Bologna

- distanza da Trieste 295 chilometri
- itinerario culturale

La città delle due Torri che accolse Carducci

Una delle sue dimore è diventata casa-museo, l'altra dove è morto il figlioletto Dante è stata acquistata da privati, c'è solo una targa. Da visitare l'incompiuta basilica di San Petronio in piazza Maggiore

Cristina Favento

Giosuè Carducci, primo italiano a vincere il prestigioso Premio Nobel per la letteratura nel 1906, visse gran parte della sua vita nella rossa e "turrita" Bologna. Toscano di nascita, approdò nella capitale emiliana nel 1960, all'età di 25 anni, per insegnare Letteratura italiana all'Università all'indomani dell'Unità d'Italia. In eredità alla città, oltre ai suoi versi e ad alcuni allievi illustri, Carducci ha lasciato luoghi e monumenti a lui dedicati e una vasta biblioteca che include alcune rare edizioni di pregio.

LA BASILICA DI SAN PETRONIO

Surge nel chiaro inverno la fosca turrita Bologna, e il colle sopra bianco di neve ride.
El'ora soave che il sol morituro saluta le torri e 'l tempio, divo Petronio, tuo;
le torri i cui merli tant'ala di secolo lambe, e del solenne tempio la solitaria cima.

L'incompiuta e tardo gotica basilica di San Petronio, in piazza Maggiore, che nei nostalgici versi di Carducci si fa testimone del glorioso tempo passato, è la chiesa principale di Bologna e la sesta più grande d'Europa. Votata al protettore della città, non si tratta della cattedrale, né del duomo: fu eretta a partire dal 1390 per volere civico, non ecclesiastico, e ancora oggi incarna il mito del governo popolare e gli ideali comunali di libertà e autonomia.

Qui Carlo V si fece incoronare imperatore del Sacro romano impero nel 1530.

CASA CARDUCCI

Il poeta cambiò diverse abitazioni a Bologna, ma se ne ricordano due in particolare. La prima, in via Broccaindosso, è tristemente nota perché è la "casa del melograno" menzionato da Carducci nella poesia Pianto Antico, dedicata al figlioletto Dante prematuramente scomparso. Oggi è di proprietà privata ed è visibile solo una targa esterna.

Un ritratto di Giosuè Carducci

La seconda, divenuta una casa museo, è stata invece l'ultima residenza del letterato, acquistata nel 1906 dalla regina Margherita di Savoia insieme alla biblioteca di 40mila pezzi e poi donata al Comune a condizione che rimanesse aperta al pubblico.

Il piano terra è occupato oggi dal Museo del Risorgimento mentre il primo piano ha conservato ambienti ed eccentrici arredi originari del Carducci, con ritratti, memorie di una vita e oggetti di culto come l'attestato del premio Nobel ricevuto, i busti di Mazzini o il frammento della tunica del Petrarca. Anche la piazza su cui si affaccia l'edificio e gli adiacenti giardini, con tanto di statua che lo ritrae, sono oggi intitolati al poeta.

L'AULA EL'OSTUDIO

Invia Zamboni, al pianto terra di Palazzo Poggi, si trova l'Aula Carducci, dove il poeta tenne lezioni di lingua e letteratura italiana per 43 anni. Preceduta da una sala espositiva, vi si conservano gli arredi originari, un busto bronzeo e, dietro la cattedra, un ritratto firmato dal triestino Giuseppe Tivoli. Fra quei banchi universitari, che la crescente fama del poeta contribuì a ripopolare, sedettero allievi illustri come Giovanni Pascoli.

Poco distante, all'interno della vecchia libreria Zanichelli, in Piazza Galvani, si trova anche lo studiolo frequentato da Carducci quando collaborava con l'editore.

Cosa comprare

Artigianato all'ex ghetto

Artigianato tradizionale e creativo nelle botteghe dell'ex ghetto ebraico o da Crete Piece Unique, quasi una galleria d'arte. La bottega storica Gilberto è una garanzia.

Dove mangiare

Osteria Bottega

Osteria Bottega è il miglior indirizzo per la tradizione bolognese. Tortellini in brodo indimenticabili, pizzione da provare. Gestione giovane e cucina tipica rivisitata.

Dove dormire

Al Cappello Rosso

Al Cappello Rosso è un artistico hotel del centro storico con alcune stanze decorate da fumettisti. Genuino e accogliente il ristorante, cucina tradizionale.

Artisti da Carlo Bigoli, alcuni dei quali visibili

DA VEDERE

Gli affreschi di Palazzo Poggi Ora Rettorato

Il cinquecentesco Palazzo Poggi, finemente decorato con gli affreschi di Pellegrino Tibaldi e oggi sede del rettorato dell'Università di Bologna, ospita anche numerosi musei universitari, la Biblioteca universitaria di Bologna e la "Quadreria" con centinaia di pregevoli ritratti, la cui raccolta fu iniziata nel 1754 dal cardinale bolognese Filippo Maria Monti. Famoso è il Museo della Specola, allestito nella torre astronomica eretta all'inizio del Settecento per volere del generale Marsili, che custodisce antichi strumenti e carte usati dagli astronomi i secoli scorsi.

NEI DINTORNI

L'antico Cenobio dedicati a San Vittore per una gita sulle colline felsinee

L'antico Cenobio dedicato a San Vittore è uno splendido complesso, in stile romanico, composto da una piccola chiesa, un intimo chiostro e una foresteria. Si trova sui colli bolognesi, poco distante dalla città, appena fuori Porta Castiglione, ed è un luogo di charme dal sapore medievale, abbastanza fuori dai tradizionali circuiti turistici.

C'è anche un servizio ristorazione e ci sono spesso eventi in corso. È bene accertarsi sugli orari di apertura della chiesa, che custodisce pregevoli affreschi duecenteschi, un ottimo richiamo per chi vuole fare del turismo culturale.

SAPORI

Il ragù di carne rimane il re di tutti i sughi con lasagne e tagliatelle

Bologna fa rima con ragù. E con pasta fresca, naturalmente. Da un lato la bontà delle lasagne e delle tagliatelle preparate a regola d'arte dalle cosiddette sfogline, che ancora oggi si tramandano l'antico mestiere nelle botteghe, dall'altra il re dei sughi. Sappiate che "la" ricetta ufficiale del "classico ragù Bolognese" è quella depositata alla Camera di commercio cittadina nel 1892 dall'Accademia Italiana della Cucina. Anche se, poco prima di allora, era già comparsa la ricetta di una salsa di carne chiamata "alla Bolognese" pubblicata da "tale" Pellegrino Artusi nel suo La Scienza in Cucina e l'Arte di Mangiar Bene, dove raccomandava di accompagnarla con pasta di media misura, da cuocere al dente e da condire poi con Parmigiano reggiano.

Nella gustosissima pratica, poco conta, perché ogni famiglia, ogni cuoco, ogni bottega c'ha la ricetta sua. Dal tipo di carne, alla varietà e quantità di verdure, ai tempi di cottura, le varianti sono pressoché infinite.

Alla deliziosa Osteria Bottega trovate, in proporzione, ragù alle tagliatelle. Ordinate anche la salsa di carne dell'Osteria del Cappello, che si accompagna a un'interpretazione della pasta all'uovo fatta ora.

Il ragù alla Bolognese

Ingredienti

300 g di polpa di manzo
-150 g di pancetta di maiale
-50 g di carota gialla
-50 g di costa di sedano
-50 g di cipolla
-300 g di passata di pomodoro
-½ bicchiere di vino bianco secco
-½ bicchiere di latte intero
-poco brodo
-3 cucchiai di olio d'oliva e 50 g burro

Preparazione

Sciogliere in tegame la pancetta tritata fine. Unire l'olio, o il burro, e gli odori tritati fini e far appassire dolcemente. Farli rosolare la carne macinata, quindi bagnare con il vino, mescolando. Unire la passata e far sobbollire lentamente per circa 2 ore aggiungendo, se occorre, del brodo. Aggiungere il latte, sale, pepe e, infine, eventualmente la panna.