



Affettasi: a Budrio va in scena l'arte dei salumi tra storia, gusto e cultura

Dal 23 al 25 maggio 2025, presso l'Accademia dei Notturmi di Bagnarola di Budrio, torna "Affettasi", un evento interamente dedicato alla tradizione salumiera e al patrimonio gastronomico locale

Affettasi a Bagnarola di Budrio sarà un'occasione per chi ama i sapori autentici della gastronomia bolognese e emiliano-romagnola, ma anche per chi vuole scoprire da vicino l'arte norcina locale in un contesto ricco di storia e suggestione, come quello della splendida **Villa Ranuzzi Cospi**.



Villa Ranuzzi Cospi (Foto © Ufficio stampa).

Affettasi Budrio: un weekend tra taglieri, incontri e sapori

I taglieri di salumi e formaggi non sono solo un simbolo della convivialità bolognese, ma anche l'eredità di un sapere antico tramandato nei secoli. **Affettasi** nasce proprio per valorizzare questo patrimonio, grazie all'idea di **Giovanni Tamburini**, imprenditore del settore enogastronomico, con l'organizzazione di **Pro Loco Budrio**, **Confesercenti Bologna** e con il patrocinio della Regione Emilia-Romagna e del Comune di Budrio.

Per tre giorni, il complesso dell'**Accademia dei Notturmi** si trasformerà in uno spazio aperto al pubblico con mostra mercato, degustazioni, laboratori tematici, incontri culturali e musica dal vivo. Un'esperienza che unisce sapore, conoscenza e convivialità.

Il programma: tra cultura e gusto

Venerdì 23 maggio, l'apertura ufficiale è fissata per le ore 16 con l'inaugurazione della mostra mercato. In serata, nel salone nobile dell'Accademia, si terrà una **cena di gala con i celebri Apostoli della Tagliatella di Bologna**, protagonisti insieme alla Trattoria Golfieri di Baricella, i salumi Villani e i vini della Cantina di Tizzano.

Sabato 24, alle 10.30, è in programma il convegno "*Bologna, l'ombelico del gusto*", che vedrà la partecipazione di **Davide Simoni, Nicolò De Trizio, Filippo Villani, Mauro Zanarini e Napoleone Neri**. Il dibattito si concentrerà su storia, tradizioni e futuro della salumeria felsinea, compresi i legami con il sale di Cervia e le terre umide.

Durante la giornata, ci sarà spazio anche per **laboratori sul cicciolo bolognese**, taglieri DE.CO., pranzi e cene tipiche, accompagnati da intermezzi musicali e momenti curati dal Club dei Sapori.



Anche un laboratorio sul cicciolo bolognese ad Affettasi (Foto © BolognaBO)

Domenica 25 maggio si apre con nuove degustazioni a partire dalle ore 10. Alle 10.30, il talk “*Bologna è davvero l’ombelico del gusto?*”, moderato dal giornalista Giulio Biasion, metterà a confronto riflessioni e prospettive su identità gastronomica, sostenibilità e overtourism. Tra gli ospiti, Mauro Bassini, lo chef Max Poggi, Caterina Comino (CEDRAV), Duccio Caccioni (CAAB) e Gianni Cesari (Consorzio Asparago Verde di Altedo IGP).

Nel pomeriggio sarà possibile assistere alla preparazione della Coppa di testa, seguita dalla degustazione, e godersi il concerto dei **Giovani Ocarinisti Budriesi**. Chiude la giornata “*Il salame rosa saluta*”, un racconto inedito curato dalla **Mutua Salsamentari**, dedicato a uno degli insaccati

più nobili della tradizione bolognese.

Ogni serata si concluderà con le cene proposte dal ristorante interno all'Accademia, accompagnate da musica dal vivo. Per chi ama Bologna e la sua cultura gastronomica, un evento da non perdere.

Info e programma completo su: budriowelcome.it

Data di creazione

2025/05/21

Autore

enzo-radunanza