SE PASSATE DA... Bologna

SABRINA CAMONCHIA

L'ACQUA C'È MA NON SI VEDE NELLA VIA BAGNI DI MARIO

Città di portici e torri, se passate da Bologna non perdetevi le visite underground del sottosuolo che dall'alto sono inimmaginabili. Appena fuori le mura del centro, lungo la minuscola via Bagni di Mario che si inerpica lungo la prima collina, ecco la Conserva di Valverde, un complesso sistema di raccolta delle acque che fu realizzato nel 1563 dall'architetto Tommaso Laureti. Serviva per alimentare la Fontana del Nettuno, pochi chilometri più a valle, a ridosso di piazza Maggiore. Ora quella funzione è perduta, ma varcare la soglia dei Bagni di Mario, come la chiamano i bolognesi, è un viaggio sotterraneo al riparo da luci e rumori. Dalla sala ottagonale potete perlustrare alcuni cunicoli con l'ingegneristico sistema di captazione delle acque che scendevano dalla collina. Le visite sono a cura dell'associazione Succede solo a Bologna.

Seguendo idealmente l'antico corso d'acqua si arriva in Salaborsa, la magnifica biblioteca del Comune, proprio di fronte al Nettuno. È un pavimento di vetro a segnare la linea del tempo. Scendendo nelle viscere della terra, si scoprono gli scavi archeologici con la stratificazione millenaria di Bologna, fino agli Etruschi e ai Romani. In questo caso a condurvi sotto terra sono le guide di Vitruvio. Per entrambi i tour è meglio prenotare. Una sosta dopo essere riemersi in superficie? Al Gran Bar di via d'Azeglio, un'istituzione in città per gli aperitivi. ■

PAULA SIMONETTI

1. **Salaborsa** Sotto la biblioteca resti archeologici
2. **Conserva di Valverde** nota anche come Bagni di Mario
3. **Gran Bar** in via D'Azeglio, l'aperitivo è d'obbligo

CUCINE DEL MONDO

CHEF KUMALÉ
@chefkumale

IL BULGOGI COREANO TRA BRACE E PADELLA

GRIGLIATO al barbecue, sotto il grill di un forno o semplicemente "piastrato" in padella il bulgogi è uno dei piatti più amati e popolari della cucina coreana. Se non trovate le pere nashi per la marinata, nessun problema, potrete sostituirle con del semplice succo.
Preparate la marinata mescolando bene tutti gli ingredienti in una ciotola. Sistemate il controfiletto di manzo tagliato a striscioline sottili nella marinata, mescolate bene in modo da ricoprirlo e lasciatelo riposare per almeno 30 minuti, meglio per diverse ore.
Tagliate in julienne la cipolla, i funghi, e il cipollotto. Fate brasare la carne marinata in una padella leggermente oliata per circa 5 minuti. Aggiungete le verdure e fate cuocere ancora per 2 minuti e servite con un contorno di lattuga, kimchi o salsa piccante.

INGREDIENTI
500 gr controfiletto di manzo
200 gr di cipolla bianca
3 funghi shiitake
60 gr di cipollotto
Olio di semi di arachide

PER LA MARINATA
5 cucchiai di salsa di soia chiara
3 cucchiai di zucchero di canna
2 cipollotti tritati
1 cucchiaio d'aglio tritato
1 cucchiaio d'olio di sesamo
1/2 cucchiaino di pepe nero in polvere
1 cucchiaio di sesamo tostato in polvere
5 cucchiai di succo di pera

VkVSlyMjZjc3ZmUzN2MtZDlmNy00OWQ4LTlmMjctMmU3ZTA5ZTJkZTExIyMjN2I3NjJkMTctMTJlYS00MjQ3LWEyMTAtNjdhMTViODZhOWI3IyMjMjAyMy0xMS0yN1QxNTo1NToyMSMjI1ZFUg==