

Edizioni Cineteca di Bologna

## **Bologna** a tavola con storia

di Angelo Varni

Il DNA di una città può esser contenuto in una fetta di mortadella o in un tortellino? Da sempre punto obbligato di transiti commerciali e al centro di un territorio agricolo dalle cospicue capacità produttive, Bologna fin dall'XI secolo fu in grado di offrire il necessario sostentamento alimentare alla numerosa presenza di studenti e docenti provenienti da ogni parte d'Europa. Da qui il duplice collegato appellativo di *dotta e grassa*. Il cibo rappresenta bene una città che ha fatto dell'approfondimento, della ricerca scientifica e umanistica, dell'accoglienza un punto essenziale della sua storia; una città dove è facile arrivare e ripartire, snodo tra oriente e occidente. Una città che in tutte le sue attività industriali, cooperative, artigianali, commerciali ha sempre avuto un approccio colto, capace di andare in profondità, di scoprire nuove strade. È la cultura che si respira anche a tavola, che rende la cucina bolognese così moderna. Angelo Varni, inseguendo il profumo del cibo, ci svela una delle identità della nostra città, dalla Felsina etrusca alla Bologna del nostro presente. Il volume è arricchito da un ampio corredo fotografico proveniente dall'archivio della Cineteca di Bologna e da altre istituzioni bolognesi.

**Angelo Varni** è professore emerito dell'Università di Bologna, dove ha ricoperto importanti incarichi istituzionali, fra cui quello di prorettore dal 1996 al 2000 e dove ha fondato e diretto per dodici anni la Scuola di giornalismo. Presidente fino al 2014 del sistema dei musei universitari bolognesi, ha dato vita a numerose riviste storiche di approfondimento sulle vicende italiane tra la fine del Settecento e la ricostruzione del secondo dopoguerra, sulle quali si è pure soffermato in circa centocinquanta pubblicazioni tra monografie e articoli, molte delle quali dedicate a Bologna, compresi i due volumi della *Storia di Bologna in Età contemporanea*, pubblicati da Bononia University Press.

Doppia versione italiano / inglese  
pp. 96 - Euro 12.00

