



In copertina un'immagine di W. Thiebaud

Gennaio

mercoledì 11

MASSIMO VITALI

Se son rose

LETTERATURA Dopo i successi di critica e di pubblico ottenuti col promettente romanzo d'esordio *L'amore non si dice* (Fernandel, 2010), Massimo Vitali aveva promesso di non scrivere più: *Se son rose* (Fernandel, 2011) è una promessa non mantenuta. «Entrare di sera nella magia del grande schermo è stato facile; uscirne un po' meno. Volendo fare un calcolo, è da più di quattro ore che sono al cinema Corallo, chiuso a chiave nel bagno delle donne». Dite la verità: cosa fareste, voi, se in un giorno solo vi licenziassero al lavoro e vostra moglie vi invitasse a prendervi una pausa di riflessione fuori dall'uscio di casa vostra? *Se son rose* racconta la storia di un uomo che decide di affrontare i suoi problemi a muso duro, chiuso nel bagno delle donne di un cinema.



In questa foto Massimo Vitali

domenica 15

ERBARIO ANOMALO

ARTE Polverosa è la salvia, allegra la cannella, poliglotta la vaniglia. La magia delle erbe è qui protagonista: steli, scorze, foglie, fiori e frutti si mettono in mostra. Gli aromi sono il punto di partenza e punto di arrivo dell'intervento che Zizi, collettivo di illustratrici in attivo dal 2008, ha pensato per gli spazi del Posto: un'installazione che racconta di giardini lontani e campagne nostrane, cogliendo la suggestione che può nascere dalle piante aromatiche così come le conosciamo.

ZIZI

illustrators collective

giovedì 19

POP FOOD

Cena ad arte in compagnia del Professor Fabrizio Lollini

SERATA SPECIALE Terzo appuntamento con le serate speciali dedicate all'arte e alla cucina. Questo mese partiamo per un viaggio nell'arte americana del secondo dopoguerra, attraverso le immagini più famose della Pop Art e di altri movimenti artistici, i racconti del professor Fabrizio Lollini ed il menù dello chef Gennaro Di Pace, che per l'occasione si mette in gioco rivisitando creativamente (ma

sabato 28

Bologna Città dei Club
speciale Art White Night

MANGIA CON I PIATTI FEAT. ELISA DEL PRETE

from Nosadella.due

MUSICA Per festeggiare la Notte Bianca di Arte Fiera 2012 l'edizione speciale di *Mangia con i piatti*, in compagnia di Morra mc, dj di Radio Città del Capo, e di Elisa Del Prete, curatrice per Nosadella.due, la residenza per artisti e critici internazionali che, situata nel pieno centro storico di Bologna, si propone come progetto unico nel suo genere in città e sul territorio, in cui dare spazio alle espressioni più attuali dell'arte pubblica e della cultura contemporanea, all'interno di una dimensione intima e domestica, autonoma e sperimentale. In collaborazione con lo storico negozio musicale Disco D'Oro e il negozio specializzato Il Vinificio, *Mangia con i piatti* ospita una serie di amanti dell'oggetto vinile uniti dalla passione per la musica prima ancora che della buona cucina: gli ingredienti principali di una cena in cui tutti i commensali sono invitati a portare con sé i propri amati dischi, diventando co-autori della colonna sonora di una serata unica nel suo genere, orchestrata dalla Del Prete e da Morra mc, in puro stile Alta Fedeltà di Nick Hornby.

Weston King firma una raccolta che riporta in superficie la dignità della canzone di protesta, cercando disperatamente di legarla ai tempi moderni e a quella lunga fila di bare di soldati inglesi, americani e italiani che hanno sfilato negli ultimi anni, di ritorno dall'Iraq e dall'Afghanistan.

Bologna Città dei Club

In questa foto Micheal Weston King



giovedì 26

Bologna Città dei Club
speciale Arte Fiera 2012

MICHAEL WESTON KING

Anteprima nazionale

Michael Weston King

voce e chitarra
Alan Cook pedal steel guitar, mandolino

MUSICA Spesso associato ai Good Sons, piccola lovevole meteora del rock delle radici attecchita in Inghilterra alla metà degli anni Novanta, prima di registrare e suonare in Texas per la Watermelon, Michael Weston King negli ultimi quindici anni ha dato seguito ad una carriera solista costante e prolifica, con oltre dieci titoli fra dischi in studio e live. In questo percorso il nuovo lavoro *I Didn't Raise My Boy to Be a Soldier* che viene presentato in anteprima nazionale sul palco del Posto, si distingue per la sua integerrima dimensione folk da battaglia. Folgorato dalla lettura di un articolo di Audrey Gillan, giornalista del Guardian, Michael

IN CUCINA CON LO CHEF GENNARO DI PACE

Tornano le lezioni di cucina dello chef Gennaro Di Pace!

Tre appuntamenti per imparare a destreggiarvi tra i fornelli e stupire parenti e amici.

domenica 22

GENNAIO

IMPASTI E TRUCCNI PER SFORNARE DELL'OTTIMO PANE, MA ANCHE PIZZE, FOCACCE E GRISSINI

dalle 16 alle 19

domenica 26

FEBBRAIO

CREME, SALSE ED EMULSIONI COME NON LE AVETE MAI VISTE

dalle 16 alle 19

Per partecipare ad una o più lezioni è necessario iscriversi inviando una mail a info@ilposto.bo.it

Per qualsiasi informazione sui corsi potete contattarci allo 051.307852 o al 335.7744132

Tutte le lezioni si svolgeranno presso il ristorante Il Posto dalle 16 alle 19.

Segui GDP su Facebook



domenica 5

FEBBRAIO

BISCOTTERIA E PICCOLA PASTICCERIA A VOLONTÀ

dalle 16 alle 19

Il numero minimo per ogni lezione è 4 persone ed il numero massimo 7. La quota di partecipazione per ogni lezione è 50 euro. È possibile acquistare il pacchetto completo "tre lezioni" a 120 euro. Se in più, dopo un pomeriggio ai fornelli, volete rilassarvi e fermarvi a cena al Posto vi proponiamo la possibilità di acquistare la lezione del giorno e una cena per due persone (che prevede 3 portate a scelta dal nostro menù, due calici di vino, acqua, pane e coperto) a 110 euro.

L'iscrizione ad una o più lezioni verrà confermata al versamento di un acconto di 25 euro a lezione (o 55 euro se si acquista la formula lezione+cena).





Buon anno da il Posto! Confermata anche per il 2012 l'apertura serale della cucina fino alle 23.30.

Lo chef Gennaro Di Pace vi invita a scoprire il nuovo menu stagionale, ricercato e come sempre coloratissimo, ricco di ricette espresse, di terra e di mare, inedite nell'accostamento dei sapori quanto nella preparazione. Il modo più gustoso per affrontare l'inverno che avanza!

Anche per l'inizio del 2012 il Posto affianca le proposte gastronomiche a serate con ospiti appartenenti ai diversi ambiti del mondo culturale, dallo scrittore al cantante, dal giornalista al musicista, dal regista all'attore, offrendosi come luogo da vivere e conoscere oltre la sfera conviviale. Musica d'autore, jazz di qualità, presentazione di libri e film, mostre e installazioni d'arte: occasioni di cultura, svago e divertimento, lontane dalle forme omologate delle manifestazioni di spettacolo e più vicine, invece, a situazioni di casalinga intimità.

Ci trovate a pochi passi dal centro storico nel cuore del quartiere San Vitale, sede del polo ospedaliero Sant'Orsola - Malpighi e della Fiera di Bologna.

Arte dalle 19.00 Cena e serate speciali dalle 20.00
Concerti dalle 22.45 Letteratura dalle 22.00

Tutte le sere, dal martedì alla domenica.
Nelle serate con evento è consigliata la prenotazione.



il POSTO
CUCINA ED EVENTUALI

BOLOGNA via Massarenti 37
TEL. 051 307 852 | 331 2286996
info@ilposto.bo.it | www.ilposto.bo.it

www.ilposto.bo.it

Direzione artistica e comunicazione ARTI & CULTURE
Media Partner **MUSIC & B**



Progetto grafico Emmaboshi studio

Febbraio



In questa foto Cesare Livrizzi

venerdì 17 M'ILLUMINO DI MENO

Menù degustazione a basso impatto ambientale

SERATA SPECIALE Per l'ottavo anno consecutivo Caterpillar, il noto programma radiofonico in onda dal lunedì al venerdì alle 18 su Radio2, lancia M'illumino di meno: la grande giornata di mobilitazione internazionale in nome del risparmio energetico. Il Posto aderisce nuovamente all'iniziativa per dimostrare che esiste un enorme, gratuito e sotto-utilizzato giacimento di energia pulita: il risparmio. Come? Con piccole strategie per razionalizzare i consumi, con un menù a basso impatto ambientale, alla scoperta di tecniche di cottura alternative, e modi insoliti di illuminare di meno, grazie alla collaborazione con March'ingegno, laboratorio di ingegneria e architettura di Bologna.



giovedì 23 GERMANO BONAVERI

Germano Bonaveri
chitarra e voce
Luca De Riso basso
Antonello D'Urso chitarra

MUSICA Forte di una ricerca artistica sempre aperta a svariate contaminazioni, in una tensione creativa libera da stereotipi e preclusioni, il cantautore Germano Bonaveri presenta il suo ultimo album L'Ora dell'Ombra Rossa e alcune rivisitazioni dei brani dei tre dischi precedenti - Scivola Via, Magnifico, Città Invisibili - in una chiave di lettura ricca di suggestioni di grande impatto. Un percorso immaginifico che vuole idealmente allargare l'orizzonte della canzone d'autore classica per aprirlo a mondi dalle connotazioni estreme, talvolta scarnificate, altre volte cariche di esuberante potenza sonora, dando vita a un affascinante "qui ed ora" musicale.

giovedì 9

CESARE LIVRIZZI

Dall'altra parte del cielo

Cesare Livrizzi voce e chitarra
Valeria Sturba violino e theremin

MUSICA In un mondo vicino a quello della canzone d'autore, che si muove tra più stili, dal folk al rock, dall'elettronica al genere cameristico, Cesare Livrizzi presenta il suo album d'esordio Dall'altra parte del cielo (Zone di Musica). Come racconta lo stesso autore, "è un disco che tende la sua mano a chi voglia per un attimo immergersi in tutto quello che può dare, quando anche solo un bisbiglio che richiama l'estate può rasserenare il più buio degli inverni".

In questa foto Germano Bonaveri

martedì 14

CUORI E PICCHE DI SAN VALENTINO

SERATA SPECIALE Firmati dallo chef Gennaro Di Pace due menù distinti, di cuori e di picche, per celebrare il San Valentino di innamorati e spaiati!



In questa foto Angela Baraldi

mercoledì 29

MANGIA CON I PIATTI FEAT. ANGELA BARALDI

MUSICA Ospite speciale nell'appuntamento di febbraio, in compagnia di Morra mc, dj di Radio Città del Capo, Angela Baraldi, artista poliedrica nota quale attrice protagonista in Quo Vadis, Baby? diretto da Gabriele Salvatores e con un lungo curriculum musicale che annovera 5 dischi e innumerevoli collaborazioni tra cui Lucio Dalla, Francesco De Gregori e Giorgia. Mangia con i piatti, in collaborazione con lo storico negozio musicale Disco D'Oro e il negozio specializzato Il Vinilificio, ospita una serie di amanti dell'oggetto vinile uniti dalla passione per la musica prima ancora che della buona cucina: gli ingredienti principali di una cena in cui tutti i commensali sono invitati a portare con sé i propri amati dischi, diventando co-autori della colonna sonora di una serata unica nel suo genere, orchestrata dalla Baraldi e da Morra mc, in puro stile Alta Fedeltà di Nick Hornby.

