

Bolognina Est

La Bolognina Est, individuata dal Piano Strutturale come un ambito da riqualificare, è oggi al centro di un processo di trasformazione reso necessario dalla presenza di numerose aree dismesse: l'ex Caserma Sani (105.000 mq), le ex aree industriali Casaralta (50.000 mq), Sasib (40.000 mq) e Cevolani (20.000 mq), cui va ad aggiungersi l'ex Manifattura Tabacchi (100.000 mq). Partendo dalla nuova Stazione, passando per le aree militari e industriali rinnovate e arrivando al futuro Polo Tecnologico la riqualificazione urbana della Bolognina è una delle sfide determinanti per il futuro prossimo della città.

Un laboratorio partecipativo, promosso dall'Amministrazione Comunale e dal Quartiere Navile, organizzato da Urban Center Bologna e coordinato dall'Associazione di donne Orlando, ha coinvolto le abitanti e gli abitanti della zona in questo processo di trasformazione.

Il piano operativo comunale ha poi individuato le principali linee d'azione per le trasformazioni comprese nell'ambito, a cominciare dalla realizzazione di spazi pubblici di qualità e di una rete per la mobilità dolce. Il progetto complessivo scaturito dal laboratorio individua le principali linee d'azione per la trasformazione dell'ambito Bolognina Est, a cominciare dalla realizzazione di un parco lineare lungo l'ex tranvia per Malabergo: non una semplice pista ciclabile, ma una rete di percorsi attrezzati e verdi che collegheranno fra loro gli spazi e le attrezzature pubbliche del quartiere. Partendo dalla nuova Stazione, passando per le aree militari e industriali rinnovate e arrivando al futuro Polo Tecnologico il parco lineare sarà la spina verde della riqualificazione urbana della Bolognina Est.

Stazione ferroviaria

Collocata su un'area di 180.000 mq che congiunge il centro della città e la sua periferia storica la stazione ferroviaria di Bologna è destinata a diventare una nuova centralità metropolitana, secondo l'accordo territoriale siglato dalle istituzioni locali con Ferrovie dello Stato. La nuova stazione ferroviaria di Bologna Centrale sarà il centro nevralgico di una rete di trasporti internazionale, interessata da un movimento giornaliero di oltre 800 treni e di circa 180 mila passeggeri. Al suo interno confluiranno le linee ferroviarie tradizionali, le nuove linee Alta Velocità, il Servizio Ferroviario Metropolitano, il People Mover e le linee tradizionali del trasporto pubblico. Sono tre le tappe attraverso cui si completerà la riconversione funzionale dell'area della stazione e che porteranno alla realizzazione di un vero e proprio hub ferroviario al servizio della città: il restyling della stazione storica di piazza Medaglie d'Oro della Resistenza, il completamento del passante Alta Velocità e della stazione sotterranea e infine la realizzazione del complesso della Nuova Stazione sopra gli attuali binari.

Mercato Navile

L'area dell'ex Mercato Ortofrutticolo si estende per oltre 30 ettari a nord della città storica, a ridosso della stazione ferroviaria, in una zona, la Bolognina, dalla forte identità e collocata in una posizione strategica. Le trasformazioni previste per questo vasto comparto, abbandonato e degradato in seguito allo spostamento della sua attività al Centro Agroalimentare, sono state elaborate con il contributo dei cittadini e delle associazioni del quartiere nell'ambito di un laboratorio di progettazione partecipata conclusosi a giugno del 2007. Il progetto di riqualificazione ha come primo obiettivo la crescita del quartiere in termini di qualità urbana e di servizi. L'area "rigenerata" prevede infatti, oltre alla realizzazione di alloggi, la creazione di attrezzature di uso pubblico e di vaste aree di verde che andranno ad integrarsi agli edifici residenziali in un sistema continuo di spazi aperti e fruibili, in continuità con il tessuto urbano della Bolognina storica. Completerà il progetto lo sviluppo di attività di tipo ricettivo, commerciale e direzionale. Portata a termine la realizzazione della nuova sede del Comune di Bologna, che unifica in un complesso funzionale ed efficiente gli uffici di Palazzo d'Accursio e delle sedi decentrate, hanno preso avvio i lavori per i primi lotti destinati ad abitazioni, in parte di edilizia sociale e ad usi pubblici: sono previsti infatti un nuovo poliambulatorio Asl, una scuola, una palestra, centri sociali e ricreativi, uno studentato dell'Università.

Particolare attenzione è riservata alla progettazione degli spazi pubblici e delle aree verdi, con la realizzazione di un grande parco centrale, su via Fioravanti, in cui verranno inserite e valorizzate le testimonianze del vecchio mercato (la torre d'ingresso e la pensilina per lo stoccaggio delle merci) e di una seconda "oasi verde" più a nord, connessa con l'area verde della ex lunetta Mariotti e il Parco di Villa Angeletti.

I Contratti di Quartiere

I contratti di Quartiere sono programmi di recupero urbano, cofinanziati dallo Stato e dalla Regione, che promuovono la riqualificazione di aree cittadine caratterizzate da elementi di criticità ambientale e sociale, con l'obiettivo di migliorare la qualità dell'abitare, coniugando la ristrutturazione edilizia con la forte attenzione all'impatto ambientale e sociale degli interventi.

Il Comune di Bologna ha ottenuto l'assegnazione delle risorse dei "Contratti di Quartiere II", con due macro-progetti di intervento nei quartieri storici della Bolognina e di San Donato.

In zona Bolognina si è scelto di intervenire su tre immobili di Edilizia Residenziale Pubblica (ERP): due in via Albani e uno all'angolo tra le vie Fioravanti e Bolognese. Dalla sistemazione saranno realizzati complessivamente 86 nuovi appartamenti, diversificati per metratura e tipologia.



Cibo e cucine

A - STAZIONE: MANGIARE A GETTONE

la vita va veloce nei pressi della stazione e sul ponte è nato un 24 hours self service food che ha anche un aspetto un po' più curato dei soliti. La versione più glamour della macchinetta da ufficio e stazione è proprio sulla sommità del ponte, dall'altra parte dell'entrata in stazione, e vi sforna anche la pizza.

B - VIA MATTEOTTI

all'altezza di via Tiarini 1/e, proprio a fianco del Teatro Testoni, c'è il Punto Macrobiotico, tempio del cibo sano e a base di cereali e verdure secondo la filosofia di Mario Pianesi. L'alimentazione è guidata dalle teorie dello yin e dello yang e basata sulle ricette del libro "Lo Zen Macrobiotico" di Georges Ohsawa.

Attaccato al Punto, al posto della Pasticceria Novecento, è nato da poco un bar di nuova concezione, il Pane Burro & WiFi, aperto dalla mattina x colazione fino alle 10 di sera. C'è il Comunal Table per socializzare e leggere i giornali, il wifi e la scelta del cibo molto casalinga, con buonissime torte, insalate, centrifugati e prodotti di qualità. Sabato c'è il brunch.

Lungo la via Matteotti incontriamo un market russo, sotto il portico, a destra, e a sinistra, poco dopo, la macelleria islamica e un piccolo market del Bangladesh che in vetrina sembra italianissimo, ma nel retro riserva uno spazio piccolo dedicato a spezie, riso, burro e pesce asiatici.

C - VIA ALBANI

qui c'è il mercato rionale con venditori cinesi, del Bangladesh e in mezzo la macelleria tipica bolognese Pasquali. Le merci sono italiane e asiatiche. Si trovano ad esempio i germogli di soia freschi e le rape cotte, i cachi e i gettonatissimi miyagawa, mandarino originario del Giappone.

D - VIA DALL'ARCA

nell'ultima parte, vicino a via Procaccini, al 51 c'è El Greco, cucina cretese in mood casalingo.

E - VIA FIORAVANTI - EX MERCATO

il mercatino del giovedì pomeriggio con i coltivatori che vendono direttamente è una ricchezza del quartiere. Qui acquisto il latte di capra, i meloni d'estate (per la mia marmellata con zenzero, passito e mandorle), le zucche in autunno, la mizuna che è un'erba di origine asiatica, sorta di rucola, l'insalata, o peperoni, i formaggi di pecora di Cottu, l'olio, una farina eccezionale che uso per la piada, il Pignoletto di Castello di Serravalle e tante altre buone cose. Ed è anche carino per un aperitivo post spesa. Alcuni coltivatori sono riuniti nell'associazione CampiAperti (www.campiaperti.org)

F - PIAZZA LIBER PARADISUS

dove un tempo c'era il centro sociale Link con il Cafe' des Ignorants, il punto ristoro del centro sociale ha fatto scuola in tutta Italia e che ospitava un'idea alternativa di trattoria con cucina creativa, oggi c'è il Krisstal, bar dal design piuttosto glamour-omologato, un'ottima mensa e la sfoglia firmata Alessandra Spisni. Lungo la via Fioravanti, verso l'ex mercato, ci sono varie trattorie tra cui La Corte delle Ruspe, dentro al Centro Katia Bertasi, cucina bolognese e non solo. Pasta fresca tutti i giorni.

G - PIAZZA DELL'UNITA'

Papa Re, piazza dell'Unità 6. Pesce, tradizione e creatività. Un ristorante che ha puntato sulla prima periferia, lasciando il centro città (un piatto stagionale del menu: crema di sedano rapa con ortaggi di stagione, trota salmonata *poché*; piatto d'affezione: rognoncino con cipolla). C'è poi il ristorante cinese Singapore in piazza dell'Unità 9... che pare faccia anche i tortellini bolognesi! E al civico 3/c Città degli Angeli Bar Celestiale per una sosta caffè e the ricercati.

H - VIA SALICETO/VIA FERRARESE

in via Ferrarese 18/e c'è La Cantinetta, impresa piccolo formato devota al vino sfuso in Bolognina. Vinificio coi silos, La Cantinetta aperta dal signor Aldo di Chivasso, vende vino veneto e prodotti piemontesi. La Bolognina è quartiere ideale per ospitare nuove idee imprenditoriali. Per posizione e bassi prezzi degli affitti.

L - VIA FERRARESE (MINGANTI)

nella strada cuore della comunità cinese, brilla la stella del Koko, grande ristorante multiculturale (del tipo: mangia tutto quello che vuoi...ma se lasci qualcosa MULTA!) che offre piatti italiani, cinesi, giapponesi: la pizza a fianco degli involtini, il fritto dolce alla bolognese accanto ai Lychee. E poi c'è il kaiten sushi. Qui s'incontrano davvero per la prima volta le culture del mondo in città, e lungo la strada si possono visitare i market asiatici dove comprare salse, spezie, vegetali, zenzero, germogli di soia, il delizioso cavolo cinese bok-choy e gli involtini che solitamente mangiamo al ristorante, cinese, perfettamente surgelati.

M - VIA CORTICELLA

è nato qui, al numero 86, El Pollo del Inca, il primo take away di pollo alla brasa, ovvero il pollo cotto nel girarrosto alla brace, secondo la ricetta peruviana.

Benedetta Cucci
apranzoconbea.blogspot.com

a cura di

Urban Center Bologna/Giovanni Ginocchini
Camere Sonore/Daniele Vincenzi
apranzoconbea/Benedetta Cucci

ideazione mappa

Daniele Vincenzi e Pablo.it



La nuova Bolognina. Cucine e cantieri

Architetture del Novecento e nuove abitazioni contemporanee,
sapori antichi e cucine da tutto il mondo



sabato 29 ottobre 2011