. Immagini, foto uniche dentro e fuori dal set, oggetti di culto, documenti personali. Il baule dei ricordi dei figli Emi, Manuel e Christian vengono esposti alla Galleria Modernissimo di Bologna, per rileggere la vita e l'arte di un grande innovatore, a 50 anni dalla scomparsa, avvenuta il 13 novembre 1974: Vittorio De Sica. La mostra **Tutti De Sica** è promossa dalla Cineteca di Bologna e ha il sostegno istituzionale di Comune di Bologna, Regione Emilia-Romagna, Ministero della Cultura.



Domenica 12 gennaio 2025 ore 17.30

COSMOS

eVolution dance theater
Coreografia Anthony Heini, Nadessja Casavecchia
Light designer Adriano Pisi
Effetti laser Simone Sparky

Mercoledì 15 gennaio 2025 ore 20.30

Fuori abbonamento

Giovedì 16 gennaio ore 10 MUSICASUMISURA

L'INSALATA SOTTO IL CUSCINO

Storie di disordini e di adolescenti
Regia Arturo Cannistrà
Musica autori vari
Voci narranti Enrico Vagnini, Elina Nanna
Spettacolo realizzato dalle scuole di danza di Modena aderenti alla FNASD

Domenica 2 febbraio 2025 ore 17.30

CARMEN

Compagnia Antonio Gades
Direzione artistica Stella Arauzo
Soggetto, coreografia e luci Antonio Gades e Carlos Saura
Musica Antonio Gades, Antonio Solera Ricardo Freire, Georges Bizet, Manuel Penella, José Ortega Heredia/Federico Garcia Lorca
Musica dal vivo

Mercoledì 5 febbraio 2025 ore 20.30

FOLIA

CIE Käfig
Direzione artistica e coreografia Mourad Merzouki
Concezione musicale Franck-Emmanuel Comte, Grégoire Durrande
Musica dal vivo Le Concert de l'Hostel Dieu

Sabato 1 marzo 2025 ore 20.30

UNA NOCHE CON SERGIO BERNAL

Direttore artistico e coreografo Sergio Bernal
Co-direttore e coreografo Ricardo Cue
Musiche Joaquín Turina, Manuel de Falla, Coetus, Raul Domínguez, Alberto Iglesias, Pablo de Sarasate, Daniel Jurado, Camille Saint-Saëns, Maurice Ravel
Musica dal vivo

Mercoledì 16 aprile 2025 ore 20.30

NOTTE MORRICONE

CCN/Aterballetto
Regia e coreografia Marcos Morau
Musica Ennio Morricone

Giovedì 15 maggio 2025 ore 20.30

MADE IN AMERICA

Tulsa ballet
Direzione artistica Marcello Angelini
Coreografia Yuri Possokhov, Nicolo Fonte, Andy Blankenbuehler
Musica Sergei Prokofiev, Ludovico Einaudi, Matteo Saggese e Anna Phoebe, Regina Spektor, Louis Prima

Martedì 27 maggio 2025 ore 20.30

BÉJART BALLET LAUSANNE

Coreografia Maurice Béjart
Musica Mikis Theodorakis, musica tradizionale indiana, tradizionale Islamica (Munir Bashir), Arnold Schönberg, Joël Engel, tradizionale ebraica, Igor Stravinsky

Rassegna Modena Danza
2024/2025

Contatti

Tel. 059 203 3010
biglietteria@teatrocomunalemodena.it
www.teatrocomunalemodena.it



Con il patrocinio di
www.comune.modena.it



gna, per rileggere la vita e l'arte di un grande innovatore, a 50 anni dalla scomparsa, avvenuta il 13 novembre 1974: Vittorio De Sica. La mostra **Tutti De Sica** è promossa dalla Cineteca di Bologna e ha il sostegno istituzionale di Comune di Bologna, Regione Emilia-Romagna, Ministero della Cultura.

Fino al 19 gennaio 2025

Myth Generation

Interamente dedicata all'artista Nicola Verlatto la prossima grande mostra che Imola Musei allestirà nelle sale espositive del Museo San Domenico.
www.bolognadavivere.
com/2024/09/nicola-verlatto-myth-generation-al-museo-di-san-domenico/

Fino al 6 gennaio

Tramando.

Le acquisizioni di Francesco Arcangeli

per la Galleria d'Arte Moderna di Bologna

Nel cinquantenario della morte di Francesco Arcangeli (Bologna, 1915 – ivi, 1974), il MAMbo – Museo d'Arte Moderna di Bologna del Settore Musei Civici Bologna presenta la mostra a lui dedicata.
www.bolognadavivere.
com/2024/10/tramando-le-acquisizioni-di-francesco-arcangeli-per-la-galleria-darte-moderna-di-bologna/



> 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/