



Musica live all'Osteria di Dozza: due venerdì da non perdere

## Descrizione

**Nel delizioso borgo tra Bologna e Imola, la cucina tradizionale si sposa con i vini del territorio ma anche con eventi musicali dal vivo. Due gli appuntamenti previsti a marzo: venerdì 24 con Michele Fenati e venerdì 31 con The Recover**

Cambiano le stagioni ma resta immutata la qualità a tavola e il divertimento all'**Osteria di Dozza**. Nel locale situato nel cuore dell'incantevole borgo famoso per i murales, il debutto della primavera sarà salutato con **due venerdì imperdibili** a base di buona cucina, vini emiliano-romagnoli ed esibizioni dal vivo di musicisti di valore.

Si inizia **venerdì 24 marzo alle 21** con [Michele Fenati](#), cantautore di Lugo (RA) che proporrà un omaggio a Lucio Battisti, grande interprete della musica italiana d'autore. Una serata tra poesia, teatro e canzoni in cui Fenati dimostrerà il talento già espresso in molte città italiane ed europee. Oltre alla chitarra, infatti, suona anche pianoforte, clavietta, violino e violoncello.

Il **31 marzo** si potrà cenare con il sound dei **The ReCover** che stanno portando in giro uno spettacolo dedicato a **Lucio Dalla**, indimenticato gigante bolognese le cui canzoni hanno accompagnato i momenti di ciascuno di noi. In un concerto emozionante e coinvolgente, si esibiranno **Davide Passarini** (voce e chitarra acustica), **Massimo Guidonboni** (chitarra elettrica), (basso) e **Davide Plastino** (batteria).

A tavola l'Osteria di Dozza non smentisce la sua forte vocazione a narrare il territorio attraverso la proposta enogastronomica, con piatti della tradizione e altri più creativi ma sempre a base di ingredienti locali. Non mancano mai i generosi taglieri di formaggi e salumi, dallo Squacquerone di Romagna Dop alla Mortadella, dal Prosciutto crudo "Zuarina" ai salumi CLAI, il tutto accompagnato da pane fresco e dalla Piadina di Dozza, di produzione interna.

Da lunedì 27 marzo, l'Osteria di Dozza inaugura anche il nuovo menù con alcuni piatti immancabili e altre new entry. Da provare i cappelletti romagnoli, le tagliatelle al ragù dell'*arzdora*, la gramigna con ragu di salsiccia, l'arrosto di coniglio in porchetta o le seppie con piselli, solo per citare qualche specialità. Ottima anche la proposta per vegetariani, data la grande offerta agricola circostante.

L'Osteria di Dozza è in Via XX settembre n. 19 – Dozza (BO). Info e prenotazioni: 0542 678200 – [info@osteriadozza.it](mailto:info@osteriadozza.it) – [www.osteriadozza.it](http://www.osteriadozza.it)

**Data di creazione**

2023/03/21

**Autore**

redazione