

Émilie-Romagne

Bologne - Ferrare - Parme - Ravenne



VOTRE GUIDE DE VOYAGE DEVIENT INTERACTIF



TAPEZ **PETITFUTE.APP**
DANS LE NAVIGATEUR
DE VOTRE SMARTPHONE.


PRENEZ UNE PHOTO DE LA PAGE
DÈS QU'ELLE A CE PICTO !



VOUS AUREZ ACCÈS À DES VIDÉOS,
PLAYLISTS, GALERIES PHOTOS...

 **PENDANT
VOTRE VOYAGE,
PRENEZ EN PHOTO
CETTE PAGE ET
VOUS AUREZ
LES BONNES
ADRESSES AUTOUR
DE VOUS !**



 **CEUX QUI AIMENT
BIEN LES QR CODE
PEUVENT SCANNER
CELUI-CI SANS PASSER
PAR PETITFUTE.APP**

UN MERVEILLEUX RESORT AVEC SPA SUR LES COLLINES DE BOLOGNE, OÙ L'HOSPITALITÉ ET L'AGRICULTURE SE RÉUNISSENT POUR OFFRIR UNE EXPÉRIENCE AUTHENTIQUE

Palazzo di Varignana

★★★★ L

Via Ca' Masino 611A

40024 - Varignana BO

+39.051.19938300

info@palazzodivarignana.com

palazzodivarignana.com



PALAZZO DI VARIGNANA

HERITAGE OF ITALIAN LIFESTYLE

1705

Emilie-Romagne

BELLEZZA E SAPORI

Encore à l'écart des sentiers battus, l'Emilie-Romagne ne demande qu'à être découverte. Son patrimoine artistique reflète la richesse et la complexité de son histoire, marquée par la présence des Romains, des Byzantins, des cours raffinées de la Renaissance. Pour s'en rendre compte, il faut d'abord se rendre à Bologne, qui charme le visiteur avec son centre médiéval et ses kilomètres d'arcades. Il y a ensuite Ferrara, joyau de la Renaissance, Ravenne la Byzantine, Parme l'élégante. Située entre le cours du fleuve Pô au nord, les reliefs des Apennins au sud et la mer Adriatique à l'est, l'Emilie-Romagne offre aussi au voyageur une multitude de paysages variés. Les amoureux de la mer, du soleil et du divertissement choisiront la riviera romagnole, avec ses longues plages de sable fin et sa mer calme. Les contreforts des Apennins révèlent des paysages merveilleux, des hameaux isolés et des bourgs médiévaux. Enfin, le delta du Pô offre un cadre naturel envoûtant, immobile et silencieux, à découvrir à pied, à vélo ou en bateau.

On n'oubliera pas l'autre grande richesse de la région : sa gastronomie ! Profondément ancrée dans la tradition paysanne locale, la cuisine d'Emilie-Romagne comprend des spécialités devenues mondialement célèbres. Bologne et Parme, notamment, sont réputées pour leur gastronomie qui est l'une des meilleures d'Italie ! Et enfin, cette douceur de vivre qui est en Emilie-Romagne un véritable art, avec ses apéros interminables, ses cafés sirôtés en terrasse et sa cuisine savoureuse dans les *trattorie*.



PEFC
10-31-1895

Certifié PEFC

Ce produit est issu
de forêts gérées
durablement et de
sources contrôlées.
pefc-france.org



SOMMAIRE

© ERMES - ISTOCKPHOTO.COM



© CLAUDIA - ISTOCKPHOTO.COM



6 INSPIRER

Un avant-goût des vacances et une série de conseils pratiques pour une approche en douceur de l'Emilie-Romagne, cette savoureuse destination.

- 8 : Les bonnes raisons d'y aller
- 11 : Les 12 mots-clés
- 13 : Interview audio / vidéo
- 14 : Tableau distance circuler
- 16 : Idées de séjour
- 19 : Pratique

35 DÉCOUVRIR

Villes d'art, gastronomie, paysages variés, une région aux nombreuses richesses naturelles et culturelles. Entre éloges de la lenteur et passion des moteurs.

- 36 : Les grands constructeurs de la Motor Valley
- 40 : L'or noir de Modène
- 43 : Géographie
- 45 : Nature
- 46 : Climat
- 47 : Environnement
- 49 : Histoire
- 55 : Les enjeux actuels
- 56 : Architecture
- 59 : Beaux-arts

- 62 : Littérature
- 66 : Population
- 68 : Société
- 70 : Religions
- 71 : Que rapporter ?
- 76 : Gastronomie
- 79 : Agenda

83 PROVINCE DE BOLOGNE

Bologne, dynamique capitale de région, où hospitalité et culture font bon ménage, à l'ombre de ses portiques, de ses tours médiévales et sous le regard de Neptune.

- 89 : Bologne et ses environs
- 115 : Les Apennins autour de Bologne

117 PROVINCE DE FERRARA

Alors que Ferrare est une ode à l'esprit de la Renaissance, sans tourner le dos à son passé médiéval, le Parc du Delta du Pô offre une nature sauvage peuplée d'oiseaux migrateurs.

- 120 : Ferrara et ses environs
- 129 : Parc naturel du delta du Pô
- 133 : Lidi Ferraresi

135 PROVINCE DE RAVENNE

Entre Orient et Occident, Ravenne possède des monuments exceptionnels aux mosaïques somptueuses. Les alentours se partagent entre jolis bourgs et stations balnéaires.

- 139 : Ravenne et ses environs
- 157 : Lidi Ravennati

159 PROVINCE DE RIMINI

La Riviera romagnole attire les vacanciers en quête de vastes plages de sable fin et de nuits festives. Mais Rimini et ses environs offrent aussi des trésors d'architecture.

162 : **Province de Rimini**

169 PROVINCE DE FORLÌ-CESENA

Un paysage de douces collines plantées de vignobles, qui s'élèvent progressivement jusqu'aux massifs des Apennins et au Parc national des forêts du Casentino.

173 : **Forlì et ses environs**

177 : **Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi**

179 PROVINCE DE MODÈNE

Un territoire aux traditions profondément ancrées, entre gastronomie et industrie automobile. Sans oublier le Duomo de Modène, chef-d'oeuvre de l'architecture romane.

182 : **Modène et ses environs**

191 : **Les Apennins autour de Modène**

193 PROVINCE DE REGGIO EMILIA

La province la plus discrète de l'Émilie-Romagne, mais non moins attachante, offrant une cuisine et des produits du terroir de qualité.

196 : **Reggio Emilia et ses environs**

203 PROVINCE DE PARME

Au cœur d'un territoire couvert de châteaux, Parme combine harmonieusement les richesses de ses monuments et de ses collections à une gastronomie d'excellence.

207 : **Parme et ses environs**

222 : **Les Apennins autour de Parme**



© ALEMASHCHETZ - SHUTTERSTOCK.COM

223 PROVINCE DE PIACENZA

De la plaine du Pô aux pentes verdoyantes des Apennins s'égrènent des châteaux et de jolis bourgs qui ont conservé un cachet médiéval.

227 : **Piacenza et ses environs**

232 : **Les Apennins autour de Piacenza**

235 SAINT-MARIN

La plus ancienne république du monde semble toiser du regard les territoires italiens qui la cernent de toutes parts, depuis l'éperon rocheux sur lequel elle est agrippée.

239 : **Saint-Marin**

243 ORGANISER SON SÉJOUR

244 : **Pratique**

248 : **S'y rendre**

251 : **Séjours et circuits**

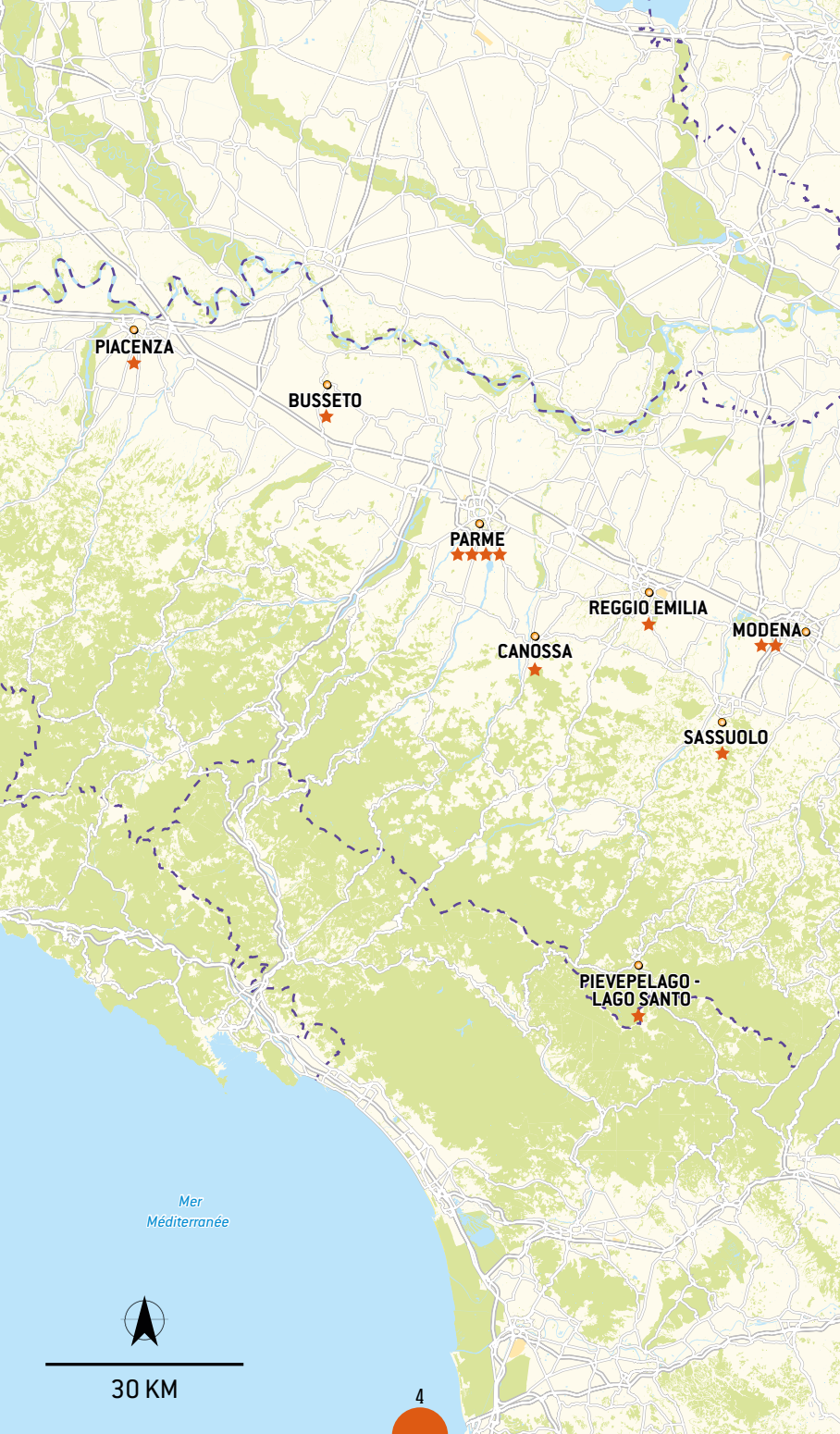
256 : **Se loger**

258 : **Se déplacer**

259 : **Index**

© ROSSHELEN - ISTOCKPHOTO.COM





PIACENZA

BUSSETO

PARME
★★★★

CANOSSA

REGGIO EMILIA

MODENA

SASSUOLO

PIEVEPELAGO -
LAGO SANTO

Mer
Méditerranée

30 KM

4



Parco Regionale Veneto del Delta del Po

FERRARA
★★★★

BOLOGNE
★★★★

DOZZA
★★

FAENZA ★★

BRISIGHELLA ★

RAVENNE
★★★★

Vers RIMINI →
★★

SAN MARINO
★★



















5

QUAND Y ALLER



JANVIER	FÉVRIER	MARS
<p>4° / 8°</p> <p>ARTEFIERA</p> <p>© MASSIMILIANO DONATI - SHUTTERSTOCK.COM</p> <p>A Bologne, une grande manifestation consacrée à l'art italien depuis les avant-gardes du début du XX^e siècle jusqu'à nos jours.</p> <p>\$</p>	<p>5° / 10°</p> <p>CARNEVALE SULL'ACQUA</p> <p>Sur les canaux de Comacchio, défilé de groupes carnavalesques sur des bateaux colorés, musique, danse et distribution de bonbons.</p> <p>\$</p>	<p>7° / 15°</p> <p>BOLOGNA CHILDREN'S BOOKFAIR</p> <p>© PILO - SHUTTERSTOCK.COM</p> <p>Salon international du livre jeunesse de Bologne, riche en événements pour les professionnels, le grand public et les enfants.</p> <p>\$</p>
JUILLET	AOÛT	SEPTEMBRE
<p>23° / 32°</p> <p>FERRARA SOTTO LE STELLE</p> <p>© GUST - SHUTTERSTOCK.COM</p> <p>Festival de musique dans le centre historique de Ferrare où se produisent des concerts brassant tous les genres musicaux.</p> <p>\$ \$</p>	<p>24° / 32°</p> <p>FERRARA BUSKERS FESTIVAL</p> <p>© CIVIINI - SHUTTERSTOCK.COM</p> <p>Grand festival de musiciens de rue venus du monde entier, qui envahissent les rues et les places du centre historique de Ferrare.</p> <p>\$ \$</p>	<p>18° / 26°</p> <p>FERRARA BALLOONS FESTIVAL</p> <p>Le plus grand festival de montgolfières d'Italie a lieu à Ferrare dans le parc Bassani. Possibilité de s'offrir un vol en ballon !</p> <p>BOLOGNA JAZZ FESTIVAL</p> <p>Durant deux mois à partir de septembre, le jazz s'invite à Bologne avec des concerts dans les théâtres, les bars et la rue.</p> <p>\$ \$</p>

La fin du printemps et le début de l'automne sont les saisons les plus agréables pour visiter l'Emilie-Romagne. En été, les épisodes caniculaires peuvent s'avérer éprouvants, surtout en ville. La fin de l'automne et l'hiver jusqu'au mois de mars sont des périodes plus sujettes aux précipitations. En décembre, la magie de Noël opère, avec ses illuminations et ses marchés, mais il fait froid. En Emilie-Romagne, les saisons sont marquées ! Sur la côte, l'arrière-saison est très agréable.

AVRIL	MAI	JUIN
  12° / 20°	  15° / 24°	  19° / 29°
<p>FESTIVAL FOTOGRAFIA EUROPEA Festival international de la photo contemporaine : des artistes internationaux sont exposés à Reggio Emilia et dans sa région.</p>	<p>PALIO DI SAN GIORGIO Le palio le plus ancien d'Italie se déroule à Ferrare, avec course de chevaux opposant les huit quartiers et défilé historique.</p> <p>MOTOR VALLEY FEST Quatre jours durant lesquels Modène célèbre sa prestigieuse industrie automobile, avec une exposition de modèles en ville.</p>	<p>PALIO DEL NIBALLO Joute médiévale opposant les cinq quartiers de la ville de Faenza, précédée d'un défilé historique en costumes du XV^e siècle.</p>
		
OCTOBRE	NOVEMBRE	DÉCEMBRE
  13° / 21°	  10° / 15°	  5° / 9°
<p>RAVENNA MOSAICO Tous les 2 ans à Ravenne, un festival dédié à la mosaïque avec expositions, ateliers et visites guidées. Prochaine édition en 2021.</p> <p>FESTIVAL VERDI Festival de musique lyrique célébrant l'œuvre de Giuseppe Verdi, avec des représentations aux théâtres de Parme et de Busseto.</p>	<p>CIOCOSHOW A Bologne, un salon gourmand consacré au chocolat avec de nombreux exposants faisant déguster leurs créations et des ateliers.</p> <p>BILBOLBUL Salon international de la BD de Bologne, rencontres avec des auteurs et des illustrateurs, expositions, conférences et workshops.</p>	<p>STRADA DEI PRESEPI Un parcours à la découverte de crèches artisanales exposées dans les paroisses autour de Faenza, dans l'atmosphère magique de Noël.</p>
		

LES BONNES RAISONS



D'Y ALLER



**DES VILLES À LA
BEAUTÉ SINGULIÈRE**
Toutes belles et différentes,
les villes de la région
possèdent un patrimoine
insoupçonné.

LES PLAISIRS DE LA TABLE

De bons produits du terroir
et pléthore de restaurants :
la destination gastronomi-
que par excellence.



UN TOURISME CONFIDENTIEL

Si des destinations italiennes
croulent sous les visiteurs, ici
le tourisme est de niche.



UNE NATURE PRÉSERVÉE

Des Apennins à la côte adriatique s'étendent forêts centenaires et aires maritimes protégées.

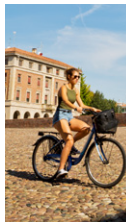


UN BLANC MANTEAU D'ÉGLISES

Les plus beaux témoignages de l'architecture romane se révèlent dans les églises et les abbayes.

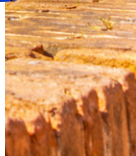
LE PARADIS DE LA PETITE REINE

En ville, à la campagne ou sur la côte adriatique, le vélo se prête à tout type d'excursions.



UNE CONSTELLATION DE CHÂTEAUX

Ils dominent le paysage avec leurs épaisses murailles crénelées et leurs tours massives.



LES BONNES RAISONS



D'Y ALLER

CAMPAGNE, MER ET MONTAGNE

L'Emilie-Romagne combine harmonieusement tous les paysages sur un territoire peu étendu.



© ANZELETTI - ISTOCKPHOTO.COM



LA DOUCEUR DE VIVRE

Dans cette région réputée pour sa qualité de vie, la *dolce vita* est élevée au rang d'art.



UNE AUTHENTICITÉ RETRouvÉE

Des produits du terroir, des agritourismes, une cuisine d'antan : la tradition demeure.

© OLGAROMBOLIGNA - SHUTTERSTOCK.COM

© ROSSHELEN - SHUTTERSTOCK.COM

LES **12** MOTS-CLÉS

#CHÂTEAUX

De la province de Piacenza aux rives de l'Adriatique, le territoire est parsemé de châteaux, posés sur la plaine ou en équilibre au sommet d'un éperon rocheux. D'origine médiévale, avec leurs tours et leurs créneaux, ces châteaux ont souvent été réaménagés dès la Renaissance en demeures nobles avec des salons élégants ornés de fresques.



© CLAUDIO - ISTOCKPHOTO

#BALSAMIQUE

En Emilie-Romagne, le vinaigre balsamique se cultive comme le vin, c'est-à-dire avec beaucoup de soin. Autour de Modène et de Reggio Emilia, la production du balsamique traditionnel est strictement contrôlée. Il est élaboré à partir de moût de raisin cuit et mis à vieillir dans des fûts de bois pendant au moins douze ans, un vrai produit de luxe !

#MOTOR VALLEY

Les plus grands constructeurs automobiles italiens sont originaires de la région : Ferrari, Maserati, Lamborghini et Ducati sont en effet nés le long de la via Emilia. La « Motor Valley » ou Terre des Moteurs rassemble sur son territoire les musées consacrés à ces géants de l'automobile et des circuits de renommée internationale comme celui d'Imola.

#VERDI

Le compositeur est un enfant de Parme, et plus précisément de Roncole, un hameau de la province. Avec ses 26 opéras, Verdi s'est imposé de son vivant comme le plus grand musicien italien de son époque. Aujourd'hui, un itinéraire permet de partir sur ses traces, de sa maison natale de Roncole à Busseto, où il passa la plus grande partie de sa vie.

#PROSCIUTTO DI PARMA

L'Emilie-Romagne est réputée pour ses cochonnailles et le *re dei salumi*, le roi des charcuteries, c'est le jambon de Parme, élaboré dans la région des collines près de Parme et profitant des courants d'air descendant des Apennins qui interviennent dans le processus de maturation. A déguster avec des *gnocchi fritti* (pâte à pain frite) !

#FAÏENCE

Ce terme découle d'une ville d'Emilie-Romagne, Faenza, située dans la province de Ravenne au pied des Apennins. C'est à Faenza que s'est développé, au XV^e siècle, un centre de fabrication de céramique. Le nom de "faïence", dérivé de Faenza et désignant la terre cuite vernissée qu'on y produisait, se diffusa en Europe dès le XVI^e siècle.

#PARMIGIANO REGGIANO

Plus connu sous le nom de parmesan en France, mais à ne pas confondre avec le Grana Padano, qui appartient lui aussi à la famille des fromages à pâte pressée cuite, mais qui est produit sur une aire plus vaste, est affiné moins longtemps et est réputé moins gastronomique. Un bon Parmigiano est un régal en copeaux avec quelques gouttes de balsamique.



© SOPHIE MCAULAY - SHUTTERSTOCK.COM

#PORTIQUES

Bologne compte 40 km de portiques et il est possible d'en parcourir huit sans jamais dévier sa route. Les *portici* confèrent une élégance certaine à la ville et ne sont pas l'apanage de Bologne : même les rues de communes secondaires en sont pourvues. Créés pour gagner de l'espace sur la voie publique, ils protègent du soleil et des intempéries.

#CHARTREUSE DE PARME

Nombre d'écrivains ont été fascinés par l'Italie. Ce fut le cas de Stendhal qui, à la suite d'un voyage, écrivit son ouvrage *La Chartreuse de Parme*, pour lequel il s'inspira de la chartreuse de Paradigna près de Parme, construite au XIV^e par des bénédictins. Depuis 2007, elle appartient à l'université de Parme et héberge un centre de recherche.

#UNIVERSITÉ

L'université de Bologne est la plus ancienne université d'Europe. Fondée en 1088, elle a façonné la ville, et encore aujourd'hui elle résume à elle seule l'âme de la cité. Dans la via Zamboni se trouve le cœur de cette université. Sa devise « Petrus ubique pater legum Bononia mater » signifie : Saint-Pierre est partout le père des lois, Bologne en est la mère.



© MOSSHELEN - SHUTTERSTOCK.COM

#FEDERICO FELLINI

Si Rimini est d'abord synonyme de plage, la ville est aussi le lieu de naissance du grand cinéaste Federico Fellini. Elle sert de décor à plusieurs de ses films dont *Amarcord* et *I Vitelloni*. Fantastique et décalé, avec un regard critique sur la société italienne, Federico Fellini a remporté la Palme d'or au festival de Cannes en 1960 avec *La Dolce Vita*.

#RAGÙ

Ne vous avisez pas de commander une « sauce bolognaise » au restaurant, cela agace les habitants de Bologne. Pour désigner cette célèbre sauce, il faut utiliser le terme de *ragù*. En France, le ragout est un mélange de viande et de légumes cuits à feu doux. En Italie, c'est une sauce à base de viande et de sauce tomate qui accompagne les pâtes.



© SUNNY FOREST - SHUTTERSTOCK.COM

VOUS ÊTES D'ICI, SI...

- ▶ **Un jour de pluie**, vous connaissez l'itinéraire qui vous permettra de traverser la ville de Bologne tout en restant au sec, à l'abri des portiques. A l'heure de l'*aperitivo*, vous soignez votre tenue pour retrouver amis et collègues autour d'un lambrusco. Car l'*aperitivo* en fin de journée, c'est un moment de délasserement, mais en gardant toujours une certaine classe !
- ▶ **En tant que Romagnol**, vous parlez italien avec un léger zézaiement - ce qui peut faire sourire le voisin émilien.
- ▶ **Vous vous plaignez régulièrement** du

taux d'humidité élevé de la région. Eh oui, la plaine padane est humide et est régulièrement plongée dans un épais brouillard !

- ▶ **Votre premier repas de l'année est un plat de lentilles au cotechino**. Cette spécialité de Modène se consomme au Nouvel An.
- ▶ **Vous gardez sous clé ou cachée** au fond d'une armoire la bouteille de balsamique traditionnel de production familiale pour éviter que les enfants ne le boivent en cachette.
- ▶ **Vous effectuez la plupart** de vos petits trajets à vélo.

MON EMILIE-ROMAGNE

avec Caroline George, auteure.



© DR

Interview

Passionnée par la découverte du monde depuis l'enfance, Caroline est très rapidement tombée sous le charme de l'Italie. Elle a quitté sa Belgique natale pour s'installer à Florence et y partager son amour du pays en tant que guide conférencière et comme auteure pour le *Petit Futé*. Elle aime explorer l'Italie à la découverte de ses trésors cachés, toujours en quête d'adresses authentiques.



DISTANCES



TEMPS DE TRAJET

	BOLOGNE	CESENA	FAENZA	FERRARE	FORLÌ
BOLOGNE		93 KM 🚗 1h15 🚌 1h15	59 KM 🚗 1h 🚌 45mn	48 KM 🚗 1h 🚌 30mn	73 KM 🚗 1h15 🚌 1h
CESENA	89 KM 🚗 1h15 🚌 1h15		44 KM 🚗 45mn 🚌 30mn	132 KM 🚗 1h45 🚌 2h30	28 KM 🚗 45mn 🚌 15mn
FAENZA	55 KM 🚗 1h 🚌 45mn	53 KM 🚗 45mn 🚌 1h30		98 KM 🚗 1h15 🚌 2h15	20 KM 🚗 30mn 🚌 15mn
FERRARE	48 KM 🚗 1h 🚌 45mn	132 KM 🚗 1h30 🚌 2h15	98 KM 🚗 1h15 🚌 2h		116 KM 🚗 1h30 🚌 2h
FORLÌ	91 KM 🚗 1h15 🚌 2h	21 KM 🚗 45mn 🚌 15mn	20 KM 🚗 30mn 🚌 15mn	117 KM 🚗 1h30 🚌 2h30	
MODÈNE	43 KM 🚗 1h 🚌 45mn	132 KM 🚗 1h45 🚌 2h15	98 KM 🚗 1h15 🚌 1h45	86 KM 🚗 1h15 🚌 1h45	116 KM 🚗 1h30 🚌 2h
PARME	100 KM 🚗 1h15 🚌 1h15	189 KM 🚗 2h15 🚌 2h15	155 KM 🚗 1h45 🚌 2h	143 KM 🚗 1h45 🚌 2h	173 KM 🚗 2h 🚌 2h
PIACENZA	181 KM 🚗 2h15 🚌 3h45	270 KM 🚗 3h 🚌 5h15	236 KM 🚗 2h45 🚌 4h45	224 KM 🚗 2h45 🚌 5h	254 KM 🚗 3h 🚌 4h45
RAVENNE	79 KM 🚗 1h15 🚌 1h15	38 KM 🚗 45mn 🚌 1h	35 KM 🚗 45mn 🚌 1h	88 KM 🚗 1h15 🚌 1h15	30 KM 🚗 45mn 🚌 1h
REGGIO EMILIA	17 KM 🚗 30mn 🚌 45mn	107 KM 🚗 1h15 🚌 2h15	72 KM 🚗 1h 🚌 1h45	56 KM 🚗 1h 🚌 1h45	91 KM 🚗 1h15 🚌 2h
RIMINI	115 KM 🚗 1h30 🚌 1h30	36 KM 🚗 45mn 🚌 30mn	70 KM 🚗 1h 🚌 1h	157 KM 🚗 2h 🚌 2h	53 KM 🚗 1h 🚌 45mn
SAN MARINO	117 KM 🚗 1h45 🚌 4h30	33 KM 🚗 45mn 🚌 3h15	72 KM 🚗 1h15 🚌 4h	159 KM 🚗 2h 🚌 5h	56 KM 🚗 1h 🚌 3h45

Depuis plus de deux millénaires, le tracé de l'ancienne Via Emilia romaine constitue la dorsale et la principale voie de communication de l'Emilie-Romagne. Aujourd'hui, l'autoroute relie en moins de 3 heures Piacenza à Rimini, aux deux extrémités de la région, et traverse la plupart des villes importantes. Le réseau routier est dense et permet de rejoindre facilement l'ensemble de la région. Attention aux centres historiques qui sont des zones à trafic limité, uniquement accessibles aux riverains.

MODÈNE	PARME	PIACENZA	RAVENNE	REGGIO EMILIA	RIMINI	SAN MARINO
47 KM 🚗 1h 🚚 30mn	99 KM 🚗 1h15 🚚 1h15	183 KM 🚗 2h15 🚚 4h30	84 KM 🚗 1h15 🚚 1h15	19 KM 🚗 30mn 🚚 45mn	122 KM 🚗 1h30 🚚 1h45	120 KM 🚗 1h45 🚚 3h30
134 KM 🚗 1h45 🚚 1h45	187 KM 🚗 2h15 🚚 2h15	270 KM 🚗 3h 🚚 4h30	35 KM 🚗 45mn 🚚 1h	106 KM 🚗 1h15 🚚 2h	39 KM 🚗 45mn 🚚 30mn	33 KM 🚗 45mn 🚚 1h45
101 KM 🚗 1h30 🚚 1h30	153 KM 🚗 1h45 🚚 2h	237 KM 🚗 2h45 🚚 4h15	40 KM 🚗 45mn 🚚 1h	72 KM 🚗 1h 🚚 2h	72 KM 🚗 1h 🚚 1h	71 KM 🚗 1h15 🚚 2h45
88 KM 🚗 1h15 🚚 1h30	141 KM 🚗 1h45 🚚 2h	224 KM 🚗 2h45 🚚 4h15	87 KM 🚗 1h30 🚚 1h15	57 KM 🚗 1h 🚚 1h45	161 KM 🚗 2h 🚚 2h15	159 KM 🚗 2h 🚚 5h30
120 KM 🚗 1h30 🚚 1h30	172 KM 🚗 2h 🚚 2h	255 KM 🚗 3h 🚚 5h15	29 KM 🚗 45mn 🚚 1h	91 KM 🚗 1h15 🚚 2h	57 KM 🚗 1h 🚚 45mn	55 KM 🚗 1h 🚚 2h30
	60 KM 🚗 1h 🚚 30mn	144 KM 🚗 1h45 🚚 2h45	123 KM 🚗 1h45 🚚 2h30	32 KM 🚗 45mn 🚚 1h30	161 KM 🚗 2h 🚚 2h30	159 KM 🚗 2h 🚚 6h45
63 KM 🚗 1h 🚚 45mn		97 KM 🚗 1h30 🚚 2h15	180 KM 🚗 2h15 🚚 3h	95 KM 🚗 1h15 🚚 2h15	218 KM 🚗 2h30 🚚 2h	74 KM 🚗 1h 🚚 1h30
144 KM 🚗 2h 🚚 3h15	93 KM 🚗 1h30 🚚 2h45		261 KM 🚗 3h 🚚 5h15	176 KM 🚗 2h15 🚚 5h	298 KM 🚗 3h30 🚚 5h30	296 KM 🚗 3h30 🚚 7h
124 KM 🚗 1h45 🚚 2h30	176 KM 🚗 2h 🚚 3h	260 KM 🚗 3h 🚚 5h45		96 KM 🚗 1h15 🚚 2h30	56 KM 🚗 1h 🚚 1h	65 KM 🚗 1h15 🚚 4h45
32 KM 🚗 45mn 🚚 1h30	99 KM 🚗 1h15 🚚 2h	176 KM 🚗 2h15 🚚 4h15	98 KM 🚗 1h15 🚚 2h45		135 KM 🚗 1h30 🚚 2h15	133 KM 🚗 1h45 🚚 6h
160 KM 🚗 2h 🚚 2h15	212 KM 🚗 2h30 🚚 2h45	296 KM 🚗 3h15 🚚 5h15	52 KM 🚗 1h 🚚 1h	132 KM 🚗 1h30 🚚 2h30		38 KM 🚗 1h 🚚 2h30
162 KM 🚗 2h 🚚 5h15	214 KM 🚗 2h30 🚚 5h45	298 KM 🚗 3h30	63 KM 🚗 1h15 🚚 4h	134 KM 🚗 1h45	38 KM 🚗 1h 🚚 3h	

IDÉES DE SÉJOUR



Que vous soyez un arpenteur chevronné des villes, un amoureux de la nature, un épicurien intéressé par la bonne chère et le farniente, un amateur de belles cylindrées, ou bien tout cela à la fois, les possibilités ne manquent pas en Emilie-Romagne. Les villes de la région se caractérisent par leur atmosphère tranquille, l'animation n'y est jamais survoltée. Elles possèdent de beaux monuments et des musées aux riches collections. Les campagnes sont très agréables à parcourir, en particulier la région des collines qui longe la chaîne des Apennins et qui regorge de bourgs médiévaux et de châteaux. Sur la côte, aires naturelles protégées et longues plages de sable se partagent le décor. On ne peut passer sous silence le patrimoine gastronomique de l'Emilie-Romagne, qui justifierait à lui seul le voyage : agritourismes, restaurants et petits producteurs ouvrent leurs portes au grand bonheur de nos papilles et notre estomac !

WEEK-END LONG EN EMILIE-ROMAGNE

› Jours 1-2 : Bologne

Chef-lieu de la région, la découverte de l'Emilie-Romagne doit impérativement commencer par cette ville incontournable. Les murs ocre de son magnifique centre historique vibrent de la jeunesse cosmopolite qui peuple son université, la plus ancienne d'Europe. Il est agréable de se promener dans le centre historique et de découvrir les produits alimentaires qui font la renommée de la ville dite rouge (du fait de la couleur de ses monuments... et de ses penchants politiques) et pourquoi pas garnir son panier pique-nique auprès des petits commerces du Quadrilatero.

› Jour 3 : Ferrare

A une demi-heure de Bologne, bien protégée par ses hautes murailles héritées des guerres entre paladins, Ferrare mérite le détour. Le meilleur moyen d'arpenter ses rues calmes est la bicyclette, à louer sur place. Le château de la famille d'Este et les palais de la Renaissance font de la visite de Ferrare une plongée dans un autre monde. Si l'envie vous prend, dégustez le *pasticcio di maccheroni*, une spécialité locale, dans une trattoria au cœur de la ville.

› Jour 4 : Parme

L'étape gastronomique paraît évidente dans la ville du jambon et du parmesan... Mais Parme est avant tout une ville d'art à l'atmosphère paisible, où il fait bon flâner dans le centre historique entre la piazza Garibaldi et celle du Duomo.

DIX JOURS EN EMILIE-ROMAGNE

› Jours 1-2 : Bologne

Voir itinéraire court.

› Jours 3-4 : Ferrare

Voir itinéraire court

On profitera de la deuxième journée pour se diriger vers le Delta du Pô, faire une excursion en bateau et visiter Comacchio, la « petite Venise », où l'on dégustera de l'anguille dans un des nombreux restaurants au bord de l'eau.

› Jour 5 : Ravenne

Collection exceptionnelle de basiliques, baptistères et autres mausolées dont les mosaïques restent remarquablement bien conservées, Ravenne demeure une étape incontournable pour ses trésors byzantins. Ceux qui aiment les bains de soleil ne manqueront pas de passer l'après-midi au bord de la mer, à Marina di Ravenna ou Marina Romea.

› Jour 6 : Faenza et Brisighella

Consacrez la matinée à la visite de Faenza et de son Musée de la céramique. L'après-midi, dirigez-vous vers le petit bourg de Brisighella, l'un des plus beaux d'Italie, avec sa forteresse jonchée sur le sommet de la colline d'où vous découvrirez un panorama magnifique sur la vallée alentour.

› Jour 7 : Modène

Au cœur de la Motor Valley, la terre des Moteurs, on fera un arrêt au Musée Enzo Ferrari pour admirer les modèles mythiques de la marque prestigieuse. Dans le centre historique se trouve le Duomo, l'une des plus belles cathédrales romanes d'Italie, inscrite à l'Unesco.

› Jours 8-9 : Parme

Consacrée « Ville de la Gastronomie », Parme est une étape incontournable pour célébrer les plaisirs de la table dans l'un de ses nombreux restaurants. Mais il faut aussi s'attarder sur son patrimoine artistique exceptionnel, visiter le baptistère, le Duomo et le palazzo della Pilotta.

La cathédrale de Ravenne.

© ZIA PHOTO



IDÉES DE SÉJOUR

Le deuxième jour peut être dédié à la découverte d'un château ou d'un bourg médiéval des environs. Torrechiara allie les deux, ainsi que le Museo del Prosciutto à proximité, pour découvrir tous les secrets du fameux jambon de Parme.

› Jour 10 : Piacenza et Reggio Emilia

Deux villes au charme discret, avec deux centres historiques auxquels on peut consacrer quelques heures. L'une et l'autre possèdent d'excellentes adresses où déguster la cuisine locale.

SÉJOUR GASTRONOMIQUE

› Jours 1 et 2

Ce séjour gourmand dans la région d'Emilie-Romagne permet de découvrir tous les produits typiques. Les « Musei del Cibo » (musées de la Gastronomie) constituent un bon commencement pour appréhender la cuisine de la région. L'itinéraire comprend les musées du Parmigiano Reggiano à Soragna, du Prosciutto di Parma à Langhirano, du Salame à Felino, du Culatello di Zibello à Polesine Zibello, de la Tomate et des Pâtes à Collecchio, du vin à Sala Baganza, tous situés dans les alentours de Parma. Vous pouvez les visiter sur un ou deux jours selon votre rythme. Toutes les informations sur www.museidelcibo.it.

› Jour 3

Pour continuer sur votre lancée, des producteurs de parmesan dans les alentours de Parme ou de Reggio Emilia vous ouvrent leur porte pour vous faire découvrir ce fromage dont la fabrication a commencé il y a huit siècles. Le savoir-faire se transmet de génération en génération et un consortium du Parmigiano Reggiano est né en 1934 à Reggio Emilia, associant des producteurs laitiers dans les provinces de Parme, Reggio Emilia, Modène, Mantoue et Bologne. L'office de tourisme de Parme fournit la liste de tous les producteurs qui ouvrent leurs portes aux visiteurs sur réservation. Des agences touristiques proposent aussi des visites guidées chez le producteur et combinent ce tour avec celle d'une production de jambon de Parme ou de vinaigre balsamique.

› Jour 4

Le vinaigre balsamique traditionnel est aussi typique de cette région. Ce sont dans les provinces de Modène et de Reggio Emilia que vous pourrez visiter des acetaie, des vinaigreries. Le musée du Vinaigre balsamique traditionnel de Spilamberto près de Modène offre une belle introduction, on apprend que le vieillissement du

balsamique est un véritable art ! Pour compléter ce tour des spécialités régionales, intéressez-vous aux vins et aux cépages autochtones principaux que sont le lambrusco et le trebbiano. Le lambrusco, un vin rouge pétillant, est servi durant les repas, tandis que le trebbiano est un cépage blanc qui s'apprécie à l'heure de l'apéritif ou pour accompagner un dessert. Les vignes vous guideront !

SÉJOUR DUCATI, FERRARI ET LAMBORGHINI

Vous aimez les voitures de course ou tout simplement les belles voitures ? L'Emilie-Romagne est associée à une industrie automobile des plus prestigieuses, avec Ferrari, Maserati, Lamborghini... Voici un tour d'horizon des musées qui retracent l'histoire des plus célèbres constructeurs automobiles.

› Jour 1 : Bologne

Vous pouvez consacrer votre matinée au musée Ducati. Cet établissement se trouve à une vingtaine de minutes en voiture de Bologne, facilement accessible en bus, et vous pourrez y voir la galerie des motos Ducati qui ont marqué différentes périodes de 1946 à aujourd'hui. Toujours dans les alentours de Bologne, le musée Ferruccio Lamborghini (à une vingtaine de minutes également de Bologne) a été conçu par son fils Tonino Lamborghini. Il se situe à Fano di Argelato dans l'ancienne usine.

› Jour 2 : Modène

Si vous souhaitez parcourir la terre des moteurs, il ne faut pas manquer la marque au cheval cabré, Ferrari. Sa première voiture, Enzo Ferrari l'a construite à Maranello en 1947. C'est dans cette même commune, à près de 30 km de Modène, que le Musée Ferrari est installé. A Modène même, un autre musée est consacré au constructeur mondialement connu. Il s'agit du musée Enzo Ferrari où sont exposées des voitures et où vous pouvez visionner un film sur l'histoire de l'industriel italien. Enfin, vous pouvez compléter cette journée par la collection Panini, près de Modène, qui expose une importante collection de Maserati.

› Jour 3 : Sant'Agata Bolognese

Situé à une vingtaine de kilomètres de Modène et à plus de trente kilomètres de Bologne, Sant'Agata Bolognese abrite le musée Lamborghini qui expose les modèles du constructeur italien, des plus anciens aux plus récents, à commencer par la célèbre 350GT en 1964. Réservez une visite guidée à la fabrique, pour vous émerveiller devant le spectacle des bolides en construction.

PRATIQUE

SE REPÉRER / SE DÉPLACER



DE L'AÉROPORT AU CENTRE-VILLE

Deux aéroports desservent l'Emilie-Romagne : l'aéroport de Bologne (bologna-airport.it) et celui de Rimini (riminiairport.com).

Pour Bologne, vols quotidiens depuis Paris-CDG (Air France et EasyJet), Paris-Orly (Vueling), Paris-Beauvais (Ryanair), Bruxelles-Charleroi (Bruxelles Airlines et Ryanair) et Lyon (Air France). L'aéroport de Rimini propose essentiellement des liaisons vers Moscou et Tirana.

La compagnie de bus Aerobus organise des navettes pour rejoindre le centre de Bologne depuis l'aéroport (destination : gare ferroviaire de Bologna Centrale). Elles partent toutes les 15 à 30 minutes et circulent de 6h à 23h30. Le prix du billet est de 6 €.

ARRIVÉE EN TRAIN

Qui arrive en train en Italie depuis l'étranger passera par Milan car c'est le principal nœud ferroviaire du nord de l'Italie. La compagnie Thello propose des trains de nuit reliant Paris à Milan (www.thello.com). Par contre, il n'y a pas de TGV direct pour Milan : depuis Paris, il faut prendre le TGV pour Zurich et de là prendre la correspondance pour Milan, pas des plus pratiques ! Sur place, par contre, les villes d'Emilie-Romagne sont très bien desservies : la plupart de ces villes se situent le long de l'ancien via Emilia, un axe rectiligne reliant Piacenza à Rimini. Les liaisons sont régulières et les tarifs peu onéreux : à titre d'exemple, comptez moins de 4 € pour Modène-Bologne, environ 11 € pour Ferrare-Parme ou pour Bologne-Rimini. Trenitalia est l'entreprise ferroviaire de l'Etat italien (trenitalia.com). ItaloTreno est une compagnie privée de trains à grande vitesse qui propose des liaisons entre certaines grandes villes (Bologne et Ferrare pour l'Emilie-Romagne) à des tarifs parfois plus avantageux que ceux pratiqués par Trenitalia (italotreno.it).

TRANSPORTS EN COMMUN

Plusieurs compagnies de bus assurent des liaisons internationales dont FlixBus (flixbus.fr). Sur place, TPER (Trasporto Passeggeri Emilia Romagna) est la plus importante compagnie de transport public de la région, dont l'activité se concentre sur Bologne et Ferrare (tper.it). Une application très pratique vous permet de trouver directement les transports en commun disponibles en fonction de votre destination

(bus, tram, train) et les numéros de lignes, soit depuis l'endroit où vous vous trouvez, soit suivant un itinéraire souhaité (moovitapp.com). Enfin, notez qu'à San Marino, pour rejoindre le centre historique, il est possible de prendre un funiculaire depuis la station de Borgo San Maggiore (aass.sm) ; les parkings y sont moins chers que sur les hauteurs de la ville.

VÉLO, TROTTINETTE & CO

Amateurs de la petite reine, l'Emilie-Romagne est une destination pour vous ! Ici, les deux-roues sont les bienvenus : rien qu'à Ferrare, on compte trois vélos par habitant, la ville n'a pas usuré son titre de capitale du vélo de l'Italie ! De nombreux établissements hôteliers proposent des bicyclettes à leurs clients, souvent gratuitement. Vous trouverez partout des points de location de vélos. Voici quelques noms : BiciDeltaPo à Ferrare (bicideltapo.it), La Cicletteria à Parma (infomobility.pr.it). Mi Muovo in Bici est un service de *bike sharing* présent dans la plupart des grandes villes d'Emilie-Romagne.

AVEC UN CHAUFFEUR

Toutes les villes possèdent leurs compagnies de taxi. A Bologne : Taxi Bologna : +39 051 4590 (taxibologna.it) ; à Rimini : Radio Taxi Rimini : +39 0541 500 20 (radiotaxirimini.it) ; à Ferrare : Taxi Ferrara : +39 0532 900 900 (taxiferrara.it) ; à Modène : Radio Taxi Cotamo : +39 059 374 242 (cotamo.it). Le service Uber est aussi présent dans la province (uber.com/it/it).



Cyclistes à Bologne.



EN VOITURE

Si la plupart des villes sont bien desservies par le train et le bus, il faut reconnaître que la voiture offre la liberté de pouvoir partir à la découverte de la campagne et de déambuler à sa guise de bourgs médiévaux en villages charmants. Quelques règles d'usage avant de prendre le volant en Emilie-Romagne :

► **Vitesse.** Elle est limitée à 110 ou 130 km/h sur autoroute, à 90 km/h sur route et à 50 km/h en ville.

► **Signalisation.** Les panneaux de signalisation sont verts pour les autoroutes (*autostrade*) et bleus pour les routes nationales. La signalisation est relativement bien faite et assez fiable.

► **Accès.** Attention! Dans la majorité des centres-villes d'Emilie-Romagne, l'accès est réglementé. Il s'agit des ZTL (*zone a traffico limitato*) où l'accès n'est souvent autorisé qu'aux résidents. Soyez particulièrement vigilant à la signalisation, car des caméras sont placées un

peu partout et vous risqueriez de recevoir une amende trois mois plus tard à votre domicile.

► **Ville.** La circulation dans les grandes villes italiennes ne pose pas plus de problèmes qu'en France. Mais les embouteillages restent ce qu'ils sont, et les grandes villes comme Bologne n'y échappent pas : bref, évitez si possible la voiture en ville.

► **Stationnement.** En Italie, les places de parking sont délimitées par des rayures au sol de couleurs différentes : jaunes pour les riverains, bleues payantes et blanches gratuites. Le ticket de stationnement peut s'acheter soit sur les bornes automatiques quand il y en a, ou bien auprès des tabacs ou des kiosques à journaux sous forme de ticket *Gratta e Sosta*, à positionner bien en vue à l'intérieur de votre véhicule. Ne négligez pas ces règles, les contrôles sont fréquents et sévères. En alternative, vous aurez toujours l'option des parkings couverts payants.

► **Essence.** L'Italie est hélas une des championnes d'Europe des tarifs de carburant les plus élevés.



LES PHRASES CLÉS

Bonjour, comment puis-je me rendre à ...
Salve. Come posso raggiungere ...

Est-ce loin à pied ? Y a-t-il le métro ou un bus... pour y aller ?
È lontano a piedi? C'è un treno o un autobus che porta lì?

Pouvez-vous me montrer cet endroit sur la carte s'il vous plait ?
Può mostrarmi questo posto sulla mappa per favore?

Où puis-je acheter les tickets de transport ? Est-ce que je peux payer en carte de crédit ?
Dove posso acquistare i biglietti per il trasporto? Posso pagare con carta di credito?

Où est la sortie ? A gauche, à droite ou tout droit ?
Dov'è l'uscita? A sinistra, a destra o sempre dritto?

Je suis perdu et je suis en retard, s'il vous plait, aidez-moi ! Merci beaucoup !
Mi sono perso e sono in ritardo. Per favore, mi aiuti! Grazie mille!

PRATIQUE

A VOIR / A FAIRE



HORAIRES

Les musées et certains monuments sont généralement fermés le lundi. Ils sont ouverts en principe de 9h à 18h, mais certains s'accordent une pause entre 13h et 15h. Ceux qui proposent quelques nocturnes en semaine sont de plus en plus nombreux, en particulier les musées d'art moderne.

Le rythme de vie dans le nord de l'Italie correspond en général au rythme du nord de l'Europe : au bureau à 9h, pause à 13h et dîner à 20h.

A RÉSERVER

Il n'est pas nécessaire de réserver votre visite pour les musées et les monuments. Par contre, pour une visite guidée avec dégustation chez un producteur de parmesan, de jambon de Parme ou de vinaigre balsamique, la réservation est obligatoire. Les offices de tourisme peuvent l'effectuer pour vous, mais il est conseillé de s'y prendre à l'avance. Enfin, la visite de l'usine de production d'un constructeur automobile fait elle aussi l'objet d'une réservation.

BUDGET / BONS PLANS

Le prix moyen d'une entrée pour un adulte varie entre 6 et 8 €. Des réductions sont généralement accordées aux mineurs de moins de 16 ans. Des billets combinés existent pour

plusieurs édifices, notamment à Ravenne où un même billet permet d'accéder à cinq sites inscrits à l'Unesco. Plusieurs villes et régions proposent aussi des pass donnant accès à plusieurs musées et attractions touristiques, et des réductions dans des établissements conventionnés. Ils sont disponibles à l'office de tourisme ou en ligne. Une visite guidée suivie d'une dégustation coûte souvent aux alentours de 10 €. Enfin, dans la Motor Valley, les tarifs s'effolent un peu pour la visite d'une fabrique (50 à 75 €) ou une expérience de simulateur F1 (25 € pour quelques minutes de frissons !).

LES ÉVÉNEMENTS

Bologne est une ville très dynamique, il y a toujours un festival, un salon, une exposition en cours : festival de jazz, salon de la BD, du livre de la jeunesse, du chocolat... Des événements musicaux ont lieu dans toute la région : festival Verdi à Parme et Busseto, Ferrara sotto le Stelle à Ferrare en juillet, avec des concerts dans toute la ville, jazz à Bologne et à Piacenza, concerts de rock à Bologne et au circuit d'Imola... Dans un autre registre, on trouve, dans à peu près toutes les localités, des festivités gastronomiques que l'on nomme *sagre*, durant lesquelles la spécialité du terroir est mise à l'honneur (sagra de la châtaigne, sagra des champignons...).



Festival Ferrara Sotto Le Stelle.



Enfin, certaines villes renouent avec leur histoire en organisant le Palio, une joute qui oppose les différents quartiers de la ville et dont la tradition remonte parfois au Moyen Âge. Le Palio est généralement précédé d'un défilé en costume d'époque. Celui de Ferrare est le plus ancien d'Italie.



VISITES GUIDÉES

Du traditionnel tour de ville à la visite d'un musée, de la balade en bateau dans le delta du Pô à la virée en bus à la découverte des producteurs de parmesan et de jambon de Parme, l'offre est variée.

Les offices de tourisme, en particulier ceux des grandes villes, peuvent vous aiguiller vers la visite qui vous correspond le mieux. Demandez aussi les coordonnées d'un guide privé en fran-

çais pour une approche personnalisée et une visite en individuel.



FUMEURS

En Italie, il est interdit de fumer dans les lieux publics. Cela est encore autorisé en terrasse et à l'extérieur. Attention aux mégots : jeter son mégot à terre peut vous valoir une belle contravention (même si tous les Italiens le font). Les cigarettes s'achètent dans les bureaux de tabac, les *Tabacchi* (enseigne avec un grand T). La plupart des distributeurs de cigarettes ne fonctionnent qu'avec une carte d'identité italienne ou une *tesera sanitaria*, carte sanitaire italienne, autrement dit pas pour les étrangers. Pour les vapoteurs, les magasins de cigarettes électroniques sont assez rares et ont tendance à pratiquer un prix différent pour les locaux et les touristes.



LES PHRASES CLÉS

Bonjour, puis-je avoir deux entrées adultes et un enfant s'il vous plaît ?
Salve, posso avere due ingressi per adulti e uno per un bambino, per favore?

Le tarif enfant est jusqu'à quel âge ? Et pour les seniors, est-ce qu'il y a une réduction ?
Fino a che età è valida la tariffa per bambini? E per gli anziani, c'è uno sconto?

Est-ce qu'il y a des visites guidées en français ou un audioguide ?
Ci sono visite guidate in francese o audioguide?

Combien de temps faut-il pour faire la visite ?
Quanto tempo serve per completare la visita?

J'ai du mal à monter les escaliers, avez-vous un ascenseur ?
Non ce la faccio a salire le scale. C'è un ascensore?

Excusez-moi, pouvez-vous me dire où sont les toilettes ? Merci beaucoup.
Mi scusi, mi può dire dove sono i bagni, per favore? Grazie mille.

PRATIQUE

SE RÉGALER



HORAIRES

Les Italiens mangent un peu plus tard que les Européens du Nord. A l'heure du déjeuner, la cuisine ouvre généralement à 13h, et au dîner à 19h. La plupart des restaurants comptent au moins un jour de fermeture par semaine, très variable mais souvent le lundi. Le dimanche, ils peuvent être ouverts à midi et fermés le soir.

BUDGET / BONS PLANS

En Emilie-Romagne, on peut manger divinement pour un prix démocratique. Dans une trattoria typique, votre plat de pâtes vous reviendra à 10 €. Un repas à la carte avec un *primo*, un *secondo* et un dessert varie entre 30 et 40 €. Pour un repas léger et bon marché, il est possible d'opter pour la formule de l'*aperitivo* proposée par de nombreux bars : pour le prix de votre boisson, vous pouvez vous servir à volonté à un buffet garni de bonnes petites choses à grignoter. Terre de gastronomes, la région compte aussi des étoilés, avec évidemment les prix qui vont avec !

Au moment de l'addition, la loi italienne oblige les restaurateurs à délivrer aux clients un ticket (*scontrino*). Ne quittez pas le restaurant sans

l'avoir reçu car vous pourriez en avoir besoin dans le cas d'un contrôle à la sortie des locaux. Cependant, ces contrôles demeurent assez rares en Italie.

EN SUPPLÉMENT

En Italie, on paie le couvert, entre 1,50 et 4 €. Certains établissements facturent aussi le service, environ 10 % du total de l'addition. Laisser un pourboire est toujours très apprécié.

C'EST TRÈS LOCAL

Avaler sur le pouce une *piadina* ou un *panino* à la mortadelle à n'importe quelle heure de la journée. Proscrire le *cappuccino* à partir de 11h du matin (à éviter si vous ne voulez pas être directement catalogué comme touriste). Utiliser sa seule fourchette pour manger ses pâtes (et cela vaut pour toute l'Italie).

À ÉVITER

Les bonnes adresses pour faire bombance ou avaler un casse-croûte ne manquent pas. Évitez les chaînes américaines et internationales de fast-food et privilégiez les enseignes locales.



La piadina est une spécialité typique d'Emilie-Romagne.



ENFANTS

Les enfants sont les bienvenus partout en Italie et les restaurants ne font pas exception. Qu'ils n'oublient pas, bien sûr, qu'une pizzeria n'est pas une plaine de jeux.



FUMEURS

Il est interdit de fumer dans les restaurants depuis janvier 2005.



LES ATTRAPE-TOURISTES

Evitez les restaurants qui proposent un « menu touristique ».

Cela ne se vérifie pas toujours, mais quand un établissement affiche des photos décolorées de ses plats - et d'ailleurs pas franchement appétissantes -, c'est rarement bon signe.



LES PHRASES CLÉS

Bonjour, je voudrais réserver une table pour deux personnes pour ce midi ou ce soir.
Salve, vorrei prenotare un tavolo per due persone per ora di pranzo o per la cena.

Avez-vous un menu en français ou en anglais ?
Avete un menù in francese o in inglese?

Je suis végétarien, y a-t-il des plats sans viande ?
Sono vegetariano, avete piatti non a base di carne?

Je n'ai vraiment plus faim mais avez-vous une carte des desserts ?
Non ho più fame, davvero. Avete un menù dei dolci?

Puis-je avoir l'addition s'il vous plaît ? Je peux payer par carte ou en espèces ?
Potrei avere il conto, per favore? Posso pagare con carta o in contanti?

C'était très bon, nous reviendrons. Merci et à bientôt.
Tutto molto buono, ci ritorneremo. Grazie e a presto.

PRATIQUE

FAIRE UNE PAUSE



HORAIRES

Les cafés, salons de thé et commerces gourmands (pâtisseries et boulangeries avec salon de dégustation) sont généralement ouverts dès le matin et jusqu'à la fin de l'après-midi (les Italiens raffolent de la petite pâtisserie avec un *espresso* vers 17h-18h !). Les glaciers ouvrent un peu plus tard, vers midi, et ferment en soirée. Les horaires des bars sont variables : souvent ouverts dès midi en ville, vers 17h ailleurs, ils ferment entre 23h et 3h du matin.

BUDGET / BONS PLANS

Un *espresso* vous coûtera 1 € en moyenne, 1,50 € pour un cappuccino. Dans beaucoup de cafés, on passe d'abord à la caisse où l'on vous donne votre souche (*scontrino*). Vous pouvez ensuite le donner au barman et consommer au comptoir. Dans les endroits plus touristiques, le café, qui coûte 1 € au comptoir, vous sera facturé plus cher si vous êtes installé en terrasse. Un verre de vin revient à environ 5 €. Si vous êtes plusieurs - ou très motivé -, il s'avèrera plus intéressant de commander directement une bouteille. La bière est assez chère en Italie, et notamment les bières artisanales qui ont le vent en poupe en ce moment. Les cocktails sont facturés entre

5 et 8 € en moyenne. Sans surprise, ce sont les villes universitaires qui sont les plus animées, et Bologne se trouve largement en tête avec les 80 000 étudiants qui fréquentent son université. C'est autour de la via Zamboni que se situe la plus grande concentration de bars de la ville. A Ferrare, via Carlo Mayr, via Ragno et via Romano sont les rues où se trouvent la plupart des bars à l'animation nocturne. A Parme, la Strada Farini n'est qu'une succession de bars, restaurants et cénothèques et il y a toujours une certaine effervescence. Vous trouverez également quelques adresses dans les rues adjacentes.

A PARTIR DE QUEL ÂGE

En Italie, l'âge légal pour consommer de l'alcool est 18 ans.

C'EST TRÈS LOCAL

Avaler un *espresso* au comptoir du bar le matin avant de filer au travail. Préférer un verre de lambrusco à un cocktail à l'heure de l'*aperitivo*, et l'accompagner d'un peu de charcuterie.

FUMEURS

Il est interdit de fumer dans les bars et cafés depuis janvier 2005.



LES PHRASES CLÉS

Bonjour, quelle est la spécialité de la maison ? Nous voulons découvrir.
Salve, qual è la specialità della casa? Vorremmo provarla.

Avez-vous de la place en terrasse ?
Avete posto sulla terrazza?

Quel est votre nom ? Je m'appelle ... Ravi de vous rencontrer !
Come si chiama? Mi chiamo... Piacere di conoscerla!

A votre santé ! Zut, j'ai renversé mon verre ... pouvez-vous m'aider ?
Alla salute! Accidenti, ho rovesciato il bicchiere... Mi può aiutare?

C'était très bon. Nous allons reprendre la même chose s'il vous plaît.
Era molto buono. Prendiamo la stessa cosa, per favore.

PRATIQUE

(SE) FAIRE PLAISIR



HORAIRES

Si les supermarchés et les magasins de marques internationales restent ouverts sans interruption de 9h à 20h, les petits commerces effectuent une pause de 12h30-13h à 15h30-16h. Ils ouvrent généralement du lundi au samedi, mais quelques enseignes des grandes villes sont ouvertes également le dimanche, même si dans l'ensemble cette journée est chômée.

BUDGET / BONS PLANS

On ne peut que vous recommander de faire le plein de bons produits gourmands : charcuteries, parmesan, vinaigre balsamique, vin... Effectuer vos achats à la source, c'est-à-dire directement chez le producteur, vous permet d'avoir des tarifs plus avantageux que si vous vous rendez dans un commerce ou si vous faites vos achats en ligne puisque vous évitez les intermédiaires. En plus, vous aurez l'occasion de déguster les produits que vous achetez. Evidemment, le problème consistera à trouver la place nécessaire dans vos bagages si vous n'êtes pas en voiture. Renseignez-vous auprès

du producteur afin de faire livrer le colis directement à votre domicile.

SOLDES

En Italie, les soldes d'hiver commencent début janvier, à la fin des congés de Noël, le lundi qui suit ou le dernier week-end des vacances, et s'étendent ensuite jusqu'à fin février ou début mars. En été, les soldes démarrent début juillet pour s'achever à la mi-août. Depuis quelques années, l'Italie a adopté le *black friday*, événement commercial qui nous vient des Etats-Unis et qui a lieu le vendredi qui suit la fête de Thanksgiving, en novembre.

LES ATTRAPE-TOURISTES

La destination étant moins touristique que Venise ou Florence, les boutiques de souvenirs ne sont pas légion. Toutefois, T-shirts à l'effigie de la région, boules à neige et magnets *made in China* sont bien présents aux rayons des boutiques. S'il est tentant de rapporter un gadget de ses vacances, privilégiez le local et l'authentique pour encourager l'économie de la région.



LES PHRASES CLÉS

Bonjour, c'est superbe, mais combien ça coûte ?
Salve. È bellissimo, ma quanto costa?

Vous auriez ma taille ? Où se trouvent les cabines d'essayage ?
Avete la mia taglia? - Dove sono i camerini?

Est ce que je pourrai vous le rapporter et l'échanger si ça ne va pas ?
Posso restituirlo o cambiarlo nel caso non andasse bene?

J'ai trop dépensé aujourd'hui, pouvez-vous me faire une réduction sympa ?
Ho speso troppa oggi... Potrebbe farmi un po' di sconto?

Je prendrai celui-ci. Pouvez-vous me faire un paquet cadeau ?
Prenderò questo. Mi può fare un pacchetto regalo?

Vous prenez la carte de crédit ? Où puis-je trouver un distributeur de billets ?
Accetta carte di credito? Dove posso trovare un bancomat?

PRATIQUE

BOUGER & BULLER



BUDGET / BONS PLANS

Il est facile de se dégourdir les jambes sans avoir à ouvrir son portefeuille. Les villes possèdent de nombreux espaces verts pour effectuer son footing quotidien : à Bologne, les Giardini Margherita constituent le poumon vert de la ville avec leurs 26 hectares. Parme possède le Giardino Ducale, et Modène affiche avec fierté le plus haut pourcentage d'espaces verts par citoyen de la région avec cinq parcs dans la ville. Bien sûr, la marche reste le meilleur moyen de découvrir les villes d'art d'Emilie-Romagne, et les possibilités de promenade dans la campagne sont nombreuses. Le vélo est roi dans la région ; à côté des enseignes de location de vélos, plusieurs établissements hôteliers mettent gratuitement à disposition de leurs clients. A vélo, vous pouvez effectuer le tour des remparts de Ferrare, découvrir le Parc naturel du delta du Pô ou parcourir les collines de village en village. Pour les amateurs de sport automobile, un moment fort de leurs vacances sera un essai au volant d'une Ferrari ou d'une Lamborghini. Pour ce type d'activité, les prix grimpent (à par-

tir de 200 €). Renseignements et réservations auprès de Motorvalley (motorvalley.it), Motorsite (motorsite.it) et Modenatur (modenatur.it).

C'EST TRÈS LOCAL

Le vélo, bien sûr ! Les habitants d'Emilie-Romagne effectuent tous leurs petits trajets à vélo. Louez-en un pour vous fondre dans la foule ... si toutefois vous avez l'habitude de rouler à vélo car, ici, il semble que les gens soient nés avec deux roues à la place des pieds !

VOS PAPIERS SVP

Inutile de préciser que vous devez être en possession de votre permis de conduire pour un *drive test* à bord d'un modèle de marque !

A RÉSERVER

Un *drive test* se réserve bien à l'avance. La solution plus économique est un simulateur de Formule 1 dans l'un des musées consacrés aux grands constructeurs automobiles, qui peut être réservé en ligne.



Simulateur de conduite de Formule 1.



LES ÉVÉNEMENTS

Le dernier week-end de mai a lieu la course à pied des 100 km del Passatore, une épreuve qui relie Florence à Faenza et traverse les magnifiques paysages des Apennins. Inscription et renseignements sur le site : 100kmdelpassatore.it. Les plus endurants pourront y participer ; les autres attendront les courageux à l'arrivée sur la place de Faenza pour profiter des festivités.

Diverses manifestations sont organisées sur les circuits de la Motor Valley : calendrier sur motorvalley.it. Pour les calendriers plus détaillés, voir

les sites des circuits d'Imola près de Bologne (autodromoimola.it), de Varano près de Parme (autodromovarano.it) et de Misano près de Rimini (misanocircuit.com).

LES ATTRAPE-TOURISTES

Lors de manifestations sportives, des revendeurs sont présents dans les environs du lieu de l'événement. Même s'il est vrai qu'on peut économiser quelques euros en s'approvisionnant auprès d'eux, il serait dommage de perdre son argent pour de faux billets d'entrée. Mieux vaut passer par les billetteries officielles.



LES PHRASES CLÉS

Bonjour, comment puis-je me rendre à... ? Est-ce loin ?
Salve. Come posso raggiungere... - È lontano?

J'aimerais aller courir. Il y a un coin sympa pour cela dans la ville ?
Vorrei andare a correre. Qualché bel posticino in città?

J'adore cuisiner. Savez-vous où je peux trouver des cours de cuisine ?
Adoro cucinare. - Sa dove posso trovare dei corsi di cucina?

Vous pourriez m'indiquer une salle de sport pas très loin ?
Mi saprebbe indicare una palestra non troppo lontana da qui?

Quel est le sport national ?
Qual è lo sport nazionale?

Pensez-vous que nous pourrions voir cela ou même participer ?
Pensa che potremmo andare a vedere o addirittura partecipare?



HORAIRES

Les bars sont ouverts toute la semaine (avec souvent un jour de fermeture, le lundi) jusqu'à 22h ou 23h, et jusqu'à 2h ou 3h du matin le vendredi et le samedi. Les boîtes de nuit ouvrent plutôt du jeudi au samedi. Sur la côte adriatique, à Rimini, Riccione, Cattolica, discothèques et bars ouvrent jusqu'à très tard tous les jours en haute saison. Pour tout ce qui touche les activités entre amis (cinéma, bowling, karting, jeux d'évasion), les horaires varient grandement en fonction de l'établissement. Les arts de la scène sont bien représentés en Emilie-Romagne, avec plusieurs théâtres offrant une très riche programmation : théâtre Regio de Parme (teatroregioparma.it), théâtre municipal Romolo Valli de Reggio Emilia (iteatri.re.it), théâtre Verdi de Busseto (bussetolive.com)... Des festivals de jazz ont lieu à Bologne et à Piacenza, et Ferrare se démarque par plusieurs événements musicaux en plein air. Le circuit d'Imola accueille occasionnellement des concerts de rock. L'Arena Parco Nord de Bologne accueille en juillet le Bologna Sonic Park,

festival de musique avec des têtes d'affiche internationales (bolognasonicpark.com).

BUDGET / BONS PLANS

L'entrée dans les boîtes de nuit est souvent gratuite. Parfois, elle nécessite l'achat d'une carte de membre. C'est surtout le tarif des boissons qui fera mal au portefeuille. Au théâtre, le montant du billet varie en fonction de l'emplacement : les places dans l'orchestre sont les plus chères, celles du dernier étage (le paradis ou poulailler !) sont les plus économiques. Enfin, un bon plan pour un repas léger sans se ruiner est de faire l'*aperitivo* en début de soirée : pour le prix de votre boisson, vous pouvez piocher parmi les amuse-gueules qui sont présentés au buffet.

A RÉSERVER

Pour s'assurer d'avoir une place, la réservation est hautement recommandée pour les spectacles. Certaines activités comme le karting ou les jeux d'évasion nécessitent également d'être réservées à l'avance.



Bars dans les rues de Bologne.



TRANSPORTS NOCTURNES

Il faut reconnaître que l'Emilie-Romagne ne brille pas par l'abondance de son offre de transports nocturnes. Dans les villes, les transports en commun fonctionnent à partir de 5h du matin pour arrêter leur service entre 23h et minuit, avec quelques rares lignes de bus jusqu'à 1h du matin. Il vous faudra ensuite vous rabattre sur le taxi.

l'alcool est, quoi qu'il en soit, de 18 ans. Veillez à toujours garder votre carte d'identité sur vous afin de pouvoir l'exhiber à l'entrée des établissements au besoin.

C'EST TRÈS LOCAL

Un code vestimentaire est exigé dans la plupart des boîtes de nuit. Jouez la carte de l'élégance !

A PARTIR DE QUEL ÂGE

Chaque boîte de nuit possède son règlement d'ordre intérieur. L'âge légal pour consommer de

FUMEURS

Il est interdit de fumer dans les bars et les boîtes de nuit depuis 2005.



LES PHRASES CLÉS

Bonsoir, comment puis-je me rendre à ...
Buonasera. Come posso raggiungere ...

Est-ce que cet endroit est tranquille ? Il n'y a pas de problème de sécurité ?
È un posto tranquillo? C'è qualche problema di sicurezza?

J'aimerais voir un spectacle typique ! Qu'est-ce qu'il y a en ce moment ?
Mi piacerebbe assistere a uno spettacolo tipico. Ce n'è qualcuno in programma in questo periodo?

Je ne comprends pas ... pouvez-vous répéter s'il vous plaît ? Merci.
Non ho capito, può ripetere per favore? Grazie.

Est-ce que je peux vous offrir un verre ? Quel est le meilleur cocktail de la maison ?
Posso offrirle un drink? Qual è il miglior cocktail della casa?

J'ai la gueule de bois, auriez-vous quelque chose pour que j'aille mieux ?
Ho ancora i postumi di una sbornia, avrebbe qualcosa per farmi stare meglio?

PRATIQUE

SE LOGER



BUDGET / BONS PLANS

Le tarif varie en fonction du type d'hébergement choisi. Il va de soi que la différence de prix se fera sentir entre un lit en dortoir dans une auberge de jeunesse (autour de 20 €) et une chambre en hôtel cinq-étoiles (150 € et au-delà). Les tarifs varient aussi en fonction de la saison : partir en novembre ou en février vous coûtera nettement moins cher que durant les congés scolaires. Les établissements hôteliers des villes secondaires et des villages affichent souvent des tarifs sensiblement plus bas que ceux pratiqués dans les grandes villes.

A RÉSERVER

Il est toujours préférable de réserver, surtout en haute saison, c'est-à-dire entre la fin du printemps et le début de l'automne, ainsi qu'en décembre. Ne pas non plus attendre pour réserver si vous souhaitez assister à un événement majeur comme la Motor Valley Fest de Modène. A Bologne, lors des grandes foires commerciales, les prix grimpent et les établissements affichent souvent complet. En été, c'est la côte adriatique qui est prise d'assaut par les touristes, surtout en août car c'est à cette période que les Italiens prennent leurs vacances. Et les Italiens adorent la mer ! Aussi, hôtels et campings se remplissent à vue d'œil. En dehors de cela, faire une réservation de dernière minute peut parfois permettre d'obtenir des prix plus avantageux.

C'EST TRÈS LOCAL

Les agritourismes à la campagne permettent d'entrer en contact avec l'habitant et d'approcher l'authenticité du lieu. Souvent installés au calme et en pleine nature, ils offrent un logement simple et un petit déjeuner délicieux avec des produits faits maison. Parfois, ils ont aussi un restaurant où la cuisine est locale et le repas toujours bon marché.

POUR LES GOURMANDS

Le petit déjeuner est souvent inclus dans le prix et se compose généralement d'un buffet continental. Pour les Italiens, le petit déjeuner est le repas le moins important de la journée. Cela se ressent parfois dans les établissements hôteliers qui proposent un buffet assez sobrement garni, avec des croissants industriels, du pain et de la confiture en portions individuelles. Heureusement, il y a aussi beaucoup d'adresses qui soignent le premier repas de la journée, avec des gâteaux faits maison et des produits artisanaux. Le café sera par contre toujours bon : demandez un *espresso* ou un *cappuccino* pour ne pas avoir à vous rabattre sur le café soluble en libre service au buffet.

FUMEURS

Il est interdit de fumer dans sa chambre d'hôtel mais c'est autorisé sur le balcon ou la terrasse si la chambre en dispose.



LES PHRASES CLÉS

Bonjour, avez-vous de la disponibilité pour une chambre double pour ce soir ou demain soir ?
Salve, ha una camera doppia disponibile per stasera o domani sera?

Avez-vous un code wifi... les enfants ne tiendront pas sans !
Potrei avere la password del Wi-Fi? Non riuscirei a intrattenere i bambini senza...

C'est bruyant, est ce que je peux changer de chambre ?
C'è molto rumore... Posso cambiare stanza?

Jusqu'à quelle heure est-ce que nous pouvons aller à la salle de sport et à la piscine ?
Fino a che ora è possibile utilizzare la palestra e la piscina?

Est-ce que je peux laisser mon bagage et revenir plus tard le récupérer ?
Posso lasciare i bagagli qui e tornare a prenderli più tardi?

Est-ce que vous pouvez nous appeler un taxi ? Merci beaucoup.
Mi può chiamare un taxi, per favore? Grazie mille.

PRATIQUE

VIE QUOTIDIENNE



© ROMAN BABAKIN - SHUTTERSTOCK.COM

Cabine téléphonique à Bologne.

ALLO ?

Il n'y a désormais plus de suppléments pour les appels émis au sein de l'Union européenne. Les appels et les messages vers les numéros français vous coûteront le même prix qu'en France et vous pourrez surfer sur Internet comme vous le faites chez vous. Par contre, les appels et les messages vers des numéros italiens peuvent toujours engendrer des frais supplémentaires. Renseignez-vous auprès de votre opérateur.

► **Pour appeler d'Italie vers la France**, composez le +33 suivi du numéro de votre correspondant sans le 0 initial.

► **Pour appeler de France vers l'Italie**, composez le +39 suivi du numéro de votre correspondant, y compris le 0 s'il s'agit d'un fixe. S'il s'agit d'un portable, composez +39 suivi du numéro du portable (qui n'est jamais précédé d'un 0).

Certains pourront s'étonner des longueurs variables des numéros de téléphone en Italie, allant de quatre jusqu'à dix chiffres. Voici les indicatifs des plus grandes villes d'Emilie-Romagne.

• Bologna : 051 • Rimini : 0541 • Modena : 059 • Parma : 0521 • Piacenza : 0523 • Reggio-Emilia : 0522 • Ravenna : 0544 • Forlì : 0543 • Cesena : 0547.

ACCESSIBILITÉ

Même si la région est de plus en plus accessible aux personnes à capacité physique restreinte,

il reste encore du chemin à faire. Les centres historiques sont anciens et, à part le long des avenues, les rues sont rarement pourvues de larges trottoirs plats - quand il y a des trottoirs ! Heureusement, la plupart des musées et des monuments sont accessibles aux personnes à mobilité réduite, et sont dotés d'ascenseurs et de rampes.

SANTÉ

Aucun vaccin particulier n'est requis pour entrer en Italie. Il est par contre indispensable de prévoir une bonne lotion anti-moustiques si l'on se rend sur la côte adriatique, en particulier dans le Parc naturel du delta du Pô où la présence d'eau saumâtre entraîne la prolifération de cet insecte indésirable.

Toutes les villes disposent d'un hôpital avec un service d'urgence, voici les plus importants : à Bologne, le Policlinico Sant'Orsola Malpighi, Via Massarenti, 9 (aosp.bo.it) ; à Ferrare, l'hôpital Sant'Anna, Via Aldo Moro, 8, Loc. Cona ; à Ravenne l'hôpital Santa Maria delle Croci, Viale Randi, 5 ; à Parme l'Ospedale Maggiore, Via Gramsci 14. Enfin, une pharmacie de Bologne qui est ouverte tous les jours et qui est très bien fournie : la Farmacia Comunale, Piazza Maggiore 6.

Quelques questions d'hygiène : quand vous allez faire des courses dans les supermarchés, n'oubliez pas de prendre des gants avant de vous servir en pain ou en fruits. Il y en a toujours à côté des sachets en plastique. Ce n'est



pas ce qu'il y a de plus écologique, mais vous risquez de subir les regards désapprobateurs de quelques Italiens si vous ne vous en servez pas ! Détail trivial, il y a assez peu de toilettes publiques en Italie. Les toilettes des bars, souvent en excellent état (profusion de marbre et de céramiques), conviendront parfaitement aux besoins les plus pressants, pour le prix d'un *espresso* à 1 € si le barman rechigne à vous laisser les utiliser.



URGENCES SUR PLACE

Les numéros des urgences en Italie :

- ▶ Carabinieri (gendarmerie italienne) : 112.
- ▶ Polizia (police - premiers secours) : 113.
- ▶ Pompieri : 115.
- ▶ Secours routiers : 116.
- ▶ Urgences médicales : 118.



SÉCURITÉ

En règle générale, les conditions de sécurité en Emilie-Romagne sont équivalentes à celles des autres régions d'Europe. Les villes sont plus sûres que Paris ou d'autres grandes villes françaises, belges, suisses ou canadiennes. Cependant, comme dans toutes les grandes villes, il y a des quartiers plus dangereux que d'autres (généralement près des gares et

dans les banlieues) et des risques de croiser la route d'un pickpocket. Les règles sont celles en vigueur partout ailleurs : ne laissez pas traîner vos affaires (portefeuille, téléphone portable, etc.) sur les tables d'un café ou d'un restaurant, plus encore en terrasse. Ne laissez pas vos sacs ouverts lorsque vous marchez dans la rue et ne les laissez pas non plus sans surveillance lorsque vous allez aux toilettes. En Italie, il y a trois types de police : la *Polizia di Stato* (police nationale), les *Carabinieri* – un corps très ancien existant depuis plus de 200 ans – et les *Vigili Urbani* qui sont des agents de la police municipale dont la fonction est la gestion de la circulation urbaine et des petites affaires domestiques. En tant que touriste, vous aurez probablement affaire avec la *Polizia* (l'agent s'appelle *poliziotto*) ou les *Carabinieri* (un agent est un *carabiniere*).



LGBTQ

Bien que la loi italienne de 2016 sur l'union civile permette aux couples homosexuels de s'unir légalement devant un officier d'état civil, le mariage et l'adoption ne sont pas autorisés. Mais la reconnaissance des droits des homosexuels fait son chemin, et en particulier dans les villes où l'homosexualité est bien acceptée. La principale association du pays, Arcigay, est un bon point de repère : www.arcigay.it



Gay Pride à Bologne.



AMBASSADE ET CONSULATS

A Paris, l'ambassade d'Italie se trouve au 51, rue de Varenne (ambparigi.esteri.it). Le consulat d'Italie est situé au 5, boulevard Emile-Augier (consparigi.esteri.it). Il existe un consulat de France à Bologne, Via Solferino, 11 [+39 051 582410]. La Suisse, la Belgique et le Canada ne possèdent pas d'ambassade ou de consulat en Emilie-Romagne.



POSTE

En Italie du Nord, les bureaux de poste (*Uffici Postali*) sont ouverts généralement du lundi au vendredi de 9h à 18h-19h, et de 9h à midi le samedi. Dans les petites villes, les bureaux sont ouverts en général de 9h à midi et de 15h à 18h, le samedi uniquement le matin.

Les timbres sont appelés *francobolli* en italien. Pour envoyer votre courrier vers la France, vous paierez 1,15 €. Les timbres sont vendus dans les bureaux de poste et les bureaux de tabac (*Tabacchi*) que l'on reconnaît à leur enseigne en forme de T. Les boîtes aux lettres sont de couleur rouge.

Notez que le système postal italien n'est pas aussi performant que le système français. Votre

paquet ou votre carte postale risquent d'arriver après votre retour de vacances...



MÉDIAS LOCAUX

La Rai (Radiotelevisione italiana) est le groupe audiovisuel public italien le plus important et le plus connu. Il compte plusieurs chaînes de télé généralistes et thématiques, et des stations de radio. La Rai jouit d'une assez mauvaise réputation à l'extérieur à cause de certaines de ses émissions vides de contenu où seule compte la plastique de ses présentatrices. Pourtant, elle propose plusieurs émissions de découverte du patrimoine italien, notamment *Ulisse - Il Piacere della Scoperta* et *Le Meraviglie*, présentées par Alberto Angela qui est une vraie star nationale (c'est un peu le gendre idéal pour la *mamma* italienne!).

Il existe en Emilie-Romagne plusieurs télévisions locales : Telesense à Ferrare, Teleromagna, Telestudio Modena, etc. La presse régionale et locale est abondante, chaque ville possède sa gazette (*La Nuova Ferrara*, *La Gazzetta di Parma*...). De plus en plus, les quotidiens possèdent leur version en ligne : 24emilia.com, bolognatoday.it, corrieredibologna.corriere.it, corriereromagna.it, estense.com...



LES PHRASES CLÉS

Bonjour, mon téléphone ne fonctionne pas, pouvez-vous m'aider s'il vous plaît ?
Buongiorno, il mio telefono non funziona, può aiutarmi per favore?

Je ne me sens pas bien, pouvez-vous m'amener à l'hôpital le plus proche ?
Non mi sento bene. Può accompagnarmi all'ospedale più vicino, per favore?

Est-ce que vous avez un médecin qui parle français ?
C'è un medico che parla francese?

Je viens de me faire voler mes papiers, où est le poste de Police le plus proche ?
Mi hanno appena rubato i documenti, dov'è la stazione di polizia più vicina?

Est-ce un quartier dangereux ou je peux y aller sans crainte ?
È un quartiere pericoloso o posso andare senza timori?

Avez-vous des timbres pour une carte postale à envoyer en France ? C'est combien ?
Vende francobolli per una cartolina da spedire in Francia? Quanto costa?

L'Emilie-Romagne, région encore mal connue au nord des Alpes, fait d'abord naître dans l'esprit des images associées à ses villes : Bologne, ses portiques et ses deux tours médiévales dont l'une semble pencher dangereusement ; Parme, la ville de la gastronomie ; Modène, son vinaigre balsamique et les bolides de Ferrari et Lamborghini ; Ravenne et ses mosaïques ; Rimini, ses plages et ses discothèques. Mais ces images ne rendent compte que d'une toute petite parcelle du patrimoine de ce territoire à la richesse insoupçonnée. Pour vous permettre de mieux connaître la région avant de faire vos valises, ce chapitre vous offre un tour d'horizon de ce territoire aux paysages variés, à l'histoire riche en rebondissements et aux spécialités culinaires qui ne se limitent pas à la trilogie parmesan-jambon de Parme-balsamique.

DÉCOUVRIR

LES GRANDS CONSTRUCTEURS DE LA MOTOR VALLEY



Ferrari, Ducati, Lamborghini, Maserati, ces marques prestigieuses, érigées en mythes, sont synonymes de cylindrées luxueuses aux courbes sportives et aux moteurs surpuissants. Elles trouvent leur berceau en Emilie-Romagne, dans la Motor Valley ou Terre des Moteurs, que l'on peut découvrir au travers de ses fabriques ouvertes au public, de ses collections privées, de ses circuits automobiles. Les musées des constructeurs exposent des véhicules de série et parcourent leur histoire et celle de leurs fondateurs. Car derrière ces grandes marques se cachent d'abord de grandes personnalités, des hommes passionnés de mécanique, en quête constante d'amélioration et de vitesse, qui vont imprimer durablement leur vision dans la trajectoire adoptée par ces sociétés. L'offre touristique de la Motor Valley se révèle abondante et bien organisée, elle invite à découvrir ce milieu de l'automobile d'exception qui fait partie du patrimoine de l'Emilie-Romagne.

Un peu d'histoire

Ce n'est peut-être pas un hasard si l'industrie automobile a connu un essor important précisément ici, dans cette région née le long d'une antique voie de communication romaine, la Via Emilia, qui lui a d'ailleurs légué son nom. Cet axe rectiligne, ouvert en 187 av. J.-C. par le consul Marcus Aemilius Lepidus, traversait la plaine padane et permettait de relier rapidement Piacenza à Rimini. Son tracé correspond à l'actuelle SS9 qui met en communication la plupart des villes de la région et est constellée d'industries du secteur automobile.

La genèse de l'industrie automobile en Emilie-Romagne doit être recherchée dans la vocation agricole de cette terre constituée majoritairement de vastes plaines fertiles et de zones de basses collines. La fin du XIX^e siècle est marquée par les innovations dans le secteur automobile, et les agriculteurs d'Emilie-Romagne, intéressés par ses applications aux machines agricoles, se muent progressivement en d'habiles mécaniciens. C'est le début d'une tradition qui va se perpétuer durant tout le siècle suivant et donner naissance à de grandes maisons qui s'illustreront dans le monde automobile.

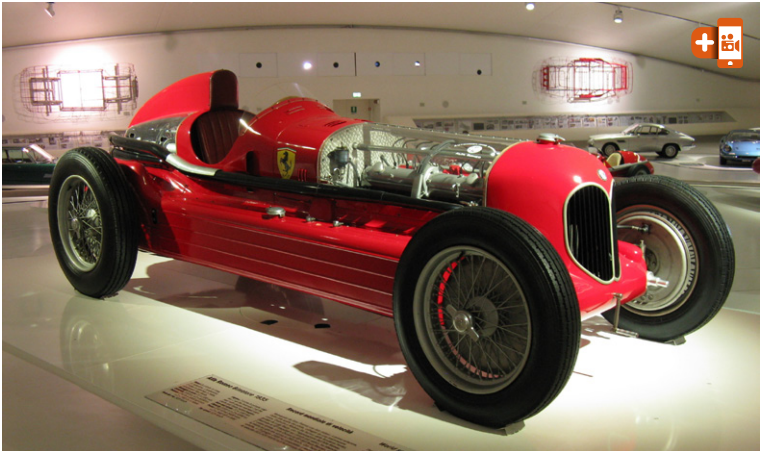
Ferrari

« Je pense que la victoire la plus importante est celle qui reste à venir ». Cette célèbre phrase d'Enzo Ferrari résume bien son état d'esprit.

Né à Modène en 1898, Enzo Ferrari est fasciné dès son plus jeune âge par les automobiles. Son père, propriétaire d'un petit atelier mécanique, l'emmène à Bologne assister à une épreuve de la Coppa Florio, une compétition automobile italienne. Enzo n'a alors que dix ans, mais cette expérience le marque durablement et, après la première Guerre mondiale, il entame une carrière de pilote de course pour Alfa Romeo. En 1929, il fonde la *Scuderia Ferrari*, société sportive, filiale du constructeur, qui fait courir des pilotes au volant d'Alfa Romeo ; lui-même se retire de la compétition en 1931 et se réoriente progressivement vers l'activité de constructeur. Enzo se passionne pour la mécanique, il considère que « les moteurs ont une âme » et cherche constamment l'innovation. La rupture avec Alfa Romeo a lieu en 1939 : Enzo Ferrari ne supporte



Marcus Aemilius Lepidus.



© JAKUB KORCZYK - SHUTTERSTOCK.COM

Musée Enzo Ferrari.

plus d'être bridé dans son travail et il fonde son propre atelier. Mais, il doit attendre l'après-guerre pour pouvoir projeter sa première voiture : en 1947 est présentée la Ferrari 125 S. La première victoire en Formule 1 survient, quant à elle, en 1951, et fait entrer Ferrari dans la compétition internationale où la *scuderia* (l'écurie) remportera d'innombrables succès, avec des pilotes de prestige tels qu'Alain Prost, Gilles Villeneuve et, bien sûr, Michael Schumacher.

La société s'adjoint les services de grands carrossiers modénois (Scaglietti, Fantuzzi) et de designers (Gioachino Colombo, Sergio Pininfarina) pour la création de véhicules aux lignes élégantes et aérodynamiques, affublés du *cavallino rampante*, le célèbre emblème du cheval noir cabré sur fond jaune. Mais, au fait, d'où vient ce logo ? Le cheval noir figurait sur les armoiries des Baracca, une famille aristocratique de la région de Ravenne. Francesco Baracca, membre de cette lignée, l'avait peint sur la carlingue de son avion. Ce héros de guerre, tombé au combat en 1918, avait été l'un des plus grands aviateurs de l'armée italienne durant la première Guerre mondiale. Quelques années plus tard, Enzo Ferrari, qui est alors pilote de courses pour Alfa Romeo, fait la connaissance du comte et de la comtesse Baracca, parents de Francesco. La comtesse Paolina Baracca lui fait don du symbole utilisé par son fils afin qu'Enzo l'appose sur ses voitures, affirmant qu'il lui portera chance. Enzo Ferrari l'utilise pour la première fois en 1932 lors des 24H de Spa et remporte la victoire. Il adopte définitivement le cheval noir cabré et opte pour un fond jaune canari, la couleur de sa ville, Modène.

Et c'est justement à Modène qu'il faut se rendre pour découvrir le monde de Ferrari, au **MEF - Casa Museo Enzo Ferrari** (p.182) et au Museo

Ferrari de Maranello, adjacent à l'usine et siège historique du constructeur automobile depuis 1943. Tout près se trouve le circuit Fiorano, piste d'essais privée de Ferrari, que l'on peut parcourir à bord d'une navette affrétée par le musée de Maranello.

Lamborghini

L'histoire de la célèbre marque au taureau est elle aussi indissociable de celle de son fondateur, Ferruccio Lamborghini, né en 1916 dans la province de Ferrare et décédé en 1993.

Enfant d'agriculteurs, il grandit à la campagne et se passionne rapidement pour la mécanique. Après la seconde Guerre mondiale, il fonde une société de construction de tracteurs ; dans un pays dévasté par la guerre et en pleine reprise économique, la demande est forte et Lamborghini s'impose sur le marché des machines agricoles.

Ferruccio Lamborghini devient rapidement un homme riche et peut alors assouvir son amour pour les voitures de luxe. Il acquiert des voitures de grandes marques, et notamment des Ferrari, mais ces dernières présentent des problèmes récurrents d'embrayage. Il rencontre alors Enzo Ferrari et lui propose d'améliorer le système, mais ce dernier lui rétorque de retourner s'occuper de ses tracteurs. La riposte de Ferruccio ne se fait pas attendre : puisque le marché ne peut répondre à ses attentes, il décide de se lancer dans la construction automobile. En 1963, il fonde la société *Automobili Lamborghini* à Sant'Agata Bolognese, distinguée par le logo du taureau, son signe astrologique. Ferruccio apprécie aussi la corrida et la visite d'un ranch près de Séville l'avait fortement impressionné. Les noms de ses modèles de voitures s'inspirent d'ailleurs du milieu de la tauromachie.

LES GRANDS CONSTRUCTEURS DE LA MOTOR VALLEY



© BH - SHUTTERSTOCK.COM

MUDETEC, Musée Lamborghini.

L'usine Lamborghini se situe toujours à Sant'Agata Bolognese et les bâtiments abritent le **MUDETEC - Museo Lamborghini** (p.114), qui expose les cylindrées les plus représentatives de la célèbre maison. On peut aussi réserver à l'avance une visite guidée à la fabrique. Pour en savoir plus sur la biographie de son fondateur Ferruccio Lamborghini, c'est à Fano di Argelato que l'on se rendra, au **Museo Ferruccio Lamborghini** (p.96).

Ducati

En 1926 à Bologne, dans la cité du père de la radio Guglielmo Marconi, trois frères, Adriano, Bruno et Marcello Ducati, fondent la **Radio Brevetti Ducati**, société spécialisée dans la fabrication d'appareils destinés à améliorer les transmissions radio ; Adriano, brillant étudiant de physique, venait de breveter un transmetteur à ondes courtes. La société connaît une croissance rapide et compte un millier d'employés dix ans après sa fondation. Elle diversifie ses activités et fabrique des appareils radiophoniques et photographiques, des calculatrices et des rasoirs.

Après la seconde Guerre mondiale, pour répondre aux nouveaux besoins de la société en termes de mobilité, les frères Ducati mettent sur le marché le Cucciolo, un petit moteur auxiliaire adaptable à tous types de bicyclettes. Le succès est immédiat et s'étend bien au-delà des frontières italiennes. Un pas supplémentaire est franchi en 1949 avec la création de la Ducati 60, leur première motocyclette. Mais c'est à Fabio Taglioni, engagé en 1954, que l'on doit l'intronisation de Ducati parmi les grandes maisons du secteur motocycliste. L'ingénieur donne à Ducati une orientation sportive : il invente la Ducati Gran Sport Mariana, première

moto de course de la firme, qui l'emporte dans plusieurs compétitions. Il est aussi responsable d'innovations mécaniques telles que le moteur à distribution desmodromique qui augmente les performances du bolide et permet à Ducati de rivaliser avec les plus grands dans les courses de motos.

Aujourd'hui, Ducati s'illustre tant par ses motos de route au design soigné, avec des modèles tels que la Monster et la Ducati 916, qu'en compétition (MotoGP, World Superbike, etc.) : en 2007, l'australien Casey Stoner remporte le titre de champion du monde au guidon de sa Desmosedici. La société a été rachetée en 2012 par le groupe Audi.

A Borgo Panigale, dans la périphérie de Bologne, se trouve le siège historique de l'entreprise : on y découvre le **Museo Ducati** (p.95) et on peut réserver à l'avance sa visite guidée à la fabrique adjacente.

Maserati

Autre histoire de famille, celle des sept frères Maserati : fils d'un cheminot féru de mécanique, chacun interviendra de près ou de loin dans l'histoire de la société, fondée par Alfieri Maserati en 1914. L'atelier Maserati se spécialise d'abord dans la compétition automobile et est préparateur sportif pour Isotta-Fraschini. Alfieri, qui est ingénieur mécanicien, participe lui-même à diverses courses en tant que pilote. En 1926, il décide de devenir constructeur automobile ; l'emblème du groupe, un trident (en référence à la statue de Neptune à Bologne), est dessiné par son frère Mario. Mais Maserati perd son homme fort en 1932 : Alfieri décède à l'âge de 44 ans et la société est reprise par ses trois frères Ettore, Ernesto et Bindo, qui ne peuvent résoudre d'importantes difficultés financières



malgré les succès commerciaux et sportifs de l'entreprise. Ils sont contraints de céder leurs actions aux Orsi, famille modénoise d'industriels, et Maserati déménage de Bologne à Modène. Puis la société passe de main en main : reprise par Citroën, Chrysler, Ferrari, elle constitue aujourd'hui une filiale du groupe Fiat-Chrysler.

Maserati ouvre les portes de son show room et de son usine de Modène sur réservation (infos et réservation : factorytour@maserati.com). Toujours près de Modène, **la collection privée Umberto Panini** (p.182) présente une vingtaine de modèles anciens, parmi les plus représentatifs de la production de Maserati.

Au cœur de la Motor Valley

À côté des musées consacrés aux plus grandes maisons de la Terre des Moteurs, on vous conseille fortement la visite de l'une des fabriques : impossible de rester insensible devant le spectacle des lignes d'assemblage où mécaniciens et machines s'affairent avec méticulosité, dans une cadence chronométrée, autour de bolides élevés au rang d'œuvres d'art. Une visite qui constitue un moment intense, même pour une personne qui n'est pas adepte des automobiles. Vous pouvez opérer votre choix entre cinq fabriques : Lamborghini, Ducati, Maserati, Pagani et Dallara (seule Ferrari tient à maintenir tous ses secrets de fabrication !). La réservation est obligatoire et il est interdit de filmer ou de prendre des photos.

Les circuits de renommée internationale organisent des activités variées : visite guidée des infrastructures, cours de conduite automobile, course de kart, tour de piste au volant d'une voiture sportive... D'ouest en est le long de la Motor Valley, on rencontre l'autodrome de Varano, près de Parme, l'autodrome de Modène,

le circuit d'Imola et l'autodrome de Misano, non loin de Rimini.

Deux associations peuvent vous aider dans l'organisation de votre périple à la découverte des grands constructeurs automobiles : Motorvalley et Motorsite. Elles sont toutes deux très professionnelles et leurs sites internet constituent une mine d'informations pour élaborer votre circuit.

L'association Motorvalley (motorvalley.it) oeuvre à la valorisation de la Terre des Moteurs. Le site internet recense toutes les offres touristiques avec la possibilité de réserver en ligne. Il propose également une série d'activités : on peut, par exemple, s'offrir le privilège de parcourir l'autodrome de Modène au volant d'une Ferrari ou d'une Lamborghini ! On y trouve enfin le calendrier complet des événements liés au secteur, tels que la Motor Valley Fest qui a lieu chaque année en mai à Modène.

L'association Motorsite (motorsite.it), en partenariat avec Modenatur, propose des visites, des activités et même des séjours avec hôtel dans la Terre des Moteurs. L'offre est abondante, et vous pouvez aussi les contacter pour organiser votre voyage personnalisé en fonction de vos envies et de votre budget. Le personnel s'avère très réactif et se charge des réservations aux hôtels et aux musées. Notez que l'offre ne se limite pas au secteur automobile et que vous pouvez y combiner la visite chez un producteur de parmesan ou de vinaigre balsamique ! Motorsite a également créé le Motor Valley Passport : à chaque visite d'un site de la Motor Valley, vous recevez un timbre ; l'accumulation de ceux-ci vous donne droit à des réductions et à des gadgets aux couleurs des grandes maisons automobiles. Un carnet de voyage pour les passionnés !



Usine Lamborghini.

L'OR NOIR DE MODÈNE



Si Modène est une terre d'art et d'histoire, avec plusieurs monuments inscrits à l'Unesco, son nom demeure indissociable de celui de cet or noir produit dans la région : le vinaigre balsamique. Des conditions climatiques particulières, combinant des étés chauds et humides à des hivers rigoureux, favorisent la maturation de ce condiment et le développement de ses arômes complexes et structurés. Le vinaigre balsamique fait partie du patrimoine de Modène, d'une culture populaire et ancestrale, et visiter une *acetaia* permet d'approcher un univers insoupçonné de savoir-faire et de traditions. La dégustation d'un balsamique permet d'en apprécier les arômes uniques, cette rondeur du produit, qui enveloppe la bouche comme du velours, ce mariage harmonieux entre acidité et douceur. Une chose est sûre : après avoir dégusté du balsamique traditionnel 25 ans d'âge, vous ne considérerez plus ce vinaigre comme un banal condiment !

Un peu de vocabulaire

Et tout d'abord, qu'entend-on par vinaigre balsamique ? A la différence du vinaigre de vin, qui s'obtient par fermentation du vin, le vinaigre balsamique (*aceto balsamico*) résulte de la fermentation du moût de raisin cuit.

Le terme "balsamique" dérive de l'italien *balsamo*, baume, et est employé pour la première fois au début du XVIII^e siècle pour qualifier un vinaigre possédant des vertus curatives (l'utilisation du vinaigre n'était pas uniquement culinaire). A partir du XIX^e siècle, le qualificatif de balsamique est systématiquement appliqué à un vinaigre de moût de raisin cuit.

Il convient de distinguer également le vinaigre balsamique de Modène IGP (Indication Géographique Protégée) du vinaigre balsamique traditionnel de Modène DOP (Denominazione di Origine Controllata). L'un et l'autre sont produits

sur une aire géographique définie, celle des anciens territoires de la famille d'Este, correspondant aujourd'hui à la province de Modène et en partie à celle de Reggio Emilia. Le balsamique IGP, le plus largement commercialisé, est élaboré à partir de moût de raisin cuit (minimum 20%) additionné de vinaigre de vin (minimum 10%) et parfois de caramel. Le balsamique traditionnel DOP, beaucoup plus prestigieux, est composé d'un unique ingrédient : le moût de raisin cuit. Il est vieilli au moins 12 ans et est commercialisé en flacons de 12 ans ou de 25 ans d'âge. Enfin, le producteur de vinaigre est appelé vinaigrier (*acetaio*) et le lieu de production est la vinaigrierie (*acetaia*). Celle-ci se situe sous les combles, environnement soumis aux fortes chaleurs de l'été, qui favorisent les processus de fermentation, et au froid rigoureux de l'hiver, qui interrompt l'évolution du liquide : celui-ci se repose et acquiert son aspect limpide et brillant. Contrairement au vin, donc, le vinaigre balsamique a besoin d'écarts thermiques importants.

Une tradition multiséculaire

La pratique de cuire le moût de raisin semble remonter aux Romains : le *sapum*, ainsi dénommé par le poète romain Virgile, était apprécié tant en cuisine que pour ses vertus médicinales. Dès le XI^e siècle, le vinaigre produit "à la façon de Modène" jouit d'une belle réputation, mais c'est la famille d'Este, à la tête du Duché de Modène dès le XIII^e siècle, qui contribue à le faire connaître parmi les cours européennes. Une anecdote suffit à en illustrer le prestige : en 1792, à l'occasion du couronnement de François Ier d'Autriche à la tête du saint Empire germanique, le duc Hercule III d'Este lui fait don d'un flacon de vinaigre balsamique, rien de moins ! Au sein des familles modénoises, c'est une tradition solidement ancrée et transmise de génération en génération, fruit d'un patient savoir-faire.



Vinaigre balsamique de Modène.

L'ORGUEIL DE MODÈNE

**MUSEO DEL BALSAMICO
TRADIZIONALE**

Que propose le musée?

La découverte de l'histoire du balsamique traditionnel. Les visites guidées dévoilent les séries de tonnelets de vinaigre qui contiennent les secrets du procédé de maturation, lent et long pour produire cet élixir. A la fin du parcours une dégustation permet de découvrir ses arômes: un équilibre parfait entre acidité et douceur.

Seulement une tradition du passé?

Non, elle est bien vivante et très diffusée. Une tradition encore symbolisée par les séries de tonnelets en bois divers de différentes dimensions pour sa production. Elle est le symbole des générations et de l'histoire de chaque famille. La vinaigrierie renferme l'histoire de Modène.

Pourquoi ce produit est-il né à Modène?

Des origines pas vraiment connues, mais fortement liées aux conditions climatiques de la région et à son histoire. La cuisson du moût et son long procédé de fermentation et de vieillissement pratiqués déjà à l'époque romaine, témoignent de ses origines lointaines. Mais les premiers écrits datent seulement du milieu du XIX^e et sont encore suivis aujourd'hui pour son élaboration.

Quelle est la particularité de ce vinaigre?

C'est son moût cuit puis vieilli pendant plusieurs années dans les tonnelets. Là il se transforme en cet or noir et obtient cette explosion de saveurs qui le distingue et le rend unique. Un condiment essentiel de la cuisine modénaise et internationale.

Le meilleur moment pour le visiter?

Le musée est ouvert toute l'année, mais 2 événements caractérisent sa vie et celle de Spilamberto : le Palio de San Giovanni avec l'élection du meilleur vinaigre de l'année, le 24 juin et la cuisson du moût le premier week-end d'octobre où ses parfums inondent les rues du bourg.

**MUSEO DEL BALSAMICO
TRADIZIONALE**

Via F. Roncati, 28 – Spilamberto (MO).

© +39 059 781 614

www.museodelbalsamicotradizionale.org

info@museodelbalsamicotradizionale.org





Les gestes se transmettent dans les greniers des habitations, et la dernière bouteille tirée est jalousement enfermée à clé par la maîtresse de maison et réservée aux grandes occasions.

Depuis 1967, un consortium, la *Consorteria dell'Aceto Balsamico tradizionale*, contrôle la production du vinaigre balsamique traditionnel de Modène. Il s'agit d'une association de volontaires passionnés chargée de la conservation et de la divulgation des traditions liées au balsamique et à son élaboration (consorteria-abtm.it). Plus récemment, le Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena s'était attaché à l'obtention d'une IGP dans les années 1990, et œuvre à une réglementation garantissant la qualité et l'authenticité du balsamique face aux imitations en circulation sur le marché (consorzioabalsamico.it).

L'élaboration du vinaigre balsamique traditionnel de Modène

Trois éléments sont nécessaires à l'obtention du précieux condiment : du moût de raisin cuit, une batterie de barriques et enfin, beaucoup de patience et d'attention. Seuls les cépages cultivés localement sont autorisés (trebbiano, lambrusco, etc.). Après les vendanges, le raisin est foulé et le moût obtenu est cuit dans des chaudrons de cuivre ou d'inox pendant plusieurs heures jusqu'à ce que le jus ait réduit d'environ deux tiers ; les impuretés qui remontent à la surface sont progressivement écumées durant la cuisson. Le jus de raisin obtenu est concentré et d'une belle couleur ambrée. Il est versé dans des dames-jeannes en verre ou des citernes en inox où il repose jusqu'au printemps. C'est ensuite dans une batterie de tonnelets de bois que la magie opère. Une batterie se compose d'au moins cinq tonneaux de dimensions décroissantes et d'essences de bois différentes et exclusivement locales : chêne, châtaignier, genévrier, mûrier, cerisier, etc. Chaque essence

confère des tannins propres et enrichit l'arôme du produit.

Dans ces conteneurs intervient la fermentation alcoolique : sous l'effet des levures, une partie des sucres est transformée en alcool. Successivement a lieu la fermentation acétique : au contact de l'oxygène et à une certaine température ambiante, l'alcool est transformé en acide acétique. Le processus de fermentation intervient dans les tonneaux les plus grands de la batterie ; ceux de dimensions inférieures sont réservés à l'affinage, durant lequel se développent les saveurs et parfums, et au vieillissement, par lequel il acquiert noblesse et rondeur.

Les passages successifs dans les tonneaux suivent des règles précises : la première année, les tonnelets neufs sont remplis du moût de raisin cuit. Étant percés d'une ouverture sur leur flanc supérieur, le contact avec l'air ambiant entraîne une évaporation d'une partie du liquide. Après un an, une quantité de produit est prélevée dans chaque tonneau pour être transvasée dans celui de dimension directement inférieure, du plus gros au plus petit. Le premier tonneau reçoit, quant à lui, le moût de raisin de la nouvelle année. Ces mêmes gestes se perpétuent chaque année et la douzième année, une faible quantité de vinaigre balsamique, un ou deux litres, est prélevée du plus petit tonneau et mise en bouteille. On parle alors de vinaigre balsamique traditionnel *affinato*. Il faut donc attendre douze ans pour obtenir son premier flacon du précieux élixir ! Dès la vingt-cinquième année, le vinaigre est défini *extravecchio*. Ses arômes sont devenus plus ronds, sa saveur aigre-douce est équilibrée et il a acquis une opacité d'encre.

Quelques tips pour découvrir le vinaigre balsamique traditionnel

Le **Museo del Balsamico tradizionale di Spilamberto** (p.183) constitue une excellente introduction au monde du balsamique (museodelbalsamicotradizionale.org).

Plusieurs producteurs organisent des visites guidées sur réservation (gratuites ou à un tarif très modique), suivies d'une dégustation de leurs produits ; c'est le cas de la Villa San Donnino (villasandonnino.it), du domaine agricole Leonardi (acetaialeonardi.it) et de Venturini Baldini (venturinibaldini.it).

A Modène, l'office de tourisme (visitmodena.it) et l'agence **Moderatur** (p.184) (modenatur.it) possèdent la liste exhaustive des *acetaie* ouvrant leurs portes au public et se chargent pour vous de la réservation.

Sensibilisées à la valeur patrimoniale du balsamique, plusieurs villes se sont récemment dotées d'une Acetaia Comunale (vinaigrerie communale) et organisent des visites guidées à réserver auprès des offices de tourisme : c'est le cas de Vignola, première acetaia communale fondée en 1998, et de Modène.





L'Emilie-Romagne résulte de l'union de deux régions historiques : l'Emilie à l'ouest, la Romagne à l'est, deux réalités historiques et géographiques distinctes, qui ont évolué indépendamment l'une de l'autre durant tout le Moyen Age et les Temps modernes, jusqu'à l'unification de l'Italie et leur constitution en région administrative. Leur frontière géographique est matérialisée par le cours de la rivière Sillaro, qui traverse la province de Bologne du sud-ouest au nord-est et se jette dans le fleuve Reno en province de Ferrare. Le Sillaro sépare ainsi Bologne, en Emilie, d'Imola, première commune romagnole que l'on rencontre en direction de l'est. Gros plan sur cette région aux deux visages qui se présente sous la forme d'un triangle allongé, délimité au nord par le cours du Pô, au sud-ouest par la chaîne montagneuse des Apennins et à l'est par la mer Adriatique.

Un territoire contrasté autour de la Via Emilia

Avant de s'intéresser à la géographie physique de l'Emilie-Romagne, dressons un cadre général : l'Emilie-Romagne est une région du nord de l'Italie dont le chef-lieu est Bologne. Elle couvre une surface totale de 22 458 km² et est administrativement divisée en neuf provinces, chacune portant le nom de son propre chef-lieu. D'ouest en est, on rencontre successivement : Piacenza, Parma, Reggio Emilia, Modena et Bologna ; ensuite, du nord au sud le long de la côte Adriatique : Ferrara, Ravenna, Forlì-Cesena et Rimini. L'Emilie-Romagne possède une face côtière à l'est, le long de la mer Adriatique, et partage une frontière commune avec six autres régions italiennes : la Vénétie, la Lombardie, le Piémont, la Ligurie, la Toscane et les Marches.

Trois milieux physiques (fluvial, montagneux et maritime) avec le Pô au nord, les Apennins au sud-ouest et la mer Adriatique à l'est, caractérisent le paysage de la région, et leur répartition géographique est marquée par la Via Emilia, la voie romaine aménagée au II^e siècle av. J.-C. par le consul romain Marcus Aemilius Lepidus. Cet axe rectiligne relie Piacenza au nord-ouest à Rimini au sud-est et constitue encore aujourd'hui la dorsale de l'Emilie-Romagne : son tracé est suivi par le réseau routier et ferroviaire actuel. Le fait que la Via Emilia ait légué son nom à la région suffit à en souligner l'importance car c'est le long de cette voie de communication multiséculaire que la région s'est développée et structurée. A l'exception de Ferrare et de Ravenna, tous les chefs-lieux de provinces se situent le long de son parcours.

La Via Emilia traverse la région en diagonale et détermine deux aires géographiques distinctes : au nord, la plaine du Pô, ou plaine padane, occupe près de la moitié de la surface

totale de la région. Au sud s'élèvent progressivement les contreforts des Apennins, qui se dressent ensuite tel un rempart naturel face à la Toscane. Ces zones de collines et de montagnes se partagent équitablement l'autre moitié de la surface totale de la région.

La plaine du Pô

Coincé entre l'arc alpin au nord et les premiers contreforts des Apennins au sud, le bassin du Pô s'étend sur près de 50 000 km² sur plusieurs régions italiennes : Piémont, Lombardie, Emilie-Romagne, Vénétie et Frioul-Vénétie Julienne. Principal élément du décor, le Pô, plus long fleuve du territoire italien. Sur son parcours de 652 km, il reçoit les eaux de plusieurs affluents avec lesquels il draine un vaste réseau de basses terres auxquelles il a donné son nom. La *pianura padana* (plaine padane) est la principale région agricole et économique du pays. Ses vastes étendues planes et fertiles ont favorisé le développement de l'agriculture, des voies de transport et des industries, ainsi qu'une urbanisation importante. On peut considérer que c'est au Pô que l'Italie du Nord doit la majeure partie de sa prospérité.

Le fleuve finit par se jeter dans l'Adriatique en un large delta resté longtemps marécageux avant d'avoir été partiellement bonifié et mis en culture. Cette étendue de plaines est le domaine de la culture intensive. On y trouve un paysage de champs cultivés bordés de haies de peupliers et de saules, et de canaux d'irrigation ou de drainage.

Les Apennins

La chaîne montagneuse parcourt sur mille kilomètres l'Italie du nord au sud à travers quinze régions ; c'est en quelque sorte la colonne vertébrale de la péninsule. En Emilie-Romagne, les Apennins suivent une trajectoire diagonale nord-ouest sud-est, séparant la région de ses voisines ligure et toscane.



© AUTHORS IMAGE

La plaine du Pô.

On rencontre tout d'abord l'Apennin ligure, qui est interrompu par le col de la Cisa, traversé par l'autoroute permettant de relier Parme à La Spezia. Lui succède l'Apennin toscano-émilien, caractérisé par une ligne de crête principale de laquelle se détachent, suivant un schéma en arêtes de poisson, des groupes montagneux parallèles entre eux, qui déclinent rapidement vers les collines alentour. Plusieurs cimes atteignent les 2 000 mètres et le point culminant, à 2 165 m, est le mont Cimone dans la province de Modène. En hiver, la présence de neige permet la pratique du ski, comme au Corno alle Scale (1 945 m) dans la province de Bologne. En été, c'est l'endroit idéal pour pratiquer la randonnée. Ainsi, depuis quelques années, un sentier de randonnée appelé *Via degli Dei* et reliant Bologne à Florence en Toscane, connaît un succès croissant. Enfin, l'Apennin toscano-romagnol part du col de la Futa, que l'on traverse pour aller de Bologne à Florence, et s'étend sur la Romagne, la Toscane et San Marino. Il conserve encore de grandes forêts sauvages, surtout dans le Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, un parc protégé que se partagent l'Emilie-Romagne et la Toscane.

La côte Adriatique

Le littoral s'étend sur environ 130 km de Comacchio à Cattolica. Le long de la côte se succèdent aires naturelles protégées, formées par le delta de plusieurs cours d'eau, pinèdes, marais salants et vastes étendues sablonneuses. La Riviera romagnole, qui couvre les provinces de Ravenne, Forlì-Cesena et Rimini, attire chaque année de nombreux vacanciers grâce à ses larges plages de sable propices au farniente et à toutes les activités de bord de mer. La côte de la province de Ferrare s'avère moins prisée par le tourisme balnéaire car elle est en grande partie occupée par le delta du Pô qui est une réserve protégée ; elle intéresse davantage les amateurs de nature et d'un tourisme vert.

Le réseau hydrographique

L'Emilie-Romagne est une région très fertile. Ses terres sont alimentées par les nombreux cours d'eau qui prennent leur source dans les Apennins et descendent le long des vallées en suivant une trajectoire sud-ouest nord-est. Ils aboutissent dans la plaine et viennent grossir le lit des fleuves, à commencer par le Pô, au nord de la région. Autre fleuve majeur, le Reno, le plus long d'Emilie-Romagne après le Pô, qui parcourt 211 km depuis sa source dans les Apennins jusqu'à son estuaire sur la côte Adriatique. Il reçoit les eaux de plusieurs affluents et son bassin s'étend sur une grande partie de la région (environ 6 000 km²).

Plusieurs canaux artificiels ont également été aménagés en vue de l'irrigation, de la bonification des terres marécageuses, d'usages civils ou industriels. Le Canale Emiliano Romagnolo, l'un des ouvrages hydrauliques les plus importants d'Italie, irrigue toute la zone romagnole sur ses 135 km de long. Alimenté par les eaux du Pô et du Reno, il assure à tout le territoire romagnol une alimentation constante en eau, même lors des sécheresses estivales, qui intéresse tous les secteurs : agricole, industriel, civil. Les prairies où paissent les vaches laitières sont irriguées, de même que les champs de céréales et les basses collines plantées de vignobles. L'Acquedotto della Romagna, quant à lui, garantit un approvisionnement en eau potable à une cinquantaine de communes de la Romagne et de la République de San Marino.

Signalons enfin que c'est en Emilie-Romagne que le Tibre prend sa source : il naît sur le mont Fumaiole qui culmine à 1 407 m d'altitude dans l'Apennin toscano-romagnol ; une colonne romaine marque le lieu, tandis qu'une dalle de marbre rappelle qu'"Ici naît le fleuve sacré aux destins de Rome". Mais sa présence dans la région ne concerne que quelques kilomètres de parcours.



L'Emilie-Romagne présente trois milieux physiques principaux : la plaine du Pô, les massifs des Apennins et le littoral. Par conséquent, la végétation y est variée, de même que la faune qu'elle abrite, mais l'empreinte de l'homme sur son environnement a aussi appauvri cette biodiversité. C'est principalement le cas de la plaine padane, où les paysages ont été entièrement remodelés par l'homme : les terres, vouées à l'agriculture et à l'élevage, alternent avec des zones urbanisées et des aires industrielles ; les étendues de forêts y sont réduites à peu de chagrin. La situation est tout autre dans les zones de moyenne et haute altitude, ainsi que le long du littoral, où se répartissent plusieurs parcs nationaux et régionaux. Ces aires protégées offrent à l'amateur de nature des sites à la beauté majestueuse et préservée, où la vie sauvage s'épanouit loin des nuisances dues aux activités humaines.

Des premiers contreforts aux cimes des Apennins

Les collines du piémont présentent des bois de chênes, châtaigniers, cerisiers, charmes, sorbiers et frênes. À partir d'une altitude de 700 à 800 mètres, les feuillus laissent la place aux conifères et aux hêtres. Sangliers, renards, porcs-épics, blaireaux, daims, lièvres et même loups peuplent les forêts sauvages des pentes apenniniques. On assiste par ailleurs à la progressive augmentation des surfaces boisées dans la région, les aires moins rentables pour l'agriculture sont abandonnées et recolonisées par la forêt ou reboisées par l'homme. Deux parcs nationaux, que l'Emilie-Romagne partage avec sa voisine toscane, protègent cette nature incontaminée : Le *Parco nazionale dell'Apennino Tosco-Emiliano* intéresse le sud des provinces de Parme et de Reggio Emilia. Le parc abrite de nombreuses espèces animales comme le loup et l'aigle royal, de vastes forêts de hêtres et une flore endémique qui fait le bonheur des botanistes, avec des espèces rares comme la *primula appenninica*, une variété de primevère. Le *Parco nazionale delle Foreste Casentinesi, Monte Falterona e Campigna*, au cœur de l'Apennin toscan-romagnol, s'étend sur le sud-ouest de la province de Forlì-Cesena et le nord-est de la Toscane. Le parc protège un écosystème forestier exceptionnel, parmi les mieux préservés d'Europe, et la plus importante population de loups de l'Apennin septentrional. Le Monte Falterona, côté toscan, culmine à 1 645 m et c'est sur ses pentes que jaillit la source de l'Arno, le fleuve qui traverse Florence et Pise.

La côte Adriatique, paradis des ornithologues

La face côtière est caractérisée par ses longues plages de sable drainant un tourisme

balnéaire, mais aussi par de vastes aires protégées. Le *Parco regionale del Delta del Po* s'étend sur une superficie de plus de 500 km². Outre le delta du Pô, il englobe les embouchures d'autres fleuves de l'Emilie-Romagne (le Reno et le Bevano).

Le parc présente des zones humides composées de marais, d'étendues d'eau saumâtre et de tourbières abritant un riche écosystème. Elles constituent le refuge des nombreuses espèces ornithologiques qui y trouvent un environnement idéal pour la nidification. C'est le paradis des passionnés de *birdwatching* qui viennent y observer oiseaux migrateurs et espèces sédentaires : flamants roses, hérons, martins-pêcheurs, rousserolles, canards sauvages...

Les marais de Comacchio, qui constituent la zone humide la plus vaste d'Italie, abritent plus de 300 espèces d'oiseaux ainsi qu'une grande variété de poissons dont l'anguille, la spécialité culinaire du coin. Plus au sud, le Parc des Salines de Cervia, avec ses 827 ha de bassins d'extraction du sel, est une étape importante le long des routes migratoires empruntées par les oiseaux.

On y observe des colonies de flamants roses venues se régaler de l'*artemia salina*, un petit crustacé rouge qui se nourrit d'algues et de débris, contribuant à nettoyer naturellement l'eau des salines. Enfin, plusieurs forêts et pinèdes sont protégées, comme la forêt de Mesola dans la province de Ferrare et la pinède de Classe près de Ravenne. La végétation y est constituée d'arbres côtiers : pin parasol, chêne vert, saule, peuplier. Une faune variée y évolue : mammifères (cerf, renard roux, blaireau, furet), oiseaux (pic, aigrette, chouette hulotte), reptiles (tortue des marais, vipère, couleuvre).



Des massifs alpins au talon de la Botte italienne, le pays offre une grande diversité de climats, et les clichés de météo méditerranéenne et de soleil dardant ses rayons chauds six mois par an s'appliquent surtout au Centre-Sud (et à condition de s'éloigner de la chaîne des Apennins !). Ainsi, en Emilie-Romagne, le climat est de type continental, avec des saisons assez marquées, des étés chauds et des hivers rigoureux. Sur une année, les écarts thermiques entre maxima et minima s'avèrent parfois importants. Au printemps et à l'automne, les précipitations peuvent s'inviter au menu de la météo régionale, et un manteau pluvieux arrose cités d'art et plaines agricoles, parfois sans discontinuer du matin au soir. Les habitants ne manquent pas de se plaindre de cette météo capricieuse : "Ici, il pleut, comme d'habitude !", n'hésitera pas à dire le Bolonais dans une conversation téléphonique... même s'il ne fait gris que depuis deux jours !

Une diversité de paysages et de climats

Si l'on associe d'abord à l'image de l'Emilie-Romagne celle de la vaste plaine padane, homogène et ponctuée de villes, la région présente une grande variété de paysages et, par conséquent, des conditions météorologiques qui oscillent selon que l'on se trouve en plaine, en montagne ou sur la côte.

► **Dans la plaine du Pô**, les étés s'avèrent parfois très chauds, et les épisodes caniculaires ne sont pas exceptionnels, avec des températures pouvant dépasser les 35 degrés. L'humidité qui caractérise le climat de la plaine padane renforce l'impression de chaleur étouffante. Ce taux d'humidité élevé, associé à un important réseau hydrographique, favorise le développement d'une végétation verdoyante. L'hiver, par contre, les températures chutent et peuvent plancher à zéro degré ; la ville de Piacenza, bordée par le Pô, connaît au cœur de cette saison les mêmes températures que Berlin ! Le régime de précipitations intéresse surtout le printemps et l'automne, avec des moyennes de 650 à 800 mm par an ; les cours d'eau se gonflent et parfois quittent leur lit et inondent la plaine et l'habitat à proximité. Etats d'urgence et inondations se sont malheureusement multipliés depuis une dizaine d'années en Emilie-Romagne, de même que dans d'autres régions italiennes, et nombreux pointent du doigt les changements climatiques... Enfin, en toute saison, un épais brouillard enveloppe parfois la plaine padane de son manteau vaporeux, jusqu'au Lido ferrarais.

► **Les Apennins** présentent un climat de type océanique : l'enneigement se vérifie généralement entre novembre et mars, parfois jusqu'en avril, et les Apennins constituent alors une des-

tinuation prisée des amateurs de poudreuse. Les précipitations y sont relativement importantes, entre 1 500 et 2 000 mm par an en moyenne. Les étés sont moins chauds, plus respirables que dans la plaine, avec parfois des épisodes pluvieux et orageux.

► **Sur la côte**, le climat est tempéré et maritime, mais on ne peut pas parler de climat méditerranéen. L'humidité demeure bien présente - gare aux moustiques en été ! - tandis que les hivers y sont plus doux et cléments qu'à l'intérieur des terres.

Les meilleures saisons pour découvrir la région

Les saisons les plus agréables pour visiter l'Emilie-Romagne restent la fin du printemps et le début de l'automne où l'on profite d'un temps clément et de la beauté des sites sans ployer sous la chaleur ou pester contre la pluie. Si les villes peuvent se découvrir à toute époque de l'année, il est préférable d'éviter le cœur de l'été et ses épisodes caniculaires, ainsi que la fin de l'automne et l'hiver de janvier à mars, périodes plus sujettes aux précipitations. En décembre, à l'approche des fêtes de fin d'année, les rues et monuments se parent de leurs illuminations, et de petits marchés de Noël viennent égayer certaines places : on profitera de la magie de Noël à condition d'être bien emmitouflé ! En été, les plages de la côte Adriatique sont prises d'assaut par les vacanciers. Si la foule vous effraie mais que vous avez envie de profiter des larges bandes sablonneuses des *lidi* de la Romagne, sachez que l'arrière-saison peut être très agréable et ensoleillée et que, globalement, la baignade est possible jusqu'à la mi-octobre voire au-delà.



Riche région d'Italie et aussi l'une des plus productives d'Europe, l'Émilie-Romagne se trouve à cheval entre le cours du fleuve Pô au Nord et la chaîne des Apennins au Sud. Elle inclut également une zone côtière le long de l'Adriatique, qui attire en nombre les amoureux de la mer aux beaux jours. Réputée pour son patrimoine architectural et historique, notamment celui de ses principales villes avec Bologne au-devant de la scène, l'Émilie-Romagne est aussi un vaste territoire de forêts, de montagnes douces et de paysages marins, avec un climat propice à de belles découvertes à pied ou à vélo. Comme toutes régions importantes dans les domaines de l'industrie et de l'agro-alimentaire, le gouvernement italien et la Région se doivent d'être attentifs à l'impact de l'activité humaine sur l'environnement, afin de protéger un territoire aux paysages variés et dont les questions économiques auraient vite fait de venir porter préjudice.

Au-delà des villes, un patrimoine naturel riche et varié

Bologne, Parme, les villes d'Émilie-Romagne sont bien connues sur la scène européenne et mondiale pour abriter un patrimoine architectural de toute beauté, et qui fait la renommée de l'Italie comme terre d'histoire et d'héritages lointains. Mais la riche région du nord du pays est aussi une zone propice à des vacances au cœur d'une nature variée et de toute beauté. Montagnes, plaines, littoral, c'est simple, il y en a pour tous les goûts et la région possède largement de quoi surprendre. Parmi les parcs nationaux que possède l'Italie, on trouve en Émilie-Romagne celui de la Forêt Casentinesi. Créé en 1993, il se répartit entre la Romagne et la Toscane voisine. Ici, on se promène dans des forêts primaires remplies de hêtres, et dont certaines figurent parmi les plus anciennes d'Europe. C'est aussi au milieu de toute cette verdure et ces reliefs que l'on trouve le barrage de Ridracoli, avec la **Diga di Ridracoli** (p.178), lac artificiel turquoise

qui se démarque de la verdure environnante. Le parc national des Apennins toscano-émiliens affiche lui un territoire montagneux dont le plus haut sommet culmine à 2 000 m. On y observe des parois rocheuses, des crêtes boisées et la végétation, qui comprend certaines espèces endémiques comme le primula appennis, dévoile ici et là et des rivières, des lacs et des cascades. Sans oublier la faune présente, loups, daims, crécelles, golden eagles y ont élu domicile depuis fort longtemps. L'Émilie-Romagne, c'est aussi la présence de l'eau, on s'en rend compte lorsque l'on parcourt le parc naturel régional du delta du Pô et que l'on longe les marais et les salines. La biosphère y est tellement riche que la réserve est inscrite au patrimoine mondial de l'Unesco depuis 1999. Et puis il y a le littoral le long de l'Adriatique, le lieu de vacances de ceux qui souhaitent profiter des joies de la plage et de la mer. La Riviera Romagnole affiche les paysages typiques de bords de mer, et les stations balnéaires se sont multipliées pour devenir le rendez-vous des vacanciers de toutes origines.



Barrage et lac de Ridracoli.



© FRANTSEV - SHUTTERSTOCK.COM

Cycliste à Bologne.

Des défis écologiques bien présents

En tant que région fertile et propice à la production, l'Émilie-Romagne a affaire à différents types de défis écologiques, et ce particulièrement depuis l'industrialisation au XIX^e siècle. Parmi les différentes problématiques présentes dans la région, il y a tout d'abord eu la déforestation, provoquant l'érosion de sols, et de nouveaux arbres n'ont hélas pas toujours été replantés. La pollution agricole a également fait débat avec un excédent d'azote qui a bien souvent été au-dessus des normes européennes dans la région. Sans oublier les villes qui n'ont pas hésité à déverser les eaux usées directement dans la mer, jusqu'au début des années 2000, faute de stations d'épurations. Enfin, la présence de kilomètres de plages est un défi écologique incessant, où que l'on se trouve, car qui dit forte fréquentation humaine en saison dit aussi nécessiter de protéger le sable et la mer des déchets.

Faute serait de penser que les autorités italiennes ont fermé les yeux et fait preuve de laxisme, puisque de mesures ont été mises en place pour réduire l'impact des activités industrielles et agricoles sur l'environnement. Citons le fait qu'en vertu de la législation italienne, et du poids des directives européennes, les industries ont maintenant à rendre des comptes en terme d'émissions. Au niveau agricole, le gouvernement italien a en 1999 publié un code des bonnes conduites agricoles afin d'inciter les grandes exploitations du pays, et en Émilie-Romagne notamment celles du bassin du Pô, à adopter des pratiques plus respectueuses de la nature. Si les efforts doivent être maintenues et que tout est loin d'être parfait, la volonté des autorités à rester attentives à l'environnement se témoigne aussi par les décisions qui ont été prise en 1986 d'interdire l'atrazine et de renouveler les déclarations de pesticides suite à une contamination massive de l'eau potable en Italie du nord et du centre par des herbicides.

Les modes d'actions aujourd'hui

Les préoccupations environnementales sont présentes partout à travers le monde et ne cessent de croître à l'époque du réchauffement climatique et de ses effets néfastes pour la nature et l'humain. Pour faire face à ces défis, le label Qualité Contrôle a été créé en région Émilie-Romagne, pour un mode de production qui protège l'homme et l'environnement. Il inclut le respect de normes telles que l'utilisation limitée et sélective des fertilisants, une utilisation des terres de façon à sauvegarder les valeurs nutritionnelles des sols et le respect de ces normes est vérifié par des organismes de certification reconnus par la Région de l'Émilie-Romagne. Les entreprises agricoles qui y adhèrent font le choix de modes de production plus respectueux de l'environnement et de la santé des humains. Aujourd'hui, la région de l'Émilie-Romagne possède le record au niveau européen de certifications agro-alimentaires.

En ville, Bologne a lancé en 2017 une initiative pour inviter les habitants à réduire les déplacements en voiture et à privilégier la marche, le vélo et les transports en commun. Via une application, BetterPoints, habitants et touristes entrent leurs déplacements propres et cumulent des points qui leur permettent ensuite d'aller chercher une récompense (glace, bière...) dans l'un des commerces adhérents. Une initiative qui a généré 16 000 récompenses l'année du lancement et dont d'autres villes italiennes pourraient s'inspirer.

Et comme autre preuve que l'Italie cherche à toujours plus s'impliquer dans la protection de l'environnement, le pays est devenu le premier pays du monde en 2020 à rendre obligatoire l'étude du réchauffement climatique et du développement durable à l'école, à raison de 33 heures de cours chaque année. Sensibiliser les plus jeunes, le meilleur moyen pour le pays d'impliquer les acteurs de demain.



L'Emilie-Romagne comprend deux zones historiquement distinctes : l'Emilie et la Romagne. L'Emilie prend son nom de l'antique Via Emilia construite par le consul romain Marcus Aemilius Lepidus en 187 av. J.-C. La Romagne tire son nom du latin *Romània*, qui est le mot que les Romains employaient pour désigner la région proche de Ravenne, devenue capitale de l'Empire romain d'Occident en 402. Ces deux zones suivent un parcours historique indépendant à partir de la chute de l'Empire romain d'Occident en 476 de notre ère. Si leurs destinées s'entremêlent encore durant le Haut Moyen Âge, la scission a lieu dès le IX^e siècle lorsque la Romagne est intégrée aux États pontificaux, tandis que les villes de l'Emilie sont érigées en Communes libres puis en sièges de duchés. En 1860, les deux régions sont intégrées au Royaume d'Italie. Elles fusionnent en une seule région en 1947.

1 000
000
AVANT
LE PRÉ-
SENT
- II^e
MILLÉ-
NAIRE
AV.
J.-C.

Préhistoire

La présence humaine en Italie est attestée depuis le Paléolithique inférieur. En Emilie-Romagne, les contreforts des Apennins ont livré plusieurs sites archéologiques d'une grande importance pour l'étude de la Préhistoire italienne. Sur le Mont Poggiolo, dans la province de Forlì-Cesena, un site d'extraction et de travail de la pierre, exploité en 800 000 avant notre ère, a été identifiée : des milliers d'instruments lithiques y ont été retrouvés. Près de Bologne, à San Lazzaro di Savena, d'autres outils en pierre remontant à près d'un million d'années ont été découverts.

Au Néolithique (v. 3500-2000 av. J.-C.), les populations se sédentarisent ; des traces d'établissements composés de villages de cabanes ont été mis en évidence dans la plaine padane lors de fouilles archéologiques.

IX^e
SIÈCLE-
VIII^e
SIÈCLE

Les Villanoviens

L'âge du Fer en Italie démarre au IX^e siècle av. J.-C. avec l'épanouissement de la civilisation villanovienne, dont le faciès culturel a été identifiée à Villanova près de Bologne. Les Villanoviens pratiquent l'incinération des défunts, dont les cendres sont recueillies dans une urne biconique. Ils établissent des villages de cabanes dans la plaine du Pô, mais aussi en Toscane et dans le nord du Latium.

VIII^e
SIÈCLE-
IV^e
SIÈCLE

Étrusques et Celtes

Les spécialistes s'accordent aujourd'hui sur le fait que les Étrusques ne sont pas des envahisseurs, mais les descendants des Villanoviens qui se mêlent à des populations arrivées de l'extérieur et qui se singularisent, donnant naissance à une civilisation originale qui s'étend du Latium à la plaine du Pô. Bologne (*Felsina*) et Parme sont des fondations étrusques. Sur le littoral Adriatique, Spina est un comptoir commercial où Grecs et Étrusques échangent leurs marchandises. Ces derniers connaissent une grande prospérité économique, qui culmine au VII^e siècle av. J.-C., grâce à l'exploitation et au commerce des minerais de cuivre et de fer de Toscane et de l'île d'Elbe. Ils exportent des objets en bronze et des céramiques dans le pourtour méditerranéen et se heurtent souvent à la concurrence des Grecs et des Carthaginois. Ils semblent avoir eu une grande influence sur la culture romaine, notamment dans les domaines des arts et de la divination. Un bon exemple de leurs pratiques divinatoires se trouve à Piacenza : le "foie de Plaisance" est la reproduction en bronze d'un foie bovin recouvert d'inscriptions, sorte de copion devant guider l'haruspice dans sa lecture des entrailles animales afin d'interpréter les volontés des dieux. Cependant, le déclin de la civilisation étrusque commence en 396 av. J.-C., avec la prise de Véies par Rome, tandis qu'au nord les continuelles incursions de tribus celtes (Lingons, Sénons et Boïens) affaiblissent les centres de la plaine du Pô. C'est aux Celtes que l'on doit l'introduction de l'élevage porcin dans le nord de l'Italie.

Rome

Afin de contrer la menace celtique, Rome fonde en 268 av. J.-C. *Ariminum* sur la côte Adriatique (Rimini). À partir de là, elle entame la conquête de la plaine du Pô. Entre 191 et 187 av. J.-C., le consul romain Marcus Aemilius Lepidus se lance dans une importante entreprise édiliciaire : l'ouverture d'une voie de communication reliant efficacement Piacenza à Rimini, un axe rectiligne traversant la plaine en suivant une diagonale qui longe les premières collines des Apennins : c'est la Via Emilia, baptisée du nom du consul et qui léguera son nom à la région. Son parcours croise une série de cours d'eau descendant des Apennins ; à leur intersection se développent les principaux centres habités : *Fidentia* (Fidenza), *Regium Lepidi* (Reggio Emilia), *Mutina* (Modène), *Bononia* (Bologne), *Forum Cornelii* (Imola), *Faventia* (Faenza), *Forum Livii* (Forlì), *Caesena* (Cesena). La plaine du Pô fait alors partie de la province de Gaule Cisalpine.

Sous l'Empereur Auguste (31 av. J.-C. - 14 ap. J.-C.), les territoires correspondant approximativement à l'Emilie-Romagne actuelle forment le district administratif de *Regio VIII Aemilia*. Le port militaire de Classe, près de Ravenne, abrite la plus importante flotte romaine de Méditerranée orientale. En l'an 215, une réorganisation administrative sépare l'*Aemilia*, entre Piacenza et Bologne, de la *Flaminia* à l'est, préfigurant la distinction historique entre Emilie et Romagne.

Au IV^e siècle, le christianisme, dont la pratique est légitimée sous Constantin qui promulgue l'édit de tolérance de Milan en 313, se diffuse sur tout le territoire de l'Empire, tandis que l'organisation ecclésiastique se met en place. Il devient religion d'état en 392 sous l'empereur Théodose. À sa mort, ses fils se partagent l'empire : Arcadius règne sur l'Empire romain d'Orient depuis Constantinople ; Honorius gouverne l'Empire romain d'Occident dont la capitale est transférée de Milan à Ravenne en 402. C'est l'aube d'une période artistique florissante pour la cité romagnole et pour son port de Classe, dont témoignent aujourd'hui encore ses édifices religieux ornés de splendides mosaïques.

III^e
SIÈCLE
AV.
J.-C. -
476 AP.
J.-C.



L'Empereur Auguste.



Haut Moyen Âge

En 476, l'Empire romain d'Occident s'effondre : le dernier empereur, Romulus Augustule, est destitué par le barbare Odoacre à la tête d'une armée ostrogothe. La péninsule va alors connaître des âges sombres : depuis Constantinople, l'Empereur Justinien (527-565) veut reconstituer l'Empire romain ; le territoire italien est alors ravagé par les combats qui opposent ses troupes à celles des Ostrogoths. L'arrivée des Lombards en Italie à partir de 568 met fin aux guerres gréco-gothiques : l'Emilie passe sous leur domination et Parme est érigée en duché, tandis que la Romagne demeure sous le contrôle de Byzance jusqu'en 751 avec la conquête lombarde de Ravenne.

À Rome, les papes s'inquiètent de l'avancée lombarde et font appel aux Francs. Leurs interventions dans la péninsule, en 758 sous Pépin Le Bref puis en 774 sous Charlemagne, seront à l'origine des États pontificaux. Ceux-ci sont d'ailleurs conquis et donnés par les deux souverains carolingiens sur la base d'un texte faux (« la Donation de Constantin ») utilisé par la papauté pour légitimer son autorité sur l'Occident. L'exarchat de Ravenne, réclamé pourtant par Byzance, est ainsi intégré aux états du pape, tandis que l'Emilie passe sous domination carolingienne et son territoire est organisé en une série de fiefs. Couronné empereur à Rome en 800, Charlemagne devient le maître du nord de la péninsule ainsi que le protecteur de la papauté.

Avec le déclin de l'Empire carolingien commence pour l'Italie une longue période de troubles. Alors que le pouvoir central se fissure, les évêques administrent les villes tandis que les campagnes se hérissent de châteaux depuis lesquels les seigneurs féodaux dominent leurs fiefs. Une famille noble domine le panorama politique de la région aux X^e et XI^e siècles : il s'agit des Canossa, qui possèdent de nombreuses terres de part et d'autre de l'Apennin toscan-émilien, de Ferrare et Mantoue jusqu'au marquisat de Toscane. Sa figure la plus célèbre est Mathilde de Canossa, qui intervient directement dans la Querelle des Investitures (1075-1122). Ce conflit oppose le pape et l'empereur concernant l'investiture des membres du clergé. En effet, depuis le X^e siècle et la fondation du Saint Empire romain germanique par Otton I^{er}, c'est l'empereur qui nomme les évêques sur son territoire. Le pape Grégoire VII accuse l'empereur Henri IV de servir ses propres intérêts en confiant des charges ecclésiastiques à des personnages corrompus et le conflit éclate. Mathilde de Canossa soutient la cause papale, mais organise la rencontre des deux souverains dans son fief de Canossa en vue d'un compromis [la paix conclue sera toutefois de courte durée, le conflit se poursuit jusqu'en 1122, lorsque le successeur d'Henri IV renonce à son pouvoir d'investiture].

L'Âge des Communes

Le Saint Empire romain germanique, né sur les cendres de la Francie orientale carolingienne et fondé en 962 par Otton I^{er}, comprend un vaste territoire s'étendant de la mer du Nord aux États pontificaux. En Italie septentrionale et centrale, à partir de l'an Mille, les villes connaissent un formidable essor lié à une nouvelle vitalité économique et à la reprise du grand commerce le long des voies de communications. Celles-ci veulent s'émanciper de tout pouvoir extérieur et défendent leurs libertés communales : cette époque est appelée l'Âge des Communes. C'est aussi le temps d'un renouveau culturel, avec le triomphe du style roman qui s'exprime dans les cathédrales de Modène, de Parme, de Ferrare, tandis qu'en 1088 est fondée à Bologne la première université au monde. Ces velléités d'indépendance ne sont pas du goût de l'empereur Frédéric I^{er} de Hohenstaufen dit Barberousse, qui veut restaurer son hégémonie sur les territoires du Saint Empire et entame une campagne militaire en Italie. Mais les communes de Lombardie ne l'entendent pas de cette oreille et organisent la résistance : elles fondent la Ligue lombarde, à laquelle se joignent plusieurs cités d'Emilie, dont Parme, Bologne et Piacenza. En 1176, à la bataille de Legnano, la Ligue l'emporte contre l'armée impériale et Frédéric Barberousse est contraint de signer la paix de Constance, en 1183, par laquelle il reconnaît les libertés communales au sein de l'empire.

476-962

962-1183

© TYERHOF/NEWS - ISTOCKPHOTO.COM



Castello Estense.

A l'aube de la Renaissance

La paix est toutefois de courte durée : avec l'avènement de Frédéric II Hohenstaufen au trône impérial, les conflits avec la papauté reprennent et les villes du nord de l'Italie sont entraînées dans la tourmente, prenant parti pour l'empereur (les Gibelins) ou le pape (les Guelfes). Dans ce climat de guerres civiles et de luttes intestines qui affaiblissent les communes, émergent de grandes familles à l'origine des seigneuries qui vont gouverner dans le nord et le centre de la péninsule : ce sont les Este à Ferrare et à Modène, les Malatesta à Rimini, les De Polenta à Ravenne, les Pepoli et les Bentivoglio à Bologne, tandis que Parme et

Piacenza passent sous la domination de Milan et de la seigneurie des Visconti, suivis en 1450 par les Sforza.

Ces grandes familles accueillent avec enthousiasme le vent de la Renaissance qui souffle depuis la cité de Florence, de l'autre côté des Apennins. À Ferrare qu'ils gouvernent de 1208 à 1598, les ducs d'Este s'affirment en mécènes éclairés depuis le Castello Estense, qui accueille une cour fastueuse imprégnée de l'esprit de la Renaissance. Ils embellissent la ville et encouragent les arts et les lettres, favorisant la naissance d'une prestigieuse école de peinture comptant, parmi ses représentants majeurs, Cosmè Tura et Ercole de' Roberti.

En 1499, Cesare Borgia, le fils du sulfureux pape Alexandre Borgia, entame une série de campagnes militaires en Romagne et conquiert Forlì et Imola qui intègrent les États pontificaux. En 1506, c'est Bologne qui est annexée par le pape Jules II.

Les Temps Modernes

En 1598, Ferrare repasse sous le contrôle du Saint-Siège et les Este, chassés de la ville, se replient sur Modène. Le territoire de l'actuelle Émilie-Romagne est alors divisé en trois : Bologne et la Romagne appartiennent à l'Église ; le duché de Modène et Reggio est gouverné par la maison d'Este ; le duché de Parme et Piacenza est occupé par les Farnèse. En 1545, en effet, le pape Paul III Farnèse crée le duché de Parme et Piacenza et l'offre à son fils Pier Luigi. Ses successeurs confèrent à Parme le visage d'une petite capitale ; leur volonté d'affirmer leur domination est illustrée par l'ambitieux projet (resté inachevé) du Palazzo della Pilotta.

Cette tripartition définit grosso modo l'aspect géopolitique du territoire jusqu'à l'unification de l'Italie en 1861... Si l'on exclut l'interludé napoléonien ! À partir de 1796, les troupes françaises de Napoléon pénètrent en Italie et la République Cispadane est fondée, regroupant le duché de Modène et Reggio, les villes de Bologne et Ferrare, et le duché de Milan. La République Cispadane adopte le drapeau tricolore vert-blanc-rouge, ancêtre du drapeau italien (mais les bandes sont horizontales). Elle est dissolue en 1815 à la suite du Congrès de Vienne. Mais les ferments d'une conscience nationale sont désormais dans les esprits et l'idée d'une unité italienne fait son chemin. Elle se concrétise lors de la guerre d'indépendance qui éclate en 1859 : le royaume de Piémont-Sardaigne chasse les Autrichiens du territoire italien. Les duchés d'Émilie sont dissous et les légats du pape sont contraints à quitter Bologne et la Romagne ; ces territoires sont annexés au royaume de Victor-Emmanuel II en 1860 et, l'année suivante est proclamé le Royaume d'Italie.

1183-
1598

DÉCOUVRIR

1598-
1861



Dans la tourmente des guerres et du fascisme

La plaine padane s'industrialise et l'on y pratique l'agriculture intensive et l'élevage. Un vaste programme de bonification des terres marécageuses près de Ferrare est entrepris. Les anciens remparts enserrant les villes sont démolis et laissent la place aux boulevards périphériques.

En 1883, Benito Mussolini naît près de Forlì ; nourri d'idéaux socialistes, qui trouvent un terrain fertile dans cette laborieuse plaine padane où ouvriers et agriculteurs sont associés en coopératives, il prend peu à peu ses distances avec le Parti socialiste et en est même exclu lorsqu'il se déclare favorable à l'entrée en guerre de l'Italie en 1914. Au lendemain de la première Guerre mondiale, il fonde à Milan les Faisceaux italiens de combat. Le fascisme se nourrit des problèmes socio-économiques. Les troubles sociaux, la violence, l'instabilité gouvernementale profitent à Mussolini qui, le 28 octobre 1922, organise, avec ses Chemises noires, la marche sur Rome. Le 30 octobre, le roi Victor Emmanuel III l'appelle au pouvoir : Mussolini devient l'homme fort de l'état et impose une véritable dictature fasciste. En juin 1940, le Duce se range du côté d'Hitler et l'Italie entre en guerre, mais très vite, on constate un certain manque d'adhésion populaire, tout d'abord au niveau de l'opinion publique du pays. Quant à l'armée, mal préparée, elle va de défaite en défaite. La contestation populaire gagne même les rangs du parti fasciste qui, en juillet 1943, destitue Mussolini, tandis qu'un nouveau gouvernement italien négocie un armistice avec les Alliés. Avertie, l'Allemagne envoie ses troupes occuper Rome et l'Italie méridionale. Mussolini, quant à lui, reconstitue dans le nord du pays un Etat fasciste avec l'aide des nazis : la république de Salò. Toutefois, pendant l'été 1944, les Alliés, débarqués dans le sud de l'Italie, avancent de victoire en victoire repoussant les nazis derrière la ligne gothique, un système de fortifications construit par les Allemands et allant de Rimini à La Spezia. Les mouvements partisans, particulièrement actifs en Emilie-Romagne, soutiennent les Alliés contre les nazis. Emblématique est le massacre de Marzabotto, dans l'Apennin de Bologne, quand 1 830 civils sont tués par les nazis en représailles aux actions des partisans italiens. Le 25 avril 1945, l'armée allemande en Italie capitule. Trois jours plus tard, Mussolini, qui avait été arrêté près de Côme alors qu'il tentait de fuir, est sommairement exécuté.



Benito Mussolini.

1861 -
1945

DÉCOUVRIR

1947

Après la Seconde Guerre mondiale, un référendum institutionnel abolit la monarchie et entérine la naissance de la République italienne. En 1947, parallèlement à l'adoption de la Constitution républicaine, Emilie et Romagne sont unies en une seule région.



Les "Années de plomb"

Ce terme s'applique à des années particulièrement agitées et difficiles en Italie. Elles commencent avec l'*Autunno Caldo* (« l'automne chaud ») de 1969, durant lequel grèves, manifestations et émeutes se succèdent. Les choses empirent peu à peu, et l'Italie doit faire face à un activisme violent et incontrôlable, auquel prennent part les Brigades rouges et des groupuscules de droite. En 1978, le Premier ministre Aldo Moro, enlevé par les Brigades rouges, est assassiné à la suite du refus du gouvernement de négocier. L'épisode le plus sanglant de cette période est, en 1980, la "Strage di Bologna", l'attentat terroriste de la gare de Bologne qui fait 85 victimes et de nombreux blessés. Vers 1985, vitalité de l'économie italienne aidant, le terrorisme est quasiment éradiqué. Mais l'Italie est alors confrontée à une série de scandales qui révèlent l'ampleur de la mainmise de la mafia sur les milieux économiques et politiques du pays. L'opération *Mani Pulite* (« mains propres ») a pour but d'assainir la vie politique et publique.

FIN DES
ANNÉES
1960-
DÉBUT
DES
ANNÉES
1980

L'Italie signe le traité de Maastricht qui institue l'Union européenne, dont elle assure ensuite la présidence durant le premier semestre de 1996.

FÉVRIER
1992

Au mois de mai, l'Emilie-Romagne est frappée par une série de tremblements de terre. La secousse la plus forte, de magnitude 6, a lieu le 20 mai et touche principalement les provinces de Modène et de Ferrare, qui déplorent plusieurs victimes, des blessés et d'importants dégâts matériels. Les dommages sont importants : ils touchent non seulement les édifices et les monuments, mais aussi le secteur agroalimentaire avec, entre autres, la perte de 300 000 meules de *Parmigiano Reggiano*, endommagées par la catastrophe.

2012

© TVERKOVNIETS - ISTOCKPHOTO.COM



Matteo Salvini.

La crise politique italienne

Suite aux élections législatives de 2018, aucune majorité absolue ne se dessine. Les négociations durent des mois et aboutissent au Gouvernement Conte I, composé d'une coalition entre le Mouvement 5 étoiles (parti de centre gauche) et la Ligue (parti de droite à extrême-droite) et gouverné par Giuseppe Conte, le président du Conseil des Ministres. Toutefois, l'antagonisme entre les deux partis au pouvoir, dont l'idéologie et les programmes sont différents voire opposés, fragilise le gouvernement. Le M5S baisse fortement dans les sondages, tandis que Matteo Salvini, ministre de l'Intérieur et chef de la Ligue, accroît sa popularité en multipliant les apparitions, notamment dans sa lutte contre l'immigration. La rupture a lieu le 8 août 2019 : Salvini annonce la fin de la coalition et réclame des élections législatives anticipées ; il espère profiter de la situation favorable de la Ligue dans les intentions de vote pour obtenir la majorité au scrutin. La réaction de la gauche ne se fait pas attendre : le 10 août, le Parti Démocratique propose une coalition avec le M5S en vue de la formation d'un nouveau gouvernement. Le Gouvernement Conte II obtient les votes de confiance de la Chambre des députés et du Sénat et entre en fonction le 5 septembre 2019.

2018-
2020

LES ENJEUX ACTUELS



L'Emilie-Romagne est l'une des régions italiennes les plus riches. Son faible pourcentage de chômage par rapport aux autres régions (5,9 % en 2018, près de la moitié du taux national) a d'ailleurs attiré un fort flux d'immigrés, provenant principalement d'Europe de l'Est, du Maghreb et d'Asie. L'âme agricole de la région est encore bien vivace, même si elle tend à diminuer de plus en plus au profit du secteur industriel. L'économie peut, par ailleurs, s'appuyer sur un réseau de voies de communication dense doté d'infrastructures efficaces : la région est connectée au reste du pays et à l'Europe par plusieurs autoroutes. Bologne représente l'un des nœuds ferroviaires majeurs du pays, pour le transport des personnes comme pour celui des marchandises, et son aéroport est l'un des plus importants d'Italie, couvrant une centaine de destinations. Enfin, le port de Ravenne constitue l'un des principaux ports commerciaux de l'Adriatique.

Richesses agricoles et industries de pointe

Les terres fertiles de la plaine du Pô sont propices à la culture des céréales (blé et maïs), des légumes, des arbres fruitiers et de la vigne. La région cultive de nombreux produits d'excellence jouissant d'une appellation d'origine : les cerises de Vignola, les poires et les pêches d'Emilie-Romagne, l'ail de Voghiera, l'asperge verte d'Altedo... Elle est aussi la première région italienne productrice de betterave sucrière. Les cépages lambrusco, sangiovese, albana, trebbiano entrent dans l'élaboration de vins de qualité, moins connus cependant que leurs voisins toscans ou vénètes. L'élevage bovin et porcin y est également très développé.

Quant à l'industrie, tous les secteurs sont représentés avec, en tête, une industrie mécanique dont la réputation a depuis longtemps franchi les frontières du pays : constructeurs automobiles et motocyclistes, carrossiers et préparateurs sont implantés dans les provinces de Modène, de Reggio Emilia et de Bologne, avec Ducati, Ferrari, Italjet, Moto Morini, Maserati, Lamborghini, etc. Autres secteurs représentés dans la région : l'industrie agroalimentaire du côté de Parme avec Barilla et Parmalat, le textile à Carpi, la céramique à Faenza et Sassuolo, l'industrie chimique à Ravenne, le biomédical à Mirandola, etc.

Un tourisme discret mais dynamique

Le tourisme occupe une place importante dans l'économie régionale et c'est la Riviera romagnole qui attire la majorité des voyageurs : la côte Adriatique est fréquentée chaque année par environ 10 000 000 de vacanciers, pour la plupart italiens, allemands et hollandais. Les villes attirent les amateurs d'art, en grande par-

tie étrangers, tandis que la qualité de la cuisine et des produits d'Emilie-Romagne en font une destination de plus en plus plébiscitée par un tourisme oeno-gastronomique.

A gauche toute !

Dans le paysage politique italien, l'Emilie-Romagne s'affirme comme une région historiquement très à gauche. Depuis 1970, les présidents de région qui se sont succédé à la tête de l'Emilie-Romagne sont tous issus de partis de gauche, à commencer par le Parti Communiste de 1970 à 1990.

Le président actuel est Stefano Bonaccini, issu du Parti Démocratique (PD), un parti de gauche. En charge depuis 2014, il a été réélu lors des élections régionales qui ont eu lieu le 26 janvier 2020. Ces dernières ont été attentivement suivies par toute la péninsule : en effet, son adversaire principale était Lucia Borgonzoni, membre de la Lega, un parti de droite qui gagne du terrain sur tout le territoire italien. Une victoire de la Lega en Emilie-Romagne aurait non seulement marqué un changement d'orientation politique historique pour la région, mais aurait pu déstabiliser voire faire chuter le gouvernement national italien de Centre gauche, déjà fragilisé face à une droite conquérante. Aussi, Matteo Salvini, le leader de la Lega, s'est lancé dans une vaste opération de séduction afin de dissoudre l'attachement historique des Émiliens et des Romagnols à la gauche. Il y a multiplié les apparitions, tandis que dans les villes, on a pu assister à des manifestations spontanées anti-Lega, notamment celles du "mouvement des sardines". Finalement, l'Emilie-Romagne a choisi de rester fidèle à sa couleur politique avec 51,24% de votes en faveur de Stefano Bonaccini contre 43,63% de voix pour Lucia Borgonzoni.



L'Emilie Romagne se déploie le long de la Via Aemilia, inaugurée par le consul Marcus Aemilius Lepidus au II^e siècle avant notre ère et connue aujourd'hui sous le nom de Strada Statale 9. De Plaisance à Rimini, elle fend la région en ligne droite (du Nord-Est au Sud-Ouest) et traverse ses villes les plus belles : Parme, Modène, Bologne, pour ne citer qu'elles. Si l'Italie est tellement fascinante et si ses villes sont tant visitées, c'est qu'à toutes les époques de grands artistes les ont façonnées sans jamais manquer de génie. Les vestiges antiques, la continuité des constructions en brique de l'époque byzantine au gothique, ainsi que les bijoux de la Renaissance attirent la plupart des voyageurs. Cependant, à l'instar de leurs prestigieux aînés, les architectes et designers contemporains ont également su imposer au pays un style bien italien et, en gagnant une renommée internationale, perpétuer la présence incontournable de l'Italie sur la scène architecturale mondiale.

De la Rome impériale à la chute de Byzance

L'âge d'or de Rome nous a laissé de nombreux ouvrages, œuvres d'art, mosaïques, fresques, colonnes, bâtiments, rues, aqueducs, thermes, théâtres et villes qui témoignent brillamment du génie de l'époque. Les vestiges romains abondent en Emilie-Romagne, de Bologna, à Ravenna en passant par Rimini. Nous pourrions citer le pont de Tibère qui remonte à l'an 21 de notre ère, qui déploie ses cinq arches au-dessus du Marecchia à Rimini. Bâti en pierre d'Istrie, il remonte au règne d'Auguste (-63 - 14) bien qu'il ait été achevé sous le règne de Tibère (-42 - 37), qui lui a donné son nom. Datant de la même période l'**arc d'Auguste** (p.162) (27 avant JC) est encore visible à Rimini. Il marque l'entrée de la *via Flaminia*, et célèbre les aménagements routiers de l'empereur.

Après la chute de l'Empire romain, la persistance de la religion chrétienne a permis de sauvegarder plusieurs monuments de la fin de l'Empire et de l'époque byzantine. Ainsi, des exemples grandioses d'architecture byzantine peuvent être trouvés à Ravenna. La ville comporte en effet un très bel ensemble d'églises remontant aux V^e et VI^e siècles, reconnaissables aux briques ocre avec lesquelles elles sont construites. Saint-Apollinaire-in-Classa (VI^e siècle) est sûrement l'une des plus belles de ces basiliques, mais aussi l'une des mieux conservées. Ces églises primitives se caractérisaient par leur plan dit basilical : l'église se développe en longueur, sur trois nefs parallèles, dont la centrale est généralement plus large et plus élevée que les deux autres, tandis que sa partie supérieure, bordée de fenêtres, permet à la lumière d'imprégner l'édifice. Les plans de ces basiliques primitives évoquent ceux des temples antiques.

Roman et gothique

L'apport de l'art lombard est un élément important dans la région. En effet, en 493, l'Ostrogoth Théodoric (455-526) élimine Odoacre (433-493) en s'emparant sa capitale, Ravenna. Les Byzantins lui succèdent en 540, puis ce sont les Lombards qui s'emparent de Ravenna de 568 à 571 et s'installent durablement dans le nord de la péninsule. L'art lombard n'est que décoratif, mais l'architecture romane en héritera un élément universel : la « bande lombarde », technique des constructeurs lombards. Ensuite, le roman puis le gothique feront leur apparition en Italie du Nord. Ce dernier est caractérisé notamment par des constructions religieuses comme les basiliques à croix latine à 3 ou 5 nefs, dont on trouve de nombreux exemples en Emilie. C'est le cas des cathédrales de Modène et de Piacenza, de l'**abbaye de Pomposa** (p.129) et du complexe religieux de Santo Stefano à Bologne.



Basilique Saint-Apollinaire-le-Neuf, Ravenne.



© EMBRISTEA - ISTOCKPHOTO.COM

Palazzo del Podestà, Bologne.

Le gothique, qui se développe tout au long des XII^e et XIII^e siècles partout ailleurs en Europe depuis la France, n'aura guère d'influence sur l'architecture italienne. Cependant, il existe un gothique italien, s'adaptant aux critères architecturaux latins et dont les caractéristiques principales sont les angles arrondis et une moindre élévation des édifices par rapport aux constructions françaises. L'Italie du Nord affiche une continuité de la construction des édifices religieux en briques depuis l'Antiquité jusqu'à l'époque gothique, en passant par les basiliques byzantines. Cette forme du gothique rappelle le *Backsteingotik*, ou "gothique de brique", se retrouvant en Europe du Nord et en Allemagne, mais il s'agit bien ici d'une spécificité régionale.

Bologne est un chef-d'œuvre de ce gothique à l'italienne. Les édifices autour de la Piazza Maggiore sont encore là pour le prouver. On y trouve le *Palazzo d'Accursio* (p.96), ou *Palazzo Comunale*, qui abrite le conseil municipal de Bologne. Le plus ancien est le *Palazzo del Podestà*, qui remonte à 1200. La tour qui s'en détache est elle aussi un chef-d'œuvre de l'époque : la *Torre dell'Arengo*. Au sud, face à ce dernier, se dresse la magnifique **Basilique San Petronio** (p.92), à la façade inachevée. Il s'agit de la plus grande église gothique en brique au monde ! Sa voûte culmine à 45 mètres, tandis qu'elle s'étale sur près de 132 mètres de longueur et 60 de largeur.

Renaissance, "style jésuite" et architecture baroque

Le XIV^e siècle marque la redécouverte de l'art antique, classique, considéré comme un exemple de perfection : c'est le début de la Renaissance.

On s'inspire du Panthéon et de sa coupole, des arcs de triomphe et de l'institution immuable des trois ordres : dorique, ionique et corinthien. Le plan des églises est basé sur un plan central en croix grecque. Le joyau Renaissance d'Emilie-Romagne est sans doute Ferrara. On y trouve le *Palazzo dei Diamanti* (p.123), qui est sûrement l'un des plus emblématiques exemples de la Renaissance italienne. Sa façade est composée de 8500 blocs de marbre taillés en pointe de diamant, qui donnent d'ailleurs au palais son nom. Ses pilastres ornements qui marquent les angles du bâtiment achèvent de lui donner sa splendeur. Il abrite aujourd'hui la **Pinacothèque nationale** (p.99).

On trouve également des exemples magnifiques d'architecture de la Renaissance à Rimini avec le *Tempio Malatestiano* (p.164), à Parme avec le *Palazzo Ducale* (p.184), ainsi que dans des localités mineures, comme Gualtieri et Correggio, dans la province de Reggio Emilia.

Le style de l'époque du concile de Trente, apparu dès 1550, se prolonge aux XVII^e et XVIII^e siècles dans toute l'Europe catholique. Ce n'est pas une rupture avec la Renaissance, mais plutôt une accentuation qui fige les règles ; en France, il est appelé « style jésuite ». Les églises sont construites selon un plan en croix latine. Les nefs latérales tendant à disparaître alors que les coupoles se généralisent et les orgues prennent de plus en plus de place. Sur les façades, colonnes et pilastres, encastés à la Renaissance, se détachent, créant un effet de contraste lumineux. Soucieuse d'impressionner, la religion et son expression architecturale se dramatisent. Ce style se décline aussi dans les palais et autres édifices civils.



Le *Palazzo Boncompagni* (p.190), à Bologne, de l'architecte et théoricien de l'architecture Jacopo Barozzi da Vignola (1507-1573) en est un exemple marquant.

Une explosion de liberté se produit cependant au début du XVII^e siècle : le baroque. Il est au maniérisme ce que le style de l'école de Nancy est à l'art officiel du Second Empire. Les ordres classiques sont toujours là, mais vus dans des miroirs déformants. Le baroque romain est un art très rigoureux et parfois austère, comme chez Borromini (1599-1667). Il est aussi malicieux et fantaisiste, comme chez Le Bernin (1598-1680). Les *Palazzo ducale* (p.188) de Modène et Sassuolo sont des exemples magnifiques de baroque dans la région.

Architecture contemporaine

Au début du XX^e siècle, Giuseppe Terragni (1904-1943) jetait les bases du rationalisme italien en mêlant astucieusement le régionalisme et le modernisme. Cet architecte audacieux fut aussi un chantre du fascisme ; il dessina notamment pour Mussolini la Casa del Fascio (la Maison du fascisme) à Côme. Avec Nervi (1891-1979) et Terragni, dont les travaux trouvaient un écho en France avec Le Corbusier (1887-1965), en Allemagne avec Gropius (1883-1969) et aux Etats-Unis avec Frank Lloyd Wright (1867-1959), le modernisme était né. Une réplique du pavillon de l'Esprit Nouveau (1925) du Corbusier a d'ailleurs été construite en 1977 à Bologne - il représentait la vision de l'architecte suisse pour l'habitat du futur. Entièrement restauré, il se donne aujourd'hui à voir tel que l'architecte l'avait rêvé.

Bien que l'Italie compte de nombreux architectes de réputation internationale, l'Émilie Romagne ne se distingue pas par une profusion

d'édifices contemporains, étant une région au patrimoine historique incroyablement bien préservé. Cependant, elle compte quelques bâtiments notoires qu'il serait dommage de manquer.

Le milanais Aldo Rossi (1931-1997), fondateur du mouvement « Architecture relationnelle », et théoricien (*Architettura della Città*, 1966), fit appel à la tradition classique pour dessiner des bâtiments qu'on pourrait qualifier de néo-classiques. Son ossuaire pour le cimetière San Cataldo à Modène (1971), est probablement l'une de ses plus belles réalisations. Ce cube ocre percé rappelle une œuvre de De Chirico (1888-1978) - tout comme dans un tout autre genre, le Palais de Civilisation de l'Exposition universelle de Rome (EUR). Sa couleur l'inscrit parfaitement dans l'héritage architecturale de l'Émilie Romagne. Dans ce cube creux, une structure en acier et des escaliers permettent de circuler entre les étages. La force minimaliste du bâtiment ne laisse personne indifférent.

Plus contemporain, on trouve au centre de Modène le **musée Enzo Ferrari** (p.183) (1898-1988), situé sur le site de la maison natale du fondateur de la célèbre écurie F1. Il se distingue par sa toiture aérodynamique en aluminium jaune qui lui donne des allures de carrosserie de voiture de course. Elle couvre un immense espace d'exposition où s'alignent les modèles emblématiques de la marque. L'ouvrage est signé par le tchèque Jan Kaplický (1937-2009) pour l'agence londonienne Future Systems.

À Bologne, on pourra faire un détour par la fondation MAST, institut culturel regroupant espaces d'expositions, salle de projection et pôle de recherche, à la forme longue et épurée dont les verres s'éclairent de lumières colorées à la nuit tombée.



Palazzo dei Diamanti, Ferrare.



L'Emilie-Romagne a fortement contribué à l'épanouissement du génie de la Renaissance. Moins connue que sa voisine la Toscane, elle offre de quoi ravir les visiteurs épris de beauté en tous genres. Même automobile. Sa capitale peut se targuer d'abriter la plus ancienne université d'Occident. En cela, Bologne contribue amplement au rayonnement de l'Italie depuis des siècles. La Renaissance vous donne rendez-vous à Modène, Parme et Ferrare, le Moyen-Âge et l'art urbain à Bologne tandis que l'héritage byzantin riche en mosaïques vous convie à Ravenne. Après une balade à cheval à travers la campagne environnante, nous vous recommandons d'explorer des destinations moins prisées. Pourquoi pas Rimini ? Plus modeste, son patrimoine atteste de son rôle central dans la diffusion des idées entre le nord et le sud. Entre mer et montagnes, toutes les disciplines se sont épanouies sur ces deux régions réunies en une seule vaste terre de culture.

Origines

L'art italien prend ses racines dans la Grèce antique, au temps des Etrusques. Par la suite, l'art de la Rome antique s'attache à servir la politique et la religion de l'Empire. Les passionnés exploreront le premier étage du **Museo civico archeologico** (p.95) qui retrace l'histoire de Bologne dès ses premiers vestiges.

Les fresques murales ainsi que les mosaïques, illustrant des scènes mythologiques ou de la vie quotidienne, sont directement héritées de l'art byzantin. Ravenne a conservé un palais byzantin du V^e-VI^e siècle, sur lequel a été bâtie l'église Sant'Eufemia. Plus de 400 m² de mosaïques polychromes ornent la **Domus dei Tappeti di pietra** (p.143). Des compositions géométriques et florales mais surtout des tableaux uniques comme La Danse des génies des saisons et Le Bon pasteur, dépeint dans une posture inédite. Pour aller plus loin, le **musée Tamo** (p.145), au cœur de l'église San Nicolò de Ravenne, propose un itinéraire fascinant sur l'art de la mosaïque de l'antiquité à nos jours.

A la chute de l'Empire romain, le modèle byzantin disparaît au profit d'un art résolument chrétien. Rome, après avoir violemment condamné le christianisme naissant, en fait sa religion officielle dès la fin du IV^e siècle. Les églises qui sont alors construites s'ornent de peintures et de sculptures pieuses. L'art médiéval, mis au service des croyances, s'appuie sur le symbolisme pictural pour chanter les valeurs chrétiennes.

La pré-Renaissance

Le XIII^e siècle marque le début d'une vaste conquête de la réalité qui bouleversera la peinture occidentale. Les artistes s'appliquent à restituer les apparences du monde réel et pour y parvenir, des innovations techniques sont nécessairement déployées. Cimabue et son élève Giotto sont les premiers à questionner le

modèle byzantin. Insérant de la vie et des émotions, ainsi que des éléments de paysage dans sa peinture, cet artiste de la pré-Renaissance lance le « nouveau naturalisme ». Les personnages divins se rapprochent de l'humain. A l'Ecole de Sienne, les traditions byzantines sont balayées par un art gothique animé par Simone Martini et les frères Lorenzetti, remarquables pour leur travail sur la précision et le détail.

La première Renaissance

Puis vient le XV^e siècle, et ses grandes familles princières des cités italiennes. Le mécénat bat son plein : les Médicis à Florence, les Sforza à Milan. C'est d'ailleurs avec l'Ecole florentine que les premiers peintres de la Renaissance s'exprimeront. La première Renaissance italienne, ou Quattrocento, est représentée par Masaccio. Inventeur du point de fuite unique, il axe son travail sur la perspective, les volumes et les proportions. Mais aussi Brunelleschi, architecte hors pair qui conçoit la première coupole, et peintre de génie cherchant les proportions parfaites que Donatello trouve dans ses statues. A cette époque décisive d'ouverture sur le monde et la connaissance, l'art religieux se trouve bousculé. Réflétant la sécularisation sociale, les arts plastiques s'étendent aux sujets profanes.

La haute Renaissance

Jusqu'à présent, la révolution des arts en Italie avait été portée essentiellement par la bourgeoisie, et Florence en était la capitale incontestée. Cependant à partir de 1500, le mouvement se propage vers Rome et Venise. La cité romaine souhaite retrouver sa place de foyer culturel occidental, au travers de la Papauté qui commande aux plus grands artistes la construction des établissements de la chrétienté.



Mosaïque qui orne l'abside, Basilica Di S. Apollinare in Classe, Ravenne.

Peinture, sculpture, architecture, mathématiques, les génies de la Renaissance qu'on ne présente plus (Léonard de Vinci, Raphaël, Michel-Ange...) combine savoirs et savoir-faire qu'il s'agisse de sciences, de techniques ou de talent artistique. L'âge d'or de la Renaissance s'incarne dans l'œuvre de Raphaël, dont l'aboutissement regroupe tous les idéaux d'harmonie de l'époque.

Notons que de magnifiques fresques de la Renaissance ornent les plafonds du musée du **Palazzo del Pio** (p.189) de Carpi. Datées entre le milieu du XV^e et le début du XVI^e siècle, elles sont l'œuvre de Giovanni del Sega et Bernardino Loschi, peintres de la cour d'Alberto III Pio.

Le maniérisme

Après l'apogée de la Renaissance, l'Italie connaît une crise brutale qui se répercute dans les arts. Alors que les Espagnols prennent le pas sur le pays, la Réforme qui progresse prodigieusement menace l'intégrité de l'Église romaine. Le maniérisme apparaît dans ce climat de tensions. Les héritiers des grands maîtres élaborent une peinture plus abstraite. Leurs œuvres prennent des tonalités irréelles, les proportions se déforment. Dans l'ombre de leurs aînés, les peintres du maniérisme tels Jules Romain de Mantoue et le Parmesan à Parme cherchent à exprimer leur originalité à travers des créations qui dérangent. Instrument de la contre-Réforme catholique, le maniérisme affiche plus de sévérité et moins d'hédonisme que la Renaissance.

Le baroque

Une fois la crise politique enrayée et la menace protestante réglée par le concile de Trente dans la deuxième moitié du XVI^e siècle, un style très particulier commence à s'implanter à Rome,

capitale de la chrétienté : l'art baroque. Les trois grandes figures de ce mouvement inspiré par l'étrange et le non-respect des arts sont l'architecte Borromini, le sculpteur Bernin et le peintre le Caravage. Figurant souvent des scènes dramatiques et inspirant la terreur, les peintures baroques jouent sur des contrastes saisissants d'ombre et de lumière. Le but de l'art baroque est aussi de réinspirer la foi aux catholiques, au besoin par la peur, et de réaffirmer la puissance de l'Église. Le baroque règne en Italie du Nord, à Venise, Turin et Gênes jusqu'au XVIII^e siècle.

La prodigieuse collection d'art religieux de la **Pinacoteca Nazionale de Bologne** (p.99) retrace l'art du XIII^e siècle au baroque, en mettant l'accent sur les peintres bolognais dont Giorgio Vasari, Guido Reni, Raphaël ou Le Tintoret.

Néoclassicisme

Sous l'influence des Lumières et de la redécouverte de l'Antiquité, une quête de beauté absolue, d'équilibre et de clarté s'initie à travers le néoclassicisme. Le peintre Andrea Appiani (Milan, 1754-1717) et le sculpteur Antonio Canova (Possagno 1757-Venise 1822) sont les artistes officiels de l'Empereur et roi d'Italie. En témoigne la toile d'Appiani, Napoléon, roi d'Italie, portrait de l'Empereur devant un décor à l'Antique. Le néoclassicisme prône le retour aux valeurs de la grande Rome, dans des scènes historiques reprises de l'Antiquité. Aux XVIII^e et XIX^e siècles, l'art italien s'essouffle et perd son influence lumineuse d'autrefois.

Depuis 1913, la **Galleria d'Arte Moderna Ricci Oddi** (p.228) expose à Plaisance l'art des deux derniers siècles. On peut admirer des œuvres de Giorgio De Chirico, Gustav Klimt ou encore de Francesco Filippini, maître de l'impressionnisme italien.



XX^e siècle

Au XX^e siècle, l'art italien retrouve une envergure internationale. En 1909, le courant futuriste se forme à Milan, suite à la publication du *Manifeste du futurisme*. Pensé par le poète Filippo Marinetti (1876-1944), il paraît d'abord dans un quotidien français, *Le Figaro*. Le futurisme prend ses racines dans le néo-impersonnisme et le cubisme français. Ce mouvement qui ne se limite pas aux seuls arts graphiques, souhaite faire table rase des traditions passées, prônant une esthétique nouvelle fondée sur le progrès, la machine, la vitesse. C'est un art avant tout urbain. Évoqué par la modernisation des villes ou l'invention de nouveaux moyens de transport (avion, voiture...), le futurisme figure des cités imaginaires ou le mouvement stylisé des machines dans des couleurs vives. Dans ses rangs, on compte Sant'Elia, Balla, Carrà ou Russolo.

On peut admirer de l'art futuriste dans la Galerie Verzocchi, collection axée sur le thème du travail en peinture. Désireux de réunir industrie et art contemporain, l'industriel Verzocchi a commandé à 70 peintres italiens une œuvre thématique de 90x70 cm, accompagnée d'un autoportrait. Parmi les artistes qui se sont prêtés au jeu : Carlo Carrà, Renato Guttuso, Mario Sironi ou encore Giorgio De Chirico. Ce dernier, révisé ses orientations en 1915 alors qu'en réaction au futurisme, il fonde la peinture métaphysique, avant-garde du surréalisme. Malgré le recours aux techniques classiques, l'onirisme de ses peintures auréolées de mystère inspirera André Breton.

De Chirico reviendra cependant dans les années 1930 à la peinture académique. Jusqu'à l'époque fasciste, l'alliance des canons clas-

siques et des codes de la peinture métaphysique constituent le courant du *Novecento*. La Seconde Guerre marque une rupture brutale dans l'art. Désormais, les supports se diversifient. L'art contemporain se veut expérimental, la conceptualisation devenant centrale dans les démarches créatrices. Attaché à la figuration, et plus précisément au visage, Modigliani domine l'art du XX^e siècle.

De nos jours

Dans la lignée de la collection Verzocchi, la Biennale Foto/Industria de Bologne livre un regard singulier sur le lien qui unit l'art et l'industrie. Cette manifestation originale investit 14 lieux historiques, églises, palais baroques et musées pour constituer un parcours à travers la ville jalonné de représentations du monde du travail au sens large. De grands noms de la photographie exposent leur vision du monde de l'entreprise comme Lee Friedlander, Josef Koudelka ou Alexander Rodchenko.

L'art photographique a également sa place au Spazio Labo, centre doté d'une galerie d'exposition, d'un lieu de recherches et de débats et d'ateliers et qui promeut la photographie italienne à l'échelle internationale. Loin de couvrir son patrimoine, la ville rouge prête ses rues au street art, et dans tous les quartiers. Le célèbre street artiste Blu s'est exprimé sur leurs murs de sa ville natale pendant une vingtaine d'années avant d'effacer toutes ses œuvres pour protester contre la thésaurisation des œuvres. Plus secrète, la commune de Dozza est un véritable musée de plein air. Portes et façades des édifices publics et privés accueillent joyeusement les coups de pinceau des artistes urbains.



Façades peintes à Dozza.



L'Émilie et la Romagne ont bien plus qu'une route en commun, la fameuse Via Emilia, même si, de prime abord, il est compliqué de découvrir une unité dans des provinces qui ont été réunies au gré des événements historiques. La cuisine d'abord, des dialectes qui se rassemblent sous le terme d'émilien-romagnol ensuite, mais surtout le goût de la culture qui sait si bien unir les âmes. Ainsi, Bologne n'est-elle pas la première ville européenne à avoir accueilli une université dès 1088, et celle-ci n'a-t-elle pas vu défiler tant de célébrités ? Pour n'en citer qu'une, Dante, étudiant à Bologne... et mort à Ravenne, là-même où il situait, dans sa *Divine Comédie*, l'entrée du paradis. Un indice parmi d'autres qui tend à prouver que l'Émilie-Romagne est forte de sa diversité, des brassages linguistiques et historiques, et de sa littérature, que celle-ci s'incarne dans les dessins d'Hugo Pratt, les romans de Pasolini ou les polars du Groupe 13.

Les origines

Commencer cette histoire littéraire en s'attachant aux pas d'un troubadour semble plutôt de bon augure. Rambertino Buvaletti naît à Bologne à la fin du XII^e siècle. Par ailleurs homme politique très sollicité, il n'a guère le temps de s'investir dans sa production poétique bien que celle-ci brille pourtant par la complexité de sa métrique. Homme de son temps, il s'adonne à chanter l'amour courtois, un thème qui résonne parfaitement pour l'un de ses concitoyens, et non des moindres, Guido Guinizzelli (1230-1276). Ce poète n'a rien fait de moins qu'initier un courant littéraire qui s'épanouira en Italie durant des siècles, le *Dolce stil novo*, et inspirer une sommité, Dante, qui en fait son père spirituel.

Ce « nouveau style doux » prône l'élévation de l'amant qui se veut vertueux, et campe l'aimée comme une intermédiaire entre celui-ci et Dieu. En un vers, si beau en italien, tout est dit : *Al cor gentil rempaira sempre amore* («en noble cœur amour toujours s'abrite»). Si les Italiens sentent battre leur cœur, leur tête fonctionne très bien aussi. Celle de Giorgio Valla, qui voit le jour en 1447 à Plaisance, se passionne ainsi pour un manuscrit d'Archimède qui lui tombe fortuitement entre les mains. Touche à tout, il réunit ses savoirs dans l'ouvrage *De expetendis et fugiendis rebus* (*Sur ce qu'il faut rechercher et ce qu'il faut fuir*), qui deviendra la première encyclopédie à être imprimée, à titre posthume mais grâce aux bons soins de son fils, en 1501 à Venise. Son quasi exact contemporain, le Bolognais Filippo Beroaldo (1453-1505), estime à 19 ans avoir tout appris de ses professeurs et décide d'ouvrir une école. Il met son esprit d'analyse au service de la traduction et du commentaire d'augustes auteurs latins, il publie également des poèmes, d'amour, évidemment. La qualité de son enseignement l'amènera à voyager jusqu'à Paris, mais il demeurera aussi un temps à Parme où il a peut-être côtoyé le célèbre bibliothécaire humaniste Taddeo Ugoletto et le non moins fameux Francesco Grapaldo dont l'œuvre maîtresse est *De partibus aedium*, un traité sur les maisons antiques.

Le XV^e siècle assiste également à la naissance de Ludovico Ariosto, dit L'Arioste, en septembre de l'année 1474 à Reggio d'Émilie. Issu d'une bonne famille néanmoins désargentée, il se mettra au service d'un cardinal puis d'un duc. Après rempli son devoir, on lui accorde une retraite dans sa maison de Ferrare que l'on peut toujours admirer, et il s'y consacrera pleinement à sa passion inassouvie pour la poésie. Il publiera, pour la première fois en 1512, son chef-d'œuvre, ne cessant pourtant d'y revenir



Ludovico Ariosto.

Ludovico Ariosto.

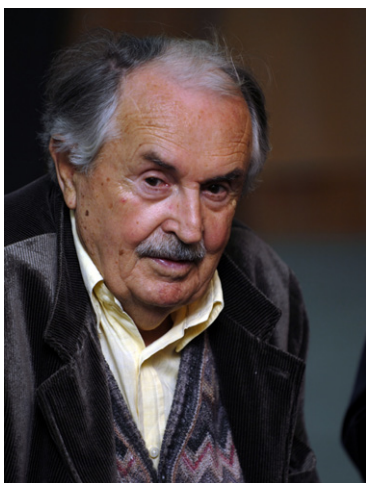
jusqu'à sa mort en 1533. Le *Roland furieux* est un classique du genre, comptant 46 chants dans sa version ultime, il s'invente comme une suite au *Roland amoureux* de Matteo Maria Boiardo, lui-même né en Émilie-Romagne. Sur fond de guerre entre Charlemagne et les Sarrasins, n'hésitant pas à inclure des éléments fantastiques et, bien sûr, une histoire d'amour, ce récit est considéré comme le dernier grand roman de chevalerie et rencontrera un succès considérable. Peut-être plus confidentiel, et pourtant il fut prolifique, le Bolognais Giulio Cesare Croce (1550-1609) s'en allait sur les marchés, violon sous le bras, raconter ses histoires. Il cède à la postérité plus de 600 œuvres, écrites parfois en dialecte, des portraits et des nouvelles, des comédies et des fragments autobiographiques.

Le XVIII^e siècle quant à lui s'annonce franchement poétique sous la plume de Girolamo Baruffaldi, qui s'ingénie à décrire sa ville dans *Dell'istoria di Ferrara* (1700), et sous celle de Carlo Innocenzo Frugoni qui s'épanouit allègrement dans sa carrière de poète et de librettiste auprès de la cour du duché de Parme. De son côté, Giovanni Battara (1714-1789) excelle dans l'écriture de sonnets en romagnole tandis que l'éclectique Jacopo Landoni, né à Ravenne en 1772, use également du dialecte comme nous le prouvent les rares textes, signés de son pseudonyme Pirett Tignazza canonich d'la Piazza, qui nous sont parvenus.

Plus nombreuses, ses autres œuvres démontrent un goût certain pour la farce. Utiliser les langues régionales contribue à forger une identité et à mettre en avant ses particularités, et nombre d'écrivains s'y sont prêtés, par exemple Olindo Guerrini qui a grandi à Forlì et s'est éteint à Bologne (1845-1916), mais aussi, plus près de nous, Tonino Guerra de Santarcangelo du Romagna, écrivain et dramaturge né au début du XX^e siècle. Prisonnier en Allemagne pendant la Seconde Guerre mondiale, c'est en dialecte qu'il commence à écrire à la libération : son premier recueil en romagnol, *I scarabócc*, paraît en 1946 alors qu'il n'a que 26 ans. Pourtant, c'est plutôt pour ses activités de scénariste que son nom est devenu familier, il a ainsi à ses débuts travaillé sur le film *L'Avventura*.

La riche époque contemporaine

Giovanni Pascoli (1855-1912) incarne à la perfection la transition entre l'ancienne et la nouvelle époque, lui qui a su se montrer si audacieux dans la forme et si sensible dans le fond. Son enfance est à elle seule un roman, plutôt sombre, qui le marquera durablement, son texte le plus connu est d'ailleurs *Il Fanciullino* (*Le Garçon*). Chantre de la mélancolie, nourri par sa grande connaissance de l'Antiquité, il deviendra lui-même source d'inspiration pour les poètes à venir. Plus gai, Giovannino Guareschi



Tonino Guerra.

voit le jour le 1^{er} mai 1908 à Raccabianca. Son nom est relativement méconnu, il est pourtant le père d'un personnage dont nous avons tous savouré chaque bon mot, Don Camillo, si bien interprété par le regretté Fernandel. Après de très sérieuses études de droit et une multitude d'emplois moins sévères, Guareschi a véritablement débuté sa carrière en se lançant dans le journalisme, devenant tout d'abord caricaturiste pour le journal satirique *Bertoldo*, puis cofondant l'hebdomadaire humoristique *Candido*.

C'est par le dessin aussi qu'accède à la célébrité un Riminien incontournable, Hugo Pratt, de son vrai nom Ugo Eugenio Prat (1927-1995). Sa famille cosmopolite, son enfance mouvementée, ses engagements, ses voyages et sa passion pour la bande dessinée convergent pour lui permettre d'offrir au monde un héros aimé et admiré, Corto Maltese, dont la première aventure, *La Ballade de la mer salée*, dans laquelle il n'est encore qu'un personnage secondaire, paraît dans le journal *France-Soir* de juillet 1973 à janvier 1974. Quelque vingt années et de nombreuses marques de reconnaissance plus tard, Hugo Pratt s'éteindra en Suisse, endeuillant à jamais le neuvième art.

C'est en 1927 également, mais à Bologne, que voit le jour Pier Paolo Pasolini, d'une mère institutrice et d'un père militaire, ce qui explique leurs fréquents déménagements. Très jeune, plutôt brillant, le jeune homme s'intéresse à la littérature mais l'ombre de la Seconde Guerre mondiale ne tarde pas à l'envelopper. Pris de passion pour la poésie, l'adolescent qu'il est encore esquive l'enrôlement forcé des fascistes, puis s'exile à Versuta avec sa mère, petit village où ils ouvrent une école de fortune, lieu de ses premières amours.



Giovanni Pascoli.

L'année 1945 est charnière, entachée d'un massacre qui coûte la vie à son frère, mais aussi illuminée du premier numéro d'une publication poétique imaginée avec ses amis. Dès lors, Pasolini ne cessera jamais d'écrire. Toute sa vie sera éminemment politique, il sera l'objet de procès, notamment pour obscénités car il évoquera l'homosexualité masculine, et sa mort elle-même reste trouble, son corps molesté est découvert sur une plage en novembre 1975. Mais son talent lui survit, il reste l'auteur d'une œuvre, littéraire et cinématographique, largement couronnée de prix, et si abondante que l'on peut y piocher au gré de ses envies, en plongeant dans son théâtre chez Babel, dans sa poésie chez Gallimard, dans son essai *La Rage* aux belles éditions Nous, ou dans ses romans, d'*Une vie violente* chez Buchet-Chastel au désormais classique *Les Regazzi* chez Points.

Aujourd'hui l'Émilie-Romagne est toujours une région résolument tournée vers la culture, preuve s'il en faut Bologne qui accueille depuis des décennies une Foire du livre jeunesse à la

réputation internationale. Les rues de la ville rouge n'ont pas hésité non plus à héberger un club qui, sans être secret, cultivait le mystère, le Groupe 13, initié en 1990 par quatre auteurs de romans policiers : Carlo Lucarelli, Lorianno Macchiavelli, Marcello Fois et, tout de même, une femme, Alda Teodorani, « la Reine de l'horreur ». Une belle association d'écrivains, productive car elle a sans aucun doute favorisé leur renommée. Les lecteurs français ont ainsi la chance de pouvoir découvrir certains romans en traduction, par exemple *Le Temps des hyènes* de Carlo Lucarelli (Métailié), une enquête sur une vague de suicides et un meurtre dans la colonie italienne d'Erythrée, ou *Lumière parfaite* de Marcello Fois (Seuil) dans lequel l'auteur s'éloigne de sa prédilection pour le noir.

Dans un tout autre registre, *Le Bar sous la mer* de Stefano Benni, né en 1947 à Bologne, invite à passer une nuit pleine d'imagination en compagnie des fantasques habitués. Les amoureux de science-fiction, pour leur part, n'hésiteront pas à se ruer sur les œuvres de Valerio Evangelisti.

TOP 10



LIVRES

Il existe un lien tout particulier entre l'Italie et la France, en littérature comme pour tout le reste. Il est donc assez facile pour le lecteur de l'Hexagone de satisfaire son envie de découvrir des auteurs italiens, dans toute leur diversité, du plus classique au plus contemporain, en s'offrant un détour bienvenu par la bande dessinée, voire même par la poésie.

COMME UN ENCHANTEMENT

Habiter seule dans un minuscule appartement parisien et hériter d'une maison à côté de Parme... : le rêve qui va bouleverser la vie d'Eddie.

Nathalie Hug,
Éditions Calmann-Lévy

LA BALLADE DE LA MER SALÉE

Le premier tome des aventures d'un héros devenu légendaire, Corto Maltese, et la rencontre avec un fascinant marin qui a fait rêver des millions de lecteurs.

Hugo Pratt,
Éditions Casterman

LA CHARTREUSE DE PARME

Il n'est jamais trop tard pour relire ses classiques et se souvenir à quel point l'Italie a inspiré certains de nos plus grands auteurs français.

Stendhal,
Éditions Le Livre de poche

LES NUISIBLES

La plaine du Pô se fait scène de théâtre où se déroulent des drames et où se réunissent les solitudes de notre temps. Incisif et touchant.

Piero Macola,
Éditions Futuropolis



© FUTUROPOLIS, 2019

L'ARIOSTE

Épopée, roman de chevalerie, mais aussi fine analyse de mœurs, ce texte est un incontournable salué par Yves Bonnefoy qui en a signé la préface.

Roland furieux,
Éditions Folio

L'Arïoste

Roland furieux 1

Préface d'Yves Bonnefoy



Éditions Folio

© ÉDITIONS GALLIMARD - COLL. FOLIO

LES RAGAZZI

Dans la Rome de l'après Seconde Guerre mondiale, une bande de gamins vote de petits crimes. Une ambiance inoubliable.

Pier Paolo Pasolini,
Éditions Points



© ÉDITIONS POINTS

CANAL MUS-SOLINI

Le terrible fasciste est né à Predappio. L'auteur s'en sert comme prétexte pour imaginer une saga familiale sur trois générations et un demi-siècle d'histoire.

Antonio Pennacchi,
Éditions Liana Lévi



© ÉDITIONS LIANA LEVI

L'IMPENSÉ LA POÉSIE

Sensible et novateur, Pascoli est une figure majeure pour les conditionnels de poésie, une splendide découverte pour les autres.

Giovanni Pascoli,
Éditions Mimesis



© ÉDITIONS MIMESIS

L'INCROYABLE DESTIN D'EDGARDO MORTARA

Fils d'une famille juive, le petit Edgardo, six ans, a été baptisé en cachette par la servante. Il est enlevé à ses parents. L'affaire fait scandale en cette année 1858.

David I. Kertzer,
Éditions Cherche-Midi



© LE CHERCHE-MIDI ÉDITEUR

POURQUOI LES SPAGHETTI BOLOGNESE N'EXISTENT PAS ?

Un livre de goût, et surtout 700 questions impertinentes et ludiques que vous ne vous étiez jamais posées sur la cuisine.

Arthur Le Caisne,
Éditions Marabout

POPULATION



Avec 4 459 477 habitants sur les 60 000 000 d'individus répertoriés pour l'ensemble du pays, l'Emilie-Romagne possède une densité de population similaire à la moyenne nationale (200 hab./km²). Dans cette région fortement urbanisée, la population se concentre dans les villes et les chefs-lieux de provinces : ainsi, à Bologne, on recense environ 390 000 résidents, ce qui en fait la septième ville la plus peuplée d'Italie. Durant toute son histoire, l'Emilie-Romagne a connu le va-et-vient des mouvements de populations et des flux migratoires. Sa conformation géographique en triangle allongé posé en travers de la péninsule, la prédestinait à être une zone de transit et un carrefour stratégique entre le nord et le sud de l'Italie, et entre le continent et la Méditerranée. Envahisseurs et immigrés y ont laissé les témoignages de leur présence, perceptibles notamment dans les dialectes régionaux.

La diaspora italienne

A partir de 1870, après l'unification du Royaume d'Italie, le pays s'industrialise, mais peine à rattraper le niveau de ses voisins européens. La majorité de la population italienne est rurale et, parmi elle, 70 % des citoyens sont des agriculteurs. Beaucoup vivent dans la pauvreté, cultivent un lopin de terre qui ne suffit pas à combler les besoins du ménage ou sont employés par de grands propriétaires terriens pour un salaire de misère. Un mouvement d'émigration massive se met en marche, les Italiens gagnent les régions industrialisées du nord de l'Europe, puis le Nouveau Monde, dans le but d'améliorer leur sort : c'est ce qu'on appelle la diaspora italienne. Il s'agit d'un phénomène essentiellement économique, qui connaît deux vagues migratoires : la première entre 1880 et 1914, la deuxième au lendemain de la seconde Guerre mondiale. Dans la plaine du Pô, vaste étendue fertile, le paysage agricole est dominé par la grande propriété foncière cultivée par plusieurs catégories de travailleurs : à côté des salariés, évolue une main-d'œuvre saisonnière et occasionnelle, recrutée parmi les paysans des vallées des Apennins, et dont la situation s'avère très précaire. C'est cette tranche de la population qui va s'ajouter aux rangs des migrants italiens, bien que les chiffres pour l'Emilie-Romagne restent assez contenus : 138 000 individus, sur un total de cinq millions d'Italiens. Les destinations privilégiées des migrants d'Emilie-Romagne : l'Europe, surtout la Suisse et la France, et l'Argentine qui compte actuellement plusieurs associations emiliano-romagnoles qui entretiennent des liens avec le pays d'origine. Plusieurs protagonistes de cette émigration représentent des exemples d'intégration réussie : c'est le cas de Guido Jacobacci, ingénieur modénois émigré en Argentine en 1889 et responsable de la construction du chemin de fer en Patagonie. Citons également Anacleto Angelini, entrepreneur originaire de

Ferrare arrivé au Chili en 1948 et cité par le magazine Forbes parmi les hommes les plus riches au monde dans les années 2000, ou encore Luigi Papaiz, bolonais qui créa l'entreprise de serrurerie la plus importante du Brésil. A côté de cette émigration italienne vers l'étranger a coexisté une émigration interne qui, au niveau national, a surtout intéressé un mouvement du Mezzogiorno vers les villes industrialisées du nord-ouest de l'Italie, vers Turin et Milan.

Les paysans au service du régime fasciste

En Emilie-Romagne, une migration interne s'observe durant l'entre-deux-guerres sous le régime fasciste. Mussolini entame un vaste projet de bonification agricole : de vastes portions de terres incultes sont assainies, drainées, irriguées et mises en culture, ceci afin de rendre l'Italie autonome en termes de besoins agricoles. L'entreprise de bonification la plus vaste concerne la région des marais Pontins au sud de Rome, une vaste étendue marécageuse et insalubre infestée de moustiques et ravagée par la malaria. Ce projet démesuré nécessite une importante main-d'œuvre et le régime lance un appel d'offre auprès des paysans du nord-est du pays. Des dizaines de milliers d'habitants d'Emilie-Romagne, attirés par la promesse d'un petit logement et d'une portion de terre, vont ainsi prendre la route des marais Pontins où plus de 20 000 ha vont être asséchés et bonifiés entre 1928 et 1932. L'auteur Antonio Pennacchi a consacré en 2010 un ouvrage sur le sujet : sur un ton tragi-comique, *Canal Mussolini* raconte le périple d'une famille de paysans originaire de la région de Forlì qui émigre dans ces marais inhospitaliers au service de ce projet pharaonique de bonification.

De l'émigration à l'immigration

A partir des années 1950, l'Italie connaît un boom économique et la diaspora italienne se



© MAURO VENTURA

Les rues médiévales de Ferrara.

tarit peu à peu. On assiste alors essentiellement à un déplacement des jeunes générations des campagnes vers les villes, tandis que les cités industrielles du nord-ouest du pays continuent d'attirer les travailleurs du Mezzogiorno. Depuis 1975, le mouvement s'est inversé : l'Italie s'est peu à peu transformée en une terre d'accueil des immigrés. En Emilie-Romagne, les minorités étrangères proviennent principalement d'Europe de l'Est (Roumanie, Albanie, Ukraine, Moldavie), du Maghreb (Maroc et Tunisie) et d'Asie (Chine, Pakistan, Inde, Philippines). Les citoyens étrangers y représentent près de 12% de la population totale de la région et une légère majorité sont des femmes. Il s'agit de la troisième région italienne comptant le plus grand nombre de résidents étrangers, après la Lombardie et le Latium. Il faut dire que sa conjoncture économique favorable et son faible taux de chômage en font une destination attractive ! D'ailleurs, depuis 1995 et la reprise des migrations internes, l'Emilie-Romagne figure parmi les étapes privilégiées des Italiens quittant le sud du pays, au même titre que la Lombardie, la Vénétie et la Toscane.

Langue nationale et dialectes régionaux

En Emilie-Romagne, à moins que l'on ne s'adresse à vous en anglais parce que l'on aura détecté que vous n'êtes pas du pays, on vous parlera en italien, la langue nationale.

L'italien, langue latine aux sonorités mélodieuses et chantantes, s'est formé tardivement : il apparaît en tant qu'idiome littéraire au XIII^e siècle. L'aristocratie et les écrivains italiens lui ont, en effet, préféré le latin, le provençal et le français pendant des siècles. Peu à peu, une

langue s'est constituée et formalisée, grâce à l'œuvre d'auteurs tels que Dante, Boccace et Pétrarque. Ceux-ci utilisaient le dialecte toscan, qui est à l'origine de l'italien tel que nous le connaissons aujourd'hui.

Au moment de l'unification italienne, toutefois, le jeune pays se présente encore comme une mosaïque faite de plusieurs centaines de dialectes : chaque région défend le sien, quand ce n'est pas chaque localité ! L'unification linguistique est progressive et rendue possible grâce au service militaire, à l'uniformisation de l'enseignement et aux médias, la radio d'abord, puis la télévision. Actuellement, les dialectes perdent peu à peu de leur importance, mais restent une référence culturelle et historique essentielle pour comprendre l'Italie. Certains de ceux-ci sont d'ailleurs reconnus comme des langues à part entière : c'est le cas du napolitain et du sicilien.

Les deux dialectes parlés en Emilie-Romagne, l'*emiliano* et le *romagnolo*, appartiennent au groupe des langues romanes d'Italie du Nord, et plus précisément du groupe de parlers gallo-italiques, issus du latin vulgaire et influencés par la langue celtique. C'est durant le Haut Moyen Âge que la distinction s'opère entre les deux idiomes, alors que la Romagne est aux mains des Byzantins de langue grecque tandis que l'Emilie appartient au royaume lombard, un peuple germanique. Si aujourd'hui, les deux dialectes demeurent assez proches, ils présentent une série de variantes territoriales : on différencie par exemple l'*emiliano bolognese* (lui-même ramifié en *bolognese* de la ville, de la plaine et des Apennins) du *modenese* et du *parmigiano* ; le *romagnolo* de Ravenne, de Rimini et de San Marino.



Le mode de vie des Italiens est assez similaire à celui des autres pays occidentaux et le voyageur ne sera que rarement pris au dépourvu. L'éducation, le mariage, les repas du dimanche en famille, tous ces moments de la vie en société s'apparentent à ce que l'on retrouve en Europe de l'Ouest. Quelques codes sociaux sont propres aux mœurs italiennes : par exemple, lorsqu'on rencontre une personne pour la première fois, on la salue par une poignée de main. La bise est réservée aux connaissances : il s'agit plus précisément de deux bises, une sur chaque joue en commençant par la joue droite (superstition oblige !). Si la famille constitue le noyau de la société italienne, les Italiens aiment s'entourer d'amis et de connaissances : ce réseau social se trouve renforcé autour de thèmes fédérateurs comme la cuisine, le football ... ou les discussions enflammées autour de la corruption des hommes politiques !

Un heureux événement

L'arrivée d'un nouveau-né s'accompagne de traditions diverses. Pour annoncer la naissance au voisinage, on accroche à la porte de la maison le *fascio nascita*, une cocarde de couleur bleue si c'est un garçon, rose si c'est une fille. Le baptême reste largement pratiqué dans les familles catholiques, même celles qui se déclarent non pratiquantes. Enfin, de nos jours encore, dans certaines familles de la région de Modène, la naissance d'un enfant s'accompagne de l'acquisition d'une nouvelle batterie de tonneaux pour l'élaboration du vinaigre balsamique, qui vieillit et se bonifie en même temps que l'enfant grandit. Par le passé, cette batterie de tonneaux faisait même partie de la dot des jeunes filles à marier !

La famille, noyau de la société italienne

En Italie, les liens familiaux demeurent très forts, et le pivot de cette unité sociale est la *mamma*, la mère de famille italienne. On parle d'ailleurs de « mammisme » pour désigner la proximité de celle-ci avec ses enfants. Les Italiens n'arrivent pas à couper le cordon ombilical ; on observe alors des « grands garçons » (que l'on appelle *mammoni*) rester jusqu'à 30 ans et plus chez leur *mamma*, ou se marier mais habiter à quelques minutes de la maison familiale ! Quant au mariage, il demeure un événement majeur dans la vie familiale, et souvent l'occasion d'une grande cérémonie. En Emilie-Romagne, à la place des traditionnelles dragées (*confetti*), on offre aux invités des *zuccherini*, des biscuits en forme d'anneaux symbolisant l'alliance nuptiale. Les proverbes en dialecte émilien-romagnol qui ont trait au mariage sont nombreux et particulièrement truculents en ce qui concerne les rapports entre belle-mère et belle-fille : *Nuora e suocera, è un prosciutto ancora da tagliare* : « Belle-fille et belle-mère, c'est comme un jambon encore à trancher » (on ne sait pas comment il sera) !

Le système éducatif

L'école publique est gratuite et obligatoire jusqu'à 16 ans et les divisions scolaires se présentent comme suit :

- ▶ **La scuola dell'infanzia** est l'école maternelle, qui accueille les enfants de 3 à 6 ans.
- ▶ **La scuola primaria**, d'une durée de 5 ans, correspond à notre enseignement primaire et s'adresse aux enfants de 6 à 10 ans. Ceux-ci ont environ 30 heures de cours par semaine, réparties sur 6 jours.
- ▶ **La scuola media** est l'enseignement secondaire du premier cycle, équivalent au collège français. Il concerne les 11-14 ans et dure 3 années au terme desquelles l'étudiant est soumis à un examen, la *licenza media*.

▶ **Le liceo** correspond à l'enseignement secondaire général du second cycle et a une durée de 5 ans. Les élèves peuvent choisir entre les études d'enseignement classique, scientifique, linguistique ou artistique. L'examen final, la *maturità*, correspond au baccalauréat français. Notons enfin qu'au collège comme au lycée, les cours ont lieu le matin du lundi au samedi jusqu'à environ 13h. A moins que l'enfant ne soit inscrit à une activité extra-scolaire, l'après-midi est libre : voilà qui répondra à cette question récurrente que l'on se pose lorsqu'on voyage en Italie : « Mais pourquoi ces jeunes ne sont-ils pas à l'école ? » !

Quant au système universitaire, il est partagé en deux cycles, de 5 ans au total. Après les trois premières années est délivrée une *laurea triennale* (qui correspond à une licence française), puis il faut faire encore 2 ans pour obtenir une *laurea magistrale* (un master). L'Emilie-Romagne compte quatre universités. Celle de Bologne, fondée en 1088, jouit du prestigieux titre de plus ancienne université au monde. Sa renommée est internationale et elle attire environ 80 000 étudiants d'Italie et du monde

entier, avec la vie estudiantine qui va avec et qui contribue au dynamisme et à la vitalité de Bologne. Les trois autres universités se trouvent à Parme, Ferrare et Modène.

Osterie, plaisirs de la table ... et football

En Italie plus encore qu'ailleurs, le repas constitue un moment de convivialité et de sociabilité. La multiplication des portées (*antipasti, primo, secondo, dolce, digestivo, caffè*) n'a peut-être pour objectif que de garder les commensaux le plus longtemps possible à table ! Le repas peut ainsi s'éterniser, et rassemble familles et amis dans un moment de partage.

Malgré cette apparente abondance de nourriture, l'Italien n'est pas particulièrement gros mangeur et la cuisine, si elle est généreuse, se montre rarement gargantuesque. L'Italien n'est pas non plus un grand buveur, il consomme l'alcool avec une modération toute naturelle. Cela ne daterait pas d'hier si l'on en croit les manuscrits de la fin du Moyen Âge dans lesquels les auteurs de la péninsule critiquent sans réserve la glotonnerie et la propension à l'alcool de leurs voisins germaniques !

Nourriture et boisson apparaissent parfois davantage comme un prétexte pour nouer du lien social. En fin d'après-midi, la tradition de l'*aperitivo* en est un bon exemple : les Italiens se réunissent en terrasse, autour d'un verre et de bonnes petites choses à grignoter, et discutent allègrement, tout en regardant distraitemment le flux des passants.

Le bar est un lieu de socialisation à toute heure de la journée : dès le matin, nombreux sont les Italiens alignés le long du comptoir pour avaler un *espresso* avant de filer au travail, échangeant au passage quelques mots avec le serveur ou les autres clients.

À Bologne, la tradition des *osterie* est fortement ancrée : l'osteria est un établissement qui correspond aujourd'hui à notre restaurant, mais qui était auparavant synonyme d'auberge. On s'y retrouvait pour boire, pour avaler un plat de la cuisine traditionnelle, pour jouer aux dés, aux cartes ou simplement pour passer le temps. Certaines de ces *osterie* ont conservé leur caractère pittoresque et populaire, avec leurs longues tables et leurs banquettes en bois, comme à l'Osteria del Sole, à Bologne. On pouvait aussi y croiser toutes les classes sociales, des nobles aux ouvriers, en passant par les intellectuels, les prostituées, les artistes et les étudiants.

Aujourd'hui, c'est le football (*calcio*) qui rassemble tous les âges et toutes les couches de la société, une véritable religion nationale ! Lors d'un match, les distinctions sociales s'effacent et les *tifosi* (supporters) s'unissent avec ferveur pour encourager leur équipe, siffler l'adversaire qui a commis une faute et commenter les actions. Le football se vit également en famille et il est fréquent de croiser dans les tribunes des parents avec leur progéniture, et côté des pensionnés supporters de la première heure et des groupes d'adolescents. L'atmosphère dans un stade en Italie est généralement bon enfant et les faits de hooliganisme demeurent rares. Chaque club possède toutefois son groupe d'"Ultras" et certains sont réputés pour leur violence (Rome, Vérone) ; en Emilie-Romagne, le club de Piacenza possède son groupe local d'Ultras d'extrême droite, responsable de désordres dans les années 1980 et 1990. Mais, le hooliganisme ne fait généralement pas partie de l'ADN du supporter italien, et assister à un match en Italie reste une belle occasion de s'imprégner de l'esprit d'une communauté autour de son sport national.



© MASSIMO TODARO - SHUTTERSTOCK.COM

Ecole primaire.



La présence du Saint-Siège à Rome et deux mille ans d'histoire de la chrétienté en Italie ont rendu la religion catholique indissociable de l'horizon spirituel du pays. Dès le 1^{er} siècle de notre ère, le christianisme pénètre progressivement dans tout l'Empire romain. Plusieurs vagues de persécutions accablent les premiers chrétiens, mais l'édit de tolérance de l'empereur Constantin, en 313, leur octroie la liberté de culte. En 392, le christianisme s'impose comme la religion officielle de l'Empire romain. Peu à peu, Rome est devenue le centre du monde chrétien et le pape, le chef spirituel de tous les catholiques. En Emilie-Romagne, la religion catholique reste dominante, mais d'autres confessions minoritaires sont représentées. Enfin, à côté de la tradition religieuse coexiste un creuset de mythes et croyances populaires dont les origines se perdent parfois dans la nuit des temps, jusque dans le vieux substrat païen et celtique.

Chrétienté et patrimoine italien

L'Italie compte nombre d'églises, de saints et de sanctuaires du monde chrétien. En Emilie-Romagne, plusieurs églises sont consacrées à des figures saintes ayant foulé le sol de la région, qu'il s'agisse d'évêques locaux ou de saints martyrs, à commencer par saint Apollinaire : originaire d'Antioche, ce disciple de saint Pierre le suit à Rome puis part évangéliser les populations de Ravenne ; c'est dans le port de Classe qu'il subit le martyre au temps de Vespasien. Deux basiliques sont consacrées au saint : l'une à Ravenne, l'autre à Classe, édiflée sur le lieu de son supplice. Plusieurs évêques des premiers siècles de l'ère chrétienne ont été élevés au rang de saints patrons de leurs cités respectives : c'est le cas de San Gemignano, évêque de Modène, de San Prospero à Reggio Emilia, de San Gaudenzio à Rimini, de San Petronio à Bologne, etc. C'est également à Bologne que se trouve le sanctuaire de saint Dominique, fondateur de l'ordre des dominicains au XIII^e s. Son sépulcre est conservé dans la basilique de San Domenico.

Le territoire de la région est également parsemé de sanctuaires consacrés au culte marial. Celui de la Madone de San Luca, près de Bologne, est particulièrement scénographique avec son portique d'accès de 3 km de long constitué de 666 arcades. Les pèlerins ont de tout temps traversé la région, soit pour embarquer pour la Terre Sainte depuis le port de Classe, soit pour gagner Rome ou Assise. Une portion de la Via Francigena, la voie de pèlerinage empruntée dès le X^e siècle pour gagner Rome depuis Canterbury, parcourt l'ouest de la région, traversant Piacenza et Fidenza.

Les autres religions

Si le catholicisme est majoritaire en Emilie-Romagne, il cohabite avec d'autres religions. La

communauté musulmane compte environ 182 000 personnes et ses représentants sont originaires d'Europe de l'Est et du Maghreb. Les chrétiens orthodoxes, issus d'Europe de l'Est également (Roumanie, Ukraine, Moldavie), arrivent ensuite, avec plus de 150 000 individus, devant les membres de la communauté juive. Les villes de Bologne, Parme, Ferrare et Modène comptent des communautés juives actives, et l'on peut aujourd'hui encore se promener dans les ruelles des anciens ghettos de Ferrare et Bologne.

Légendes et croyances populaires

D'anciens mythes et croyances populaires, dont le souvenir s'est perpétué par la culture orale, appartiennent encore à la mémoire collective.

A commencer par les êtres fantastiques qui peuplent villes et campagnes d'Emilie-Romagne et peuvent être bienfaisants, comme les fées, ou maléfiques, comme les sorcières et démons. En Romagne, le Mazapégul est un elfe facétieux qui aime taquiner les paysans et troubler le sommeil des jeunes filles. Il présente un aspect hybride, mi-chat mi-singe. Les châteaux et forteresses sont, quant à eux, hantés par des fantômes.

Les croyances populaires sont bien souvent teintées de superstition : ainsi, tous les étudiants qui fréquentent l'université de Bologne savent qu'ils doivent éviter de traverser la Piazza Maggiore en diagonale au risque de compromettre leur année académique.

Enfin, si vous êtes une femme en quête d'amour, rendez-vous au Museo d'Arte de Ravenne pour y embrasser la statue funéraire du beau chevalier Guidarello Guidarelli : vous serez assurée de vous marier dans l'année!

QUE RAPPORTER ?



L'Emilie-Romagne pourrait représenter la quintessence de la cuisine italienne, par l'abondance et la qualité de ses produits du terroir, par leur mise en valeur dans une cuisine à la fois essentielle et élégante, par l'importance accordée à la gastronomie. Un voyage en Emilie-Romagne sera forcément gastronomique et les souvenirs que vous rapporterez, avant tout culinaires : de Piacenza à l'Adriatique, la région est constellée de producteurs dont les spécialités jouissent d'une appellation d'origine. La plupart des produits alimentaires supportent le transport, de préférence emballés sous vide (notez que la douane québécoise possède des règles très strictes en matière d'importation des aliments et que la plupart des produits alimentaires sont interdits). Enfin, la région possède un vaste patrimoine artisanal, dont la tradition remonte souvent à d'anciennes expressions artistiques populaires, transmises à travers les siècles.

Des charcuteries

L'Emilie-Romagne est le paradis du cochon et de tous ses produits dérivés. Voici une liste non exhaustive de quelques-unes de ces cochonnailles à rapporter à la maison. Il est possible de les acheter sous vide, ce qui facilite leur conservation et leur transport.

Province de Parme

► **Le prosciutto di Parma DOP**, le plus connu d'entre tous, est produit dans la région des collines au sud de la Via Emilia, car les courants d'air descendant le long des contreforts des Apennins interviennent dans le processus de maturation. Les cuisses de porcs sont d'abord salées, puis accrochées dans des salles d'affinage où elles mûrissent entre 12 et 36 mois, parfois même plus. Le jambon de Parme DOP est reconnaissable à la marque estampillée au fer sur la couenne ou imprimée en caractères dorés sur

l'emballage représentant une couronne ducale à cinq pointes contenant le mot *Parma*.

► **Le culatello di Zibello DOP** est une charcuterie délicate et très précieuse ; vous remarquerez qu'au menu des restaurants, elle est systématiquement la plus chère ! Il s'agit là aussi d'une cuisse de porc salée et séchée, emmaillottée dans une vessie de porc et ficelée, puis affinée durant minimum 12 mois. Elle présente la forme d'une poire.

Province de Modène

► **Le cotechino di Modena IGP** présente l'aspect d'une grosse saucisse confectionnée à partir d'un mélange de viande et de gras de porc haché et assaisonné d'épices et herbes variées (poivre noir, clou de girofle, noix de muscade, laurier). Le goût est puissant et la texture fondante, et les Italiens le consomment traditionnellement au Nouvel An accompagné de lentilles (une sorte de variante lointaine du cassoulet ou de la choucroute!).



Culatello di Zibello.



► Le **zampone di Modena IGP** est une variante du cotechino : il s'agit d'un pied de porc désossé et farci du même mélange de viande et gras de porc haché et épicé.

Province de Bologne

► La **mortadella di Bologna IGP** est un gros saucisson composé de viande maigre de porc très finement hachée, additionnée de petits cubes de gras de porc et d'épices, parfois de pistaches.

Du parmesan

Est-il besoin de le présenter ? L'un des plus célèbres fromages italiens, compagnon incontournable de nos plats de pâtes, se suffit à lui-même s'il est de qualité, éventuellement agrémenté de quelques gouttes de balsamique DOP ... rien à voir avec ces sachets de parmesan en poudre du commerce aux effluves douteuses ! Le parmesan est un fromage au lait de vache appartenant à la famille des fromages à pâte pressée cuite. L'Emilie-Romagne en produit de deux types : le **Parmigiano Reggiano DOP** et le **Grana Padano DOP**. Le **Parmigiano Reggiano DOP** est soumis à une réglementation très stricte qui délimite son aire de production aux provinces de Parme, Reggio Emilia, Modène, Bologne (uniquement la rive gauche du Reno) et Mantoue en Lombardie (uniquement la rive droite du Pô). Dans la province de Piacenza, on passe dans la zone de production du **Grana Padano DOP**, qui est très étendue puisqu'elle couvre toutes les régions du nord de l'Italie. Le Grana partage avec le Parmigiano son processus de fabrication, mais présente un cahier des charges plus souple, par exemple dans l'alimentation des vaches. L'un et l'autre se présentent sous forme de meules de 30 à 40 kg [24 à 40 kg pour le Grana Padano]. Celles de Parmigiano sont marquées sur tout le pourtour du nom **Parmigiano Reggiano** inscrit en pointillé, tandis que les meules de Grana sont marquées de losanges. Sont également estampillés la garantie DOP, le numéro de matricule du producteur, le mois et l'année de production. Les meules sont portionnées pour être présentées à la vente - et heureusement : acheter une meule entière constitue un vrai investissement ! On peut choisir son parmesan entre 12 mois et 48 mois d'affinage voire plus pour le **Parmigiano**, en fonction de ses goûts personnels : sachez qu'en vieillissant, il acquiert une saveur plus prononcée et piquante, et une texture friable. Enfin, vous pourrez vous procurer du parmesan dans un **caseificio** (crèmerie) ainsi que dans la plupart des commerces d'alimentation.

Du vinaigre balsamique

Il vous faudra choisir entre le vinaigre balsamique IGP (Indication Géographique Protégée), aux tarifs plus abordables et à la qualité

variable, et le vinaigre balsamique traditionnel de Modène DOP (Dénomination d'Origine Contrôlée), le plus prestigieux. Le premier est élaboré à partir de moût de raisin cuit additionné de vinaigre de vin et parfois de caramel. Il n'est pas soumis à un processus de vieillissement. C'est le plus largement commercialisé et sa qualité dépend directement de la proportion de moût qu'il contient. Le balsamique traditionnel DOP ne contient que du moût de raisin cuit, qui est vieilli au moins 12 ans et est soumis à un cahier des charges très strict. C'est lui qui est affublé du qualificatif d'or noir de Modène et mérite bien que l'on casse sa tirelire ! Il est vendu en bouteilles de 12 ans d'âge (environ 50 €) ou 25 ans d'âge (environ 80 €) et on peut le reconnaître au logo DOP apposé sur le goulot de la bouteille ainsi qu'à la forme de son flacon au long col étroit reposant sur un pied, d'une contenance de 100 ml. La bouteille a été dessinée en 1987 par Giogietto Giugiaro, designer automobile et auteur, entre autres, de la ligne de la DeLorean DMC-12, la célèbre machine à voyager dans le temps de la trilogie *Retour vers le futur* ! Enfin, la capsule du bouchon est bordeaux pour le 12 ans d'âge, dorée pour le 25 ans d'âge.

La province de Reggio Emilia possède elle aussi son vinaigre balsamique DOP, soumis aux mêmes réglementations et de qualité équivalente. Seul la forme de la bouteille est différente.

Il est vivement conseillé de se procurer du balsamique DOP directement chez le producteur, après une visite guidée de son exploitation. Le prix sera moins élevé qu'en magasin et vous pourrez préalablement goûter les produits. Mais vous pouvez également vous procurer le précieux condiment dans de nombreuses boutiques alimentaires de la région ; certaines proposent elles aussi des dégustations.

Des pâtes fraîches

Si les pâtes sèches dominent le panorama culinaire du sud de l'Italie, en Emilie-Romagne, ce sont les pâtes fraîches, réalisées à base de farine et d'œufs, qui sont les protagonistes. À côté des **tagliatelle**, traditionnellement servies au **ragù alla bolognese**, il existe une large déclinaison de pâtes fraîches farcies, aux formes et aux garnitures variées : tortellini de Modène et de Bologne (les deux villes s'en disputent la paternité), anolini de Piacenza, cappelletti reggiani... Elles sont farcies à la viande (prosciutto crudo, mortadelle, parmesan et noix de muscade pour les tortellini), au fromage et aux herbes ou encore à la courge comme dans les **cappellacci di zucca** de Ferrare. On les sert traditionnellement **al brodo** ("au bouillon") ou **asciutti** ("au sec") avec une sauce : à la viande (**al ragù**), au beurre et à la sauge, à la crème de parmesan, etc.



Cave d'affinage du parmesan.

© THEPALMER



Les vignes dans la province de Modène.

© E. B. S. V. I.



Autre spécialité de la région : les *passatelli*, sortes de gros vermicelles composés de chapelure, oeufs et parmesan. Dans toutes les villes, vous aurez l'embaras du choix : nombreux sont les commerces proposant des pâtes fraîches au poids, et dont le prix s'avère peu démocratique si elles ont été réalisées à la main. Enfin, s'agissant de produits frais à base d'œufs, il est vivement conseillé de les acheter en fin de voyage si vous ne disposez pas d'un frigo sur votre lieu de villégiature, et de les consommer rapidement.

Du vin

L'Emilie-Romagne produit d'excellents vins, à déguster et acheter chez le caviste ou directement dans une exploitation. Produit en Emilie, le lambrusco, vin rouge léger et pétillant, accompagne merveilleusement les charcuteries que vous ramènerez de votre périple : il se marie très bien avec les plats gras car son effervescence et son acidité "nettoient" le palais et équilibrent le repas. Il est souvent considéré comme un vin de table, compagnon idéal d'un apéritif informel entre amis, mais il en existe une grande variété et des niveaux de qualité très divers. La Romagne produit quant à elle d'excellents vins blancs comme le *trebbiano*, le *pinogletto* ou encore l'*élagant albano*, qui jouit d'une appellation DOPG [Denominazione di Origine Controllata e Garantita]. Du côté des vins rouges, le *Sangiovese di Romagna DOC*, dont l'aire de production s'étend de la province de Bologne à l'Adriatique, propose une grande diversité de vins, des plus légers aux plus structurés. L'achat sur place vous permet d'économiser les frais de port si, toutefois, vous pouvez vous permettre d'accumuler les caisses de bouteilles dans le coffre arrière de votre véhicule ! Si vous voyagez en avion, vous devrez vous contenter de quelques flacons glissés dans votre bagage en soute.

De la céramique

Les deux capitales de la céramique en Emilie-Romagne sont Sassuolo dans la province de Modène et Faenza dans celle de Ravenne. A Sassuolo, vous trouverez davantage de succursales et d'outlets spécialisés dans les carrelages et les céramiques de revêtement pour l'aménagement des habitations. Faenza, quant à elle, est liée à l'industrie céramique et à la majolique au moins depuis le XII^e siècle. Sa réputation à un niveau international est telle que cette ville est à l'origine du mot "faïence". A Faenza, de nombreux ateliers et boutiques jalonnent le centre historique ; l'office de tourisme pourra vous en fournir une liste complète.

Des mosaïques

Ravenne est appelée la *città del mosaico* ("ville de la mosaïque") du fait des précieuses mosaïques qui ornent ses édifices paléochré-



Céramique à Faenza.

© CLAUDIO ZACCHERINI - SHUTTERSTOCK.COM

tiens inscrits à l'UNESCO. Un savoir-faire toujours vivant, transmis au sein de plusieurs écoles de la ville et perpétué par des artistes contemporains. Vous pouvez rapporter une de leurs productions en vue de garnir votre intérieur, ou bien vous essayer vous-mêmes à cette technique en achetant au poids des tesselles colorées ainsi que tout le matériel nécessaire (annafietta.it).

Des articles en tissu imprimé

L'artisanat du tissu imprimé à la main constitue une ancienne tradition des provinces de Forlì et de Rimini. Dans le village de Sant'Arcangelo di Romagna, non loin de la côte Adriatique, ces gestes séculaires sont encore reproduits de nos jours dans des *stamperie* (presses). La *Stamperia Marchi*, dont la fondation remonte au XVII^e siècle, propose, dans son magasin du centre historique, housses de coussins, nappes et autres articles pour la table en tissus qui sont imprimés à l'aide de matrices en bois de noyer ou de poirier taillées à la main. La couleur la plus traditionnelle est la couleur rouille, dont la recette remonte à plus de 300 ans (stamperia-marchi.it).

Des objets en fer forgé

Les rues pittoresques du village de Grazzano Visconti, en province de Piacenza, sont parsemées d'ateliers dans lesquels se perpétue la tradition du fer forgé. Les objets décoratifs, réalisés de façon artisanale, sont exposés et mis à la vente. Une tradition ancestrale, peut-être à l'origine de celle, plus récente, des grandes maisons de carrossiers de l'Emilie-Romagne.



Souvent considérée comme le cœur gastronomique de l'Italie, l'Émilie-Romagne ne manque indéniablement de rien pour s'imposer comme une savoureuse destination. Patrie d'une multitude de produits d'exception, on y retrouve entre autres le jambon de Parme, la mortadelle, le parmesan ou encore le vinaigre balsamique de Modène. Sans oublier une abondance de pâtes comme les cappelletti ou les tagliatelle, que l'on sert traditionnellement avec le fameux ragù alla bolognese. Les spaghetti à la bolognaise, d'origine sicilienne, sont d'ailleurs une invention bien plus récente. Si Rome est appelée la ville éternelle et Venise la sérénissime, Bologne porte souvent le sobriquet de « *ville grasse* ». En effet sa cuisine d'inspiration paysanne, à base de produits frais et régionaux met à l'honneur viandes et charcuterie. Pour compléter cette profusion, les vins ne sont pas en reste avec des crus comme le guttunio, le lambrusco, le sangiovese le malvasia et le trebbiano.

Des produits d'excellence

Ce qui marque particulièrement la gastronomie locale est l'abondance d'ingrédients d'exception en Émilie-Romagne avec pas moins de 44 produits bénéficiant d'une appellation protégée, IGP (Indicazione geografica protetta) ou DOP (Denominazione di origine protetta), équivalent italien de l'AOP.

On y produit entre autres le roi des fromages italiens, le *parmigiano reggiano* DOP. Produit à base de lait de vache entre Parme, Bologne et Reggio Emilia – d'où son nom – il nécessite un affinage particulièrement long et méticuleux d'où un prix qui peut aisément dépasser les 1 000€ pour une meule entière dont le poids oscille entre 35 et 60 g. Il peut être *fresco*, affiné moins de 18 mois, *vecchio*, entre 18 et 24 mois ou *stravecchio*, entre 24 et 36 mois. On n'oubliera pas son proche cousin le *grana padano* DOP, moins prestigieux, mais tout aussi savoureux, qui est produit dans la région ainsi que dans d'autres provinces du

nord de l'Italie. Sinon le *formaggio di fossa di Sogliano*, au lait de brebis, s'apparente au pecorino. La *squacquerone*, assez proche d'une ricotta, ou encore le *provolone*, complètent le tableau.

La charcuterie d'Émilie-Romagne est exceptionnelle ne serait-ce qu'avec l'immanquable jambon de Parme ou *prosciutto di Parma* DOP, produit pendant des siècles autour de la ville de Langhirano. La cuisse de porc est frottée dans un mélange de sel, de poivre et d'épices avant d'être affinée entre 10 et 12 mois. Et si le jambon de Parme n'est encore pas assez prestigieux, le cran au-dessus est le *culatello di Zibello* DOP. Préparé avec le cœur de la cuisse, on le sale et on le conserve dans une vessie avant un séchage d'environ 14 mois. A savourer en très fines tranches. Spécialité de Bologne la *mortadella* bénéficie d'une IGP. Elle contient généralement des pistaches. La *coppa Piacentina* DOP et la *coppa di Parma* IGP sont deux charcuteries de viande de porc séchée, idéal en antipasti,



Coppa di Parma.

comme la savoureuse pancetta Piacentina DOP. Ce tour d'horizon ne serait pas complet sans le *vinaigre balsamique* ou *aceto balsamico*. Préparé à base de moût de raisin cuit (*vincotto*), il est mûri en batterie de fût pendant 3 à 5 ans, même si certains vinaigres très rares peuvent être vieux de plus d'un siècle. Il existe deux types de vinaigres balsamiques d'appellation contrôlée, le vinaigre balsamique de Modène IGP et le vinaigre balsamique traditionnel DOP de Modène et de Reggio Emilia.

Au royaume des pâtes et du pain

«Dove c'è Barilla, c'è casa – Avec Barilla c'est comme à la maison». Le slogan du leader mondial des pâtes sèches résonne à travers l'Émilie-Romagne. Fondé à Parme en 1877, Barilla représente presque la moitié du marché italien et possède des usines aux quatre coins du monde. Il faut dire que les pâtes sont le point fort de la cuisine locale. En Italie presque chaque région se vante de la création des fameuses pâtes. Certains les pensent originaires de Chine alors que d'autres clament leur origine romaine ou étrusque. Aujourd'hui le pays se targue de pas moins de 300 variétés, des plus communes comme les spaghetti, les farfalle, les cannelloni ou les penne, aux plus rares comme les trofie, les ditalini ou encore les conchiglie. La variété emblématique d'Émilie-Romagne serait bien sûr la tagliatelle, des pâtes aux œufs typique de Bologne. Leur nom dérive du verbe *tagliare* [couper]. Les *passatelli*, plus rares, sont composées de pain émietté, de parmesan et d'œuf. Elles sont ensuite pressées en forme de gros vermicelles. Et bien sûr chaque forme de pâte a son usage. Pour les sauces plus légères mais un peu huileuses un privilégiera des pâtes longues et fines, alors que les riches jus de viande confits se marieront bien avec des pâtes larges et rubanées. Enfin les pâtes en forme de tubes sont idéales pour les sauces plus liquides. A noter d'ailleurs qu'en Italie les pâtes constituent un *primo* – comprendre une entrée – alors que la viande ou le poisson sont servis en tant que *secondo*, c'est-à-dire plat principal.

L'inventaire ne serait pas complet sans les innombrables pâtes farcis. Ravioli, agnolioli, tortelli, pansotti et bien sûr les incontournables *cappelletti*. Ces petits tortellini sont propres à l'Émilie-Romagne et sont généralement farcis de viande (bœuf, porc, volaille, etc.), plus rarement on y met de la ricotta, du parmesan ou de la mortadelle. Traditionnellement on les sert dans un bon bouillon chaud (une sorte de pot-au-feu à base de poulet, bœuf et légumes). On peut également citer les *tortelli alla piacentina*, farcis de bœuf et délicatement pliés en forme de chaussons, les tortelli verdi, garnis d'épinard ou les *tortelli zucca mantovani*, une spécialité de Mantoue, fourré de crème de potiron.

Impossible évidemment de parler de pâte en Émilie-Romagne sans évoquer la sauce bolo-



Passatelli.

© FFWING - ISTOCKPHOTO.COM

gnaise ou ragù alla bolognese. La recette est tellement iconique de la cuisine italienne qu'elle fut même reconnue en 1982 par l'Accademia Italiana della Cucina qui en dresse une liste d'ingrédients très stricte : purée de tomate, bœuf, pancetta, oignons, carottes, céleri, vin rouge, lait ou crème, huile d'olive, sel et poivre. Contrairement à ce que l'on pense souvent la sauce ainsi obtenue contient assez peu de tomate et surtout, elle nécessite plusieurs heures de cuisson. Autre spécialité savoureuse venant de la région, la *lasagne al forno* est en réalité originaire de Naples. Toutefois la version que l'on connaît tous à base de sauce bolognaise nappée de béchamel vient bien d'Émilie-Romagne, les Napolitains préférant la napper de ricotta.

La région possède également de nombreuses spécialités de pain et de viennoiseries salées comme le *pasticcio di maccheroni alla ferrarese*, une tourte garnie de rigatoni en sauce. Un peu bourratif. Plus léger, la *piadina* est un pain plat assez fin que l'on peut fourrer de garniture diverses: mozzarella, tomates, charcuterie, roquette, etc. Une fois farcie la *piadina* prend le nom de *cresciona*. Enfin l'*erbazzone* est une savoureuse tourte paysanne garnie d'épinards ou de blette, originaire de la province de Reggio Emilia.

Les classiques de la cuisine d'Émilie-Romagne

Plus que la Toscane ou la Ligurie, voisines, l'Émilie-Romagne fait un usage abondant de viande et de charcuterie. Ainsi parmi les classiques de la région on retrouve le savoureux *zampone e lenticchie*, préparé avec des lentilles et du *zampone modenese IGP*, une spécialité de pied de porc farci de chair à saucisse que l'on fait longuement mijoter avant de le découper en rondelles.



Le *cotechino di Modena* IGP est une épaisse saucisse parfumée que l'on accompagne souvent de légumes secs. On le roule dans de fines tranches de bœuf pour réaliser le *cotechino in galera* avant d'être rôti au four. On peut citer aussi les fave stufate ou fèves à la mortadelle et les rognons à la parmesane [*rognoni alla parmigiana*] sautés avec de l'ail et du persil.

Typique de la cuisine juive de Ferrare, le hamin est une variété de *tcholent*, c'est-à-dire un plat que l'on laisse mijoter toute la nuit, la veille du shabbat pour être servi au déjeuner. Il se compose de viande et de saucisse de bœuf, d'œufs durs et de haricots secs. Autre plat de bœuf, le *stracotto alla piacentina* est un ragoût où la viande confit longuement dans une sauce à la tomate et au vin. On retrouve quelques rares recettes de poissons et fruits de mer comme la *seppia con piselli alla romagnola*, des seiches dans une sauce à la tomate et petits pois.

Desserts et boissons chaudes

Comme dans la plupart des régions d'Italie, l'Émilie-Romagne brille moins par ses desserts, en général peu sophistiqués. Les plus gourmands trouveront toutefois des spécialités répandues comme l'immanquable *gelato* ou encore le *tiramisu* que les Italiens adorent. Parmi les desserts les plus connues de la région on peut citer la *zuppa inglese*. Cet entremet se compose d'une alternance de biscuits à la cuillère imbibé d'alkermès, une liqueur rouge, de crème pâtissière et de crème au chocolat.

On retrouve aussi d'autres douceurs, comme le rustique *castagnaccio*, un gâteau dense à la farine de châtaigne agrémenté de pignons et d'amande, le *bracciatello*, une couronne briochée préparée pour Pâques ou encore la *ciambella romagnola* ou *brazadela*, une longue

brioche citronnée couverte de sucre perlé. Le *bombolone romagnolo* est une simple beignet au sucre, qui est ensuite généreusement fourré de crème pâtissière, de chocolat ou même de nutella. Autre douceur très gourmande, la *torta tenerina* est un délicieux fondant au chocolat. Ces spécialités sont à déguster avec du café, les Italiens étant passés maîtres dans la préparation du délicieux breuvage. Petit inventaire du café italien. L'*espresso* ou *ristretto* ne contient que quelques centilitres très concentrés au fond d'une tasse, souvent bien moins que ce que l'on sert en France. Le *macchiato* «taché» est servi avec une goutte de lait. Le *lungo* est légèrement allongé d'eau, alors que l'*americano* est une café noir long. Sinon le *corretto* est «corrige» avec un trait de grappa. Le classique *cappuccino* doit son nom de «petit capucin» en référence à la capuche brune des moines (*capuccio*). C'est un grand café recouvert de lait moussieux et saupoudré de cacao. Plus riche le *caffè con panna* est nappé de crème fouettée.

Boissons alcoolisées

Le vin (*vino*) est cultivé sur toute la péninsule italienne depuis des temps immémoriaux et l'Émilie-Romagne ne déroge pas à la règle. Cette région riche et fertile est l'une des plus prolifiques du pays avec plus de 55 000 ha. Environ 15% du vin produit en Émilie-Romagne bénéficie de 20 DDC, sans oublier ses deux DOCG (Albana di Romagna et Colli Bolognesi Classico Pignoletto). La grande diversité des paysages expliquent aussi une variation notable de terroirs et de crus avec les Apennins s'étire à l'ouest alors que les délicates plaines centrales de Parme, Modène et Bologne ondulent jusqu'au littoral adriatique. Les cépages dominants étant Malvasia et Lambrusco (tous deux sous leurs différentes formes), Trebbiano, Barbera, Bonarda et bien sûr Sangiovese. Un grand pourcentage de ces raisins sont utilisés pour produire des vins mousseux, frizzante ou spumante, dont les plus notables sont issus des cinq DOC Lambrusco: Salamino di Santa Croce, di Sorbara, Grasparossa di Castelvetro, Modène et Reggiano. Bien que l'on trouve des cépages déjà très connus en Émilie-Romagne avec du Chardonnay, du Pinot Bianco ou du Cabernet Sauvignon, la spécificité de la région provient de ses rares vins DOC locaux. La Cagnina di Romagna rouge et la Pagadebit di Romagna blanche en sont des exemples.

La bière (*birra*) est traditionnellement moins consommée que le vin mais comme dans bien des pays d'Europe du sud elle croît en popularité. La bière locale (Nastro Azzurro principalement) connaît un succès grandissant. On la consomme *alla bottiglia* ou *alla spina* (à la pression). On oubliera quelques brandys renommés comme l'excellente nocino, une liqueur de noix de Modène ou l'anicione, parfumé à l'anis.



© GONSWITHTHEWIND - SHUTTERSTOCK.COM

Lambrusco Reggiano.

AGENDA



L'Emilie-Romagne est une région très dynamique, le calendrier compte de nombreux festivals, salons et expositions. Parmi les rendez-vous les plus attendus, citons entre autres le festival Verdi à Parme et Busseto, le palio de Ferrare (le plus ancien d'Italie) ou la course à pied des 100 km del Passatore (voir p. 146), une épreuve qui relie Florence à Faenza. De manière générale, les traditions festives en Italie sont particulièrement attractives. Dans le calendrier des fêtes religieuses s'insèrent d'étonnantes manifestations populaires, qui ne sont pas sans rappeler les goûts de la Rome ancienne pour les fêtes païennes. Chacune fête présente sa particularité, qu'elle soit religieuse, culinaire, historique ou politique, et c'est un moyen pour chaque province de s'affirmer. Les festivités gastronomiques (on les nomme *sagre*) sont, bien entendu, légion autour des spécialités de terroir.

ARTEFIERA

BOLOGNE

www.artefiera.it – artefiera@bolognafiere.it

Fin janvier, pendant 4 jours.

Un événement central consacré à l'art italien depuis les avant-gardes du début du XX^e siècle jusqu'à nos jours. La manifestation a lieu à BolognaFiere, le vaste quartier des foires et des expositions situé dans la périphérie de Bologne. La Main Section accueille les stands des grandes galeries d'art nationales qui promeuvent chacune les œuvres de quelques artistes promoteurs ou confirmés. Des sections thématiques approfondissent une discipline ou un courant artistique, par exemple Fotografia e immagini in movimento, consacrée à la photo et à la vidéo.

CARNEVALE SULL'ACQUA

COMACCHIO

www.carnevalecomacchio.it

Deux dimanches en février.

Comacchio, ses canaux romantiques, ses spécialités à l'anguille... et son carnaval exubérant, qui colore et remplit de musique les rues et les ponts de la localité du parc du Delta du Pô. Assez jeune (la première édition a eu lieu en 2012), le carnaval de Comacchio a rapidement fédéré l'ensemble de sa population et s'est fait connaître des touristes. Au programme, des défilés masqués, des barques allégoriques le long des canaux, des spectacles et des jeux pour les enfants, des exhibitions de danse, des excursions en bateau et des distributions de bonbons.

BOLOGNA CHILDREN'S BOOKFAIR

BOLOGNE +39 051 282111

www.bolognachildrensbokfair.com

bookfair@bolognafiere.it

Fin mars ou début avril.

Un événement majeur dans le monde de l'édition jeunesse : le BCBF est un salon international du

livre jeunesse reconnu à un niveau international et attirant de nombreux acteurs du secteur tels que les auteurs, illustrateurs, maisons d'édition, enseignants, traducteurs... Une manifestation riche en événements, aussi bien pour les professionnels que pour le grand public et les enfants, qui trouveront ici de quoi alimenter leur curiosité et garnir leur bibliothèque.

FESTIVAL FOTOGRAFIA EUROPEA

REGGIO EMILIA

www.fotografiaeuropea.it

info@fotografiaeuropea.it

A partir de mi-avril ; dure plus d'un mois.

Festival international dédié à la photo contemporaine qui a lieu chaque année de mi-avril à mi-juin. Créé en 2006, il réunit des artistes du monde entier qui sont exposés dans des lieux publics et privés du centre-ville de Reggio Emilia, mais aussi de toute la région. Les expositions s'accompagnent de conférences, de spectacles, de concerts, etc. L'événement a permis aux archives de la ville d'enrichir leur photothèque, dont le catalogue est consultable sur panizzi.comune.re.it.

MOTOR VALLEY FEST

MODENE

motorvalleyfest.it

Quatre jours en mai.

Né en 2019, ce festival célèbre la passion des moteurs et l'ancrage des constructeurs automobiles et motocyclistes de prestige en Emilie-Romagne, dans ce que l'on surnomme la Terra dei Motori. Dans le centre historique de Modène sont exposées des voitures historiques des Mille Miglia, la course automobile mythique, et les belles cylindrées des grandes marques (Ferrari, Lamborghini, Alfa Romeo...). Divers événements sont organisés dans les musées des constructeurs et dans les quatre autodromes de la région, ainsi que des conférences.

AGENDA

PALIO DI SAN GIORGIO

FERRARA

www.paliodiferrara.it

info@paliodiferrara.it

Le dernier dimanche de mai.

C'est la joute la plus ancienne d'Italie. Elle remonte à 1279, lorsqu'on fêta le seigneur de la ville, Azzo VII Novello d'Este, vainqueur de l'empereur germanique à la bataille de Cassano d'Adda. L'Arioste la mentionne dans le chant I de son poème Orlando Furioso. Le palio se dispute le dernier dimanche de mai ou, en cas de mauvais temps, le 1^{er} dimanche de juin. Il se déroule sur la piazza Arioste, en quatre courses opposant les huit quartiers de la ville, et s'accompagne d'un défilé historique avec un millier de personnages en costumes ferrarais du XV^e siècle.

PALIO DEL NIBALLO

FAENZA

www.paliodifaenza.it

info@paliodifaenza.it

Le dernier week-end de juin.

Il s'agit de l'une des plus anciennes joutes médiévales d'Italie, dont l'origine remonterait à la visite de l'empereur Frédéric Barberousse à Faenza en 1164. Le palio serait tombé en désuétude durant plusieurs siècles, avant d'être réhabilité en 1959. La joute oppose les cinq quartiers de la ville, chacun identifié par une couleur : rouge, noir, blanc, vert et jaune. Il est précédé d'un défilé historique avec des personnages en costumes du XV^e siècle. Mais les festivités couvrent tout le mois de juin, avec des événements culturels et des stands gastronomiques.

FERRARA SOTTO LE STELLE

FERRARA

www.ferrarasottolestelle.it

contact@ferrarasottolestelle.it

En juin et juillet.

Cet important festival de musique, qui se déroule dans le centre historique de Ferrare, propose une série de concerts d'artistes italiens et étrangers, tous genres musicaux confondus, du rock anglo-saxon à la world music, de la variété à la musique électronique. Depuis 1996, la Piazza del Castello a accueilli de grands noms de la scène internationale. Jugez plutôt : Bob Dylan, Radiohead, PJ Harvey, Pixies, Eels, Lou Reed, Patti Smith, Kraftwerk, Paolo Conte, Lucio Dalla... Il s'agit de l'un des principaux événements musicaux en Italie.

FERRARA BUSKERS FESTIVAL

FERRARA

www.ferrarabuskers.com

info@ella.it

Fin août.

L'un des plus importants festivals de musiciens de rue (buskers en anglais), mondialement reconnu. Ce rassemblement international se déroule dans les rues et sur les places du centre historique de Ferrare, et attire environ mille artistes de tous horizons et de très nombreux spectateurs. Chaque année, une nation ou une ville est mise à l'honneur, de laquelle provient une sélection de vingt groupes invités. Les spectacles sont gratuits, mais pensez à déposer une pièce dans le chapeau de l'artiste, dont c'est la seule rétribution.

FERRARA BALLOONS FESTIVAL

FERRARA

www.ferrarafestival.it

info@ferrarafestival.it

En septembre.

C'est le plus grand festival de montgolfières en Italie. Pendant une semaine, le parc Bassani devient le décor de spectacles colorés de montgolfières, mais aussi d'activités sportives diverses, comme le tir à l'arc, l'escalade, le patinage, les promenades à poney, ainsi que d'autres ateliers pour enfants. Événements musicaux, espace restauration et dégustation de produits typiques. Ceux qui n'ont pas peur du vide pourront aussi s'offrir un vol en ballon !

BOLOGNA JAZZ FESTIVAL

BOLOGNE

www.bolognajazzfestival.com

ticket@bolognajazzfestival.com

De la fin de septembre jusqu'à la fin de novembre.

Fondé en 1958, le BJF est le plus ancien festival italien consacré à la musique jazz. Les plus grands noms du genre se sont illustrés sur la scène bolognaise : Duke Ellington, Miles Davis, Chet Baker, Sarah Vaughan, Ray Charles, B. B. King, Michel Petrucciani... Le festival a acquis une renommée internationale et chaque année, de la fin du mois de septembre à la fin du mois de novembre, les théâtres, clubs, rues, bars et écoles de Bologne accueillent les concerts des plus grands représentants de la scène jazz italienne et internationale.

FESTIVAL VERDI

PARME

www.teatroregioparma.org

direzione generale@teatroregioparma.it

En octobre.

Chaque année en octobre, la province de Parme rend hommage à Giuseppe Verdi, l'enfant du pays, originaire de Busseto. Ce festival de musique lyrique célèbre l'œuvre du compositeur avec des représentations qui sont programmées dans le cadre somptueux du TeatroRegio de Parme, du Teatro Verdi de Busseto et de



l'église San Francesco del Prato de Parme. Parallèlement est organisé le Verdi Off, avec une série d'événements gratuits organisés dans les villes de Parme et de Busseto (concerts, expositions, rencontres, DJ sets, spectacles...)

RAVENNA MOSAICO

RAVENNE

www.ravennamosaico.it

info@ravennamosaico.it

Tous les deux ans environ du 10 octobre au 10 novembre.

Quel meilleur cadre que Ravenne, la capitale de la mosaïque, pour accueillir un festival entièrement consacré à cette forme artistique ? Ravenna Mosaico est une biennale de la mosaïque contemporaine qui est organisée les années impaires. Pour l'occasion, les lieux les plus représentatifs de la ville (monuments, musées, cloîtres) accueillent les œuvres d'artistes italiens ou étrangers. Une confrontation entre mosaïques antiques et contemporaines qui ne manque pas de susciter l'intérêt ! Également des conférences, des ateliers et des visites guidées.

BILBOLBUL

BOLOGNE

www.bilbolbul.net

info@www.bilbolbul.net

En novembre.

Bilbolbul est un salon international de la bande dessinée organisé chaque année depuis 2007. L'événement cherche à faire découvrir et à promouvoir les auteurs et illustrateurs de BD italiens et étrangers, émergents ou confirmés, par l'organisation de rencontres, de workshops, de conférences et d'expositions. Une section

est également consacrée à un auteur invité. Les événements ont lieu dans différents endroits de la ville. Pour l'anecdote, Bilbolbul était le nom d'un petit personnage de bande dessinée du début du XX^e siècle.

CIOCCOSHOW

BOLOGNE

www.cioccoshow.it

info@cioccoshow.it

En novembre.

En ce mois de novembre où les jours raccourcissent et où l'hiver s'annonce, voilà un événement gourmand et réconfortant pour retrouver sa bonne humeur et, pourquoi pas, dénicher quelques douceurs pour Noël ! Le salon du chocolat de Bologne, le plus important d'Italie, se tient chaque année sur la Piazza XX Settembre, à proximité de la gare et du centre historique. Il accueille de nombreux exposants et des artisans faisant déguster leur création, et propose des laboratoires et des shows cooking pour s'initier à cet art magique.

STRADA DEI PRESEPI

FAENZA

De début décembre à fin janvier.

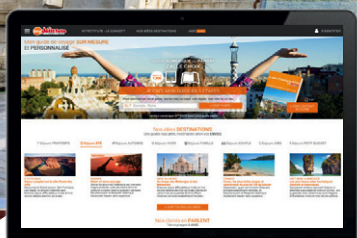
Un parcours à la découverte de crèches artisanales exposées dans les paroisses autour de Faenza, dans l'atmosphère magique de Noël. Chacune des dix crèches représentées possède sa particularité : celle de Pieve Corleto prend place dans le cadre suggestif d'une crypte remontant à l'an Mil ; celles de Reda et de San Francesco sont mécaniques ; celle de Cassanigo retrace le voyage de la Sainte Famille vers Bethléem ; dans celle de Pieve Cesato, enfin, les figures grandeur nature sont en papier mâché.



Ferrara Balloons Festival.

PARCE QUE VOUS ÊTES
UNIQUE ...

... VOUS RÊVIEZ D'UN GUIDE
SUR MESURE



Notre voyage de noces
en Asie

Bangkok - Bali - Hanoi

Road Trip
en Chine

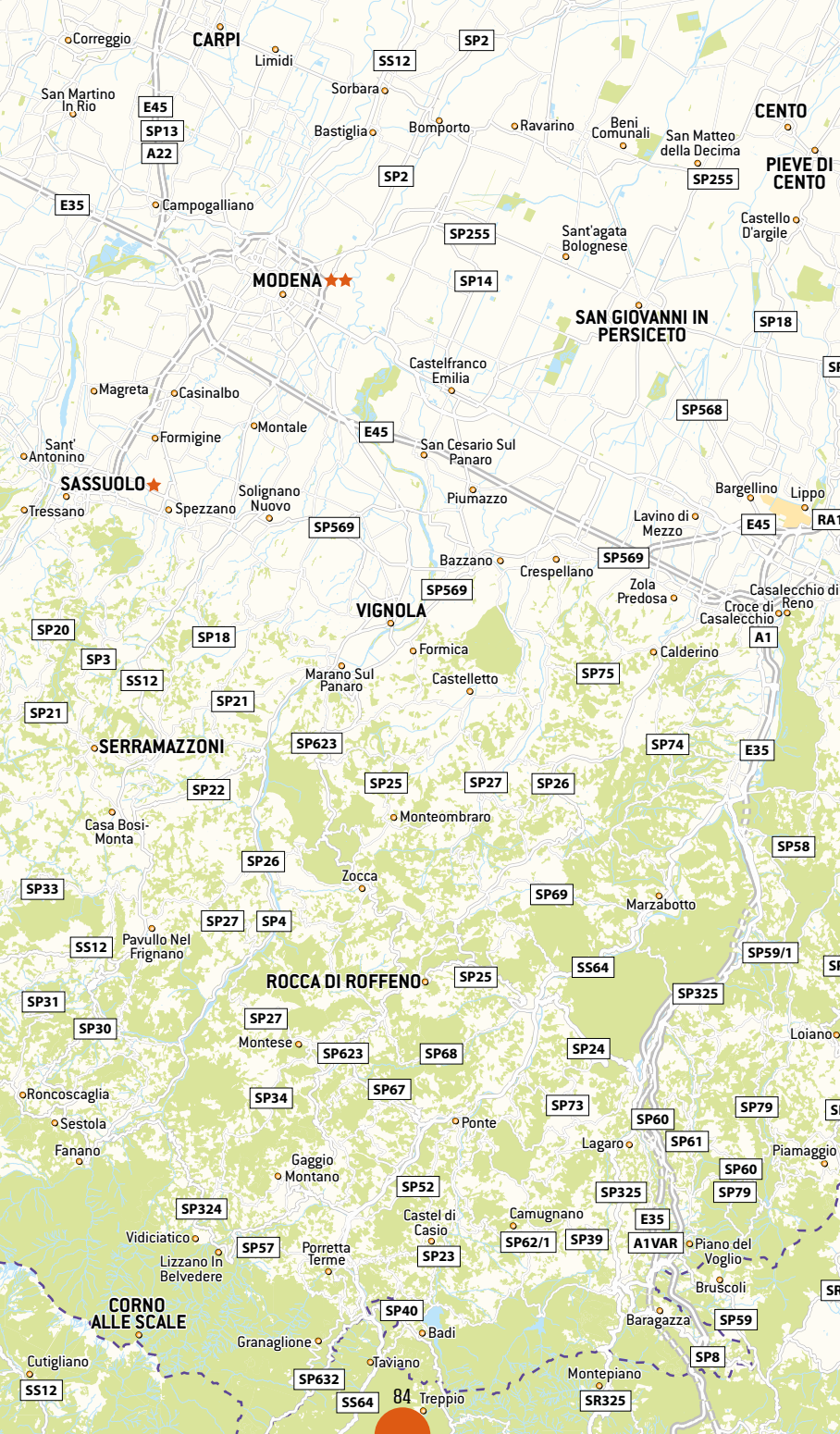
A VOUS DE JOUER !

my  **petitfute**
mon guide sur mesure

WWW.MYPETITFUTE.COM

Au cœur de la région et aux confins entre Emilie et Romagne, la province de Bologne gravite autour de sa fascinante capitale. Etape immanquable lors d'un séjour dans cette partie de l'Italie, Bologne possède de nombreux atouts : un centre historique dynamique, de nombreux monuments, une gastronomie à faire pâlir d'envie les estomacs les plus exigeants. Autour de la ville, plaines et douces collines accueillent de charmantes localités aux rues rythmées d'arcades ou ornées de fresques, comme à Dozza. La plaine autour de Bologne abrite aussi plusieurs fabriques, musées et circuits appartenant à la Terre des Moteurs. Au sud de la province, on prend de l'altitude pour atteindre les massifs des Apennins tosco-émiliens, jusqu'au sommet du Corno alle Scale, apprécié des skieurs et des randonneurs.

PROVINCE DE BOLOGNE





Province of Bologna

Map labels include road numbers (SP, SS, A, E), city names (Bologna, Dozza, Imola, Faenza, etc.), and geographical markers (stars indicating city ratings).



Via Guglielmo Marconi
 Via Pollese
 Via San Carlo
 Vico Paglia Corta
 Via Tanari Vecchia
 Via Riva di Reno
 Via Riva di Reno
 Via Santa Maria Maggiore
 Via De' preti
 Via Schiavonia
 Via San Giorgio
 Via Nazario Sauro
 Vico Urbaga
 Via Maggio
 Via Parigi
 Via degli Usberti
 Via De' gessi
 B&B CRISTINA ROSSI
 INCROCIO
 Via Monte Grappa
 Via Ugo Bassi
 Via della Zecca
 ALBERGO CENTRALE
 PIAZZA DEL NETTUNO
 Via Francesco Rizzoli
 Via degli Orefici
 Via 4 Novembre
 Via Volto Santo
 Via degli Agresti
 Vico Sant'arcangelo
 piazza Galileo Galilei
 Via Santa Margherita
 Via De' griffoni
 Via Val D'aposa
 Vico Spirito Santo
 Via Battibecco
 Via Marescalchi
 Via De' Fusari
 ART HOTEL OROLOGIO
 BASILICA DI SAN PETRONIO
 Piazza Maggiore
 Piazza Re Enzo
 Piazza del Nettuno
 Piazza Crescentone
 OFFICE DU TOURISME
 OSTERIA DEL SOLE
 EATALY BOLOGNA
 GILBERTO
 PALAZZO COMUNALE (OU D'ACCURSIO)
 MERCATO DI MEZZO
 Via De' musei
 ALBERGO DELLE DRAPPERIE
 Via De' foscherari
 Via dell'Archiginnasio
 ARCHIGINNASIO - UNIVERSIT  DE BOLOGNE
 MUSEO CIVICO ARCHEOLOGICO
 Via Luigi Carlo Farini
 CREMERIA FUNIVIA
 Piazza Savour
 Via De' Toschi
 Trattoria da Gianni
 Via De' Calderini
 Piazza De' Calderini
 Via De' Albari
 Trattoria Tony
 HOTEL IL CANALE
 HOTEL PARADISE
 Via Bertiera
 Via Malcontenti
 Vico Cartani
 Via del Fico
 Via Goto
 Via Carbonara
 Piazzetta Prendiparte
 Via Sani Carlo
 B&B TORRE PRENDIPARTE
 ENOTECA STORICA OLINDO FACCIOLI
 GENUS BONONIAE
 CATTEDRALE METROPOLITANA DI SAN PIETRO
 RISTORANTE DA NELLO
 Via Alessand. Manzoni
 MUSEO CIVICO MEDIEVALE
 Via dell'Indipendenza
 Via dell'Orso
 Via Volturmo
 Vico Quartirolo
 Vico De' corighi
 Via De' piatesi
 Via delle Donzelle
 Via del Monte
 Via Altabella
 Via Fossalta
 Via Calzolerie
 Via De' Toschi
 Via De' Calderini
 Piazza De' Calderini



Ville de Bologne

STANZE

HOTEL ACCADEMIA

Giardino del Gusto

SEMM MUSIC STORE & MORE

OSTERIA DELL'ORSA

B&B CASA ILARIA

MUSEI DI PALAZZO POGGI

ANTICA PIZZERIA DA MICHELE

GHETTO EBRAICO

I XII BO ORIGINAL DESIGN SHOP

BASILICA DI SAN GIACOMO MAGGIORE

HOTEL CORONA D'ORO 1890

MALERBA

BERBERÉ

DUE TORRI
Piazza Porta Ravegnana

TAMBURINI
Piazza della Mercanzia

AL PAPPAGALLO
PALAZZO DELLA MERCANTIA

BOLPETTA
COLAZIONE DA BIANCA

SFOGLIA RINA

PALAZZO PEPOLI - MUSEO DELLA STORIA DI BOLOGNA

BASILICA DI SANTO STEFANO

MUSEO INTERNAZIONALE E BIBLIOTECA DELLA MUSICA

Piazza del Francia

Piazza Santo Stefano

Piazzetta dei Carabinieri

Piazzetta dei Servi di Maria



200 M

Piazza San Giovanni in Monte

● ● BOLOGNE ET SES ENVIRONS

Après avoir arpenté les portiques de Bologne et avoir goûté à son atmosphère vivante dans une *osteria* typique, on peut explorer ses environs à la découverte de localités au charme inattendu et de sites emblématiques de la Terre des Moteurs : les fabriques et musées des grands constructeurs automobiles et motocyclistes vous ouvrent leurs portes.

BOLOGNE ★★★★★

Bologne est l'une des villes médiévales les mieux préservées d'Europe. En dépit des dommages lors de bombardements en 1944, le centre historique de Bologne recèle des richesses aussi bien médiévales que de la Renaissance et baroques. Bologne est aussi une étape gastronomique de premier plan dans un pays où l'on ne plaisante pas avec les plaisirs de la table. Il faudra y passer quelques jours pour apprécier tous les aspects de cette ville où il fait bon vivre.

IMOLA

DOZZA ★★

Un petit village absolument charmant auquel il faudra consacrer une escapade depuis Bologne. Dozza est célèbre pour son imposante forteresse mais aussi pour ses peintures murales que l'on retrouve dans les ruelles du centre-ville.

PIEVE DI CENTO

SAN GIOVANNI IN PERSICETO

● ● LES APENNINS AUTOUR DE BOLOGNE

Au sud de la province, l'*Appennino bolognese* culmine au mont Corno alle Scale à près de 2 000 m d'altitude. Tout autour s'étendent des massifs couverts de forêts, parcourus de cours d'eau et de lacs. Loin de la plaine peuplée et industrielle, ici c'est la nature sauvage qui domine, protégée grâce à l'institution de plusieurs parcs régionaux.

GRIZZANA MORANDI

ROCCA DI ROFFENO

Rocca di Roffeno est un petit bourg typique à 50 kilomètres au sud de Bologne, entouré des bois des Apennins et très prisé en été pour des séjours en pleine nature. Le village est célèbre pour avoir accueilli le peintre Giorgio Morandi.

CORNO ALLE SCALE

BOLOGNE ★★★★★

Au XIII^e siècle, pour résoudre un problème de surpopulation, les façades des maisons furent avancées et, pour ne pas empiéter sur la voie publique, elles furent soutenues au rez-de-chaussée par des portiques à arcades. Très vite, Bologne s'est ainsi dotée de 43 km d'arcades, devenant la ville qui compte aujourd'hui le plus de portiques au monde. « Les arcades de Bologne, écrit, avec une pointe de malice, l'écrivain Luca Goldoni, sont au moins aussi célèbres que les canaux de Venise. » Sans celles-ci, les Bolognais ne seraient pas aussi universellement connus comme flâneurs (*tiratardi*), noctambules et bons vivants. Mais ils y travaillent aussi, et ces portiques abritent commerces typiques, locaux accueillants et étudiants en nombre : l'université de Bologne, fondée en 1088, est la plus vieille d'Europe.

Se loger

Bologne étant à la fois une ville vivante et une cité au passé historique riche, l'offre hôtelière est abondante, avec des prestations à la hauteur. Toutefois, les tarifs peuvent s'avérer onéreux ; ils fluctuent en fonction de la saison, mais aussi des grands événements organisés en ville. Ainsi, durant les foires commerciales, les prix grimpent et les établissements affichent souvent complet. L'offre hôtelière à Bologne est également variée et se décline en hôtels de charme, combinant le confort, la décoration soignée et l'ambiance romantique, en structures plus informelles et fonctionnelles, mais démontrant généralement un grand souci de l'hospitalité, et en Bed and Breakfast. Ces derniers occupent parfois l'étage d'un

ancien palais. Généralement aménagés avec beaucoup de soin et personnalisés, ils constituent une alternative intéressante aux structures hôtelières classiques puisqu'ils permettent d'entrer en contact avec l'habitant.

Se restaurer

Bologna la Grassa : voilà un qualificatif qui résume bien la richesse de l'offre culinaire bolognaise ! Bologne constitue une étape gastronomique par excellence, au cœur d'une région vouée aux plaisirs de table. Les *trattorie* et *osterie* abondent et, comme le Bolognais tient à sa réputation de bon vivant, elles sont toujours assidûment fréquentées. De nombreux restaurants proposent une cuisine de haute qualité, élaborée avec des produits du terroir soigneusement sélectionnés. Il s'agit d'une cuisine généreuse, aux saveurs riches et subtiles, parfois réinterprétée par l'élan créatif des chefs, mais toujours dans le respect de la tradition. Un repas typique bolognais se compose tout d'abord de quelques tranches de charcuteries accompagnées de *crescentine* (des carrés de pâte à pain frits) et se poursuit par des *tagliatelle al ragù* ou des *tortellini in brodo* (au bouillon) et enfin par un *secondo* de viande s'il vous reste encore de l'appétit !

Shopping

Ville idéale pour faire quelques achats, Bologne présente au visiteur des tentations de toutes sortes. Si la via Farini, la via dell'Archiginnasio et la Galleria Cavour concentrent les boutiques de mode des grandes marques italiennes et internationales, l'âme commerçante de la ville se situe, et cela depuis le Moyen Âge, dans un labyrinthe de ruelles pittoresques qui forment le *Quadrilatero*.



Vue sur la ville de Bologne.

BOLOGNA WELCOME CARD

Cette carte pratique pour découvrir Bologne donne accès à tous les musées civiques (archéologique, médiéval...), au musée d'histoire de Bologne du Palais Pepoli, au Mambo - Musée Morandi, à la pinacothèque nationale, à la Torre Asinelli, et offre aussi une visite guidée de la ville et des réductions à des expositions. Elle est disponible à l'office du tourisme ou en ligne (www.bolognawelcome.com/bologna-welcome-card) pour 25 € (Card Easy) ou bien 40 € (Card Plus) pour bénéficier en plus du service de bus touristique hop on hop off et pour accéder aux terrasses panoramiques de la basilique San Petronio et du sanctuaire de la Madonna di San Luca. Carte valable un an.

Derrière la piazza Maggiore, les noms des rues de ce quartier suggestif rappellent les anciennes corporations marchandes : via Pescherie Vecchie (rue des Vieilles Poissonneries), via Drapperie (rue des Draperies), via Clavature (rue de la Serrurerie). Le quartier regorge d'étals de fromagers, charcutiers, poissonniers, primeurs et c'est ici que se situent la plupart des boutiques historiques de la ville : La Baita et son parmesan, la Salumeria Simoni et ses charcuteries... La rue tout indiquée pour les amateurs d'antiquités est la via d'Azeglio.

Sortir

Bologne possède la réputation d'être une ville vivante et festive, et cela est dû en grande partie à sa vocation de cité universitaire. C'est donc tout naturellement que l'on se rendra dans le quartier de l'université pour repérer les lieux de la vie nocturne. Cafés et bars sont disséminés autour de la via Zamboni qui, partant des deux tours, rejoint l'université. Quelques adresses en vrac : le Bar Lortica (via Mascarella, 26), Marsalino (via Marsala, 13D), Le Stanze (Via del Borgo di San Pietro, 1), Cantina Bentivoglio (Via Mascarella, 4/B). Sur la piazza Giuseppe Verdi, le long de la via Zamboni, les terrasses fleurissent aux beaux jours.

Les Bolonais aiment se retrouver autour d'un verre à l'heure de l'apéro et les bars et cœ-

thèques ne manquent pas dans toute la ville. L'Osteria del Sole est une adresse mythique : si l'intérieur ne paie pas de mine, on y vient pour son atmosphère de vieux bistrot populaire.

Tourisme

Bologne possède un patrimoine architectural et artistique très riche. Une balade en ville permet d'admirer l'harmonieuse superposition des styles et des époques : Moyen Âge, Renaissance, baroque... Certaines rues et places ont encore conservé leur cachet médiéval, et vous pourrez repérer d'anciennes tours lors de vos pérégrinations en ville, les deux plus emblématiques étant celles des Garisenda et des Asinelli. Les amateurs d'églises y trouveront leur compte : après la visite de la basilique San Petronio, ils pourront se rendre à San Domenico où les reliques du saint sont conservées dans un monument auquel collabore Michel-Ange. Le complexe de Santo Stefano compte, lui, pas moins de quatre édifices religieux ! L'offre muséale abonde : pour l'histoire, le musée d'archéologie, le musée médiéval, le musée du palazzo Pepoli et l'Archiginnasio ; pour l'art, la pinacothèque et le MAMBO qui abrite le musée Morandi.

Transports

Le centre historique de Bologne correspond à la partie de la ville qui était autrefois entourée d'une ceinture de remparts. Il n'en reste aujourd'hui que quelques vestiges car elle a été détruite au début du XX^e siècle pour ouvrir les *viali*, des boulevards qui contournent le centre historique. À partir des *viali*, on accède au centre par les différentes portes de la ville en suivant des rues qui convergent toutes vers le cœur historique. Le centre névralgique de Bologne est la Piazza Maggiore, bordée par la basilique San Petronio, le palais communal et le quartier commerçant du Mercato di Mezzo. Autour de la place s'organisent les différents points d'intérêt de Bologne.

La via Rizzoli permet d'accéder aux deux tours d'où partent plusieurs artères historiques : la via Santo Stefano et son complexe de quatre églises, la via Zamboni et la via San Vitale qui rejoignent le quartier universitaire. Au nord de la via Rizzoli se situe le quartier du ghetto.



© ROSSHELEN - SHUTTERSTOCK.COM

Archiginnasio - Université de Bologne.

ARCHIGINNASIO - UNIVERSITÉ DE BOLOGNE 📷 ★★

Piazza Galvani, 1
☎ +39 051 276 811
www.archiginnasio.it

Palais : 10h-18h (dimanche jusque 14h). Théâtre anatomique : semaine 10h-18h, samedi 10h-19h, dimanche 15h-19h. 3 €.

L'université de Bologne, la plus ancienne d'Occident, date de 1088. Ainsi, dès le début du XII^e siècle, des étudiants de toutes les régions d'Europe affluèrent à Bologne pour y découvrir les études de droit civil romain et canonique. A cette époque, les cours étaient dispensés aux domiciles des maîtres ou dans des locaux loués. Au XVI^e siècle, le pape Pie IV décida de réorganiser le système d'enseignement à Bologne et proposa un édifice unique pour élèves et enseignants. Ce bâtiment, dont la construction débuta en 1561, est nommé l'Archiginnasio. Il a accueilli l'université jusqu'à l'arrivée de Napoléon en 1803. A l'intérieur reste visible le *Teatro Anatomico*, un théâtre anatomique du XVII^e siècle, en bois de cèdre et de sapin, où l'on donnait les cours d'anatomie de la faculté de médecine et où l'on montrait aux étudiants la dissection des cadavres. Dans ce théâtre démontable, qui ne servait que les deux mois d'hiver propices à la dissection, on inspecta toutes les parties du corps sans jamais toucher au cœur, « la boîte de l'âme ». Les études de médecine à Bologne étaient très avancées pour l'époque : en 1315 eut lieu la première dissection d'un corps humain sous la direction du Bolognais Mondino, auteur du premier *Guide de la dissection*, et en 1316 fut pratiquée la première dissection du corps d'une femme enceinte. Aujourd'hui, l'Archiginnasio est l'une des plus grandes bibliothèques du monde, riche, entre autres, de 15 000 éditions rares du XVI^e siècle.

BASILICA DI SAN DOMENICO †

Piazza San Domenico
De 9h30 à 12h30 et de 15h30 à 18h30. Samedi et dimanche jusqu'à 17h30.

Construite entre 1221 et 1233 par les pères dominicains, elle a gardé sa façade d'origine. L'intérieur conserve des témoignages artistiques d'une grande beauté. Dans la nef de droite, on pourra visiter la chapelle de Saint-Dominique qui abrite le fameux tombeau du saint, un sarcophage orné de bas-reliefs que Nicolas Pisano débuta en 1267, repris ensuite au XV^e par Nicolo dell'Arca, et auquel Michel-Ange donna la touche finale. On pourra également admirer dans une des chapelles une œuvre de Filippino Lippi intitulée *Le Mariage mystique de sainte Catherine*.

BASILICA DI SAN GIACOMO MAGGIORE †

Piazza Rossini
☎ +39 051 225970
De 8h à midi et de 15h30 à 18h30.

Edifiée au XIII^e siècle par les augustins, l'intérieur de cette église a été réaménagé dans le style Renaissance au XV^e siècle, avec l'ajout d'un portique sur le flanc gauche. L'édifice possède de nombreuses peintures Renaissance, en particulier dans la chapelle Bentivoglio qui est ornée de fresques de Lorenzo Costa. Dans l'oratoire adjacent de Santa Cecilia (accès depuis la Via Zamboni 15), on peut également admirer des fresques d'Amico Aspertini du XVI^e siècle.

BASILICA DI SAN PETRONIO † ★★

Piazza Maggiore

www.basilicadisannpetronio.it

Tous les jours de 7h45 à 18h l'hiver et de 7h45 à 18h30 l'été.

Cette église dédiée au saint patron de la ville est une des plus belles créations de l'architecture gothique italienne. Sa construction commença en 1390 pour ne s'achever qu'en 1659. Challenge que s'étaient fixé les Bolognais, elle devait devenir la plus grande basilique du monde. Ne pouvant tolérer l'idée qu'il y ait à Bologne une basilique plus vaste que l'église Saint-Pierre de Rome, le pape en décida autrement en offrant une nouvelle aile à l'université de Bologne, placée juste à côté de la basilique : un moyen détourné de bloquer l'étendue de sa construction ! La façade est restée inachevée ; seul le niveau inférieur a reçu ses revêtements de pierre d'Istrie blanche et de marbre rose de Vérone. Portail central orné de bas-reliefs de Jacopo della Quercia. A l'intérieur, on est fasciné par l'ampleur de l'espace de style gothique et par la méridienne dessinée au sol en 1655. Tous les 21 juin à 13h16, elle marque le solstice d'été bolognais lorsque le rayon de soleil éclaire le signe du cancer. On y admire également les vingt-deux chapelles appartenant aux familles donatrices de l'époque et ornées de peintures. La quatrième à gauche est décorée de fresques de Giovanni da Modena (1410-1415), avec des scènes de la vie de saint Pétrone, une Adoration des Mages, le Paradis et l'Enfer. Parmi les damnés figure le prophète Mahomet, ce qui a valu à la basilique d'être la cible d'attentats terroristes, heureusement déjoués, en 2002 et en 2006. Au-dessus du grand autel se trouve l'orgue le plus ancien d'Italie.

BASILICA DI SANTO STEFANO † ★★

Piazza Santo Stefano

☎ +39 051 223 256

Ouvert de 9h à 12h30 et de 14h30 à 19h. Entrée libre.

Il s'agit non pas d'une seule église mais d'un ensemble de quatre églises (sur sept à l'origine) dans lequel résident encore de nos jours douze moines bénédictins. On entre d'abord dans l'église du Crucifix (Chiesa del Crocifisso), du XI^e siècle. Un escalier à gauche mène vers la *Pietà* d'Angelo Piò et donne accès à l'église du Saint-Sépulcre (del San Sepolcro), de la même époque et renfermant le tombeau de saint Pétrone. Sa coupole était, jusqu'en 1804, décorée de fresques. Ce n'est plus le cas aujourd'hui, mais l'atmosphère mystique règne toujours dans cette église. On passe ensuite dans la Cour de Pilate (Cortile di Pilato), un quadrilatère régulier où se trouve à l'est la façade restaurée de l'église de la Sainte-Trinité. Au centre, le « bassin de Pilate », une vasque en pierre où, dit-on, Ponce Pilate se serait lavé les mains après la condamnation à mort du Christ. Cette œuvre lombarde est en réalité datée entre 730 et 740. Après l'église de la Trinité (della Trinità), une église transversale à cinq nefs datant du XIII^e siècle, on parvient au cloître. De là, on accède au petit musée où sont exposés quelques tableaux. Enfin, la basilique des saints Vitale et Agricola, donnant sur la pittoresque piazza Santo Stefano, est celle qui a le plus maintenu les caractéristiques du style roman lombard. Elle est aussi la plus ancienne de la ville. Chapelles, cryptes, cloîtres s'enchaînent dans une composition unique, dégageant une atmosphère d'une grande sérénité.



Basilique San Petronio.

CATTEDRALE METROPOLITANA DI SAN PIETRO ☩

Via dell'Indipendenza 7

Ouverte de 7h30 à 18h45.

Construite vers l'an 1000, cette cathédrale a été baptisée Metropolitana en 1582 par le pape Grégoire XIII. Elle fut détruite par un incendie en 1131, puis par un tremblement de terre en 1222. Entièrement restructurée par Floriano Ambrosini à partir de 1605, elle abrite une *Pietà* d'Alfonso Lombardi (1522), composée de huit sculptures en terre cuite, une superbe *Annonciation* de Ludovico Carracci, et deux lions-béni-tiers en marbre qui ornaient la cathédrale romane antérieure.

DUE TORRI 📷 ★★

Via Rizzoli

www.duetorribologna.com

Torre Asinelli : toutes les 45 min de 9h30 à 18h30 (dernière entrée) en été, jusqu'à 17h en hiver.

Entrée 5 €.

Ces deux tours constituent le symbole de Bologne. La plus haute (97,60 m), la torre degli Asinelli, remonte aux premières années du XII^e siècle. Il faut escalader 498 marches assez raides pour atteindre son sommet et jouir d'un superbe panorama sur la ville. À côté se trouve la torre Garisenda, haute de 48,16 m, mentionnée au « chant XXXI » de *L'Enfer* de Dante. Elle fut commandée par Filippo et Oddo Garisendi en 1109, mais s'effondra peu de temps après à cause d'un glissement de terrain. Il faut dire qu'elle penche sérieusement (3,22 m d'inclinaison).

FICO EATALY WORLD 📷

Via Paolo Canali, 8

☎ +39 051 002 9001

www.eatalyworld.it

Tous les jours 10h-23h, le samedi jusqu'à minuit. Entrée gratuite et 15 € la visite guidée (en français à réserver).

Imaginé par Oscar Farinetti, l'entrepreneur italien à l'origine de la chaîne de magasins de produits alimentaires Eataly, ce parc célèbre la gastronomie italienne. On se balade parmi les meilleurs produits italiens, on y apprend leur provenance et leur processus de fabrication. Des cours de cuisine sont aussi proposés. On se croirait dans un salon du tourisme gastronomique, dans lequel les meilleures enseignes exposent leurs produits alimentaires, les vendent et les font déguster. Idéal pour faire le plein de produits typiques avant de quitter le pays !

BOLOGNE À TRAVERS L'HISTOIRE



De l'étrusque Felsina et de la romaine Bononia, il ne reste peu ou rien. Son rôle majeur, la ville le joua au Moyen Âge, lorsqu'elle fut une des premières à se déclarer commune autonome en s'opposant à Frédéric Barberousse et à Frédéric II. Les lasses qui s'ensuivirent la firent passer des seigneuries des Pepoli, des Visconti et des Bentivoglio aux mains de la papauté en 1506. Même sous la domination du cardinal Paleotti, Bologne continua à avoir une influence culturelle et artistique extraordinaire. Elle s'affirma à cette époque comme le foyer de la plus importante école de peinture de la Contre-Réforme, avec des noms comme ceux de Carrache et Guido Reni. La musique s'y développa grâce à la chapelle San Petronio et la ville connut ses heures de gloire à l'époque de Rossini, qui y passa 25 ans de sa vie. Son université attirait les plus grands savants de l'époque et donnait à la ville son surnom de « docte ». L'ambiance intellectuelle favorisa la pénétration des idées des Lumières qui préfigurèrent la naissance, cent ans plus tard [en 1872], du premier groupe socialiste conduit par Andrea Costa, menant en 1892 à la fondation du parti socialiste. Bastion de la gauche italienne, la ville est surnommée « la rouge », comme sa couleur politique, mais aussi en raison de la teinte de ses façades. Du point de vue économique, c'est une ville très dynamique, qui accueille les foires commerciales parmi les plus importantes d'Europe. Bologne arrive souvent en tête des villes italiennes où il fait bon vivre.

GHETTO EBRAICO 📷

Via Valdonica, 1/5

☎ +39 051 2911280

www.museoebraicobo.it

Musée juif, ouvert du dimanche au jeudi de 10h à 18h, le vendredi de 10h à 16h. Fermé le samedi. Entrée 4 €, réduit 2 €.

Entre la via Oberdan et la via Zamboni se trouve l'ancien ghetto de Bologne, institué en 1556. Au pied des Due Torri, on emprunte la via dei Giudei qui mène dans ce petit dédale de ruelles silencieuses et pavées de galets, où se trouvent quelques artisans et aux noms évocateurs : via dell'Inferno, vicolo Mandria, via Canonica. De l'ancienne présence juive, il ne reste pas grand-chose aujourd'hui, sauf un petit musée avec quelques informations, le Museo Ebraico, aménagé dans l'ancien palais du marchand de tissus Pannolini (XVI^e siècle).



PIER PAOLO PASOLINI

« Il est arrivé avec le scandale. Il finit dans le scandale. Pier Paolo Pasolini, un personnage hors série. Révolté, tourmenté, écorché. Sûr de lui et doutant de tout. Insaississable ». Les premières phrases de l'article du Figaro publié après l'assassinat du grand cinéaste italien Pier Paolo Pasolini sont poignantes, comme l'était cet écrivain, poète, journaliste, scénariste et réalisateur italien, né le 5 mars 1922 à Bologne. Il fut assassiné dans la nuit du 1^{er} au 2 novembre 1975 près de Rome. Sa ville natale l'interrogeait. « Qu'est-ce que Bologne a de si beau ? », se demandait-il. Bologne apparaît dans quelques-uns de ses films, notamment dans *Oedipe roi* (1967), une adaptation de la tragédie antique de Sophocle dans laquelle, à travers le prisme du mythe, Pier Paolo Pasolini parle de lui-même. Une plaque sur la via Borgonuovo 4 a été apposée pour rendre hommage au cinéaste qui s'est fait connaître notamment avec les films *L'Évangile selon Saint Matthieu* (1964), *Le Decameron* (1971), ou encore *Les Mille et Une Nuits* pour lequel Pier Paolo Pasolini a reçu le Prix spécial du jury au festival de Cannes en 1974. Acteur, réalisateur, il a aussi écrit des scénarios pour Mauro Bolognani, Mario Soldati, ou encore Federico Fellini. Il revendiquait son homosexualité et a été une personnalité très controversée. Son film *Salò ou les 120 journées de Sodome*, sorti après sa mort, fera scandale. Pasolini est mort à l'âge de 53 ans, son corps fut découvert mutilé sur la plage d'Ostie près de Rome.

MAMBO E MUSEO GIORGIO

MORANDI ★★

Via Don Minzoni, 14 ☎ +39 051 649 6611

www.mambo-bologna.org

Du mardi au dimanche de 10h à 18h30 (22h le jeudi). Entrée collections permanentes et expositions 10 €, réduit 8 €.

Inauguré en 2007, le MAMBO (Museo d'Arte Moderna di Bologna) compte parmi les musées d'art moderne et contemporain d'Italie les plus remarquables. Cette cathédrale des arts de 9 500 m² occupe le bâtiment d'un ancien four à pain, en soi un exemple remarquable d'architecture industrielle reconvertie aux services de l'art. La collection permanente du musée retrace l'histoire de l'art italien contemporain, de la Seconde Guerre mondiale à nos jours, organisée en neuf sections thématiques, telles que « Art et idéologie », « Art et action », « Nouvelle perspectives », etc. Laboratoire d'exploration de nouvelles formes culturelles dans une ville depuis toujours réputée pour être une ville d'expérimentation, le MAMBO organise régulièrement des expositions monographiques dédiées à des artistes italiens et étrangers de renommée. Le bâtiment du Mambo abrite aussi le musée Giorgio Morandi, l'un des plus grands artistes italiens du XX^e siècle. On y découvre plus de 254 œuvres du peintre bolonais, son atelier d'artiste ainsi que les fameuses bouteilles que Morandi peignait en les considérant comme des êtres à part entière. La maison de Morandi se visite, via Fondazza 36 (vendredi et samedi de 14h à 16h d'octobre à mai et de 17h à 19h de juin à septembre, le dimanche de 11h à 13h toute l'année, entrée libre sur réservation). Enfin, on trouve au MAMBO une bibliothèque spécialisée en art contemporain, une librairie et un restaurant-café, très fréquenté au moment de l'apéritif.

GIARDINI

MARGHERITA ★★

Piazza di Porta Santo Stefano

Le poumon vert de la ville est très fréquenté par les habitants. Avec 26 hectares, il s'agit du plus grand parc de Bologne. Conçu par le Piémontais Sambuy, il a été ouvert en 1879 et l'on s'y promène désormais parmi de nombreux arbres comme des cèdres, des pins, des marronniers, des sycomores, des cyprès, quelques chênes anglais, des séquoias... Au sein des jardins se trouve même un petit lac. Un endroit idéal pour une pause à l'écart de la frénésie citadine, pour effectuer son jogging quotidien ou pour faire des activités avec les enfants.

MUSEI DI PALAZZO POGGI

Via Zamboni, 33

☎ +39 051 20 99 398

www.sma.unibo.it

Ouvert du mardi au vendredi de 10h à 16h, samedi et dimanche de 10h à 18h. Entrée : 5 €. Tarif réduit : 3 €.

Ce beau palais Renaissance devint en 1711 le siège de l'Institut des Sciences puis, à partir de 1803, celui de l'université, lorsque la vénérable institution quitta le palais de l'Archiginnasio. Aujourd'hui, il abrite les collections historiques de l'Institut des Sciences (anatomie, histoire naturelle, chimie, physique). Le section de l'école d'obstétrique est très intéressante, on y retrouve les premiers moules d'utérus en argile pour l'éducation des sages-femmes. Admirez également les salles décorées de fresques du XVI^e siècle.

MUSEO CIVICO ARCHEOLOGICO ★

Via dell'Archiginnasio, 2 ☎ +39 051 275 7211

www.museibologna.it/archeologico

Ouvert en semaine de 9h à 18h, samedi, dimanche et jours fériés de 10h à 18h30. Fermé le mardi. Entrée 6 €, réduit 3 €.

Fondé en 1881, il est situé dans le Palazzo Galvani, à côté de la basilique San Petronio. Le 1^{er} étage expose une riche collection d'objets couvrant la Préhistoire, les époques étrusque et romaine. Au sous-sol, la collection égyptienne, l'une des plus importantes d'Italie, compte plus de 3 500 objets, dont des sarcophages et des stèles, de l'Ancien Empire jusqu'à l'époque ptolémaïque. On y trouve des reliefs provenant de la tombe d'Horemheb à Saqqarah (XIII^e siècle avant J.-C.).

MUSEO CIVICO MEDIEVALE ★

Via Manzoni, 4

☎ +39 051 219 3916

www.museibologna.it/arteantica

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h30. Fermé le lundi. Entrée : 6 €, réduit 3 €.

Abrité dans le beau palais Ghisilardi Fava du XV^e siècle, ce musée renferme de nombreux objets d'art : sculptures de bronze (*Mercure* de Jean de Boulogne) et de pierre du XIV^e au XVII^e siècle, armes, reliquaires... Il conserve aussi les tombeaux sculptés d'anciens professeurs de l'université de Bologne. Certains sont monumentaux et imposants. On s'amusera à observer, sur leurs faces latérales, les bas-reliefs représentant le maître dispensant son savoir, entouré d'élèves aux mimiques variées, exprimant tantôt la réflexion, tantôt la perplexité, ou même l'ennui...

MUSEO DUCATI

Via Antonio Cavaliere Ducati 3 ☎ +39 051 641 3111

<http://www.ducati.com/fr/fr/musee-et-usine-ducati/musee>

Ouvert de 9h à 18h. Fermé mercredi et dimanche. Entrée musée 17 €, réduit 12 € ; combiné musée + visite de l'usine 32 €.

L'histoire de Ducati commence en 1926 à Bologne. Fondée par les trois frères Ducati, la société est alors active dans le monde de la radiophonie, puis se reconvertit vers le secteur motocycliste après la guerre. Le musée est découpé en quatre salles qui suivent l'évolution de l'entreprise de façon chronologique. Elles s'organisent le long d'une galerie exposant les modèles de motos qui ont marqué l'histoire de Ducati de 1946 à aujourd'hui. La visite du musée peut être complétée par celle de l'usine qui donne une vision plus complète de ce constructeur.

BOLOGNA WELCOME

☎ +39 051 658 3111

www.bolognawelcome.com

L'Office de tourisme Bologna Welcome se charge de transmettre toutes les informations nécessaires pour partir à la découverte de la ville et de sa région. Une adresse indispensable pour connaître également les différents services qu'offre la ville, notamment grâce à sa welcome card en vente sur Internet ou dans le bureau d'accueil. Elle permet d'accéder à toute une série d'avantages. En plus des informations sur les musées ou les expositions, il est également possible de réserver des visites guidées ou d'acheter des billets d'événements particuliers.



© BOLOGNA WELCOME



© BOLOGNA WELCOME

MUSEO FERRUCCIO LAMBORGHINI

Via Galliera 319 - FUNO DI ARGELATO

☎ +39 051 863 366

www.museolamborghini.com

10h-13h et 14h-18h, week-end uniquement sur réservation pour groupes de 30 pers. minimum. Entrée 15 €, réduit 10 €.

Ce nouvel espace situé dans l'ancienne usine de la marque se trouve à quelques kilomètres de Bologne. Il a été conçu par Tonino pour retracer l'histoire de son père Ferruccio Lamborghini (1916-1993), enfant d'agriculteurs qui, après avoir fondé une entreprise de tracteurs, se reconvertit en constructeur automobile. Plusieurs modèles sont exposés : la Miura SV, la Countach, l'Espada. Des photographies et la reconstitution du premier bureau de Ferruccio retracent son parcours.

MUSEO INTERNAZIONALE E BIBLIOTECA DELLA MUSICA

Strada Maggiore, 34

☎ +39 051 275 7711

www.museomusicabologna.it

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h30.

Entrée 5 €, réduit à 3 €.

Ce musée est installé dans le palais Sanguinetti du XVI^e siècle, dont certaines salles sont décorées de superbes fresques en trompe-l'œil. Les collections proviennent essentiellement du prêtre Martini, musicologue réputé et grand érudit du XIX^e siècle, qui constitua l'une des plus grandes collections au monde d'œuvres musicales. Les correspondances avec de nombreux compositeurs de l'époque (Mozart, Bach) sont un riche témoignage historique. Exposition d'instruments de musique.

PALAZZO COMUNALE [OU D'ACCURSIO]

Piazza Maggiore, 6

☎ +39 051 219 3998

www.museibologna.it/arteantica

Collections communales d'art : du mardi au dimanche de 10h à 18h30. Entrée 6 €, réduit 3 €.

Cette grandiose construction de brique date du XIII^e siècle et est dominée par la tour de l'Horloge rajoutée deux siècles plus tard. Au centre, le portail dessiné par Galeazzo Alessi date de 1555 ; sur le balcon, la statue du pape Grégoire XIII qui, pour échapper aux pillages des troupes de Napoléon, fut déguisée en saint Pétrone, patron de la ville ! Le dernier étage du palais accueille les collections de peintures et d'objets d'art de la ville de Bologne (Collezioni Comunali d'Arte).

PALAZZO DELLA MERCANZIA

Piazza della Mercanzia, 4

☎ +39 051 6093111

Ce bâtiment de style gothique, construit au XIV^e siècle, est aussi appelé « Loggia dei Mercanti » en raison de son portique en façade à deux hautes arches ogivales. Il fut construit par les corporations des arts et métiers comme expression du pouvoir commercial de la ville, et il était le siège de la douane. Son balcon à baldaquin et ses baies géminées sont en pierre d'Istrie, soulignés de frises en terre cuite. Aujourd'hui, le palais est le siège de la Chambre de commerce. On y garde jalousement les recettes officielles des *tortellini* et des *tagliatelle*.

PALAZZO PEPOLI - MUSEO DELLA STORIA DI BOLOGNA

via Castiglione 8

☎ +39 051 19936370

www.genusbononiae.it

Du mardi au dimanche de 10h à 19h. Entrée :

13 € ; réduit : 11 €.

Inauguré en 2012, ce musée interactif et passionnant retrace les 2 500 ans d'histoire de Bologne depuis la Felsina étrusque jusqu'à nos jours. On y découvre la ville à l'époque médiévale, puis à la Renaissance sous la domination de la famille princière des Bentivoglio et sous celle des papes. Différentes thématiques sont abordées : la société, la politique, les arts, les milieux intellectuels... Un parcours très riche, bien documenté et pédagogique.

PIAZZA DEL NETTUNO ★

Dans le prolongement de la piazza Maggiore, cette place est aussi appelée la piazza del Gigante (place du Géant) en raison de l'imposante statue de Neptune qui en orne la fontaine. Commissionnée par un légat du pape en l'honneur de Pie IV, la sculpture de bronze a été réalisée par le Flamand Jean de Boulogne (Giambologna) entre 1563 et 1566. Le dieu romain des mers empoigne son trident et repose sur un haut socle décoré de *putti* enlaçant des dauphins et de quatre sirènes aux poses suggestives. Aujourd'hui, Neptune est devenu l'un des symboles de Bologne.



BALADE



SUR LES TRACES DE MORANDI

Giorgio Morandi est l'un des plus grands peintres italiens du siècle dernier (1890-1964) et ne quitta jamais sa Bologne natale. Au fond, Bologne et lui se ressemblaient : ils avaient en commun une certaine réserve aristocratique et provinciale. Les places et les rues que Morandi parcourait chaque jour pour se rendre chez lui à l'académie des beaux-arts sont aujourd'hui encore les plus authentiques de Bologne, celles qu'empruntent les Bolognais lorsqu'ils dé-

sirent se promener à l'écart de la foule.

Morandi habitait au numéro 36 de la via Fondazza, une rue populaire avec ses boutiques d'artisans. Pour rejoindre l'académie, on rejoint la strada Maggiore. Une fois dépassées les décorations baroques du palazzo Ercolani, on rejoint le beau portique de Santa Maria dei Servi, une église qui abrite la Madonna de Cimabue ainsi que des fresques de Vitale. Là ont lieu des concerts pour orgue de Bach.

Piazza Aldo Brandini, on traverse le marché vivant du Bologne de tous les jours, pour ensuite poursuivre sur la via Giuseppe Petroni. Bienvenue dans la "Bologna Docta", centre de la vie universitaire où le médiéval, le baroque et le XVIII^e siècle s'entrelacent harmonieusement. Enfin, on aboutit dans la rue des Beaux-Arts, juste à la hauteur de la fameuse Pinacoteca Nazionale que Morandi ne se lassait pas de visiter.



PIAZZA MAGGIORE ★

C'est le lieu de vie de la ville par excellence et la fierté de ses habitants. Cette place majestueuse donne l'impression d'être revenu au Moyen Âge, l'atmosphère le soir y est vraiment captivante. C'est aussi le cœur monumental de la ville. Dominée par la basilique San Petronio au sud, on y compte également nombre de palais anciens : côté ouest, le palais communal (*Palazzo d'Accursio*) du XIII^e siècle ; au nord, le *Palazzo del Podestà*, fondé XIII^e siècle et réaménagé à la Renaissance ; à l'est, le *Palazzo dei Banchi* (des Banques), datant de 1568 et qui abritait autrefois les bureaux des banquiers ; au sud-ouest, le *Palazzo dei Notai* (des Notaires) du XIV^e siècle. Le *Palazzo del Podestà* présente un rez-de-chaussée à arcades traversé par deux voies qui se croisent sous une grosse voûte. Ses portiques face à la place abritent aujourd'hui l'office de tourisme. A l'arrière, le *Palazzo di Re Enzo*, construit en 1246, fut nommé ainsi en hommage au fils de l'empereur Frédéric II Hohenstaufen, resté emprisonné ici pendant vingt-trois ans. L'histoire raconte que le jeune homme était d'une grande beauté et attirait le regard de toutes les femmes de la ville. Un jour, il réussit à s'échapper, mais il fut dénoncé par une jeune fille qui, de sa fenêtre, le vit s'enfuir et fut terrorisée à l'idée de ne plus pouvoir l'admirer. Ces deux derniers palais sont ouverts à l'occasion d'expositions ou d'événements particuliers. En été, la piazza Maggiore devient un grand cinéma en plein air avec projection de films tous les soirs.



PINACOTECA NAZIONALE 🏛️ ★

Via Belle Arti, 56

☎ +39 051 420 9411

www.pinacotecabologna.beniculturali.it

Fermé lundi. Sept.-juin 8h30-19h30. Juillet-août : mardi-mercredi 8h30-14h, jeudi-dimanche 13h45-19h30. 6 €.

Un musée extrêmement riche, une des plus importantes pinacothèques d'Italie du Nord. Importante collection de peintures bolognaises du XIV^e au XVII^e siècle. Parmi les œuvres les plus significatives : un polyptyque de Giotto ; des œuvres du peintre du XIV^e siècle Vitale da Bologna, parmi lesquelles un vaste cycle de fresques détachées provenant d'une église des environs ; une *Éxtase de sainte Cécile* de Raphaël ; des œuvres de Guido Reni dont *Samson victorieux* et *Ritratto della Madre* (« Portrait de la mère ») ; des peintures de l'école ferraraise.

SANTUARIO DELLA MADONNA DI SAN LUCA 📷 ★

Via di San Luca, 36 ☎ +39 051 614 2339 - De la porte de Saragosse, suivez les arcades sur 3,8 km. Accès possible avec le San Luca Express, train touristique qui part de la Piazza Maggiore 6 fois par jour [cityredbus.com/san-luca-express]. Novembre-février : 6h30-12h30 et 14h30-17h, jusqu'à 19h le reste de l'année. Dimanche : 12h30-14h30. Entrée libre.

En position dominante au sommet du Monte Guardia (289 m d'altitude), ce sanctuaire représente un des symboles de la ville. L'église actuelle fut réalisée entre 1723 et 1757 et elle a remplacé un édifice précédent du XV^e siècle. Un petit musée témoigne de la dévotion au culte marial. Belle vue sur la ville, ses toits rouges et les Apennins. Le 4 octobre, une procession accompagnée l'icône miraculeuse de la Vierge à l'Enfant (XII^e-XIII^e) jusqu'au centre-ville.

OFFICE DU TOURISME 📷

Piazza Maggiore, 1

☎ +39 51 6583111

www.bolognawelcome.it

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 19h, dimanche et jours fériés de 10h à 17h.

De nombreuses informations sur la ville, les horaires des musées et monuments, des plans et itinéraires, le programme culturel, les possibilités de logement et de restauration. L'office de tourisme publie chaque semaine un calendrier des visites guidées organisées, avec plusieurs thèmes proposés : circuit classique, découverte des tours médiévales, le centre historique à vélo, tour gastronomique, visite de Fico Eataly... Également sur place, un comptoir de réservation d'hébergements. La Bologna Welcome Card est en vente ici.

CITY RED BUS 🚌

Via Saliceto, 3

☎ +39 366 6161 319

www.cityredbus.com

Citytour : 14 €. San Luca Express : 10 €. Citytour + San Luca Express : 21 €. Le ticket peut être acheté dans le bus.

Traditionnelle formule des bus *hop on/hop off*, ce bus touristique rouge propose deux parcours différents à la découverte des principaux points d'intérêt de Bologne. Départ (et arrivée) de la piazza Maggiore, plusieurs arrêts dans le centre, possibilité de descendre et d'attraper un autre bus plus tard, le billet étant valable toute la journée. Pour pousser un peu plus loin, le petit train San Luca Express vous emmène sur les collines de Bologne pour visiter le sanctuaire de la Madonna di San Luca, relié à la ville par un portique long d'environ 4 km.

GENUS BONONIAE 📷

www.genusbbononiae.it

Du lundi au vendredi 8h30-13h30, 14h30-17h.

Tarif 10 €, réduit 7 €. Compris dans la Bologna Welcome Card.

Une initiative assez récente qui propose un parcours culturel et artistique à travers plusieurs palais et églises historiques de Bologne. Parmi eux, la Bibliothèque d'Art et d'Histoire de San Giorgio in Poggiale, qui conserve un riche patrimoine libraire depuis le XVI^e siècle ; le complexe de San Colombano et sa collection d'instruments de musiques anciens ; l'église Santa Maria della Vita où se trouve la peinture de Niccolò dell'Arca la *Complainte sur le Christ mort* ; Palazzo Pepoli et son musée dédié à l'histoire de la ville ; Palazzo Fava ; Casa Saraceni.

WE BOLOGNA 🏠 €

Via de' Carracci, 69/14

☎ +39 051 039 7900

we-bologna.com

Lit en dortoir de 4 personnes à partir de 15 € (hors taxe de séjour), petit déjeuner compris. Parking payant (7 €/jour).

Cette grande auberge moderne et colorée se trouve derrière la gare ferroviaire, à vingt minutes à pied du centre historique. Elle dispose de chambres doubles et quadruples, chacune d'entre elles est équipée de climatisation, douche et toilettes privées. Plusieurs espaces communs (cuisine, bibliothèque/détente, salle de jeux, salle ciné, salle de travail), buanderie et jardin avec tables, chaises longues et parasols. Vélos à louer. Wifi disponible dans l'ensemble de la structure. Possibilité de location longue durée en chambre double pour les étudiants.

ALBERGO CENTRALE 🏠 €€

Via della Zecca, 2

☎ +39 0510063937

www.albergocentralebologna.it

Chambre double à partir de 70 €, petit déjeuner compris.

Un hôtel vraiment bon marché à 300 m de la piazza Maggiore. Les chambres occupent les troisième et quatrième étages d'un palais du XVIII^e siècle et sont accessibles par ascenseur. Simples, mais soignées et agréables, certaines offrent une vue sur les toits de la ville, les tours et les clochers. Riche buffet pour le petit déjeuner. Rapport qualité-prix imbattable. Attention : de juin 2020 à février 2021, les façades du palais font l'objet d'une profonde rénovation, obstruant en partie la vue sur la ville depuis les chambres.

ALBERGO DELLE DRAPPERIE 🏠 €€

Via delle Drapperie, 5 ☎ +39 051 223 955

www.albergodraperie.com

Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner à 5 €. TV, téléphone, minibar, climatisation.

Petit hôtel de charme situé dans le pittoresque quartier du vieux marché de Bologne, entre la piazza Maggiore et les tours médiévales. Chambres personnalisées, chacune présente des couleurs et un aménagement différent, avec des plafonds à caissons ou ornés de fresques. Les suites offrent en outre une vue sur les toits de la ville. Espaces communs très élégants et personnel professionnel et attentif. Une structure romantique et très centrale, parfaite pour partir à pied à la découverte de la ville, de ses monuments et de ses adresses gourmandes.

B&B A CASA MIA 🏠 €€

Via del Pratello, 85

☎ +39 335 64 87 891

www.acasamiabologna.it

Chambre double de 80 € à 100 €. Petit déjeuner inclus.

Ce Bed & Breakfast discret et convivial se situe dans la partie piétonne de la via del Pratello, où se concentrent bars et restaurants. Il a été récemment rénové dans le respect de l'environnement, avec un grand usage de bois clair pour les sols, les plafonds et le mobilier. Chacune des trois chambres dispose de sa propre salle de bain, d'une TV et d'une connexion wi-fi. On apprécie particulièrement la belle terrasse avec vue sur les toits de la vieille ville. Le petit déjeuner se prend dans deux bars voisins conventionnés. Deux vélos à disposition des hôtes.

B&B CASA ILARIA 🏠 €€

Largo Respighi, 8

☎ +39 051 412 4760

www.casailaria.com

Chambre double à partir de 85 €, petit déjeuner inclus.

Ce Bed & Breakfast occupe une ancienne demeure noble en face du Théâtre de l'Opéra, dans une rue assez calme malgré sa proximité avec l'université et la via Zamboni. Les chambres sont très silencieuses et lumineuses et donnent toutes sur le jardin interne. Le mobilier d'époque et les lits à baldaquin garantissent une atmosphère d'antan. À noter le petit déjeuner continental avec des gâteaux faits maison. Les espaces communs comprennent un grand salon et une belle cuisine où, sur réservation, sont organisés des cours de cuisine locale.

B&B CRISTINA ROSSI 🏠 €€

Via Porta di Castello, 6

☎ +39 3356 223 113

www.cristinarossi.it

Chambre double à partir de 70 €, petit déjeuner inclus.

Dans ce bel appartement sur deux étages à deux pas de la piazza Maggiore, vous vous sentirez comme chez vous. Très spacieuses, les chambres sont propres et lumineuses, ornées d'élégants meubles anciens et dotées de parquet, TV et d'une bouilloire électrique. Elles présentent une vue sur les deux tours médiévales ou sur la cour intérieure. Certaines disposent d'une baignoire à hydromassage. Le petit déjeuner convivial est servi à une table commune dans le salon orné d'une belle cheminée en majolique. Ascenseur et wifi gratuit dans l'ensemble de la structure.

B&B SANTO STEFANO 🏠 €€

Via Santo Stefano, 84

☎ +39 392 26 46 471

www.bedandbreakfastsantostefano.com

Chambre double à partir de 90 €, petit déjeuner compris.

Un ancien palais abrite ce magnifique Bed & Breakfast, aménagé avec beaucoup de goût et mêlant le design moderne à des espaces d'une élégance classique. L'établissement dispose de quelques chambres lumineuses, avec parquet et meubles blancs, équipées de connexion wi-fi, TV et climatisation. Ample salon très clair pour les petits déjeuners, avec une vue sur la ville et son animation matinale. Le propriétaire parle français. Très belle adresse le long de la charmante via Santo Stefano, à proximité du cœur monumental de Bologne.

LES CHAMBRES**D'AMELIE** 🏠 €€

Via Cesare Boldrini, 5 ☎ +39 328 36 24 974
www.leschambresdeamelie.it

Chambre double de 65 € à 200 €. Petit déjeuner inclus.

Une petite adresse confidentielle disposant de quatre chambres doubles, baptisées en hommage à quatre grandes dames : Deneuve, Marilyn, Sissi, Sofia. Somptueusement décorées, avec lits à baldaquin, miroirs moulurés et objets décoratifs évoquant les voyages exotiques, elles disposent de tv, d'une connexion wifi et, pour les suites, de douche à hydromassage. Petit déjeuner sous forme de buffet servi dans une véranda revêtue de grands voiles qui lui donnent des airs de tente bedouine. Dans le centre-ville, à proximité de la gare ferroviaire.

HOTEL ACCADEMIA 🏠 €€

Via delle Belle Arti, 6
☎ +39 051 232 318
www.hotelaccademia.com

Chambre double à partir de 80 €, petit déjeuner inclus.

Un hôtel central, à proximité du quartier universitaire, avec 28 chambres amples et lumineuses, de différentes catégories, à la décoration sobre et pourvues de TV satellite, mini bar et wi-fi gratuit. Espaces communs aménagés de façon classique et élégante, accueillant parfois des expositions de peinture et de photographie. La structure se veut d'ailleurs active dans le secteur artistique : profitant de sa proximité avec l'Académie des Beaux-Arts, elle organise régulièrement des événements culturels sur le thème des arts visuels.

HOTEL ATLANTIC BOLOGNA 🏠 €€

Via Galliera, 46 ☎ +39 051 248 488
www.hotelatlanticbologna.it

Chambre double à partir de 90 €, petit déjeuner inclus.

A proximité de la gare ferroviaire, le long de la Via Galliera bordée de portiques, ce petit hôtel occupe un ancien couvent du centre historique. Il dispose de 24 belles chambres claires et lumineuses, à la décoration minimaliste, dotées de TV, wi-fi et climatisation. Certaines possèdent encore d'anciens plafonds de bois. Petit déjeuner buffet continental. Accueil cordial du personnel qui se montre très disponible, et réception ouverte 24h/24. Une adresse au calme malgré sa situation stratégique à 10 minutes à pied de la piazza Maggiore.

HOTEL IL CANALE 🏠 €€

Via Bertiera, 2
☎ +39 051 222 098
www.hotelilcanale.it

Chambre double à partir de 95 €. Petit déjeuner inclus.

Cet hôtel se situe le long du canal Aposa qui traverse Bologne et a été entièrement couvert, à l'exception d'une petite portion, toujours à l'air libre et bordée par les façades ocre des habitations. On peut l'apercevoir depuis les fenêtres de certaines chambres et de la salle voûtée où est servi le petit déjeuner. Les 16 chambres, confortablement aménagées et parfaitement équipées, sont organisées sur trois niveaux, le long de couloirs à thème en fonction des collections d'objets vintage qui y sont exposées. Une adresse charmante et très centrale.

HOTEL PARADISE 🏠 €€

Vicolo Cattani, 7
☎ +39 051 23 17 92
www.hotelparadisebologna.it

Chambre double entre 70 € et 120 €, petit déjeuner compris.

Dans une rue calme du centre de Bologne, ce petit hôtel propose 18 chambres à la décoration plutôt simple et informelle, mais confortables, propres et bien équipées : TV, mini bar, connexion wi-fi gratuite, climatisation. Personnel très cordial et disponible, réception ouverte 24h/24. Bon rapport qualité-prix, notamment au vu de sa situation centrale, à mi-chemin entre la gare ferroviaire et la piazza Maggiore. Pour un séjour en toute autonomie, la structure propose également des appartements pouvant accueillir jusqu'à quatre personnes.

HÔTEL PORTA SAN MAMOLO 🏠 €€

Vicolo del Falcone, 6/8 ☎ +39 051 583 056
www.hotel-portasanmamolo.it

De 99 à 139 € la chambre double avec petit déjeuner. TV satellite, téléphone, Internet.

Dans le centre historique, ce petit hôtel est d'une grande élégance. Son mobilier ancien, son petit jardin fleuri et la cordialité de son personnel en font un endroit délicieux. Les 43 chambres et suites sont accueillantes et colorées, les sols habillés de moquette ou de parquet, elles offrent des vues sur les toits de Bologne ou sur les jardins. Certaines disposent d'une terrasse. Petit déjeuner gourmand avec gâteaux faits maison. Des bicyclettes sont à votre disposition pour découvrir la ville. Une adresse romantique chaudement recommandée.

HOTEL RE ENZO | €€

Via S. Croce, 26
 ☎ +39 051 523 322
 www.mchotels.it/reenzo/it

A partir de 102 € la double avec petit déjeuner. TV satellite, téléphone, connexion Internet et air conditionné.

Voici une valeur sûre : des chambres confortables, un personnel très professionnel et une situation au calme. L'hôtel Re Enzo appartient à la chaîne hôtelière MC Hotels qui possède trois autres structures à Bologne et en Emilie-Romagne. Les 51 chambres et suites du Re Enzo sont spacieuses et bien équipées, avec parquet, TV satellite, connexion internet, mini bar et air conditionné. Plusieurs disposent d'un grand balcon avec vue sur les toits de Bologne. Vaste buffet pour le petit déjeuner. A 15 minutes à pied de la piazza Maggiore

IL GUERCINO | €€

Via Luigi Serra, 7
 ☎ +39 051 369 893
 www.guercino.it

Chambres doubles à partir de 69 €. Possibilité de garer sa voiture à l'intérieur (payant mais seulement 10 places).

A 300 m de la gare et 10 minutes à pied du centre-ville, l'hôtel se partage entre trois belles bâtisses aux tonalités ocre. Les chambres y sont joliment décorées, toutes de manière différente ; les chambres mansardées sont particulièrement romantiques. L'hôtel offre divers services : salle de sport, Spa, solarium à l'étage, bicyclettes sont à disposition des hôtes. Le buffet du petit déjeuner est très bien garni. Connexion wi-fi un peu capricieuse, mais pour le reste, excellentes prestations et accueil sympathique pour un rapport qualité-prix correct.

ANTICA RESIDENZA D'AZEGLIO | €€€

Via D'Azeglio, 64
 ☎ +39 051 644 73 89
 www.anticaresidenzadazeglio.it

Chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner inclus.

Ce Bed & Breakfast de charme occupe le deuxième étage d'un ancien palais dans un quartier prestigieux du centre-ville, à cinq minutes à pied de la piazza Maggiore. Il dispose de quatre chambres et d'une suite, portant le nom de la couleur dominante. Raffinées et très soignées, elles sont décorées avec du mobilier ancien. Personnel plein d'attention, chambres fleuries, corbeille régulièrement garnie de fruits. Petit déjeuner abondant servi dans un salon confortable et élégant.

ART HOTEL OROLOGIO | €€€

Via IV Novembre, 10
 ☎ +39 051 74 57 411
 www.bolognarthotels.it

Chambre double à partir de 150 €. Petit déjeuner compris.

Juste derrière la piazza Maggiore, face au palais communal et à sa tour de l'horloge (Torre dell'Orologio), on peut difficilement plus central ! Cet hôtel compte 32 chambres doubles et suites, aménagées dans un style classique et dotées de tous les équipements modernes. La plupart offrent des vues splendides sur les toits de la vieille ville et ses monuments. Personnel très disponible et attentionné, excellent petit déjeuner sous forme de buffet. Vélos à disposition des clients. La structure propose aussi un studio moderne pouvant accueillir quatre personnes.

B&B TORRE**PRENDIPARTE** | €€€

Via Sant'Alò, 7 ☎ +39 335 5616858
 www.prendiparte.it

A partir de 500 € avec petit déjeuner, visite guidée de la tour et cocktail de bienvenue sur la terrasse.

Ce B&B unique en son genre offre au visiteur la possibilité exclusive de passer la nuit à l'intérieur d'une des tours médiévales de Bologne, dans le cœur de la ville. La torre Prendiparte dispose d'une suite superbe sur trois étages, idéale pour deux personnes ou pour un couple avec deux enfants. Les hôtes ont à leur disposition les douze étages de la tour et peuvent bénéficier de services supplémentaires (dîner, concert privé, etc.). Pour un séjour insolite, une vraie immersion dans la Bologne médiévale, sans pour autant renoncer au luxe et au confort.

GRAND HOTEL MAJESTIC GIÀ BAGLIONI | €€€

Via dell'Indipendenza, 8
 ☎ +39 051 225 445
 grandhotelmajestic.duetorrihotels.com

A partir de 280 € pour une chambre double classique.

Hôtel aristocratique de Bologne par excellence, le Majestic occupe un palais historique du XVI^e siècle dont certaines salles ont été peintes par les frères Carracci. Les chambres, aménagées dans les styles vénitien et néoclassique, sont royales, avec têtes de lits moulurées, profusion d'étoffes, mobilier d'époque. De nombreuses stars, comme Ava Gardner, Clark Gable et Humphrey Bogart, y ont dormi. Le restaurant I Carracci sert une cuisine raffinée dans une magnifique salle.

HOTEL CORONA D'ORO 1890



Via Oberdan, 12 ☎ +39 051 745 7611 –
www.hco.it

Chambre double à partir de 105 €. Petit déjeuner
inclus. Animaux acceptés. Séminaires. Wifi gratuit.

Cet hôtel de luxe occupe un édifice dont les origines remontent au XIII^e siècle. Une des façades est précédée d'un portique médiéval aux massives poutres de bois, et l'édifice conserve encore des plafonds à caissons peints du XV^e siècle. Le hall d'entrée de style Liberty, éclairé par une coupole de verre, donne le ton ; on se trouve dans un lieu d'exception où les témoignages des différentes époques se mêlent avec élégance. Les 40 chambres et suites, meublées avec beaucoup de goût, offrent des vues sur le vieux Bologne.

Hôtel Corona D'Oro ****

*Calmes et élégance
au cœur de Bologne*



12 Via Oberdan, 40126 Bologne

Tél. +39 051 74 57 611

Fax. +39 051 74 57 622

corona@hco.it

www.HCO.it

TALDEG

Via Castiglione 43

☎ +39 3409811271

www.taldeg.com

Taldeg signifie en dialecte : « je te le dis ». Le concept, développé par quatre Bolognaises : proposer à la location les appartements d'habitants. Tous sont sublimes et décorés avec les créations d'artistes locaux ; des objets d'art que vous pourrez admirer durant votre séjour mais aussi acquérir avant de partir. Chaque appartement raconte une histoire personnelle. En plus de proposer la location d'appartements, Taldeg vous conseille des restaurants et des activités en ville. Le but : vous faire expérimenter Bologne comme un vrai local.

PALAZZO DI VARIGNANA



Via Ca' Masino 611 A - Varignana

☎ +39 051 199 38300

www.palazzodivarignana.com

Dès 230 € la chambre double avec petit
déjeuner et 4h au spa. Possibilité de demi-
pension ou de pension complète.

Du haut de sa colline, Palazzo Varignana est une demeure élégante, dominant la campagne environnante d'où la vue est magnifique. C'est une perle de l'hospitalité italienne au cœur d'un magnifique parc composé de nombreux parcours. On est proche de la perfection, avec une architecture qui se marie délicatement à la nature environnante et à la philosophie du bien-être. Les services sont de haut niveau. Et que dire du spa et de ses cinq piscines externes ?

SFOGLIA RINA €

Via Castiglione 5/B
 ☎ +39 051 991 1710
 www.sfogliarina.it

Ouvert tous les jours de 11h30 à 20h. Commandes acceptées jusqu'à 19h. Service take away disponible, vente au détail.



© SFOGLIA RINA

La tradition culinaire bolognaise, avec des pâtes faites maison depuis 1963 ! Du comptoir abondamment garni de pâtes fraîches pour la vente au détail aux salles, l'atmosphère est accueillante et conviviale. Deux menus sont à disposition, l'un traditionnel avec des classiques comme les *tortellini in brodo* et l'autre hovateur avec des recettes élaborées de produits saisonniers, un juste équilibre entre tradition et nouveauté. Le service est rapide et l'attente est brève même quand la file se forme à l'heure de pointe. Une adresse incontournable de la ville !

MERCATO DI MEZZO €

Via Clavature 12
 ☎ +39 051 228782

Ouvert tous les jours de 9h à minuit.

Ce marché couvert d'époque médiévale surgit au milieu du *Quadrilatero*, derrière la piazza Maggiore. Restauré en 2014, le Mercato di mezzo propose une excellente solution pour ceux qui veulent manger sur le pouce, mais sans sacrifier la qualité des produits. Le rez-de-chaussée accueille les kiosques de grandes institutions de la gastronomie locale : boulangerie Calzolari, poissonnier du Pavaglione, pâtisserie Granarolo de Gino Fabbri, œnothèque régionale d'Emilia Romagna... Au premier étage, bonne pizza de chez Eataly ; au sous-sol, bière artisanale Baladin.

L'ANTICA PIZZERIA DA MICHELE €

Piazza San Martino, 3/b
 ☎ +39 051 040 0752

www.damichelebologna.it

Ouvert tous les jours de 12h à 16h et de 18h à 23h30. Pizzas autour de 9 €.

La pizzeria historique de Naples a ouvert une succursale à Bologne pour le plus grand bonheur des amateurs de ce patrimoine culinaire des tables napolitaines. Ici, vous pourrez savourer une *margherita* ou une *marinara* fine et élastique, à la croûte boursouflée, dans la plus pure tradition parthénoépéenne. A moins que vous n'optiez pour la *pizza fritta*, un disque de pâte garni de fromage et de salami, refermé en demi-lune et passé à la friture. Un vrai régal !

BERBERÉ €

Via Petroni, 9C
 ☎ +39 051 27 59 196

www.berberepizza.it

Ouvert du mardi au dimanche de 12h30 à 14h30 et de 19h à 22h30. Pizzas entre 6 et 13 €.

Magnifique pizzeria à la décoration minimaliste et aux murs bleu vif et blancs évoquant les couleurs d'une ville marocaine. La pizza y est très bonne. La pâte, élaborée à partir de levains et de farines biologiques, est mise à lever au moins 24 heures, ce qui lui confère légèreté et digestibilité. Elle est garnie des meilleurs ingrédients de la péninsule : mozzarella di bufala de Caserta, anchois de Cetara, charcuteries de *mora romagnola* (race porcine d'Emilie-Romagne), légumes de saison... On y trouve aussi un magasin de produits bio.

BOLPETTA €

Via Santo Stefano, 6/A
 ☎ +39 051 23 66 20

www.bolpetta.com

Ouvert tous les jours midi et soir. Horaire continu le samedi et le dimanche. Carte 25 € environ.

Un restaurant spécialisé en boulettes de tout type, à la viande, à la volaille, au poisson et végétariennes. La farce hachée est amalgamée à une grande variété d'ingrédients : parmesan, mortadelle, pistaches, ricotta, olives, tomates confites, il y en a pour tous les goûts. Servies en antipasti, dans des plats de pâtes, dans un bouillon ou recouvertes de sauce, ces *polpette* nous font voyager dans diverses régions d'Italie. Délicieux desserts. Très agréable salle de restaurant dont la décoration étudiée mêle design industriel et mobilier vintage.

COLAZIONE DA BIANCA ☪ €

Via Santo Stefano, 1
 ☎ +39 051 58 84 425
 www.colazionedabianca.it

De lundi au vendredi de 8h à 21h, le week-end de 8h30 à 21h. Fermé le mardi. Addition 15 €. Petit déjeuner 5 €.

Une adresse originale dans le panorama des *trattorie* et *osterie* du centre-ville. Du petit-déjeuner au dîner, en passant par le lunch et l'apéro, Colazione da Bianca est un bistrot douillet, tout dans des tons pastel. Un petit air de Ladrée flâne dans l'air, pourtant pas de macarons ici, mais d'exquises viennoiseries à déguster avec son cappuccino le matin, et des pâtisseries gourmandes pour le goûter. En version salée, abondant choix de quiches, salades, paninis, feuilletés, des assiettes de charcuterie et les immanquables *tagliatelle*.

ENOTECA STORICA OLINDO FACCIOLI ☪ €

Via Altabella, 15/b
 ☎ +39 051 223 171
 www.enotecastoricafaccioli.it

Du lundi au vendredi 17h-21h30, samedi 11h-22h. D'octobre à mars ouvert le dimanche 17h-21h30. Environ 20 €.

Cette œnothèque a été fondée par Olindo Faccioli dans les lointaines années 1920. Le premier local était accolé à la tour des Asinelli et les clients avaient le choix entre deux options : vin rouge ou vin blanc. Depuis lors, l'enseigne a déménagé et la cave s'est bien étoffée puisqu'elle compte plus de 400 étiquettes ! En plus du vin, petit espace de restauration proposant une cuisine traditionnelle composée essentiellement de charcuteries, pâtes, viandes et poissons.

L'INCROCIO ☪ €

Via Monte grappa 7/D
 ☎ +39 051 224 871

Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir. Fermé le mardi. Carte : 25 € environ. Pizzas entre 5 et 9 €.

Une enclave méridionale au cœur de Bologne ! Dans une atmosphère familiale et joyeuse, on déguste de généreuses portions de pâtes - avec une petite préférence pour celles aux fruits de mer - ou l'une des nombreuses pizzas proposées au menu. Vaste salle animée par le brouhaha des familles, des touristes et des locaux venus chercher un peu de soleil dans l'assiette. Personnel souriant et enjoué. Il nous viendrait presque l'envie d'entonner un *O' sole mio* avec le limoncello offert par la maison en fin de repas ! Petite terrasse aux beaux jours.

MALERBA ☪ €

Via Giuseppe Petroni 15/b
 ☎ +39 342 981 9151
 www.malerbanaturalfood.it

Du lundi au vendredi de 8h30 à 17h. Samedi de 9h30 à 22h30 Fermé le dimanche. Environ 10 € le déjeuner.

Près du campus universitaire de Bologne, cette adresse a été créée par deux amis qui se sont lancés dans l'aventure du *street food* responsable. On y découvre une cuisine végétalienne, avec des produits bio et de saison. Si vous êtes dans le coin, cette adresse permet de faire une pause déjeuner rapide et saine. Le choix se décline entre *panini* et *piadine*, mais aussi des soupes, des salades et des plats du jour. Pour le petit déjeuner et à toute heure de la journée, brioches à base de farines non raffinées, muffins sans gluten et smoothies préparés minute.

OSTERIA DELL'ORSA ☪ €

Via Mentana, 1/F ☎ +39 051 231 576
 www.osteriadellorsa.com

Ouvert tous les jours de 12h30 à 23h. Addition 7-15 €.

Une vieille *osteria* en plein quartier universitaire très prisée pour sa cuisine traditionnelle et sa convivialité. On mange sur de grandes tables en bois d'excellents plats de pâtes (délicieuses *tagliatelles al ragù*) mais aussi d'autres plats du terroir. L'Osteria dell'Orsa est également un lieu d'échange, de rencontres, de culture qui reflète bien la tradition universitaire de Bologne. Gens de passage et locaux se mêlent dans une ambiance gaie et chaleureuse. L'endroit est souvent bondé, attendez-vous à patienter un peu. Une très bonne adresse à petit prix.

© **OSTERIA DELL'ORSA**

RUGGINE 🍴 €

Vicolo Alemagna, 2C
 ☎ +39 051 41 25 663
 www.ruggine.bo.it

Ouvert de 12h à 15h et de 18h à 1h. Carte : 20 € environ.

Situé dans une ruelle du centre, ce petit resto rétro occupe un ancien garage à calèches occupé successivement par un atelier de bicyclettes. Il a été fondé par quatre amis désireux de créer un lieu de sociabilité à leur image, convivial et spontané. L'établissement propose un choix de plats simples, mais originaux et surtout délicieux, pour un prix très abordable. L'atmosphère y est informelle et plutôt jeune, le personnel souriant et amical. Les clients aiment aussi s'y retrouver le soir pour un verre sur fond sonore diffus accompagnant les conversations.

TAMBURINI 🍴 €

Via Caprarie, 1
 ☎ +39 051 234 726
 www.tamburini.com

8h30-20h, dimanche 10h-18h30. Restaurant : 12h-18h. Bar à vin : 12h-23h30 (minuit vendredi-samedi). Addition 15-20 €.

Boutique historique de Bologne, sa vitrine ouvre indéniablement l'appétit : on y trouve le meilleur de la cuisine bolognaise ! Tamburini, c'est à la fois une épicerie, un restaurant et une cœnothèque. Dans les deux salles de l'espace restaurant, on se régale de magnifiques plateaux de charcuteries, à accompagner de tigelle ou de piadine, et de pâtes fraîches faites maison. On peut également se procurer ces beaux produits à l'épicerie qui propose aussi des plats à emporter, du fromage, du vin, des conserves. Une adresse à ne pas manquer.

TRATTORIA DA VITO 🍴 €

Via Mario Musolesi, 9
 ☎ +39 051 349 809

Ouvert de midi à 14h30 et de 19h à 23h30. Fermé le mardi. Environ 25 €.

Cette trattoria est une partie de l'histoire de Bologne. Depuis sa fondation à la fin des années 1950, très peu de choses ont changé. Décoration rustique, atmosphère conviviale, nappes à carreaux rouges et blancs, cuisine rigoureusement traditionnelle, à la fois simple et savoureuse, servie dans des proportions généreuses. Au menu, essentiellement des pâtes (*tagliatelle al ragù* excellentes) et des viandes. Rendez-vous des chanteurs de Bologne, on y rencontre souvent des gens qui passent leur soirée à jouer de la guitare derrière un bon verre de vin rouge.

TRATTORIA TONY 🍴 €

Via Augusto Righi, 1b
 ☎ +39 051 232 852
 www.trattoria-tony.it

Ouvert de 12h à 14h et de 19h à 22h. Fermé le dimanche soir et le lundi. Compter 25 €.

Un petit restaurant très apprécié par les habitants pour sa cuisine du terroir servie sans chichis. Ambiance locale garantie. Patron très avenant, produits frais et excellente *pasta* faite maison, que demander de plus ? Quelques spécialités : les *tortellini in brodo* (au bouillon), les lasagnes et l'escalope bolognaise, une escalope panée avec jambon cru et fromage. En dessert, essayez la *zuppa inglese*. Ambiance familiale. Stefano, le photographe, et son épouse Marina, la sculptrice, sont aux petits soins pour leurs hôtes. Attention, c'est vite complet.

LA VECCHIA**SCUOLA BOLOGNESE** 🍴 €

Via Galleria, 11
 ☎ +39 051 649 1576
 www.vsb-bologna.it

Lu-sa : 10h-13h et 15h-19h. Uniquement sur réservation. Cours (en anglais ou italien) de 3 heures à partir de 94,50 €.

Dans cet appartement non loin du centre, vous pouvez non seulement manger des tortellini, mais aussi apprendre à en faire ! On y organise des cours de cuisine bolognaise pour les professionnels, les amateurs et les touristes. Vous apprendrez à faire des pâtes simples comme les tagliatelle, les farfalle, ou des pâtes farcies (tortelloni, ravioli...). La salle à manger est un petit restaurant. Pas de menu, seulement les plats du jour, tous issus de la meilleure tradition locale.

ALL'OSTERIA**BOTTEGA** 🍴 €€

Via Santa Caterina, 51
 ☎ +39 051 585 111

Ouvert du mardi au samedi midi et soir. Repas complet autour de 45 €.

Une référence dans le panorama de la restauration bolonaise, ce qui n'est pas peu dire ! Située le long d'une rue anonyme près de la Porta Saragozza, l'Osteria Bottega remporte tous les suffrages depuis son ouverture. Son jambon est l'un des meilleurs de la région. Sa cuisine offre le fleuron de la tradition, transposée avec élégance et recherche, un équilibre tout en finesse et sans fioritures superflues. La carte varie au gré des saisons, les matières premières sont de qualité. En prime, accueil très professionnel et cordial. Réservation indispensable.

CAMINETTO D'ORO ☂ €€

Via de' Falegnami, 4
 ☎ +39 051 263 494
 caminettodoro.it

Ouvert du lundi au samedi de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 23h30. Carte : 40 € environ. Menu 4 services à 35 €.

Cette adresse discrète est le repère des fins gastronomes. Ici, les recettes traditionnelles sont subtilement réinterprétées, avec une attention particulière accordée aux produits de saison et une constante recherche d'harmonie des goûts. Tout y est rigoureusement fait maison, les pâtes fraîches, les pains et les desserts. Les assiettes sont élégamment dressées, les cuissons des viandes maîtrisées et on y redécouvre les saveurs d'antan. Possibilité d'obtenir certains plats en portions réduites, cela permet de goûter plus de choses !

OSTERIA DE' POETI ☂ €€

Via dei Poeti, 1
 ☎ +39 051 236 166
 www.osteriadepoeti.com

Mardi-dimanche 12h30-14h30 et 19h30-1h.
 Fermé lundi et de mi-juillet à mi-août. Addition 30-50 €.

Cave à vin de renom et restaurant depuis le XVII^e siècle, le ton est donné dès que l'on franchit le seuil : on admire alors les nombreuses bouteilles qui s'offrent à nos yeux tout le temps de la descente des escaliers. On peut choisir à sa guise la salle voûtée avec accompagnement musical ou l'autre pièce plus petite et silencieuse. Le service est impeccable. On mange ici des mets locaux et régionaux tout autant que la fine fleur de la cuisine internationale. On peut également s'y arrêter juste le temps d'apprécier un bon verre de vin.

**OSTERIA
LA TIGRE** ☂ €€

Via Orfeo 5/B
 ☎ +39 051 231385

Ouvert tous les soirs à partir de 19h30. Fermé en mai. Comptez environ 20 € pour un repas.

Un peu excentré, entre la basilique San Domenico et la Porta Castiglione, l'osteria du chanteur italien Cesare Cremonini ravit les papilles et enchante par sa décoration. Atmosphère bon enfant de trattoria de quartier, avec mobilier rustique, objets vintage et lumière diffuse. L'accueil y est chaleureux et décontracté. Goûtez à la *cotoletta della Tigre* ou au risotto au safran. Le restaurant n'est pas très grand, il est préférable de réserver. Et, si vous avez un peu de chance, Cesare Cremonini jouera un petit morceau au piano.

**LA PORTA
RESTAURANT** €€

Piazza Vieira de Mello, 4 ☎ +39 051 415 9491
 www.laportadibologna.it

Ouvert tous les jours de 19h30 à 22h30 sauf le dimanche. À la carte environ 50 €. Parking réservé aux clients.



© LA PORTA RESTAURANT

Une expérience liée à l'authenticité du terroir et à la fraîcheur de ses matières premières. Une cuisine qui les valorise et en préserve les arômes afin de transmettre une émotion culinaire. Ce restaurant, caractérisé par son architecture moderne futuriste et élégante, est plus traditionnel à l'intérieur. Il est chaleureux et confortable, tranquille avec juste ce qu'il faut d'intimité : un contraste réussi ! Principalement à base de poissons, le menu propose une riche variété de plats, élaborés avec simplicité mais savoir-faire. Une adresse à découvrir !

PARLOR ☂ €€

Via Cartoleria, 12/A
 ☎ +39 051 648 6648
 www.parlorbologna.it

De 12h à 15h et de 18h à 00h. Entre 35-40 € pour un repas avec dessert.

Parlor est entré récemment dans le panorama des restaurants de Bologne. Les propriétaires, Giacomo et Andrea, jouent la carte de l'originalité et du fait maison. En plus des plats traditionnels à base de pâtes, le restaurant propose quatre différents tartares dans le menu du soir ainsi que du poisson frais. Cuisine raffinée et préparation maison, même votre confiture sur le cheesecake est faite sur place ! Parlor est aussi un bar à cocktails animé à l'heure de l'*aperitivo* et possède une belle sélection de vins de toute la péninsule.

PODERE SAN GIULIANO ☞ €€

Via Galletta, 3 ☎ +39 051 625 1141

A 12 km du centre de Bologne.

www.poderesanguliano.it

*Me-se : midi et soir, dimanche uniquement midi.**Menu 4 services 40 €. Chambre double avec petit déjeuner : 70 à 190 €.*

Ici, la gastronomie biologique et diététique est reine. Tradition, saisonnalité, authenticité sont les maîtres mots de cette cuisine attachée aux produits du terroir, et qui cherche à sublimer ce que la nature lui donne avec beaucoup d'égale-gance. L'agritourisme offre également l'hospitalité avec sept chambres aux couleurs différentes, simples et confortables. Des cours de cuisine sont organisés, d'une durée de 4 heures, avec dégustation à la fin (sur réservation) ; vous pourrez reproduire les gestes de la cuisine bolognaise et régaler vos proches à votre retour !

RESTAURANT DONATELLO ☞ €€

Via A. Righi, 8

☎ +39 051 235 438

www.ristorantedonatello.it

Du lundi au vendredi de 12h à 14h30 et de 19h à 22h. Fermé le samedi. Le dimanche de 12h à 14h30. Repas autour de 35 €.

Une véritable institution à Bologne, qui célèbre la cuisine régionale et est gérée sans interruption par la famille Fanciullacci depuis sa fondation en 1903. Matières premières de qualité, pâtes faites maison, plats régionaux servis copieusement, service de grande classe, tous les ingrédients sont réunis pour passer un bon moment dans la pure tradition bolognaise. Sans oublier la salle lumineuse en style Liberty, décorée de cadres de photos, de portraits et d'affichettes d'époque. Très prisé par le gotha artistique italien et par les touristes.

RISTORANTE DA NELLO ☞ €€

Via Montegrappa, 2

☎ +39 5123 63 31

www.ristorantedanello.com

Ouvert de 12h à 15h et de 19h à 23h30. Fermé le lundi et au mois d'août. Environ 40 € pour un repas.

Une cuisine traditionnelle bolognaise bien exécutée, des matières premières de qualité, un art de l'hospitalité : ce sont les trois engagements du restaurant Da Nello, et rien n'a changé depuis 1948. L'endroit a été visité par les plus grandes stars internationales comme en témoignent les photos le long de l'escalier : de Roberto Benigni à Eric Clapton, tous ont fait honneur à la table du Da Nello. Ici on travaille la truffe et le gibier comme personne. Nombreuses suggestions à la carte et toujours quelques plats du jour cuisinés avec des produits de saison.

RISTORANTE GRASSILLI ☞ €€

Via dal Luzzo, 3

☎ +39 051 222961

ristorantegrassilli.weebly.com

*Ouvert de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30.**Fermé mercredi et dimanche soir. Carte : 30 € environ.*

Situé dans une petite rue à proximité des deux tours médiévales, cet établissement a une très bonne réputation auprès des habitants. Il propose un menu de cuisine traditionnelle locale, avec plateaux de fromages et charcuteries de la région, tagliatelles, pâtes farcies et escalope bolognaise, ainsi qu'un menu de cuisine internationale élargissant la gamme des plats à des risottos, entrecôtes maître d'hôtel et rognons. Cuisine savoureuse, juste et sans prétention ; personnel attentif et charmant. Il est conseillé de réserver.

RISTORANTE POSTA ☞ €€

Via della Grada 21/A

☎ +39 051 649 2106

ristoranteposta.it

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h30 à 14h30 et de 19h45 à 23h30. Le mardi uniquement le soir. Carte : 30 € environ.

Le restaurant Posta fait voyager nos papilles de l'autre côté des Apennins, en Toscane. On se trouve à 100 km de Florence, pourtant cette adresse peut largement rivaliser avec nombre d'établissements de la cité des Médicis : cuisine traditionnelle très bien exécutée, produits de qualité, on retrouve à la carte la réconfortante *ribollita*, une *bistecca alla fiorentina* saignante et juteuse, des *pappardelle* au ragoût de sanglier et des préparations à base d'abats (lampedotto, ris de veau). Adresse familiale, surtout fréquentée par les locaux. Accueil charmant.

RISTORANTE**VICOLO COLOMBINA** ☞ €€

Vicolo Colombina, 5/B

☎ +39 051 23 39 19

www.vicolocolombina.it

Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Fermé le mardi. Carte : 40 € environ.

Cet élégant restaurant de cuisine bolognaise possède une cave à vin qui date de 1200 ! Salle blanche épurée, décorée de quelques photographies et de bouteilles de vin. Cuisine du terroir classique et bien exécutée, misant sur la qualité des matières premières et leur saisonnalité. *Secondi* exclusivement à base de viande, et quelques suggestions végétariennes. Pour l'accompagnement en vin, adressez-vous au personnel qui vous dégotera un bon cru régional.

SETTE TAVOLI ✂ €€

Via Cartoleria, 15/2
 ☎ +39 051 27 29 00
 www.settetavoli.it

Ouvert de 12h à 15h et de 19h30 à 24h. Fermé dimanche et samedi midi. Carte : 40 € environ.

Restaurant discret à l'atmosphère recueillie et intimiste, au vieux mobilier de bois et aux étagères garnies de bouteilles. Le menu varie tous les mois et propose un voyage à travers les spécialités régionales italiennes. Les recettes traditionnelles sont réinterprétées avec finesse, les matières premières soigneusement sélectionnées s'harmonisent dans de jolies assiettes. En plus des plats à la carte, possibilité de choisir entre un menu cinq services de terre ou de mer. Grand choix de vins explorant toutes les régions de la botte italienne.

TRATTORIA DA GIANNI ✂ €€

Via Clavature, 18
 ☎ +39 051 229 434
 www.trattoria-gianni.it

Ouvert de 12h30 à 14h15 et de 19h30 à 22h15. Fermé le dimanche soir et le lundi. De 20 à 40 €.

Un classique de la restauration bolonaise, qui occupe une ruelle du centre-ville depuis la fin des années 1950. Dans cette trattoria discrète et accueillante, on y respire un air de la *vecia Bulagna*, « la vieille Bologne ». La cuisine est traditionnelle, c'est celle des grands-mères bolonaises affairées en cuisine à étirer la pâte et la garnir de farce ou bien à la détailler en tagliatelles, à surveiller le *bollito misto* qui mijote ou le *stinco* qui confit à four. Une cuisine simple et savoureuse, réconfortante et sans surprise.

TRATTORIA DEL ROSSO ✂ €€

Via Augusto Righi, 30a
 ☎ +39 051 236 730

Ouvert tous les jours le midi et le soir. Carte : 30 € environ.

Une trattoria de quartier fréquentée par les locaux, dont les deux salles et la terrasse sous les portiques sont régulièrement pleines, c'est plutôt bon signe. On y mange en effet une excellente cuisine régionale, élaborée avec des produits de qualité travaillés avec savoir-faire et respect de la tradition. La carte propose les classiques de la gastronomie bolonaise et réserve quelques belles découvertes comme les raviolis au *baccalà*, tomates cerises et câpres ou encore le *stinco di maiale* (jarret de porc) confit au four avec ses petits légumes.

TRATTORIA DI VIA SERRA ✂ €€

Via Luigi Serra, 9/b
 ☎ +39 051 631 2330
 www.trattoriadiviaserra.it

Ouvert mardi et mercredi de 19h à 22h. Jeudi, vendredi et samedi, midi et soir. Comptez environ 30 € pour un repas.

L'établissement fait fureur en ce moment, impossible d'avoir une table sans réservation, appelez au moins plusieurs jours à l'avance. Situé derrière la gare ferroviaire dans un quartier ouvrier et populaire, ce restaurant à la décoration feutrée privilégie la cuisine régionale et porte une attention particulière aux matières premières, fournies par de petits producteurs locaux. Cet amour du métier et des beaux produits se retrouve dans les assiettes, généreuses en goût, mais aussi dans l'accueil attentionné. Une adresse au succès mérité.

AL PAPPAGALLO ✂ €€€

Piazza della Mercanzia, 3
 ☎ +39 051 232 807
 www.alpappagallo.it

Tous les jours 12h-23h (2h vendredi-samedi). Carte : 50 €. Menus à partir de 70 €. Couverts et service : 6 €.

Restaurant historique de Bologne, dont la réputation internationale a attiré des célébrités telles qu'Alfred Hitchcock et Sharon Stone. Il est considéré comme l'un des temples de la gastronomie bolognaise. Son cadre de style Liberty se marie à merveille avec une cuisine qui « ensorcela » en son temps Albert Einstein. Une attention toute particulière est accordée aux pâtes, rigoureusement fraîches et faites maison, à la cuisson parfaite et aux apprêts classiques ou plus originaux. Belle situation, dans le décor médiéval de la Piazza della Mercanzia.

CREMERIA FUNIVIA ♡

Piazza Camillo Benso Conte di Cavour, 1/d/e
 ☎ +39 051 656 9365
 www.cremeriafunivia.com

Du mardi au samedi de 12h à 23h30. Dimanche et jours fériés de 11h à 23h30

C'est certainement la *gelateria* la plus connue des habitants. Et pour cause, les parfums faits maison comme Alice (mascarpone et chocolat), Leonardo (glace avec pignons grillés), Cavour (ricotta, citron de la côte amalfitaine et pasta frolla), San Luca (chocolat blanc avec riz soufflé croustillant) sont un délice. Pour ceux qui aiment les sorbets, le goût des fruits fondra délicatement sous votre palais. Il est de coutume d'aller savourer cette gourmandise dans le jardin d'en face, où vous verrez familles et étudiants investir les bancs munis de leur glace.

MAJANI 🍷

Via de' Carbonesi, 5
 ☎ +39 051 234 302
 www.majani.it

Du lundi au samedi de 9h à 13h et de 15h30 à 19h30. Fermé le jeudi.

Les vrais gourmands trouveront ici de quoi satisfaire leurs envies ! Fondé en 1796 (Bologne était alors occupée par les troupes napoléoniennes), c'est le plus ancien chocolatier de la ville. Majani a été fournisseur officiel de la maison royale des Savoie après l'unification de l'Italie. Goûtez aux fameux *cremini*, des petits carrés incroyablement fondants : composés de quatre couches de pâte d'amandes et de noisettes, ils furent inventés en 1911 pour la sortie de la Fiat Tipo 4. Autre délice chocolaté : le *tortellino*, noir, au lait ou blanc, au fourrage crémeux.

OSTERIA DEL SOLE 🍷

Vicolo Ranocchi, 1
 ☎ +39 347 96 80 171
 www.osteriadelsole.it

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 21h30. Fermé le dimanche.

Ce bistrot situé à deux pas de la Piazza Maggiore existe depuis 1465. Il a cent ans « certifiés », et possède une cohorte de bouteilles qui permettrait de soutenir un siège d'une durée presque aussi longue. On y boit du vin, du champagne et de la bière. On n'y mange rien, mais on est cordialement invité à faire ses emplettes dans les ruelles voisines du *mercato di mezzo* et à venir consommer ses victuailles ici, installé à l'une des longues tables de bois et, bien sûr, avec un verre car *Chi non beve sta fuori* (« Qui ne boit pas reste dehors ») !

LE STANZE 🍷

Via del Borgo di San Pietro, 1
 ☎ +39 051 228 767
 www.lestanze.cafe.it

Du mardi au dimanche de 11h à 1h. Fermé le lundi. Verre de vin à partir de 6 €.

Non loin du quartier universitaire, ce bar mérite une visite ne serait-ce que pour son cadre époustoufflant. Dans l'ancienne chapelle de la famille aristocrate Bentivoglio, se dressent, comme si de rien n'était, un comptoir, des bouteilles et quelques tables. Il faut reconnaître que déguster son cocktail sous un plafond orné de trompe-l'œil, ça n'a pas de prix ! Jeune et tendance, Le Stanze joue la clé contemporaine : vin au verre, bons cocktails, buffet apéritif. Très fréquenté, la clientèle se déverse souvent sur le trottoir et dans la rue alentour.

EATALY BOLOGNA 🍷

Via degli Orefici, 19
 ☎ +39 051 095 2820
 www.eataly.net/it_it/negozi/bologna

Ouvert du lundi au samedi de 9h à minuit, dimanche de 10h à 23h15.

Au cœur du Quadrilatero, Eataly a pris ses quartiers à l'intérieur du Nuovo Ambasciatori, un marché du XIX^e siècle restauré. Plus qu'un magasin, c'est un pôle culturel qui mêle, sur trois étages, culture et gastronomie, avec une librairie, un café, une osteria, une œnothèque et un espace pour les événements et rencontres autour des produits italiens. Un endroit didactique où l'on peut manger, se détendre, lire et se procurer tous les beaux produits de la péninsule. Une adresse ouverte à tous, incontournable pour les amoureux du terroir.

GILBERTO 🍷

Via Drapperie, 5
 ☎ +39 051 223925

Du lundi au vendredi de 8h30 à 19h30 et le samedi de 9h à 19h30.

Depuis 1905, cinq générations se succèdent dans cette boutique familiale installée dans le quartier du Quadrilatero. Sur les hautes étagères garnissant le local, vous trouverez une infinité de gourmandises : du parmesan, des sauces pour pâtes, du chocolat, des condiments variés, des conserves, des confiseries provenant de toute l'Italie, une grande sélection de vins et de whiskeys, tous les *amari* (liqueurs) que vous recherchez. Il y a aussi de l'huile d'olive et un grand choix de vinaigres balsamiques qu'il est possible de goûter si vous le demandez.

I XII BO ORIGINAL DESIGN SHOP 🍷

Via dell'inferno 12A
 De 10h30 à 19h30 en semaine.

En vous promenant dans les ruelles du ghetto, vous pourrez observer depuis la vitrine Yan Jia assise à son atelier en train de confectionner ses dernières créations design. Boucles d'oreilles, bracelets, sacs, robes, il y en a pour tous les goûts, et chaque pièce est unique. Créatrice de mode à Shanghai, Yan Jia est installée à Bologne depuis des années. Elle travaille la soie, le cuir, et, si vous lui portez le tissu qui vous plaît, elle peut confectionner la pièce de votre choix.

IMOLA

Imola est la première ville de Romagne que l'on rencontre lorsqu'on quitte Bologne en suivant la via Emilia. Si aujourd'hui il s'agit d'une commune discrète et prospère, Imola joua, par le passé, un rôle de premier ordre dans l'histoire de l'Italie centrale. De grandes personnalités de l'Italie de la Renaissance vont marquer la ville de leur empreinte : Caterina Sforza, Cesare Borgia, Leonardo da Vinci...

Aujourd'hui, son petit centre historique est gardé par la Rocca Sforzesca. Imola est aussi mondialement connue pour son circuit automobile, l'Autodromo Dino e Enzo Ferrari, qui accueillait jusqu'en 2006 le Grand Prix automobile de Saint-Marin. C'est là qu'en 1994 le pilote Ayrton Senna trouva la mort dans un tragique accident.

Histoire

En 1473, le pape Sixte IV offre la ville à son neveu Girolamo Riario qui y établit une seigneurie. A Florence, les Médicis voient d'un mauvais œil l'arrivée de cet encombrant voisin aux portes de leur seigneurie. Cette hostilité aboutit à l'assassinat du frère de Laurent de Médicis, dit le Magnifique, et à un conflit ouvert avec la papauté. A Imola, à la mort de Riario, son épouse Caterina Sforza reprend les rênes du pouvoir et donne à la ville son visage Renaissance. En 1499, Cesare Borgia s'empare de la seigneurie. Il fait appel à Leonard de Vinci pour étudier les fortifications d'Imola : à cette occasion, de Vinci dessine la première carte topographique moderne connue.

AUTODROMO DINO E ENZO FERRARI

Piazza Ayrton Senna da Silva, 1

☎ +39 0542 655111

www.autodromoimola.it

Visites guidées par IF Imola Faenza, plusieurs jours par semaine à 13h. Tarif 30 € ; réduit 20 €. Durée : 1h30.

Ce circuit a accueilli le Grand Prix de Saint-Marin en Formule 1 de 1981 à 2006. Schumacher et Prost s'y sont illustrés et Senna y a tragiquement perdu la vie. Le circuit a récemment fait peau neuve et, dans ses infrastructures modernes, sont organisés de nombreux événements : Superbike, courses de voitures anciennes, concerts... Tour du circuit en navette avec plusieurs haltes pour monter sur le podium et au sommet de la tour de contrôle, ainsi qu'un arrêt au mémorial Ayrton Senna.

IMOLA FAENZA TOURISM COMPANY



☎ +39 0542 254 13

www.imolafaenza.it

Office de tourisme pour la valorisation et la promotion d'Imola, de Faenza et de sa région.

Il offre de nombreux services indispensables pour découvrir les richesses du territoire et ses attractions. Il suffit de choisir, avec le support d'un guide, entre la visite à l'autodrome, la découverte des bourgs médiévaux, les châteaux, l'exploration des sites archéologiques et les domaines viticoles. Des tours à vélo sont également proposés pour découvrir les nombreux secrets des campagnes environnantes. Pour les manifestations culturelles, hébergements et autres, consulter le site.





Place Matteotti dans le centre historique d'Imola.

HOSTARIA 900 🍴 €€

Viale Dante 20
 ☎ +39 0542 24 211
 www.hostaria900.it

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Carte : environ 30 €.

Voilà une adresse comme on les aime, chaleureuse et où le repas tient toutes ses promesses. Comment pourrait-il en être autrement avec un titulaire ayant pour philosophie que, pour être un bon restaurateur, il faut aimer manger et aimer les vins ! Celui-ci est passionné par son métier et sa terre. Il propose à la carte toutes les saveurs de la Romagne et l'excellence de ses produits, avec une sélection de vins qui permet de découvrir de très beaux crus de la région. Pâtes fraîches faites maison, viandes de races romagnoles de porc ou de bœuf, fromages locaux.

ROCCA SFORZESCA 📷

Piazza della Rocca ☎ +39 0542 678 240
 www.fondazioneDOZZA.it

Fermé lundi. Avril-octobre : 10h-12h30 et 14h30-18h. Novembre-mars : 10h-12h30 et 14h30-17h. Entrée : 5 €.

Construite en 1245, sa position stratégique entre Bologne et la Romagne en a fait l'enjeu de conflits armés. Mais la forteresse doit son aspect actuel à Caterina Sforza qui, à partir de 1480, renforça les défenses militaires du territoire autour d'Imola ; de cette époque datent les deux massives tours d'angle rondes à mâchicoulis. Durant la visite, cachots, oubliettes, et autres ruses pour tromper l'ennemi sont dévoilés. Vue exceptionnelle du haut de la tour. Au dernier étage, la pinacothèque regroupe des esquisses des fresques murales de la biennale *Muro dipinto*.

DOZZA ★★

Comment ne pas succomber au charme de ce petit village posé sur la colline, considéré comme l'un des plus beaux d'Italie ? Grand comme un mouchoir de poche, composé *grosso modo* de deux rues pavées de galets et de la Rocca, une puissante forteresse, il surprend le visiteur par ses façades décorées de fresques contemporaines qui se fondent harmonieusement avec les bâtiments anciens. Car Dozza est notamment connue pour sa Biennale del Muro Dipinto (biennale du mur peint) qui, tous les deux ans durant la troisième semaine de septembre, accueille des artistes qui ornent les façades des maisons de peintures murales. Du street art qui habille de couleurs les jolies ruelles du village, une galerie à ciel ouvert accessible à tous.

LE BISTROT 🍴 €€

Via Valsellustra, 18
 ☎ +39 0542 672 122
 www.ristorantelebistrot.it

Ouvert le mercredi soir et du jeudi au dimanche de 12h à 15h et de 19h30 à 23h. Carte : 30 €.

A proximité de la SS9, entre Dozza et Imola, ce restaurant propose un bon choix de plats de viandes, de poissons, de pâtes et de spécialités du terroir. Grande salle contemporaine dans les tonalités de vert et de rouge, à la fois conviviale et chaleureuse, à l'image des assiettes qui sont colorées et créatives, avec un brin d'élégance. À l'étage, mezzanine à l'atmosphère plus feutrée et, à l'extérieur, une terrasse verdoyante pour les beaux jours, très accueillante avec ses coussins, ses rideaux et ses bougies. Cave bien fournie et très bon accueil.



© GÖNE WITH THE WIND - SHUTTERSTOCK.COM

Façades peintes à Dozza.

ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA ♀

Piazza Rocca Sforzesca ☎ +39 0542 367 700
www.enotecaemiliaromagna.it

Du mardi au vendredi de 9h30 à 13h et de 15h à 19h. Samedi et dimanche de 10h à 13h et de 15h à 19h. Fermé lundi.

Ici, dans les sous-sols de la forteresse, se cache, dans toute sa diversité, la production vinicole de l'Emilie-Romagne. Pas moins de 800 étiquettes différentes y sont exposées et ne demandent qu'à être dégustées. Plus que tout, le rapport qualité-prix est ici imbattable : comptez 10 € pour une dégustation accompagnée de douceurs locales. Enfin, notez qu'à partir du site Internet de l'œnothèque, vous pouvez passer commande afin d'être livré directement à votre domicile.

PIEVE DI CENTO

A 30 km de Bologne, Pieve di Cento compte 7 000 habitants qui nomment leur ville « la petite Bologne ». Avec ses arcades et ses façades colorées, on y retrouve des airs du chef-lieu régional, mais en version plus calme et plus modeste. La piazza Andrea Costa occupe le centre du bourg et on y trouve ses principaux monuments : l'église Santa Maggiore avec des peintures de Guido Reni et du Guercino, et le Palazzo Comunale avec son théâtre à l'italienne, superbe et inattendu. La commune y organise des concerts et des représentations théâtrales tout au long de l'année. De la place partent des rues qui aboutissent aux quatre anciennes portes.

PALAZZO COMUNALE E MUSEO DELLA MUSICA 📷

Piazza Andrea Costa 17 ☎ +39 051 890 4821
www.comune.pievedicento.bo.it

Ouverture sur rendez-vous : s'adresser à la mairie. Billet combiné qui donne accès à tous les musées de la ville : 5 €.

Le *palazzo comunale* (mairie), qui abrite le musée de la musique et le théâtre, a été construit entre 1620 et 1625. On peut le visiter et demander d'entrer dans la salle de l'Archivio Storico Notarile (salle des notaires) qui conserve des documents allant du XIV^e au XVII^e siècle. La boîte aux lettres, *la cassetta dei testamenti segreti*, n'a jamais été ouverte. Quant au musée de la musique, il retrace la tradition de la lutherie à Pieve di Cento avec des instruments originaux exposés.

TEATRO COMUNALE ALICE ZEPELLI 📷

Piazza A. Costa, 17
www.comune.pievedicento.bo.it

Ouverture sur rendez-vous : s'adresser à la mairie. Billet combiné qui donne accès à tous les musées de la ville : 5 €.

A l'intérieur de la municipalité se cache un trésor : un théâtre à l'italienne conçu entre le XVII^e et le XVIII^e siècle. Il suffit d'y pénétrer pour remonter le temps et imaginer la première représentation de l'opéra *Il Trovatore* de Verdi qui eut lieu en 1856. Après le tremblement de terre de 2012, le théâtre a été fermé pour restauration. Il a rouvert et offre 145 places pour le bonheur des habitants. Des concerts, spectacles et représentations ont lieu tout au long de l'année.

SAN GIOVANNI IN PERSICETO

Ici, les habitants s'enorgueillissent d'avoir leur spécialité, un biscuit du nom d'*affricanetto* dont la recette est secrète. Fondé sur une base ronde, et situé à une vingtaine de kilomètres de Bologne, San Giovanni in Persiceto possède lui aussi son théâtre à l'italienne. Si vous aimez observer les étoiles, un festival consacré à l'astronomie a lieu chaque année autour du 15 août. Enfin, une promenade s'impose le long de la Via Betlemme, rebaptisée Piazzetta degli Inganni ("petite place des tromperies") pour les trompe-l'œil amusants qui en décorent les façades. Ils furent réalisés dans les années 1980 par le peintre et scénographe Gino Pellegrini qui s'est inspiré de l'illusion cinématographique.

MUDETEC - MUSEO LAMBORGHINI 🏛️ ★★

Via Modena 12 ☎️ +39 051 681 7611 - A 6 km de San Giovanni in Persiceto.

lamborghini.com/fr-en/expérience/musée
9h30-19h [18h de novembre à mars]. Adulte : 15 €. Musée + visite guidée de l'usine [sur réservation] : 75 €.

Le musée Lamborghini expose divers modèles du constructeur italien, et une ligne du temps retrace les étapes majeures de la maison. La visite s'avère assez rapide et peut être complétée par celle de la fabrique qui est passionnante : on y admire le travail précis des mécaniciens, l'assemblage minutieux de chaque pièce, de la carcasse et du puissant moteur jusqu'à la carrosserie et aux sièges au cuir cousu à la main. De l'usine ne sortent que quelques milliers d'exemplaires par an.

ANTICA DROGHERIA BERGAMINI DUILIO 1924 🍷 €€

Via Gianfranco Rambelli, 46 ☎️ +39 051 821 279
www.bergamini1924.it

Ouvert de 12h30 à 14h30 et de 20h à 22h.

Samedi : ouvert toute la journée. Fermé lundi.

Plats à partir de 10 €.

En 1924, Duilio Bergamini fonde ce café-droguerie et se lance dans la production artisanale de Rosolio, une liqueur à base de roses et d'épices. C'est aujourd'hui la quatrième génération qui gère l'établissement et propose quelques spécialités comme les *tagliatelle al prosciutto crudo* ainsi qu'une longue carte de vins et de liqueurs. La salle aux murs recouverts d'étagères en bois sombre, garnies de bouteilles, semble ne pas avoir bougé depuis un siècle. Belle atmosphère familiale.

ANTICA OSTERIA DEL MIRASOLE 🍷 €€

Via Giacomo Matteotti, 17

☎️ +39 051 821 273

www.osteriadelmirasole.it

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Mercredi uniquement le soir. Fermé mardi. Carte : 40 € env.

Cette osteria fondée en 1989 promeut les savoir-faire ancestraux, la générosité d'une cuisine de la tradition, simple et pleine de saveurs. Les *tortellini* à la crème ainsi que les *tagliatelles* s'inspirent des recettes des grands-mères émiliennes. La charcuterie est au menu, mais aussi quelques plats de poissons. Belles pièces de viandes braisées, excellente carte des vins. La salle à la décoration rustique est très chaleureuse, de même que l'accueil.



Mudetec - Museo Lamborghini.

GRIZZANA MORANDI

Petite commune à 50 km de Bologne sur le flanc des Apennins, appelée à l'origine Grizzana mais qui par la suite, en hommage à l'un de ses habitants, le peintre Giorgio Morandi, a pris le nom de Grizzana Morandi. Un lieu d'inspiration pour l'artiste, « le plus beau paysage du monde » ainsi le définissait-t-il. Là se trouve aujourd'hui son musée Casa Museo Giorgio Morandi e Museo degli Allievi di Morandi. Un territoire parsemé de petits bourgs médiévaux comme La Scola, ou d'œuvres architecturales comme l'église de S. Maria Assunta, unique œuvre italienne d'Alvar Aalto, sans oublier la merveilleuse Rocchetta Mattei, qui semble sortir d'un conte de fées.

ROCCHETTA MATTEI

☎ +39 366 1433 941

www.rocchetta-mattei.it

Ouvert samedi et dimanche 10h-15h l'hiver, 9h30-13h et 15h-17h30 l'été. Entrée 10 €. Réservation obligatoire.



© ROCCHETTA MATTEI

Le château Rocchetta Mattei est à nouveau accessible au public, grâce à la fondation Cassa di Risparmio in Bologna. Il doit son nom au comte Cesare Mattei (1809-1896) qui le fit construire sur les ruines d'un édifice du XIV^e siècle, la Rocca di Savignano. Le château, modifié à plusieurs reprises, dévoile aujourd'hui son labyrinthe de tours, d'escaliers monumentaux, de salles et de chambres privées aux styles hétéroclites : néo-médiéval, néo-Renaissance, mauresque, Liberty... La carte postale d'un conte de fées, unique sur le plan architectural. A ne pas manquer !

ROCCA DI ROFFENO

Une halte de pleine nature cernée par les bois des Apennins. Par le passé, Rocca di Roffeno accueillit le peintre Giorgio Morandi qui, de 1933 à 1938, vint y passer chaque été, installé dans une maison du hameau de Monzone. On peut comprendre que l'artiste ait été séduit par le calme de ce site isolé dans la montagne ! Rocca di Roffeno constitue un bon point de départ pour explorer les environs : on peut se rendre à l'ancienne abbaye Santa Lucia di Roffeno, qui offrait l'hospitalité aux voyageurs traversant les Apennins, gagner les hameaux perdus aux vieilles maisons de pierre ou rejoindre Castel d'Aiano par un trajet panoramique.

AGRITURISMO PIANA DEI CASTAGNI

Via Lusignano 11

☎ +39 051 91 29 85

www.pianadeicastagni.it

B&B en chambre double de 35 à 60 € selon la saison. Petit déjeuner inclus.

Une ancienne bâtisse de pierre restaurée, immergée dans la nature et le silence, bordée par un bois de châtaigniers centenaires, face au grandiose panorama des contreforts des Apennins : voilà le cadre de cet agriturismo qui propose à ses hôtes quatre chambres d'une grande simplicité, très propres et confortables, équipées de salles de bains privatives. Accueil chaleureux et familial. Par beau temps, on prend le petit déjeuner dans la prairie en compagnie des poules.

CORNO ALLE SCALE

Avec ses 1 945 m d'altitude, la montagne de Corno alle Scale constitue le point culminant de la province de Bologne. Située sur le territoire de la commune de Lizzano in Belvedere, dans les Apennins toscan-émiliens, elle marque la limite avec la Toscane, qui s'étend à partir de son versant sud. On y trouve une station de ski renommée où Alberto Tomba, le champion de ski originaire de Bologne, a débuté. Le massif appartient au vaste *Parco Regionale del Corno alle Scale*, une aire naturelle protégée. En été, les nombreux sentiers offrent des possibilités de randonnée à la découverte de daïms et de chevreuils qui peuplent les forêts du coin. Plus d'informations sur cornoallescale.net.

BORGO PIANELLO €€

Rocca Corneta – Località Pianello

☎ +39 333 22 97 697

www.borgopianello.eu

Appartement à partir de 420 €/semaine.

Au cœur de l'Apennin tosco-émilien, de vieilles chaumières de montagne ont été magnifiquement rénovées pour former ce petit complexe composé de sept appartements et d'une maison, disposés autour d'une piscine. Le charme rustique du lieu s'allie harmonieusement aux équipements modernes : TV, wifi, cuisine équipée, ainsi qu'un grand jardin avec chaises longues. La situation, face aux montagnes et en surplomb d'une vallée profonde, est à couper le souffle ! Nombreuses possibilités de randonnée et de baignade dans les fleuves. Cours de cuisine sur demande.

Le territoire de la province de Ferrare s'étend jusqu'au Delta du Pô, offrant aux voyageurs une succession de paysages fort évocateurs entre milieux lagunaires et vallées, pinèdes et centres balnéaires sur la côte, sans oublier les villes d'art. C'est une terre d'immenses et superbes plaines riches en canaux dont l'histoire est profondément liée à la dynastie de la grande famille d'Este qui laissa un patrimoine culturel et architectural des plus remarquables en Italie, avec les « Delizie », les anciennes résidences de la famille, ainsi que le centre historique de Ferrare, superbe exemple d'une urbanisation médiévale et Renaissance, inscrit au Patrimoine mondial de l'humanité. Un territoire riche et méconnu, combinant merveilles artistiques et patrimoine naturel, à découvrir à pied, à vélo ou en bateau.

PROVINCE DE FERRARA

120

● ● FERRARA ET SES ENVIRONS

La ville de Ferrare mêle harmonieusement les ruelles médiévales autour du ghetto et l'architecture Renaissance de ses beaux palais. On peut la découvrir à vélo pour faire comme les Ferrarais. Régulièrement dissimulée par un rideau de brume, la plaine environnante révèle de discrètes localités, telle celle de Cento.

FERRARA ★★★★★

Ferrara mêle harmonieusement les ruelles médiévales autour du ghetto et l'architecture Renaissance de ses beaux palais. On peut la découvrir à vélo pour faire comme les Ferrarais. Non loin, le Parc naturel du delta du Pô réserve de belles surprises aux amoureux de la nature. Il faut y manger de l'anguille, une spécialité de Comacchio et de ses environs.

120

128

CENTO

129

● ● PARC NATUREL DU DELTA DU PÔ

A 60 km à l'est de Ferrare, entre l'embouchure du Pô et la ville de Ravenne, le Parc du Delta du Pô est classé au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 1999. Il est le résultat des dépôts successifs de limon portés par le fleuve à travers les millénaires. Royaume des oiseaux aquatiques, cette grande étendue de terres humides, faite de dunes, de buissons et de forêt méditerranéenne comprend un parc terrestre, un fluvial et un côtier. On peut le parcourir à pied, en bateau ou à vélo, sans oublier une halte gourmande à Comacchio pour y déguster l'anguille, la spécialité du coin.

129

OASI DI CAMPOTTO

129

MESOLA

131

COMACCHIO

133

● ● LIDI FERRARESI

Le littoral ferrarais offre de nombreuses possibilités à ceux qui désirent passer des vacances reposantes dans un lieu naturel insolite. Il s'y exerce une sorte de quiétude que nous renvoie une nature généreuse et harmonieuse. Ici, les habitations sont basses et blanches, le bleu des marécages est intense et profond, les plages de sable fin sont encore un peu sauvages et les cigales enjouées ne cessent de chanter. De tous les *lidi*, Lido de Volano et son imposante pinède est le plus nature et Lido delle Nazioni le plus animé.

133

LIDO DI VOLANO

133

LIDO DELLE NAZIONI

134

PORTO GARIBALDI

FERRARA ★★☆☆

Ferrara est une ville peu fréquentée par les touristes, bien qu'elle soit sans doute l'une des plus belles de la région. La famille d'Este qui y régna de 1208 à 1598 a su transformer ce petit bourg au milieu des marais en un foyer intellectuel et artistique attirant les plus grands artistes et esprits de la Renaissance italienne. Partout on respire l'atmosphère de la Renaissance : dans les couleurs des plafonds du château, dans les nombreux palais et églises monumentales, dans les cloîtres et les jardins. Ferrara combine la solide architecture de Florence et la mélancolie sensuelle de Venise, accentuée par la présence des brumes qui l'entourent pendant presque toute l'année. « Ferrara est une ville réservée à quelques-uns », écrit la critique d'art Federico Zerri. « Dès qu'on la voit la première fois, on a la sensation de l'avoir toujours connue. En réalité, on a seulement rêvé l'équilibre de sa géométrie urbaine, les dédales de ses ruelles anciennes, et les perspectives masquées par des rideaux de brume. »

Ferrara a aussi conservé de charmants coins médiévaux. On les trouve dans le quartier au sud de la cathédrale, dans l'ancien ghetto juif et le long de la via delle Volte, la plus ancienne rue de la ville, pittoresque avec ses passages couverts. Au centre de la ville, le Castello Estense, symbole de la suprématie des ducs d'Este, offre une transition harmonieuse entre la ville médiévale et les nouveaux quartiers Renaissance. Fait rarissime, la ville entière est reconnue comme appartenant au patrimoine de l'humanité par l'Unesco.

Enfin, loin d'être une belle endormie au milieu de sa plaine, Ferrara est aussi une ville universitaire vivante et attrayante.

Se restaurer

Les banquets des Estensi jouissaient d'une grande renommée en Italie et à l'étranger. On raconte que le cardinal Ippolito d'Este, le grand protecteur de l'Arioste, y est mort d'indigestion après un repas pantagruélique. Un des sommets de la gastronomie ferraraise est la *salama da sugo* (viande de porc hachée au vin et aux épices). Le gâteau ferraraise le plus connu est le *pampepato*, que l'on déguste pendant les fêtes de Noël. Il se compose de farine, d'amandes, de cacao et de fruits confits, recouvert de chocolat fondant. Il eut son moment de gloire en 1953, quand Staline en mangea. On le trouve au Caffè Europa (corso Giovecca) ou au bar Nazionale (corso Martiri della Libertà).

ADDIZIONE ERCULEA 📷 ★

Ferrara est divisée en deux parties par un axe ouest-est formé par le viale Cavour et le corso Giovecca. Au sud, le centre historique, avec la cathédrale et les ruelles médiévales. Au nord, un nouveau quartier communément appelé l'*Addizione Ercolea* puisqu'il a été construit *ex novo* à la fin du XV^e siècle à la demande d'Ercole I^{er} d'Este. Le projet n'était pas une simple extension du tissu urbain, mais bien un projet urbanistique mûrement réfléchi. Les anciens remparts côté nord furent abattus et l'architecte Biaggio Rossetti créa autour de deux axes (corso Ercole I d'Este et les corsi Porta Po, Biaggio Rossetti et Porta di Mare) un nouveau quartier Renaissance. Au croisement des deux axes, le Quadrivio degli Angeli avec ses beaux palais, parmi lesquels le palazzo dei Diamanti. Ce projet répondait également à une autre idée. Tracées à l'intérieur d'un carré représentant l'horoscope d'autrefois, les deux avenues correspondaient aux équinoxes et le palais des Diamants à la position du soleil. Dans cette *Addizione*, tout a été pensé dans les moindres détails de façon scénographique, en tenant compte de la partie ancienne de la ville. Les majestueux palais se succèdent, les larges avenues constituent une étape de promenade agréable tout en offrant de belles perspectives, notamment sur le Castello Estense qui, avec l'ajout de ce nouveau quartier, se retrouve au centre de la trame urbaine. Pour l'époque, ce projet n'était pas seulement novateur, mais génial, d'où le titre acquis par Ferrara de première ville moderne d'Europe.

CASA ROMEI 📷

Via Savonarola, 30

☎ +39 0532 234 130

Du dimanche au mercredi de 8h30 à 14h, de jeudi à samedi de 14h à 19h30. Entrée : 3 €, réduit : 1,50 €.

Cette belle maison du XV^e siècle, somptueusement décorée, appartenait à un riche marchand de Ferrara. Incorporée à sa mort dans le monastère voisin du Corpus Domini, elle présente une belle cour à arcades et double loggia. Aujourd'hui, elle regroupe différents objets et œuvres d'art qui ornaient autrefois les églises de la ville. En face de la maison se trouve le Palais de René de France (1475), siège de l'université depuis 1963. Dans le chœur du monastère du Corpus Domini se trouve le tombeau de Lucrece Borgia, épouse d'Alphonse I^{er}.

CASTELLO ESTENSE 🏰 ★★

Largo Castello, 1
 ☎ +39 0532 299 233
 www.castelloestense.it

Du 1^{er} février au 30 septembre, ouvert tous les jours sinon fermé le lundi. De 9h30 à 17h30.
 Entrée : 8 €, réduit : 6 €.

Au centre de la ville se dresse le château de la famille d'Este, imposant et compact, entouré d'un fossé enjambé par des ponts-levis. La décision de construire ce château fut prise en 1385 par Nicolas II, pour se protéger d'un soulèvement populaire lié à une forte pression fiscale, qui coïncidait avec une période de guerre, d'épidémie et de famine. Aussi, un passage permettait à la cour d'évacuer le palais voisin et de se réfugier directement au château lorsque le besoin s'en faisait sentir. Au cours des siècles, le château perdit peu à peu sa fonction défensive pour devenir une des résidences seigneuriales les plus fastueuses de la Renaissance. De la cour du XV^e siècle, on aperçoit l'escalier en colimaçon avec ses amples marches qui permettaient aux chevaux de se rendre à l'étage noble, pour que les femmes puissent les monter à l'aise depuis leurs appartements. Au rez-de-chaussée, plusieurs salles retracent l'histoire de la famille d'Este et celle du château. On y voit aussi les anciennes cuisines et les cachots d'Ugo et de Parisina, protagonistes d'une des pages les plus dramatiques de l'histoire des Este. A l'étage noble, succession de salles décorées au XVI^e siècle de fresques raffinées, représentant des allégories et des scènes inspirées de la mythologie. Elles sont dues à plusieurs artistes : Bastianino, Leonardo da Brescia, Ludovico Settevecchi. Du haut de la torre dei Leoni, quand la brume n'est pas trop épaisse, le panorama sur la ville vaut le détour. Le château abrite régulièrement des expositions temporaires.

LES LETTRES DE FERRARA

Ferrara appartient à la famille d'Este de 1208 à 1598. Seigneurs illuminés, les Este embellirent la ville de nouveaux édifices, fondèrent une université laïque en 1391, accueillirent dans leur cour peintres et écrivains en assurant à Ferrara un rayonnement littéraire et artistique sans précédent. Parmi les écrivains les plus célèbres de la cour d'Este figuraient Matteo Maria Boiardo [1441-1491], Ludovico Ariosto [1474-1533] et Le Tasse [1544-1595]. Composé en l'honneur du duc Hercule II d'Este, *l'Orlando innamorato* (Roland amoureux) est l'œuvre majeure de Matteo Maria Boiardo. Ce poème chevaleresque s'inspire du cycle de Charlemagne. L'Arioste est connu pour son poème *Rolando furioso* (Roland furieux), suite et parodie subtile du *Roland amoureux*, dans lequel il raconte la guerre entre Charlemagne et les Sarrasins, la folie de Roland vainement amoureux d'Angélique, et les amours de Roger et Bradamante, ancêtres imaginaires de la dynastie d'Este. Non loin du palazzo dei Diamanti, au centre de la piazza Ariostea s'érige une colonne surmontée de la statue de Ludovico Ariosto. Pendant un de ses séjours à Ferrara, Le Tasse rédigea *La Gerusalemme liberata* (La Jérusalem délivrée), un poème sur la prise de Jérusalem par les chrétiens. Ferrara est aussi célèbre pour son école de peinture et de gravure, la *scuola di Ferrara*, qui vit le jour auprès de la maison d'Este, dès le XV^e siècle. Caractérisée par un réalisme minutieux emprunté aux écoles du Nord, son majeur représentant fut Cosmè Tura [1430-1495].



Palazzo del Municipio.

CATTEDRALE ★★

Piazza della Cattedrale
 ☎ +39 0532 207 449
 cattedraledeferrara.it

Fermée pour une durée indéterminée vu les travaux de restauration. De 7h30 à midi et de 15h30 à 18h30. Entrée libre.

Érigée au XII^e siècle, elle est consacrée à saint Georges, représenté dans le tympan du portail central. La façade est une harmonieuse synthèse des styles roman et gothique. Sur le flanc droit, s'élève le majestueux campanile en marbre, construit entre 1451 et 1596 d'après un projet de Leon Battista Alberti. À l'intérieur, le style baroque du XVIII^e siècle domine. Dans l'abside, un Jugement dernier de Bastianino (élève de Michel-Ange) qui aurait par vengeance sculpté le visage de sa fiancée parmi des condamnés, celle-ci n'ayant pas souhaité se marier avec lui !



© G. AUDIO ZACCHERINI - SHUTTERSTOCK.COM



© GAA CONVENTI - SHUTTERSTOCK.COM

GHETTO 📷 ★

Le ghetto s'étire sur trois rues : Via Mazzini, Via Vignatagliata et Via Vittoria.

Les origines de la communauté juive de Ferrara remontent au XV^e siècle, quand la famille d'Este accueillit des juifs venus de Rome, d'Espagne et d'Allemagne. En 1627, le gouvernement pontifical institua le ghetto qui était compris entre les rues Mazzini, Vignatagliata et Vittoria. Cinq portes en bloquaient l'accès du coucher au lever du soleil ; elles furent abattues par le nouveau royaume d'Italie en 1859. Aujourd'hui, le ghetto est un quartier calme, aux rues pavées de galets et bordées de petites maisons dont certaines présentent des balcons à l'espagnole.

MUSEO ARCHEOLOGICO NAZIONALE 🏛️

Via XX Settembre, 124
 ☎ +39 0532 66299

www.archeoferrara.beniculturali.it

Du mardi au dimanche de 9h30 à 17h. Fermé le lundi. Entrée : 6 €, réduit : 3 €.

Le palais Costabili est le chef-d'œuvre inachevé de Biaggio Rossetti (l'architecte responsable de l'Addizione Erculea) qui en commença la construction pour l'ambassadeur d'Hercule I^{er} à la cour du duc de Milan. L'édifice possède une superbe cour et, au rez-de-chaussée, des fresques de grande valeur. L'étage noble abrite le Musée archéologique national qui conserve des pièces provenant des nécropoles de Spina, port gréco-étrusque de la période du VI^e au III^e siècle av. J.-C.

MUSEO DELL'EBRAISMO ITALIANO E DELLA SHOAH 🏛️ ★

Via Piangipane, 79/83
 ☎ +39 0532 769 137

www.meisweb.it

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h. Entrée : 10 €.

Le MEIS est un tout nouveau projet muséal qui a pour but de faire connaître l'histoire et la culture du judaïsme en Italie. Le parcours retrace sa formation à partir de l'époque romaine et durant le Moyen Âge, et définit l'identité de la communauté juive italienne par rapport à celle des autres lieux de la diaspora. Le tout est illustré de documents et de reconstitutions (du Temple de Jérusalem, des premières synagogues en Italie...). Des expositions temporaires sont organisées.

MUSEO DELLA CATTEDRALE

Via San Romano
☎ +39 0532 244 949

Ouvert de 9h30 à 13h et de 15h à 18h, fermé le
lundi. Entrée : 6 €.

Située dans l'ancienne église de San Romano, la collection du musée se compose d'ouvrages d'art appartenant au clergé et à la ville du Moyen Âge au XIX^e siècle. Parmi eux, on remarque deux statues de Jacopo della Quercia (1403-1406), et les grands panneaux de l'ancien orgue représentant *Saint Georges et le dragon* et *l'Annonciation*, peints par Cosmé Tura (XV^e siècle). Devant le musée commence la via San Romano, l'une des artères les plus fréquentées de la ville depuis le Moyen Âge. Cette rue est bordée de portiques à arcades.

PALAZZINA DI MARFISA D'ESTE

Corso Giovecca, 170
☎ +39 0532 244 949

www.artecultura.fe.it/382/palazzina-marfisa-d-este

Ouvert de 9h30 à 13h et de 15h à 18h, fermé le
lundi. Entrée : 4 €.

Cette belle demeure, édiflée à partir de 1559, appartenait à Marfisa d'Este, la petite-fille d'Alphonse I^{er} et de Lucrezia Borgia. À l'intérieur, on admire les grotesques raffinés des plafonds et le mobilier des XVI^e et XVII^e siècles. La demeure se trouve sur le Corso Giovecca, axe rectiligne qui sépare la ville Renaissance de la ville médiévale. Au bout du Corso Giovecca se dresse un grand arc appelé « Prospettiva », par lequel on monte sur les remparts.

PALAZZO DEL MUNICIPIO

Du lundi au vendredi de 9h à 13h. Mardi et jeudi
de 15h à 17h. Entrée gratuite.

Construit à partir du milieu du XIII^e siècle, ce palais fut la première demeure de la famille d'Este avant que la cour ne soit transférée au château au XVI^e siècle. L'accès au palais et à sa cour est marqué par les statues de Niccolò III à cheval (à droite) et du duc Borso d'Este sur le trône (à gauche). Dans la Cour Ducale, aujourd'hui piazzetta Municipale, on découvre l'escalier Renaissance du XV^e siècle. Sur sa gauche, l'ancienne chapelle, la Capella Ducale (reconvertie aujourd'hui en théâtre), qui accueillait en son temps de nombreux chœurs.

PALAZZO DEI DIAMANTI E PINACOTECA NAZIONALE ★★

Corso Ercole I d'Este, 21
☎ +39 0532 205 844

www.palazzodiamanti.it

Pinacothèque ouverte du mardi au dimanche, de
10h à 17h30. Entrée : 6 €.

Ce palais est l'un des plus célèbres de l'architecture de la Renaissance italienne. Chef-d'œuvre de Biagio Rossetti, il a été construit à partir de 1493 pour Sigismondo d'Este, le frère du duc Hercule I^{er}. Il a été baptisé ainsi du fait des 8 500 bossages de marbre sculptés en pointes de diamant qui ornent sa façade. Regardez-les attentivement : ils ne sont pas tous inclinés de la même manière : dans la partie inférieure, les pointes sont légèrement inclinées vers le bas ; elle sont horizontales au milieu de la façade, et inclinées vers le haut dans la partie supérieure, le but étant de jouer avec les contrastes de lumière. Le palais dut être restauré après avoir subi des destructions importantes lors de la Seconde Guerre mondiale. Le premier étage accueille la Pinacothèque Nationale qui possède une très riche collection de peintures allant du XIII^e au XVIII^e siècle. On peut y admirer, entre autres, des œuvres de l'école ferraraise (Cosmé Tura, Ercole de' Roberti), de Mantegna, de Gentile da Fabriano, d'El Greco. Dans le Salon d'Honneur, vaste cycle de fresques détachées de l'église San Bartolo, dans le style byzantin du XIII^e siècle, ainsi qu'une fresque du Ferrarais Benvenuto Tisi, dit « il Garofalo », disciple de Raphaël : *l'Ancien et le Nouveau Testament*. Elle porte un message sous-jacent : le triomphe du christianisme sur le judaïsme. Le rez-de-chaussée du palais accueille des expositions artistiques très intéressantes ; programme sur le site Internet du palais.

PIAZZA SAVONAROLA

Piazza Savonarola

Entre le château et l'hôtel de ville se trouve la piazza Savonarola dominée par le monument à Girolamo Savonarola, célèbre réformateur né à Ferrara en 1452. La place est bordée à l'ouest par la via Coperta, une construction à cinq arcades qui reliait les deux demeures de la famille d'Este (château et hôtel de ville).

PALAZZO

SCHIFANOIA 🏰 ★

Via Scandiana, 23

☎ +39 0532 244 949

Actuellement fermé pour une durée indéterminée pour restauration et mise aux normes antisismiques.

Le nom même de ce palais en dit long sur sa fonction première. Dérivé de *schivare la noia*, littéralement « fuir l'ennui », le palais avait pour unique objet d'être le lieu des divertissements de la cour des Este. La première partie, commandée par Alberto V d'Este, date de 1385. Le remaniement le plus important est dû à Borso d'Este qui, entre 1465 et 1469, fit surélever l'édifice d'un étage. Ce qui fait de Schifanoia un monument exceptionnel est la décoration du *salone dei Mesi* (le salon des Mois), un extraordinaire cycle de fresques qui représente un des aboutissements les plus importants non seulement de l'école de Ferrara mais aussi de la Renaissance italienne. Elle montre également l'importance de l'astrologie : Pellegrino Pricianni, l'astrologue de la cour, a supervisé la réalisation de cette salle, tandis qu'on doit à Cosmè Tura le projet artistique (même si l'exécution est attribuée à d'autres artistes). Les parois sont divisées en douze mois par de faux pilastres peints. Chaque mois est, à son tour, divisé en trois registres horizontaux : en bas, le duc Borso, entouré de sa cour, administre son Etat et vaque à ses distractions ; au milieu, les signes du zodiaque ; en haut, le triomphe des dieux antiques, portés sur des chars. On notera également que tous les plafonds sont originaux (XV^e siècle). Depuis 1898, le palais abrite les Musées municipaux d'Art ancien, dont les collections comprennent des céramiques grecques, étrusques et romaines, des objets en ivoire et en bronze, et des monnaies.

VIA DELLE VOLTE 📷 ★

Dans le cœur du quartier médiéval, cette longue rue étroite est devenue l'un des symboles de Ferrara. Autrefois se déroulaient ici la plupart des activités commerciales de la ville. Son nom lui vient des *volte*, les arches transversales qui reliaient les maisons des marchands du côté sud de la rue aux dépôts installés côté nord. Selon une autre interprétation, les arches servaient à récupérer des espaces habitables dans un quartier très peuplé. Certaines sont aujourd'hui aménagées en petites terrasses. Cette rue pittoresque mérite d'être parcourue de bout en bout.

OFFICE DE TOURISME 📷

Largo Castello 1 ☎ +39 0532 209 370

Dans la cour intérieure du château.

www.ferrarainfo.com

Ouvert tous les jours de 9h à 18h ; dimanche et jours fériés de 9h30 à 17h30. Fermé le 25 décembre.

Plan de la ville, horaires des musées, calendrier des événements et brochures sur les activités dans les environs. C'est en face, à la billetterie du Castello Estense, que l'on peut se procurer la carte MYFE - Ferrara Tourist Card, une excellente solution pour visiter la ville. Elle comprend l'entrée à tous les musées de Ferrare, des réductions pour les expositions au Palazzo Diamanti, pour les concerts du festival Ferrara Musica, dans les restaurants, hôtels et cafés. Trois solutions différentes : 2 jours à 12 €, 3 jours à 14 €, 6 jours à 18 €.



Via delle Volte.

ALBERGO DEGLI ARTISTI €

Via della Vittoria, 66
 ☎ +39 0532 761 038
 www.albergoartisti.it

Chambre double avec salle de bains privée : 65 €. Avec salle de bains commune : 55 €.

Dans une ruelle tranquille du quartier médiéval, au cœur du ghetto, ce petit hôtel bien tenu présente un rapport qualité-prix très intéressant. Les chambres s'avèrent fonctionnelles et assez dépouillées, mais elles sont impeccables, et celles ne disposant pas d'une salle de bains privée possèdent un lavabo. Une petite cuisine commune équipée est mise à disposition des clients, où l'on trouvera toujours du café et quelques brioches. Enfin, la gentillesse de la propriétaire achèvera de conquérir le voyageur en quête de lieux à dimension humaine.

OSTELLO ESTENSE €

Corso Biagio Rossetti, 24
 ☎ +39 0532 20 11 58
 ostelloferrara.it

Accueil jusqu'à 1h. Dortoir à partir de 20 €. Petit déjeuner inclus. Chambre double à partir de 44 €.

Située dans le quartier Renaissance de Ferrara, à proximité du Palazzo dei Diamanti, cette auberge de jeunesse occupe une demeure historique. Certaines chambres et dortoirs présentent d'ailleurs des plafonds à caissons peints ou à poutres apparentes ! Situation idéale, à la fois proche de la gare et du centre historique. On y trouve également une laverie à jetons, une salle de lecture, un point Internet et une salle pour le petit déjeuner. Dès le retour des beaux jours, on peut profiter du petit jardin à l'arrière du bâtiment.

DOLCEMELA €€

Via della Sacca, 35
 ☎ +39 0532 769 624
 www.dolcemela.it

Chambre double 80-100 €. Climatisation, Internet, TV, garage. Vélos mis gratuitement à disposition des hôtes.

Ce charmant B&B est niché dans le cœur médiéval de la ville, le long d'une ruelle pavée de galets. Dans la typique demeure de briques, les six chambres et l'appartement familial sont disposés de part et d'autre d'une cour intérieure. Poutres apparentes, parquets et cheminées apportent beaucoup de cachet à cette adresse chaleureuse et intime, dotée de tous les équipements modernes. Certaines chambres donnent sur un jardin agrémenté d'une petite fontaine. Petit déjeuner buffet copieux, avec gâteaux, biscuits et confitures maison.

ALCHIMIA B&B €€

Via Borgo dei Leoni, 122
 ☎ +39 0532 186 4656
 www.alchimiaferrara.it

A partir de 90 € la chambre double avec petit déjeuner. Parking privé et vélos à disposition.



© ALCHIMIA B&B

Aux portes du centre historique de la ville, un séduisant B&B à l'intérieur d'un édifice du XV^e siècle, élégant et raffiné, qui offre un confort et des services de premier choix. On note le savoir-faire du propriétaire dans la décoration et le soin des détails. Les caractéristiques du passé architectural de l'édifice ont été utilisées avec sagesse tout en modernisant le nécessaire. Des espaces confortables qui se distinguent par leur élégance, leur commodité et leurs services. Un mariage parfaitement réussi. Délicieux petit déjeuner servi dans le jardin d'hiver.

HOTEL FERRARA €€

Largo Castello, 36
 ☎ +39 0532 205 048
 www.hotelferrara.com

Chambre double à partir de 110 €. Petit déjeuner inclus.

Superbement situé devant le château, cet hôtel propose soixante chambres modernes et fonctionnelles, toutes avec un parquet ciré, de typologies variées allant de la chambre double classique à la suite romantique. Certaines profitent d'une vue spectaculaire sur le château. Les suites sont équipées de bain à hydromassage et certaines possèdent en outre une terrasse panoramique. La suite Wellness possède même son propre sauna ! Également un bar et un restaurant. Prestations impeccables et personnel attentionné. Location de vélos gratuite.

IL BAGATTINO €€

Corso Porta Reno, 24
 ☎ +39 0532 241 887
 www.ilbagattino.it

Chambre double à partir de 95 €. Petit déjeuner inclus.

A cinquante mètres de la cathédrale et du château, ce Bed & Breakfast de charme propose six chambres aux tonalités pastel, aménagées avec goût et souci du détail, avec mobilier d'époque et pavements en carreaux de terre cuite caractéristiques des anciennes demeures de Ferrare. Cela sans déroger au confort et à la modernité, avec télévision à écran plat, climatisation et salles de bains bien équipées ! Abondant petit déjeuner fait maison. Alessandra et les membres du personnel sont aux petits soins, et prodigues en conseils pour organiser votre séjour.

LOCANDA BORGONUOVO €€

Via Cairoli, 29
 ☎ +39 0532 211 100
 www.borgonuovo.com

Chambre simple 50-80 €, double 85-110 €. Interdit aux animaux. Vélos mis à disposition gratuitement.

Dans le centre historique, à deux pas du château, cette charmante maison d'hôtes familiale privilégie l'accueil et l'intimité. On y trouve quatre chambres aménagées dans les tons clairs, avec téléphone, TV, climatisation et réfrigérateur. Pour le petit déjeuner, servi dans une salle aux allures de salon d'antiquaire, avec ses murs tapissés de cadres, des gâteaux et des confitures maison. Petit plus, une cour intérieure (de taille modeste) est ouverte aux hôtes. L'établissement propose également deux appartements situés dans l'édifice voisin.

ANNUNZIATA €€€

Piazza Repubblica, 5
 ☎ +39 0532 201 111
 www.annunziata.it

A partir de 129 € la chambre double. A partir de 169 € pour les studios de la dépendance.

Face au château, cet hôtel offre tout le confort et l'accueil professionnel d'un établissement de qualité. Les 21 chambres et suites sont vastes, lumineuses et tirées à quatre épingles. Dans une dépendance installée dans une ruelle du centre-ville, l'établissement propose également six studios design avec mezzanine. On a vraiment l'impression d'être « à la maison ». Un hall commun, avec pouf, radio, machine à café et point Internet gratuit donne un cachet supplémentaire au lieu. Enfin, on ne peut passer sous silence le petit déjeuner, avec un buffet plantureux !

LE STANZE

DI VIGNATAGLIATA €€

Via Vignatagliata, 65
 ☎ +39 0532 76 41 93

www.stanzedivignatagliataferrara.it

Situés au cœur du ghetto juif, dans un ancien immeuble du XVI^e siècle magnifiquement restauré, ces deux appartements peuvent accueillir au maximum cinq personnes chacun. Avec leurs poutres apparentes et leur ameublement ancien, ils dégagent un charme suranné, renforcé par le cadre pittoresque des venelles du quartier. Ils offrent également tout le confort moderne. Hôtes attentifs et généreux, Beatrice et Fabiano rendront votre séjour inoubliable.

SCHIACCIA €

Via San Romano 73
 ☎ +39 0532 790 751
 schiacciaferrara.business.site

Ouvert tous les jours de 12h à 15h et de 19h à 22h. Schiaccia autour de 5 €.

Ici, vous commanderez non pas un *panino*, mais bien une *schiaccia*, sorte de pain aplati (*schiacciare* signifie « écraser ») et farci de votre garniture préférée : charcuterie (zita ferrarese, jambon de Parme, porchetta), fromage (mozzarella, grana padano, scamorza), légumes (aubergines et courgettes grillées, tomates, roquette), saumon fumé, crème à la truffe, herbes et huiles parfumées, ou bien crème de pistache ou d'amande pour la version sucrée. Situé à proximité de la cathédrale, voilà un bon plan pour combler un petit creux entre deux visites.

TRATTORIA IL CUCCO €

Via Voltacasotto, 3
 ☎ +39 0532 760 026
 www.trattoriailcucco.it

Addition 20-25 € environ. Fermé le mercredi. Cuisine ouverte de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h.

A la lisière du ghetto, cette trattoria historique de Ferrare, dont la fondation remonte à 1897, est gérée depuis vingt ans par deux frères : Michele, en salle, et Maurizio, en cuisine. Ceux-ci ont tenu à imprimer à l'établissement un cachet à la fois familial, simple et authentique, dans la tradition culinaire ferraraise. Le *pasticcio Estense* et les *cappellacci* à la courge faits à la main sont, avec la *salama da sugo*, les spécialités du lieu. A côté des classiques, le menu évolue aussi avec les saisons. Jolie tonnelle estivale.

CA' D'FRARA 🍴 €€

Via del Gambero, 4

☎ +39 0532 205 057

www.ristorantecadfrara.it

Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Fermé le mardi et le mercredi à midi.
Carte : 30 € environ.

Non loin de la cathédrale, ce restaurant est une vraie institution. La Casa di Ferrara (Ca' d'Frara en dialecte) propose des plats de la tradition ferraraise, mais aussi un menu créatif terre et mer, avec des assiettes inventives et colorées, mêlant les produits du terroir dans un bel équilibre des saveurs. Le tout est préparé avec finesse et servi dans une salle aux lignes élégantes. Parmi les spécialités : les pâtes maison, le *bollito misto*, les viandes au feu de bois et l'anguille, à arroser d'un bon cru italien. C'est simplement délicieux.

OSTERIA AL BRINDISI 🍴

Via Adelardi, 11

☎ +39 0532 473744

www.albrindisi.net

Entre 20 et 40 €. Ouvert de 11h à minuit. Fermé le lundi.

On dit que c'est la plus ancienne auberge du monde (1435), elle est même signalée dans le *Guinness des records*. Ici s'attablèrent l'Arioste, le Tasse, Carducci, Cellini, Le Titien et même Copernic. L'osteria assure un service d'œnothèque avec plus de 600 étiquettes de vins italiens. A tout moment, on peut accompagner le vin d'un *pasticcio Estense*, d'un gratin de macaroni en abaisse salée, de toasts de *salama di sugo* et, sur réservation, de *cappellacci alla zucca*. Adresse très animée à l'heure de l'aperitivo et en soirée le week-end.

OSTINATO 🍴 €€

Via delle Scienze, 6A

☎ +39 329 214 1450

Ouvert du mardi au dimanche le soir. Ouvert également le dimanche midi. Carte : 30 € environ.

On apprécie d'abord le cadre, à la fois moderne et chaleureux, avec les lignes des banquettes répondant à celles des poutres du plafond, avec les abat-jour cubiques dispensant une lumière diffuse. Quant à la cuisine, elle jongle entre tradition ferraraise, digressions vénitienes (*baccalà mantecato* servi sur toasts de polenta) et notes créatives. Tentez par exemple les gnocchis à l'espadon fumé, crème d'amande et gelée au café. Le restaurant, plébiscité par une clientèle locale, présente enfin un très bon rapport qualité-prix.

OSTERIA DEGLI ULIVI €€

Via Ragno, 15/A

☎ +39 0532 790 446

www.osteriadegliulivi.net

Ouvert tous les jours sauf le lundi. Compter environ 40 €.



© OSTERIA DEGLI ULIVI

Situé dans le cœur du centre historique, à deux pas de la cathédrale, Osteria Degli Ulivi propose une cuisine traditionnelle du terroir avec quelques classiques de la cuisine pugliese, la terre d'origine du propriétaire. Un restaurant chaleureux et confortable, dans un édifice historique, où la cuisine à vue lui confère une touche de modernité. Les recettes parlent de la ville et de son terroir. Une cuisine authentique qui met en valeur la qualité de ses produits, accompagnée d'une riche carte des vins. Une adresse agréable et conviviale pour passer la soirée.

QUEL FANTASTICO GIOVEDÌ 🍴 €€

Via Castelnuovo, 9

☎ +39 0532 760 570

www.quelfantasticogiovedi.it

Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Carte : 30 € environ.

Un excellent restaurant de cuisine locale révisée en version plus moderne et créative, dans le centre de Ferrara. Les plats se distinguent par leur originalité, à commencer par les entrées avec le tartare de thon rouge avec mozzarella et gaufrettes au sésame noir ou le poulpe et calamars sautés avec purée de pois chiches et tapenade. Les seconds plats mettent à l'honneur les poissons, mais les carnivores apprécieront aussi les côtelettes d'agneau au citron et oignons et le lapin farci. Le menu est souvent renouvelé et varie selon les saisons.

TRATTORIA DA NOEMI 🍴 €€

Via Ragno 31

☎ +39 0532 769 070

www.trattoriadanoemi.it

Ouvert du mercredi au lundi le midi et le soir.

Carte : 30 € environ.

Voilà un restaurant qui ne désemplit pas ! Au près des locaux comme des touristes, il fait l'unanimité grâce à sa cuisine ferraraise de qualité. L'entreprise familiale démarre en 1958 lorsque Noemi ouvre un restaurant dans cet édifice du XV^e siècle en plein centre historique. C'est aujourd'hui sa fille Maria Cristina qui a repris le flambeau, assistée de ses deux fils et d'une équipe conviviale et accueillante. Au menu, pâtes et desserts faits maison, plateaux de charcuteries d'Emilie-Romagne et *secondi* à base de viande. Belle sélection de vins.

CLANDESTINO 🍷

Via Ragno 50

☎ +39 0532 767 101

www.clandestinferrara.com

Ouvert tous les soirs à partir de 18h.

Sur une place dérobée du ghetto de Ferrare, le bar Clandestino en constitue le foyer ardent, un lieu animé jusque tard en soirée, dans un quartier aux ruelles baignées de silence. Fréquenté sans distinction par une clientèle de tout âge et de toute origine, il mêle étudiants, amateurs de sport venus assister aux compétitions retransmises en direct et mordus de jeux de société rassemblés autour d'une table de jeu. Grand choix de cocktails, bières artisanales, vins biologiques et naturels, ainsi que des *piadine* en cas de petit creux.

FERRARA STORE 🍷

Piazza della Repubblica, 23/25

☎ +39 0532 242 759

www.ferrara-store.it

Ouvert du lundi au samedi de 7h30 à 19h, le dimanche de 8h30 à 19h.

Dans ce magasin, on achète des produits gastronomiques typiques de Ferrara et de sa région : le *pampapato* (ou *pampepato*), un dessert typique de la ville, les pâtes fraîches faites maison et en particulier les *cappellacci di zucca* (à la courge), la *salama da sugo*, la *copia ferrarese*, un pain dur torsadé en forme de X, diverses charcuteries, des bières locales et les vins du delta du Pô. On y trouve aussi quelques objets d'artisanat. L'enseigne fait aussi location de vélos, pour circuler en ville comme les habitants de Ferrara.

MERCATO

CONTADINO 🍷

Via Donatori di Sangue

Tous les vendredis de 8h à 13h.

Chaque vendredi, les producteurs des alentours de Ferrara s'installent autour de la Porta Paola, ancienne porte de ville construite au XVII^e siècle, et proposent leurs produits de saison : fruits et légumes, mais aussi viandes, fromages, volailles. On y trouve également des pots de confiture, de jolies fleurs et du vin local. Les amateurs de brocantes, par contre, se rendront plutôt sur les places Trento e Trieste et Savonarola le premier samedi et le premier dimanche de chaque mois, lorsque se tient un marché aux objets anciens et de collection.

SALUMIFICIO VALERIO

RONCARATI 🍷

Via Fabbri, 76

☎ +39 0532 761 937

www.salumificioroncarati.it

Du lundi au samedi, 9h-18h.

Au sud du centre historique, après avoir traversé le canal de Burana par la via Bologna, on atteint la charcuterie la plus célèbre de la ville, spécialisée dans la production de salamis, saucissons, pancetta et autres cochonnailles goûteuses. Préparés artisanalement, ils reposent ensuite dans les chambres d'affinage avant d'être mis à la vente. Optez, par exemple, pour la *salama da sugo*, le salami ferrarais à l'ail, ou la *zia ferrarese*, des spécialités typiques de Ferrare.

CENTO

Une agréable halte d'une demi-journée. Cento, qui à partir du XII^e siècle a été la propriété des évêques de Bologne, fut cédée à la famille d'Este suite au mariage de Lucrezia Borgia avec Alfonso I^{er} d'Este. Aux XVII^e et XVIII^e siècles, Cento connut une période de prospérité grâce au renouvellement de l'architecture et de l'urbanisme, et à sa vie artistique et culturelle florissante. A Cento naquit et vécut Giovan Francesco Barbieri (1591-1666), mieux connu comme le « Guercino » (le petit qui louche), un des plus grands peintres baroques. La statue de l'artiste trône au milieu de la piazza del Guercino, bordée par la longue façade crénelée du Palazzo del Governatore (XVI^e siècle).

OASI DI CAMPOTTO

À la portée de toutes les jambes, les parcours naturalistes du parco permettent de faire d'intéressantes découvertes écologiques. L'Oasi compte 1 600 ha de canaux et offre le spectacle d'une nature foisonnante et fascinante. Trouvent ici refuge des animaux (belettes, renards, blaireaux, lièvres), des oiseaux aquatiques de différentes espèces et des rapaces diurnes et nocturnes. Parmi la cannaie poussent de nombreuses plantes aquatiques et entre autres des nénuphars. Aux abords du parc, à côté d'Argenta, ne manquez pas de visiter la Pieve San Giorgio, la plus ancienne église de la province de Ferrara (VI^e siècle), et le temple de la Celletta (1606), situé au bord du fleuve Pô.

MUSEO DELLE VALLI

Via Cardinala, 1
☎ +39 0532 808 058
www.vallidiargenta.org

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 13h et de 15h30 à 18h. En juillet et août, ouvert uniquement le matin. Entrée 3 €.

Situé dans le *Casino di Campotto*, un magnifique édifice du XVIII^e siècle, cet écomusée raconte l'histoire, la culture, les traditions et la nature de la région de l'Oasi de Campotto. On peut également y louer des vélos et réserver des visites guidées pour la zone de Campotto-Bassarone et la zone de la forêt du Traversante, uniquement accessibles avec un guide. Par contre, la zone humide de Vallesanta est en libre accès à vélo et à pied sur un parcours d'environ 6 km. Il se termine devant une tour d'observation permettant d'avoir une vue globale sur cette zone.

AGRITURISMO VALLESANTA €€

Via Vallesanta, 12
☎ +39 0532 808 333
www.agriturismovallesanta.com

Chambre double à 60 €, petit déjeuner inclus.

Cette ferme perdue au milieu de l'Oasi di Vallesanta vous accueille dans quatre chambres spacieuses situées dans une maison construite en matériaux durables. Chacune possède une salle de bains privative, l'air conditionné, la tv et le wifi. Le restaurant (ouvert du vendredi au dimanche midi et soir, mercredi et jeudi uniquement à midi) propose une cuisine de terroir élaborée à partir des produits du domaine, du gibier local et de la pêche du jour. Quelques spécialités : les *tortelli* à l'ortie, le lièvre *alla cacciatora* et l'anguille.

MESOLA

Situé sur le Pô de Goro, le village fut fondé aux abords du bois de la Mesola, un des derniers témoignages des anciennes forêts qui longeaient le littoral adriatique pendant l'Antiquité. Son nom lui viendrait du latin *media insula*, indiquant sa position géographique : jusqu'au X^e siècle, à la place de l'actuelle Mesola, on trouvait encore la mer, et ce n'est qu'avec l'avancement de la côte que le village put se développer. Au XV^e siècle, la famille d'Este fit de ces terres une réserve de chasse et y construisit le château. En venant de Ferrara, une belle excursion de deux jours vous permettra de visiter l'Abbazia di Pomposa, Mesola, la forêt de Mesola, Goro et Gorino avec son phare.

ABBAZIA DI POMPOSA ★★

☎ +39 0533 719 110

À 12 km au sud de Mesola.

Église : tous les jours 9h-19h ; gratuit. Abbaye et musée : du mardi au dimanche 8h30-19h30 ; entrée 5 €, réduit 3 €.

Fondée au VI^e siècle, l'abbaye bénédictine de Pomposa est l'une des plus belles du nord de l'Italie. Elle connut un rayonnement exceptionnel du X^e au XII^e siècle grâce à sa bibliothèque et à son abbé Guido di Pomposa, qui encouragea l'invention de la transcription musicale moderne. L'église préromane est précédée d'un portique à trois arcs, à la décoration de briques, marbre et majoliques multicolores. Elle conserve un pavement de mosaïques et un magnifique ensemble de fresques du XIV^e siècle. À côté de l'église se dresse le clocher roman de 48 m, bâti en 1063.

CASTELLO DI MESOLA

Piazza Umberto I
☎ +39 339 193 5943
castellodimesola.it

Ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Entrée 4 €, réduit 2,50 €.

Le château de Mesola est un imposant complexe fortifié, érigé en 1578 sur ordre d'Alfonso II d'Este, dernier duc de Ferrara avant le déménagement de la famille à Modène. Il accueillait la cour à l'occasion des grandes battues de chasse dans la forêt de Mesola et était facilement joignable en remontant le Pô depuis Ferrara. Le bâtiment de plan carré présente quatre imposantes tours d'angle crénelées. Quelques salles ont conservé leurs décorations de fresques. Le château accueille le Museo del Bosco e del Cervo della Mesola (musée du Bois et du Cerf de Mesola).

CONNECTEZ-VOUS sur
petitfute.com



et partagez
VOS AVIS et BONS PLANS

OASI FARO DI GORINO 📷 ★

Séparée de la mer par une langue de sable, l'Oasi Faro di Gorino est un espace lagunaire de transition entre la terre ferme, les vallées et la mer. De Goro, descendez en longeant le bras homonyme du Pô. Une fois passé le village de Gorino, vous tomberez sur l'ancien phare Vecchia Lanterna du XIX^e siècle, utilisé à ce jour comme point d'observation sur la lagune. Poursuivez jusqu'à un embarcadère où un petit bateau vous déposera sur l'île de l'Amour. Au milieu de roseaux et d'herbes palustres, dans une atmosphère envoûtante, vous trouverez le phare de Gorino.

RISERVA NATURALE BOSCO DELLA MESOLA 📷 ★

Via dei Frassini, 24 ☎ +39 346 801 5015
www.parcodeltapo.it

Accès libre sur 100 ha, de mars à octobre, ma-ve-
sa et jours fériés, de 8h jusqu'à une heure avant
le coucher du soleil.

A quelques kilomètres de Mesola, la réserve naturelle du Gran Bosco della Mesola avec ses 1 058 ha est une immense forêt de plaine, couverte de dunes et de chênes verts. Avec de bonnes jumelles, on pourra observer des cerfs, des daims et de nombreux oiseaux sauvages. De fin mars à début novembre, des excursions sont organisées en bus électrique (maximum 8 passagers - 12 €), à travers la partie de la réserve fermée aux visiteurs, avec possibilité de croiser le cerf de la Mesola.

VOLANO 📷 ★

L'embouchure du Pô de Volano est un milieu naturel enchanteur. La petite réserve de l'Oasi di Canneviè est une zone humide saumâtre de 64 hectares, délimitée à ses extrémités par les deux grandes cabanes de marais, Canneviè et Porticino, anciennement destinées à entreposer les instruments de pêche. Elle abrite dans ses roseaux des oiseaux rares. Le panorama que l'on découvre à partir des observatoires d'où l'on observe les oiseaux est constitué des vallées de Comacchio, une des régions marécageuses les plus importantes d'Europe.

HOTEL RURALE CANNEVIÈ 📷 €€

Strada per Volano, 45
☎ +39 0533 719 014
www.oasicannevie.com

Fermé du 11 novembre au 28 février. Chambre
double de 73 € à 89 €. Petit déjeuner inclus.

Plongé dans le paysage silencieux du delta du Pô, non loin de Mesola, Goro et Gorino, cet hôtel saura séduire tous ceux qui apprécient le contact avec la nature et la paix immobile de la lagune. L'hôtel occupe un ancien « casone », une station de pêche et de marinage du poisson, et les anciennes maisons respectivement du chef de pêche et du gardien. 16 chambres élégantes et meublées à l'ancienne pour une adresse de grand charme. L'hôtel possède aussi un restaurant dont la cuisine est enracinée dans son terroir, avec des produits de la mer de première fraîcheur.

USPA 🍴 €

Piazza Libertà, 9
☎ +39 0533 999 817
www.podeltatourism.it/it/chi-siamo/ristorante-uspa

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et
de 18h à 23h. Carte : 20 € environ.

Non loin du port de Gorino, ce restaurant fera le bonheur des amateurs de poissons et de fruits de mer : les produits y sont d'une fraîcheur impeccable et l'on peut goûter ici tout ce qu'offre la nature environnante. Abondants plateaux de poissons grillés, spaghettis qui disparaissent sous la quantité des moules, antipasti de fruits de mer crus et cuits, et bien sûr l'incroûtable anguille. Tout y est bon, servi en portions généreuses, et dans la bonne humeur ! L'établissement propose aussi des pizzas pour ceux qui en auraient assez du poisson.

COMACCHIO

L'endroit est romantique : de l'eau, des petits ponts, des barques et le tout si minuscule au milieu des marais. On comprend que sa « grande sœur » Venise en fut jalouse en son temps. La ville a en effet été détruite au XVI^e siècle par la Sérénissime, qui voyait dans les riches commerçants de Comacchio et dans sa flotte une véritable épine plantée dans son flanc. On a donc dû tout reconstruire, pour retrouver l'authenticité de ce lieu intemporel où les clochers chantent pourtant tous en chœur à heure fixe... Les deux premiers week-ends d'octobre célèbrent la spécialité de la région, l'anguille. C'est également une fête gastronomique au sens large qui prend place dans le centre historique de la ville.

MANIFATTURA DEI MARINATI 📷 ★

Via Mazzini, 200 ☎ +39 0533 81742

Ouvert de mars à octobre de 9h30 à 12h30 et de 15h à 19h (le reste de l'année jusqu'à 18h). Fermé le lundi. Entrée 2 €.

Il ne s'agit pas d'un musée mais bien d'une usine en fonction d'octobre à décembre, destinée à la transformation de l'anguille. Elle s'articule en trois parties : la *calata* où arrivent les bateaux chargés d'anguilles et de poissons ; la *sala dei fuochi* (salle des feux), le cœur du complexe, avec ses 12 cheminées devant lesquelles les anguilles sont disposées ; la *sala degli aceti* (salle des vinaigres) où les tranches de poisson sont recouvertes de saumure (sel, eau, laurier, vinaigre) pour la marinade, mises dans des barils et des boîtes hermétiquement fermés.

MUSEO DELLE VALLI 🏛️

☎ +39 340 2534 267

www.vallidicomacchio.info

Départ de Comacchio-stazione Pesca Foce, de fin février à fin octobre à 9h, 11h, 15h, 17h. Billet 12 € ; réduit 9 €.

Ce musée à ciel ouvert se trouve à environ 10 km de Comacchio, en plein cœur du parc régional du delta du Pô. C'est un ensemble de canaux, de végétation, d'oiseaux, avec des petites constructions de pêcheurs (*casani*) remises à neuf et reconverties en musée pour certaines. On peut y faire un tour en bateau à la rencontre des hérons et des flamants roses. Quelques enjambées supplémentaires vous amènent à la péninsule voisine de Boscoforte où nidifient de nombreuses espèces rares. Le site des *Valli di Comacchio* peut aussi être exploré à vélo ou à pied.

TREPPONTI 📷 ★

Emblème de la ville, ce pont a été édifié en 1638 par l'architecte Luca Danese de Ravenne. Il se compose de cinq larges escaliers arqués. Sous les arcades confluaient autrefois cinq canaux (ils ne sont plus que trois aujourd'hui), les routes d'accès à Comacchio et les issues vers la mer. Devant le pont, l'ancienne poissonnerie occupe un bâtiment caractéristique datant lui aussi du XVII^e siècle et restauré à plusieurs reprises. Plus loin se trouve le Ponte degli Sbirri (« pont des Flics »), ainsi nommé en raison de sa proximité avec d'anciennes prisons.



Le Trepponti de Comacchio.

PARCO DELTA DEL PO - EMILIA ROMAGNA 📷

Corso Mazzini, 200
 ☎ +39 346 801 5015
 www.parcodeltapo.it

Du mardi au dimanche de 9h à 13h et de 14h30 à 18h30.

Centre d'information de l'ensemble du territoire du Parc du Delta du Pô. Pour tout savoir sur les musées, les manifestations, les réserves naturelles, les zones protégées et leurs modalités de visite. Le centre fournit des plans détaillés et des conseils pour construire son propre itinéraire de visite. Possibilité de réserver des visites guidées. Pensez au vélo pour partir à la découverte de cette nature préservée, et profitez des belles pistes cyclables qui sillonnent le parc.

PO DELTA TOURISM 🖱

Corso Mazzini, 136
 ☎ +39 0533 81302
 www.podeltatourism.it

Prix variable en fonction de l'excursion, à partir de 12 €.

Une association très professionnelle qui organise visites et excursions à la découverte du parc du Delta du Pô. Vous pouvez choisir entre la croisière en bateau, la balade à cheval, des randonnées à pied ou à bicyclette, ou bien accompagner les pêcheurs d'anguilles. Au départ de Goro, Gorino et Volano, des petits bateaux électriques traversent les roseaux du delta jusqu'à la mer, l'idéal pour l'observation des oiseaux. De Porto Garibaldi et Gorino, des bateaux plus grands longent le delta jusqu'à la mer et remontent en direction de l'île de l'Amour.

B&B AL PONTICELLO 🏠 €€

Via Cavour, 39
 ☎ +39 0533 31 40 80
 www.alponticello.it

Chambre double à partir de 85 €, petit déjeuner inclus. Parking sur réservation : 5 €/jour.

Ce Bed & Breakfast est installé dans une maison au bord de l'eau, à côté d'un des petits ponts qui font le charme de Comacchio. Les chambres et les appartements, tous aménagés dans des tonalités différentes, sont amples, lumineux et modernes. Les appartements sont, par ailleurs, parfaitement équipés. Petit déjeuner copieux, avec des gâteaux et autres douceurs maison. Demandez à vos hôtes des conseils pour organiser vos balades en pleine nature et vos excursions à vélo : amoureux de leur région, ils vous répondront avec enthousiasme.

LA COMACINA 🏠 €€

Via E. Fogli, 17/19
 ☎ +39 0533 311 547
 www.locandalacomacina.it

Chambre double à partir de 85 €, petit déjeuner inclus.

Le long du Canale Maggiore, une charmante petite structure comptant quatorze chambres très confortables, toutes de jaune et de bleu vêtues, avec TV et air conditionné. Et puis, comment ne pas être séduit par le fait de séjourner sur les rives d'un canal et de se repérer grâce à la barque bleue accostée devant l'entrée ? C'est sur cette même barque que l'on peut déjeuner ou dîner au restaurant de l'établissement proposant une bonne cuisine régionale. Petit déjeuner buffet avec gâteaux faits maison. Vélos mis gratuitement à disposition des clients.

AL CANTINON 🍴 €€

Via Muratori
 ☎ +39 0533 31 42 52
 www.alcantinon.com

Ouvert de 12h à 14h30 et de 18h à 23h. Carte : 30 € environ.

Il faut traverser un petit pont au-dessus du canal pour atteindre ce restaurant spécialisé dans les plats à base de poisson. Sur les quelques tables disposées à l'extérieur le long de l'eau, ou dans la grande salle couverte d'une charpente, on a l'embaras du choix entre les antipasti aux fruits de mer, le poisson cru, les spaghettis à l'encre de seiche, les fritures de poissons et calamars, et l'incontournable anguille de Comacchio, cuisinée avec des tagliolini, grillée ou frite. L'établissement propose aussi cinq chambres en Bed & Breakfast.

TRATTORIA DEL BORGO 🍴 €€

Via Muratori 51
 ☎ +3926628152
 www.trattoriadelborgocomacchio.com

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 15h30 et de 18h30 à 24h. Carte : 30 € environ.

Non loin des Trepponti, Marina et Oscar ont ouvert la Trattoria del Borgo dans l'ancienne maison de la grand-mère à la coquette façade rose. L'anguille de Comacchio y est cuisinée de toutes les façons : marinée, frite, en brochette, au bouillon, en boulettes... Notre préférence va au risotto all'anguilla, délicieux. La carte propose de nombreuses autres suggestions de la mer : des plats de pâtes aux fruits de mer, des fritures de poissons, des antipasti chauds et froids. Service agréable mais un peu lent. Réservez conseillée les jours fériés.

LIDO DI VOLANO

Le littoral ferrarais compte sept *lidi* (lidos) et le Lido di Volano, avec sa grande pinède, offre le cadre naturel le mieux préservé. C'est aussi la localité située le plus au nord du littoral de Comacchio. Le Lido di Volano tient son nom d'une ramification du cours du Pô. Sa proximité du delta fait que la nature y est particulièrement belle. Les plages regardent vers le grand delta du Pô et la Sacca di Goro. Aujourd'hui, ce lido intact est doté d'un port touristique à proximité du pont sur le Volano. De par sa position un peu isolée et exposée au vent et aux courants marins, le Lido de Volano est le centre de référence pour le kite-surfing et le windsurf.

LA BARACCA €€

Via Volano Centro, 42
 ☎ +39 0533 35 52 47
 www.labaracca.net

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h à 14h et de 19h à 22h. Carte : 35 € environ.

Ce restaurant se trouve à l'intérieur d'un ancien oratoire du XVIII^e siècle, dans un cadre verdoyant. La grande salle sous la charpente, décorée de vieux objets, dégage une atmosphère chaleureuse et un peu surannée. On y élabore une cuisine à base de poissons et de fruits de mer à la fraîcheur garantie. Les plats sont d'une grande simplicité - ce serait pêcher que de dénaturer ces produits de qualité par un excès d'appâts ! A essayer absolument, le *risotto all'anguilla*. Même si l'endroit est un peu difficile à trouver, il mérite le détour.

LA ZANZARA €€

Via per Volano, 52
 ☎ +39 0533 35 52 36
 www.ristorantelazanzara.com

Du mercredi au dimanche de 11h à 14h et de 19h30 à 21h30. En juillet et en août, uniquement le soir. Carte 40 € environ.

Situé au milieu des marais du delta et relié à la route principale par un petit pont en bois, ce restaurant occupe le bâtiment d'une ancienne station de pêche qui semble flotter sur l'eau. À l'intérieur, une petite salle à l'ambiance intime, agrémentée d'une grande cheminée, accueille au maximum 24 personnes pour une cuisine locale et raffinée à base de poisson. Les plats à base d'anguille sont délicieux. Derrière la maison, un petit sentier au milieu des rosiers offre la possibilité d'une belle randonnée. Magnifique, tant pour la cuisine que pour la situation.

LIDO DELLE NAZIONI

Lido delle Nazioni est la localité la plus sportive des *lidi ferraresi*, grâce surtout à son grand lac artificiel à côté des plages où se tiennent des cours de canoë et de voile. Pour des vacances bien-être, on y trouve un centre thermal moderne, comprenant également des zones de détente. Pour ceux qui s'intéressent à l'histoire, au Lido delle Nazioni, il est possible de visiter la Cabane de Giuseppe Garibaldi, où le héros des deux mondes en fuite se réfugia avec sa femme Anita, mourante, le 3 août 1849 et qui, chaque année, devient le cadre d'une reconstitution historique suggestive du *Débarquement de Garibaldi*.

HÔTEL LA BUSSOLA €

viale Lungomare Itala, 22
 ☎ +39 0533 37 95 58
 hotel-bussola.com

Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner inclus.

Cet hôtel se situe au bord de la mer et dispose de 24 chambres à la décoration plutôt simple, mais propres et au confort correct. Elles sont équipées de tv, climatisation, minibar et wifi gratuit. Certaines disposent également d'une terrasse. Le restaurant de l'hôtel, ouvert tous les jours midi et soir, propose des spécialités à base de viande et de poisson. Également un bar américain. Bon rapport qualité-prix au vu de l'emplacement face à la mer et agréable point de chute pour partir à la découverte des *lidi* de Ferrare et de Comacchio.

LA BARACCHINA €

Via del Lago 4
 ☎ +39 0533 37 00 93

Ouvert de mars à octobre, horaires variables selon la saison, en été ouvert tous les jours. Carte : 25 € environ.

Avec ses chaises de jardin et ses tables blanches en plastique sous la grande toile, ou bien ses banquettes en bois à l'extérieur, l'endroit ne paie pas de mine. Pourtant, l'enseigne a très bonne réputation auprès des locaux qui s'y retrouvent pour déguster l'une des excellentes fritures de poissons proposées au menu. L'ambiance y est conviviale et bon enfant, le personnel est souriant et cordial. On y trouve également du risotto et du poisson cuit au feu de bois, à accompagner d'un petit vin blanc sans prétentions. Lieu très fréquenté, parfois un peu d'attente.

PORTO GARIBALDI

Né comme village de pêcheurs, Porto Garibaldi a été le premier établissement balnéaire de la côte, mais a en partie conservé sa vocation d'origine : le matin, les bateaux de pêche chargés de poissons reviennent s'amarrer le long du port-canal de Porto Garibaldi où poursuivent jusqu'à Comacchio. Car la localité maritime se trouve à l'embouchure d'un canal qui relie la mer à la lagune de Comacchio et à l'arrière-pays jusqu'à Ferrare. Elle se caractérise par des constructions basses qui renforcent cet aspect de village côtier. Sur le port-canal se tiennent chaque année des manifestations, telles que la Fête de la Madone de la mer en juin, avec sa procession de bateaux décorés.

RISTORANTE MILANO

DA PIERINO 🍴 €€

Via Ugo Bassi, 7

☎ +39 053 332 7179

www.milanodapierino.it

Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 14h et de 19h30 à 22h. Carte : 45 € environ.

Depuis 1980, cette institution propose exclusivement une cuisine à base de poisson ; son mot d'ordre : la fraîcheur et la qualité des produits. Les plats sont ceux de la tradition, avec des *antipasti* de produits de la mer crus ou cuits, des pâtes aux *vongole* (coquillages) et au homard, des poissons grillés, frits et cuits au four. Service courtois et attentionné, qui pourra vous guider dans le choix des plats et du bon cru. Réservation fortement conseillée. Une valeur sûre.

BED&BREAKFAST ANNY 🏠 €

Via Calatafimi 48

☎ +39 349 06 20 506

www.bed-breakfastanny.com

Chambre double à partir de 55 €. Petit déjeuner inclus.

Ce B&B est né d'une envie de sa propriétaire d'offrir l'hospitalité aux voyageurs et de faire partager son amour du territoire du Delta du Pô. Dans une jolie maison aménagée avec soin, à deux pas de la plage, elle propose trois chambres aux tons pastel : deux avec une salle de bains partagée, la troisième possédant sa propre salle de bains. Petit déjeuner gourmand avec des pâtisseries locales et des confitures faites maison, servi dans le jardin ombragé par beau temps. Vélos mis à disposition des clients. Une petite adresse pleine de charme.

VILLA BELLINI 🏠 €€

Via Nizza, 57

☎ +39 320 96 23 512

www.revillabellini.it

Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus.

À côté du port, cette belle villa du XIX^e siècle propose quatre chambres lumineuses et dotées de tout confort, avec tv, wifi gratuit, minibar et climatisation. Chaque chambre possède son propre style et sa décoration, de la chambre « Retro », au mobilier ancien, à la chambre « Passion », rouge et moderne. La villa est plongée dans un grand parc arboré, avec solarium et bain à remous. Un parking gratuit et des vélos sont mis à disposition des hôtes. La structure propose aussi un appartement, idéal pour des séjours plus longs en famille.

La province de Ravenne comprend des reliefs variés allant des zones d'altitude de l'arrière-pays aux douces plaines riches en vergers qui rejoignent l'Adriatique. Vers l'est, le littoral arbore de magnifiques pinèdes ombrageant les plages, comme celle de San Vitale au nord de Ravenne, de Classe et de Cervia au sud. Ravenne, ville fascinante aux évocations byzantines, est le centre artistique et culturel de la province. Ses monuments ornés de mosaïques sont uniques, parmi les plus beaux de l'architecture paléochrétienne. Le territoire est également riche de découvertes intéressantes, comme Faenza, centre de la faïence aux rues bordées de palais, et Brisighella, qui fait partie des plus beaux villages d'Italie. Sur la côte, les Lidi Ravennati offrent aux amateurs de farniente en bord de mer leurs longues plages de sable fin.

PROVINCE DE RAVENNE



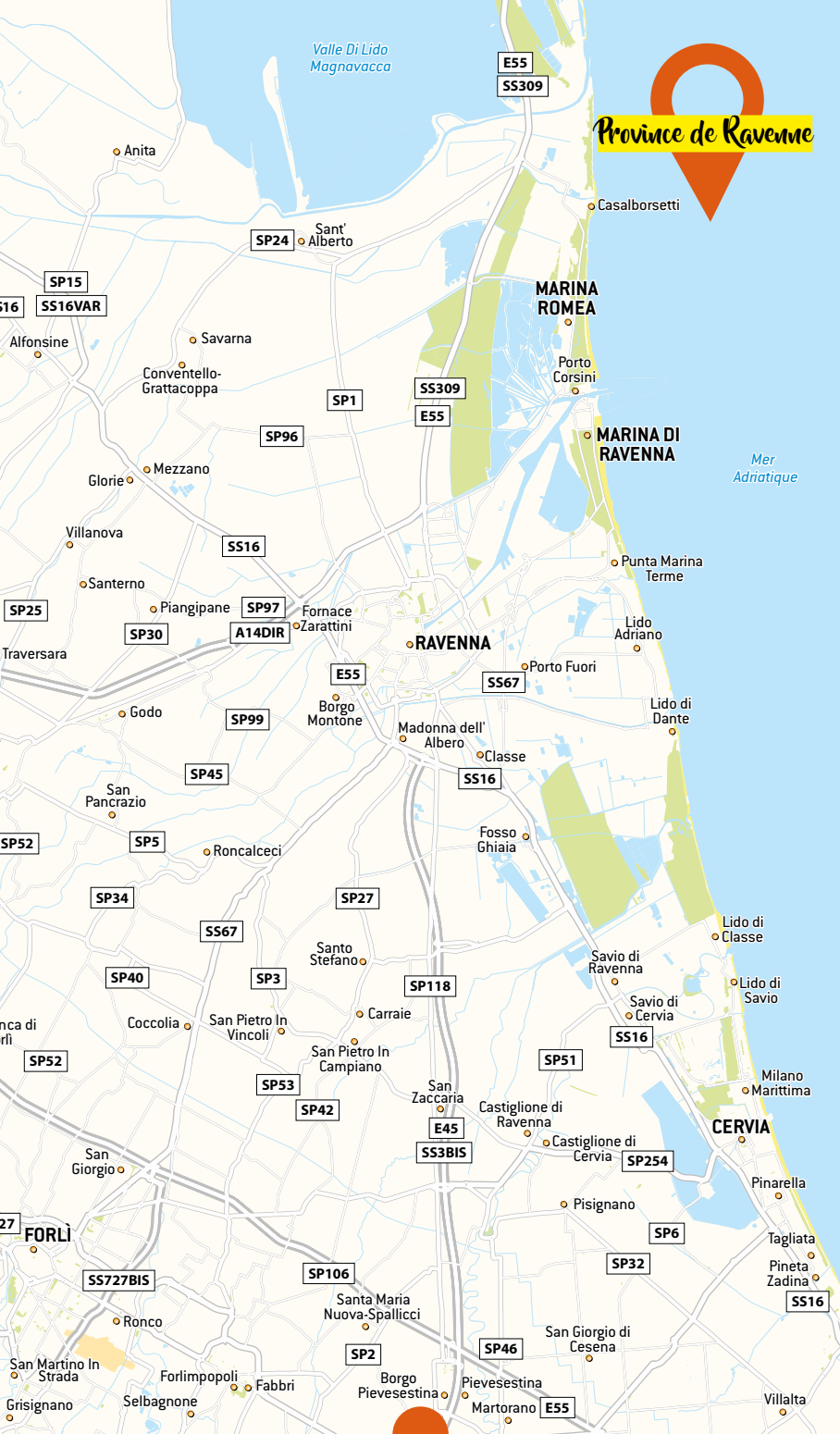
*Parco Regionale
Delta del Po*
*Biotopi e Ripristini
Ambientali di Medicina
e Molinella*

*Bosco della
Frattona*

*Parco Regionale
Vena del Gesso
Romagnola*

10 KM

136



Province de Ravenne

MARINA
ROMEA

MARINA DI
RAVENNA

RAVENNA

CERVIA

FORLÌ

● ● RAVENNE ET SES ENVIRONS

139

Cité à l'atmosphère tranquille et agréable, Ravenne cache bien son jeu : derrière les sobres façades de brique de ses monuments se cachent des mosaïques aux couleurs chatoyantes, parmi les plus belles d'Italie. La ville mérite au moins une visite d'une journée. Pour un panorama encore plus complet, il faut se rendre à Classe, l'ancien port de Ravenne, où se trouve le site archéologique et l'une des plus belles basiliques paléochrétiennes. Plus au sud, Cervia est le centre d'une autre richesse de la province : l'or blanc de ses salines, qui est récolté ici depuis des lustres. Enfin, l'arrière-pays révèle de bonnes surprises, des bourgs médiévaux et des localités offrant un melting-pot architectural d'une grande beauté.

RAVENNE ★★★★★

139

Ses monuments ornés de mosaïques sont uniques, parmi les plus beaux de l'architecture paléochrétienne, et ils méritent au moins une visite d'une journée. Pour un panorama encore plus complet, il faut se rendre à Classe, l'ancien port de Ravenne, où se trouve le site archéologique et l'une des plus belles basiliques paléochrétiennes.

FAENZA ★★

149

Située à 31 km de Ravenne et à 50 km de Bologne, Faenza est la capitale de la céramique. Cette cité peut être le point de départ pour la visite des villes voisines, Brisighella, Casola Valsenio, Bagnacavallo, Ravenna, mais aussi pour la découverte des belles collines qui l'entourent.

BRISIGHELLA ★

152

A une quinzaine de kilomètres de Faenza, Brisighella, remarquable village situé sur sa colline à 115 m d'altitude, se détache harmonieusement dans le paysage. Son centre médiéval est très bien préservé, ce qui en fait l'un des plus beaux villages d'Italie.

BAGNACAVALLO

153

CERVIA

153

● ● LIDI RAVENNATI

157

A partir de Ravenne, la côte Adriatique est ponctuée de stations balnéaires qui s'étendent jusqu'à Cervia. Construites principalement à la moitié des années 1950 avec l'essor du tourisme de masse, elles s'animent l'été, quand elles sont envahies par les vacanciers en recherche de relaxation et de divertissements. Si Milano Marittima est devenu le *lido* à la mode, Marina di Ravenna est célèbre pour ses plages et sa *movida*, Marina Romea pour ses dunes de sable et son atmosphère plus calme, Lido di Classe pour sa belle pinède. Dans tous les *lidi ravennati*, les plages libres se font de plus en plus rares. Les plages sont organisées en « *bagni* », des établissements balnéaires qui proposent chaises longues et parasols (service payant), douches, toilettes et bar-restaurant. Les « *bagni* » organisent souvent des activités sportives ou des soirées dansantes au clair de la lune.

157

MARINA ROMEA

158

MARINA DI RAVENNA

RAVENNE ★★★★★

Ville au charme discret et à l'agréable animation, Ravenne cache des sites paléochrétiens uniques au monde qui font la fierté de la ville et qui sont inscrits à l'Unesco. Disséminés dans le centre historique, ses monuments aux façades de briques d'une élégante sobriété révèlent, une fois le pas de la porte franchi, des mosaïques aux couleurs vives et aux ors chatoyants, dont les regards impassibles des figures ont vu défiler les siècles. Ces mosaïques des V^e et VI^e siècles sont l'œuvre de deux écoles qui se sont succédé : l'école gréco-romaine, caractérisée par l'attention portée aux paysages et au naturalisme de la représentation, et l'école byzantine où les personnages aux traits schématisés apparaissent sur des fonds d'or.

Histoire

À l'époque romaine, Auguste fit construire à Ravenne le port de Classe où il fit équiper une puissante flotte. Cet événement marqua pour des siècles l'orientation de la ville, résolument tournée vers la Méditerranée orientale. En 402, Honorius l'éleva au rang de capitale de l'Empire romain d'Occident à la place de Milan, trop exposée aux attaques terrestres des barbares. La cité continua d'être siège impérial jusqu'à la chute de l'Empire romain d'Occident en 476. À partir de 493, elle devint la capitale du royaume des Ostrogoths. Ici commença sa période de gloire : de 493 à 526, la ville accueillit la cour de Théodoric. Le palais impérial fut embelli et devint le siège du roi. Le christianisme arien des Ostrogoths insuffla à la création artistique une extraordinaire vitalité. Ravenne atteignit ensuite son apogée sous Justinien

qui, vers la moitié du VI^e siècle, l'élut capitale de l'Italie byzantine. C'est à ce moment qu'apparut le chef-d'œuvre architectural de San Vitale. Mais l'ensablement inexorable du port de Classe entraîna l'isolement de la cité. De 1441 à 1509, Ravenne entra dans l'orbite vénitienne. Au centre de Ravenne, la piazza del Popolo présente deux colonnes érigées sur le modèle de la piazza San Marco à Venise. À l'époque, sur l'une d'elles figurait le lion de saint Marc, et sur l'autre la statue de saint Apollinaire, patron de Ravenne. Quand la ville fut restituée au pape en 1509, le lion fut remplacé par saint Apollinaire et sur la colonne à côté apparut la statue de saint Vitale.

Tourisme

La visite des principaux monuments de Ravenne fait l'objet d'un billet groupé qui donne accès à cinq monuments : la basilique San Vitale, le mausolée de Galla Placidia, le baptistère néonien, la basilique Sant'Apollinare Nuovo et le Museo Arcivescovile. Billet valable cinq jours, d'une valeur de 10,50 €. Plus d'informations sur : www.ravennamosaici.it.

Un autre billet groupé existe pour la Domus dei Tappeti di Pietra, le musée Tamo et la cripta Rasponi (7 €).

Enfin, les monuments de l'ancien port de Classe possèdent eux aussi leur propre billet groupé, comprenant le site archéologique, le musée Classis Ravenna et la basilique Sant'Apollinare in Classe (10 €).



Ravenne.

ANTICO PORTO DI CLASSE 📷 ★

Via Marabina, 7 ☎ +39 0544 478100 - Bus n° 4 au départ de la gare ferroviaire de Ravenna.
www.anticoportoravenna.it

Tous les jours de 10h à 18h (fermé en hiver).
Entrée 5 €, combiné musée Classis et basilique 10 €.

Inauguré fin juillet 2015 et occupant une surface d'environ 10 000 m², le site archéologique de l'Antico porto di Classe (Ancien port de Classe) correspond à la zone portuaire de la ville antique de Classe, réalisée au début du V^e siècle quand Ravenna devint la capitale de l'Empire romain d'Occident. Le site comprend un certain nombre d'entrepôts construits sur les bords d'un canal et donnant sur une rue pavée, ce qui permet aux visiteurs d'avoir une vision d'ensemble sur le plan des routes et les bâtiments portuaires de l'époque.

BASILICA DI S. APOLLINARE IN CLASSE 🏛️ ★★

Via Romea sud ☎ +39 0544 473 569 - Bus 4 en face de la gare ferroviaire de Ravenna.

Tous les jours 8h30-19h30, dimanche 13h-19h30.
Entrée 5 €, combiné mausolée de Théodoric et musée National 10 €.

La basilique fut érigée dans la première moitié du VI^e siècle ; le campanile cylindrique date, quant à lui, du X^e siècle. L'édifice est l'unique vestige de la ville de Classe, l'ancien port de Ravenna. Divisée en trois nefs par des colonnes en marbre, elle est superbe et mérite amplement le détour. L'arc triomphal et l'abside sont ornés de magnifiques mosaïques du VI^e siècle représentant, entre autres, saint Apollinaire faisant paître ses brebis au milieu d'un pré fleuri.

BASILICA DI SAN VITALE ✝️ ★★

Via Argentario, 11 ☎ +39 0544 541 688
www.ravennamosaici.it

Tous les jours de 9h à 19h de mars à octobre, et de 10h à 17h le reste de l'année. Entrée 10,50 € (billet combiné).

Cette basilique à la forme octogonale fut érigée en 525 et consacrée en 548 sous l'empereur Justinien. L'intérieur est d'une surprenante beauté grâce, en particulier, à ses superbes mosaïques. On notera l'étonnant dynamisme de la composition dans les scènes du *Sacrifice d'Abraham* et d'*Abel* et *Melchisédech*, au-dessus des arches ; plus figés, du côté droit l'empereur Justinien et sa suite font face à l'impératrice Théodora et ses servantes. Dans l'abside, un *Christ en gloire*. La basilique fait partie des monuments les plus importants de l'art paléochrétien italien.

BASILICA DI SANT'APOLLINARE

NUOVO 🏛️ ★★

Via di Roma 52

☎ +39 0544 541 688

www.ravennamosaici.it

Tous les jours de 9h à 19h de mars à octobre, et de 10h à 17h le reste de l'année. Entrée 10,50 € (billet combiné).

Cette église, dont les mosaïques n'ont rien perdu de leurs couleurs éclatantes, a été construite à la fin du V^e siècle par l'empereur Théodoric. Les superbes mosaïques visibles de part et d'autre de la nef centrale représentent deux processions : à droite, une file de saints martyrs partant du palais de l'empereur et aboutissant au Christ béniissant ; à gauche, des saintes martyres conduites par les Rois mages, quittant le port de Classe pour aboutir à la Vierge à l'Enfant.

BATTISTERO DEGLI ARIANI 🏛️ ★

Vicolo degli Ariani

☎ +39 0544 543724

turismo.ra.it/ita/Scopri-il-territorio/Arte-e-cultura/Patrimonio-Unesco/Battistero-degli-Ariani

Tous les jours de 8h30 à 16h30. Entrée : 2 €.

Ancien lieu de culte des Ariens, une hérésie qui affirmait que la nature du Christ n'était pas complètement divine. Construit sous Théodoric au VI^e siècle, l'édifice présente une forme octogonale avec des absidioles. Comme les autres monuments, il possède de très belles mosaïques, notamment un *Baptême du Christ* dans sa coupole. L'arianisme, une doctrine théologique condamnée lors du premier concile de Nicée en 325 et qualifiée comme hérésie, continua à s'imposer en Orient et parmi les peuples germaniques jusqu'au VI^e siècle.

CHIESA

DI SAN FRANCESCO ✝️

Piazza San Francesco, 1

☎ +39 0544 33256

Ouvert de 7h à 12h et de 15h à 19h (18h en hiver). Entrée gratuite.

C'est dans cette église romane du X^e siècle, radicalement remaniée au XVIII^e siècle, que furent célébrées les funérailles de Dante en 1321. Au cours de son histoire, l'église a été régulièrement surélevée à cause de l'affaissement du sol de Ravenna depuis l'Antiquité. Le plan originel de la basilique se trouve d'ailleurs à 3,6 m en dessous du niveau de la route. Par une fenêtre située sous l'autel majeur, on aperçoit la crypte du X^e siècle dont le sol d'origine est constamment submergé par l'eau, ce qui n'empêche pas d'en admirer les mosaïques.



La basilique de San Apollinare Nuovo.

© FLAVIO VALLENARI



CLASSIS RAVENNA 🏛️

Via Classense 29
 ☎ +39 0544 473 717
 classisravenna.it

*Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 18h.
 Entrée 7 €, combiné site archéologique et basilique 10 €.*

Inauguré en 2018, ce Museo della Città e del Territorio (« musée de la ville et du territoire »), installé dans une ancienne sucrerie, complète la visite du site archéologique du port de Classe. Parcours didactique présentant l'histoire de Ravenne et de son territoire, de l'époque étrusque au Moyen Âge. Les objets découverts lors des fouilles illustrent en particulier les liens étroits que Ravenne entretenait avec la mer, en particulier à la fin de l'Antiquité, lorsque son port est devenu l'un des plus importants de la Méditerranée.

DOMUS DEI TAPPETI DI PIETRA 📷 ★

Via Barbiani, 7
 ☎ +39 0544 32512
 www.domusdeitappetidipetra.it

Ouvert de mars à octobre de 10h à 18h30, sinon 17h. Entrée 4 €, combiné avec musée Tamo et Cripta Rasponi 7 €.

Ce site archéologique est parmi les plus importants en Italie. Il s'agit d'un palais byzantin du VI^e siècle dont le sol se trouve aujourd'hui à 3 m en dessous du niveau de la route. On y accède par l'église Sant'Eufemia (XVIII^e siècle). On y voit des mosaïques polychromes aux motifs géométriques et floraux, parmi lesquels *La Danse des génies des saisons* et *Le Bon pasteur*, dont la représentation, debout la main sur la hanche, diffère de celle classique chrétienne.

MAUSOLEO DI GALLA PLACIDIA 📷 ★★

Via Argentario, 22 ☎ +39 0544 541 688
 www.ravennamosaici.it

Tous les jours de 9h à 19h de mars à octobre, et de 10h à 17h le reste de l'année. Entrée 10,50 € (billet combiné).

Le mausolée a été construit entre 425 et 450 par l'impératrice Galla Placidia, fille de Théodose I^{er}. C'est un édifice en croix grecque dont l'extérieur dépouillé et de dimensions très modestes contraste avec le faste de la décoration intérieure. On y admire les plus anciennes mosaïques de Ravenne. Les voûtes en berceau des quatre bras sont ornées de motifs floraux, tandis que la coupole centrale présente un ciel étoilé. Plusieurs saints, et un Bon Pasteur au-dessus de l'entrée.

BATTISTERO NEONIANO [DEGLI ORTODOSI] ★

Piazza Duomo 1
 ☎ +39 0544 541 688

www.ravennamosaici.it

Tous les jours de 9h à 19h de mars à octobre, et de 10h à 17h le reste de l'année. Entrée 10,50 € (billet combiné).

Construit au V^e siècle, il tient son nom de l'évêque Néone qui l'orna de superbes mosaïques aux accents dorés. Il est aussi appelé baptistère des Orthodoxes pour le distinguer du baptistère des Ariens. De forme octogonale à quatre absidioles, il est couvert d'une coupole ornée en son centre de la scène du baptême du Christ, entouré des douze apôtres. À côté, la cathédrale (XVIII^e siècle) possède un campanile des X^e et XI^e siècles et un ambon du VI^e siècle.



© GIMAS - SHUTTERSTOCK.COM

PROVINCE DE RAVENNE

© PISA PHOTOGRAPHY - SHUTTERSTOCK.COM

MAUSOLEO DI TEODORICO 📷 ★

Via Delle Industrie, 14 ☎ +39 0544 68 40 20
Ouvert tous les jours de 8h30 à 19h, jusqu'à
16h30 en hiver. Entrée 4 €, combiné musée
National et basilique 10 €.

Érigé par Théodoric vers 520, le mausolée se dresse isolé à l'extérieur du centre historique. On utilisa pour sa construction des pierres de taille énormes, assemblées sans liant. L'édifice est constitué de deux étages : l'inférieur est de plan décagonal ; le supérieur est circulaire et il est surmonté par un dôme taillé d'une seule pièce dans la pierre d'Istrie, de 11 mètres de diamètre. A l'intérieur, un bassin servait de sarcophage pour Théodoric. Le monument a la particularité d'être le seul de Ravenne inscrit à l'Unesco qui soit sans mosaïques.

MUSEO D'ARTE DELLA CITTA DI RAVENNA 🏛️

Via di Roma, 13 ☎ +39 0544 482 356
www.museocitta.ra.it
Ouvert de 9h à 18h, jusque 21h le vendredi.
Dimanche et jours fériés de 11h à 19h. Fermé le
Lundi. Entrée 9 €.

La pinacothèque se trouve dans l'ancien monastère des Canonici Lateranensi, qui présente un cloître Renaissance et la Loggetta Lombardesca, élégant portique à deux niveaux d'arcades face aux jardins publics. Elle conserve des peintures des écoles romagnole, émilienne, toscane et vénitienne, allant du XIV^e au XVI^e siècle. A voir en particulier, une *Crucifixion* de Lorenzo Monaco et, parmi les sculptures, la statue funéraire de Guidarello Guidarelli, réalisée en 1525 par Tullio Lombardo.



Mausoleo di Teodorico.

MUSEO ARCIVESCOVILE 🏛️

Piazza Arcivescovado 1
☎ +39 0544 541688
Tous les jours de 9h à 19h de mars à octobre, et
de 10h à 17h le reste de l'année. Entrée 10,50 €
[billet combiné].

Situé au premier étage de l'ancien palazzo dell'Arcivescovado, ce musée possède des objets de grande valeur provenant en partie de l'ancienne cathédrale paléochrétienne, remplacée par un édifice du XVIII^e siècle. On y trouve des vestiges lapidaires, de l'orfèvrerie, et surtout la *cattedra di Massimiano* (chaire de Maximien), œuvre d'artistes alexandrins du VI^e siècle, considérée comme l'une des plus importantes sculptures en ivoire de tous les temps. La *cappella di sant'Andrea* présente, quant à elle, de superbes mosaïques du VI^e siècle.

MUSEO NAZIONALE DI RAVENNA 🏛️

Via San Vitale, 17
☎ +39 0544 543724
turismo.ra.it/ita/Scopri-il-territorio/Arte-e-cultura/
Musei-gallerie/Museo-Nazionale-di-Ravenna
Ouvert de 8h30 à 19h30. Fermé lundi. Entrée 6 €,
billet combiné mausolée de Théodoric et basilique
10 €.

Le musée national de Ravenne est installé dans l'ancien monastère bénédictin à côté de la basilique de San Vitale. C'est un musée archéologique et d'arts appliqués : il conserve des pièces de l'époque romaine et paléochrétienne retrouvées lors de fouilles dans la région de Ravenne (stèles funéraires, bas-reliefs, sarcophages, monnaies) ainsi qu'une collection d'objets en ivoire (coffrets, couverture d'évangéliste) et des icônes crétoises et vénitiennes allant du XVI^e au XVIII^e siècle.

MUSEO TAMO (TUTTA L'AVVENTURA DEL MOSAICO) 🏛️ ★

Via Rondinelli, 2
☎ +39 0544 213 371
www.tamoravenna.it

Ouvert du lundi au vendredi de 10h à 18h30.
Entrée 4 €, combiné Cripta Rasponi et Domus dei Tappeti di Pietra 7 €.

Situé à l'intérieur de l'église San Nicolò (XIV^e siècle), le musée propose un intéressant parcours à la découverte de l'art de la mosaïque et de son histoire. Votre billet vous donne également accès à la cripta Rasponi qui, avec l'agréable jardin suspendu, constitue l'unique vestige du palais de la famille Rasponi. Cette demeure du XVII^e siècle a été remplacée par le palais de la Province, bâti en 1925 en style néo-romantique avec des motifs de style byzantin.

PINETA DI CLASSE 📷

Au sud de Ravenne, comprise entre les localités de Classe et Cervia, s'étend la pinède de Classe, une forêt de 900 ha caractérisée par une végétation typiquement méditerranéenne de pins parasols et de chênes verts, avec des clairières, des prairies sèches et des marécages. Les parties les plus intéressantes et préservées sont celles d'Ortazzo, d'Ortazzino et de l'embouchure du fleuve Bevano. Des pistes cyclables permettent de la parcourir à vélo. Pour des visites guidées s'adresser à : Centro Visite Cubo Magico Bevanello, tél. +39 335 5632818.

TOMBA DI DANTE ALIGHIERI 🏛️ ★

Via Dante Alighieri, 9
☎ +39 0544 215 676

En saison estivale, tous les jours de 10h à 18h, samedi et dimanche de 10h à 19h. De 10h à 16h le reste de l'année.

Le plus grand poète italien arriva à Ravenne en 1317 et y mourut en 1321. L'édicule de style néo-classique construit en 1780 abrite son ancienne tombe surmontée d'un bas-relief sculpté par Pietro Lombardo en 1483 et représentant le poète absorbé dans sa lecture. Dans le jardin sur la droite, une petite butte indique l'endroit où la dépouille de Dante fut cachée durant la Seconde Guerre mondiale pour la protéger de la destruction et du vol. Au mois de septembre a lieu la commémoration de la mort de Dante Alighieri, avec un don d'huile toscane sur sa tombe.

OFFICE DU TOURISME 📷

Piazza San Francesco, 7
☎ +39 0544 35404
www.turismo.ravenna.it

En haute saison, tous les jours de 8h30 à 19h (9h30-17h30 dimanche). Sinon tous les jours 8h30-18h (dimanche 10h-16h).

Vous y trouverez toutes les informations utiles pour organiser votre séjour à Ravenne et dans les environs : plan de la ville, horaires des musées et monuments, brochures, agenda des événements... Vous pourrez également vous y procurer la Romagna Visit Card qui vous donne droit à l'entrée gratuite à 55 sites culturels des provinces de Ravenne, Forlì-Cesena, Rimini et Ferrara, et qui offre également des réductions et des avantages sur 70 sites et activités touristiques pour un coût total de 20 €. Elle est valable durant toute l'année civile.

EXCLUSIVE HOTEL

RESIDENCE LA REUNION €€ 📶 🌐

Via Corrado Ricci, 29 ☎ +39 0544 212 949
www.lareunion.it

A partir de 80 € l'appartement. Petit déjeuner inclus.



Bien situés dans le centre historique de la ville, les appartements distribués sur les différents étages offrent les services et commodités d'une maison. Ils sont personnalisés avec les meubles et objets de la famille provenant de leurs voyages à travers le monde. Une idée originale et réussie qui leur attribue un cachet particulier. Les appartements sont indépendants et dotés d'une cuisine bien aménagée, insérée harmonieusement dans le décor. Les services sont ceux de l'hôtellerie.

START ROMAGNA

Face à la gare ferroviaire

☎ +39 0544 689 911

www.startromagna.it

Ticket bus urbain : 1,30 € (zone 1) - 2,10 € (zone 2).

Billet 1 jour : 3 € (zone 1) - 5,50 € (zone 3).

De la mi-avril à la fin août, une navette de bus relie la gare des trains de Ravenna à Punta Marina et Marina di Ravenna, en faisant un arrêt à tous les *bagni* du bord de mer. Courses toutes les 30 minutes. C'est une excellente solution pour éviter le trafic routier, notamment si vous pensez vous rendre à Marina di Ravenna le week-end. Start Romagna est la société de transports publics de la Romagne (provinces de Ravenna, de Rimini et de Forlì-Cesena). Lignes et horaires sur le site Internet ou via l'application gratuite pour smartphone Moovit.

A CASA DI PAOLA SUITE- BED AND BREAKFAST €€

Via Paolo Costa, 26

☎ +39 0544 39 425

www.alamaisonravenna.it

Chambre double de 75 à 110 €, petit déjeuner compris.

Cette ancienne demeure rénovée en 2009, à la façade pastel, se trouve dans le centre historique, tout en restant accessible en voiture. Elle propose deux chambres doubles et un studio, aménagés avec beaucoup de soin. Dans les espaces communs, beau mobilier d'époque, nombreux cadres, vieux lustres, objets décoratifs et bibliothèque bien fournie. On profite aussi du magnifique jardin avec véranda. Des vélos sont mis à la disposition des hôtes. Une adresse charmante et intime.

PALAZZO GALLETTI ABBIOSI €€

Via di Roma, 140 ☎ +39 054 431 313

www.palazzogallettiabbiosi.it

A partir de 80 € la chambre double avec petit déjeuner.



© PALAZZO GALLETTI ABBIOSI

Le Palazzo Galletti Abbiosi est situé dans le centre historique devant la Basilica di Sant'Apollinare Nuovo et à deux pas du théâtre Dante Alighieri. Cette ancienne demeure du XVIII^e siècle a su conserver son charme historique tout en offrant confort et modernité à ses hôtes. Les espaces sont lumineux et accueillants et leur sobriété se marie parfaitement à l'élégance du lieu. On peut choisir entre chambres et appartements selon le type de séjour et la plupart des fenêtres donnent sur l'adorable cloître de la demeure. Petit déjeuner buffet copieux et de qualité.

B&B CASA MASOLI €€

Via Girolamo Rossi, 22

☎ +39 335 609 9471

www.casamasoli.it

Chambre double entre 70 et 130 €, petit déjeuner inclus. Climatisation, télévision, wi-fi.

Les chambres sont au troisième étage de cette belle demeure du XVIII^e siècle, située dans le centre historique. Le mobilier ancien, les lits à baldaquin, les tentures et les tapis recouvrant les murs, tout l'aménagement a été étudié et choisi avec soin : loger à la Casa Masoli, c'est un peu faire un voyage dans le temps et renouer avec l'histoire de cette demeure historique. Les chambres offrent, par ailleurs, une vue superbe sur les toits et les clochers de la ville. Une chambre possède un accès direct à la cour intérieure. Excellent rapport qualité-prix.

CAPANNETTI €€

Vicolo Capannetti, 19/A

☎ +39 0544 67588

www.capannetti.it

Chambre double 70 €. Petit déjeuner inclus.

Ce B&B possède un charme à la fois discret et immédiat, celui d'un petit havre de paix aménagé avec amour et générosité par sa propriétaire Claudia, qui se plie en quatre pour ses hôtes. Il se trouve dans une ruelle silencieuse du centre historique et propose de jolies chambres, simples et accueillantes. Plusieurs petits jardins verdoyants vous plongent dans une atmosphère bucolique et reposante. Le petit déjeuner, délicieux, est à base de produits frais et locaux, en grande partie biologiques. Bref, on se sent ici comme chez soi.

CAPPELLO 🏠 €€

Via IV Novembre, 41
 ☎ +39 0544 219 813
 www.albergocappello.it

Chambre simple 110-190 €, double 130-200 €.

De grand standing, cette magnifique demeure nobiliaire du XVII^e siècle compte seulement sept chambres et suites, toutes aménagées dans un style différent. Très lumineuses et spacieuses, elles combinent élégance et modernité des équipements, ainsi qu'une atmosphère très cosy. Toutes les chambres ont la TV satellite, l'air conditionné, le téléphone et un minibar, ainsi que l'accès à Internet gratuit. L'accueil est professionnel et chaleureux et les services sont nombreux. L'établissement possède également un restaurant et une cénôthèque bien fournie.

VILLA SANTA MARIA IN FORIS 🏠 €€

Via Pasolini, 61
 ☎ +39 0544 212 163
 www.villaforis.it

A partir de 130 € la chambre double.

Villa Santa Maria in Foris est plus qu'un hôtel : c'est une superbe résidence dans le centre historique de Ravenne qui réussit à offrir à la fois une ambiance chaleureuse et élégante qui se marie parfaitement à un style raffiné. Son aménagement a été confié aux bons soins du designer Alvin Grassi, qui a pensé chaque espace et chaque objet afin de créer un lieu unique et inoubliable, tout à la fois confortable et fonctionnel. Une belle adresse en plein cœur de Ravenne.

RESORT BIKE ON 🏠 €€

Via G. Pascoli, 21
 ☎ +33 9 71 081 328
 bike-on-resort-ravenna.hotelmix.it

Studio / appartement à partir de 70 €. A partir de 45 € pour une personne.

Situés dans un ancien couvent du XVIII^e siècle entièrement rénové, ces neuf appartements, simples et charmants, dotés de tous les équipements modernes, constituent un excellent point de chute à proximité du centre historique. Plusieurs ont une vue sur les jardins et sur une cour privative, silencieuse et arborée, meublée de transats et de parasols pour profiter des beaux jours. Et pour partir à la découverte du patrimoine unique de Ravenne, quoi de mieux que d'enfourcher les vélos mis à disposition des hôtes par la structure ?

ENOTECA CA' DE VEN €

Via Corrado Ricci, 24
 ☎ +39 0544 30163
 www.cadeven.it

Tous les jours de 11h à 14h30 et de 18h à 22h30. Fermé le lundi. De 10 à 25 €.



Le long d'une des rues les plus fréquentées du centre historique se trouve la Ca' de Ven, en italien *casa del vino* (la maison du vin), un lieu chaleureux où habitués et touristes se retrouvent dans une ambiance joyeuse et décontractée. Installée dans une bâtisse datée de 1542, elle présente un cadre magnifique, avec une succession de vastes salles évoquant tour à tour une ancienne pharmacie aux hautes étagères en bois, un jardin couvert et un chais avec ses barriques. Au menu : des pâtes, des grillades ou une *piadina* accompagnée d'un bon verre de vin.

ANTICA BOTTEGA DI FELICE 🍴 €

Via Ponte Marino 23/25 ☎ +39 0544 240 170
 www.anticabottegadifelice.com

Ouvert du lundi au samedi le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 22h30. Menu unique à 12 €.

En 1968, Felice Malpassi, fils d'agriculteurs, ouvre un magasin alimentaire à Ravenne avec la volonté de promouvoir les produits de sa terre romagnole. Aujourd'hui, ce sont Giordana et Roberto, un couple de passionnés, qui ont repris l'enseigne et font partager leur amour de la cuisine et des produits authentiques. Ce magasin qui fait traiteur dispose également d'un espace de restauration où l'on déguste des plats typiques de la cuisine locale. A signaler : la *piadina* et les pâtes faites maison, les plateaux de charcuteries et de fromages.

© ENOTECA CA' DE VEN

PROVINCE DE RAVENNE

OSTERIA L'ACCIUGA €€

Viale Baracca, 74 ☎ +39 0544 212 713
www.osterialacciuga.it
 Ouvert de 12h30 à 14h30 et de 19.30 à 22h30. Fermé dimanche soir et lundi. Carte : 35 € environ.



© OSTERIA L'ACCIUGA

En entrant dans cette *osteria*, on se retrouve à bord d'un sous-marin, avec ses hublots et son bar revêtu de plaques d'acier de couleur rouille. On y déguste des plats délicieux à base de poisson, cuisinés par le chef Matteo Salbaroli qui, après avoir fait le tour du monde et écumé les cuisines de Sidney à Miami, est revenu dans sa région natale. Le menu change tous les jours car il dépend de ce qui a été pêché le matin même. Il comporte généralement plusieurs propositions de poissons et de produits de la mer crus ou cuits, dans des assiettes élaborées.

PASSATELLI 1962 🍴 €

Via Ponte Marino, 19
 ☎ +39 0544 215 206
www.osteriapassatelli.it
 Ouvert tous les jours le midi de 12h à 15h et le soir de 19h à 23h. Carte : 20 € environ.

Un restaurant installé dans un vieux cinéma du XIX^e siècle, ce n'est pas courant ! Ici, les tables ont envahi toute la salle, jusqu'à l'estrade devant l'écran et, par beau temps, elles débordent en terrasse. On y savoure une excellente cuisine romagnole : des *passatelli*, bien sûr, mais aussi des pâtes faites maison et des plateaux de charcuteries et de fromages de qualité (notez que les *piadine* servies en accompagnement sont payantes !). L'établissement organise parfois des projections, spectacles, concerts et soirées avec DJ.

OSTERIA DEL TEMPO PERSO 🍴 €€

Via Gamba, 12 ☎ +39 0544 21 53 93
www.osteriadelttemperso.it
 Ouvert de 19h30 à 23h. Le week-end et les jours fériés ouvert également à midi. Carte 40 €.

A proximité de la basilique San Vitale, cette élégante adresse propose une cuisine romagnole créative, avec un menu qui change tous les deux mois afin de garantir la fraîcheur et la saisonnalité des produits. Si la cuisine est davantage tournée vers la mer, les propositions de terre et végétariennes ne manquent pas. En entrée, on hésitera entre les crevettes en pâte kadaïf, le tartare d'oursin ou les *passatelli* au bouillon de crustacés. En plat, fritto misto ou carré de porcelet. Pains et desserts préparés quotidiennement, et excellente cave.

CUCINA DEL CONDOMINIO 🍴 €

Via Guglielmo Oberdan, 36 ☎ +39 327 680 3847
www.cucinadelcondominio.it

Min. 15 €. Ouvert tous les jours de 10h à 20h (samedi et vendredi jusqu'à 23h). Fermé le lundi.

Légèrement décentrée par rapport au centre historique, cette adresse est à connaître absolument pour découvrir et déguster les pâtes faites maison et ses différentes spécialités. A l'entrée de ce local de petite taille, chaleureux et décoré avec goût, une belle exposition de pâtes fraîches accueille le client. De savoureuses recettes cuisinées avec des produits, dont la qualité se note dans les différentes propositions du menu varié, peuvent être consommées sur place, commandées pour être emportées ou être livrées à domicile, que demander de plus ?

RISTORANTE MARCHESINI 🍴 €€

Via Mazzini, 2/6 ☎ +39 0544 212 309
www.ristorantimarchesini.com

Ouvert du lundi au samedi midi et soir, le dimanche uniquement le midi. Entre 20 et 30 €.

Au rez-de-chaussée, on achète les produits du terroir et, en attendant de pouvoir les cuisiner soi-même, on file au bar de l'établissement (le M-Eat Corner) pour un plat du jour accompagné d'un bon verre de vin, ou bien au premier étage pour déguster des mets raffinés préparés par le chef dans une salle spacieuse et moderne. Menu à la carte très appétissant, avec les traditionnels *passatelli* et *cappelletti*, mais aussi un large choix de plats de viandes et de poissons avec leurs accompagnements gourmands. Très fréquenté par les groupes de touristes.

TRATTORIA AL CERCHIO 🍴 €€

Via Cerchio, 13

☎ +39 0544 217 396

trattoria-al-cerchio.business.site

Ouvert du lundi au samedi de 12h à 15h et de 19h à 23h, le dimanche uniquement à midi. Repas autour de 35 €.

Un peu à l'écart de l'agitation du centre historique, une petite adresse discrète et accueillante qui sert une cuisine régionale de qualité (testez le *baccalà alla polenta*, un délice !) à base de produits frais. Les plats sont simples mais savoureux, les pâtes et les desserts sont préparés maison et les cuissons sont maîtrisées. Le tout s'accompagne parfaitement d'un bon cru régional. Le menu du déjeuner présente un bon rapport qualité-prix. Enfin, l'accueil du personnel est, en quelque sorte, à l'image de la cuisine : généreux et authentique.

ANNAFIETTA 🍴

Via Giuliano Argentario, 21

☎ +39 348 9375250

www.annafietta.it

Ouvert tous les jours de 9h à 19h30.

Ravenne est qualifiée de *città del mosaico* (ville de la mosaïque) et ce savoir-faire se perpétue de nos jours dans des écoles de la ville et auprès d'artistes contemporains. Si l'envie de vous essayer à l'art de la mosaïque vous titille, passez donc acheter au poids de quoi vous lancer définitivement dans cette magnifique forme d'expression artistique et vous inspirer des quelques objets de décoration qui ornent la vitrine. La boutique organise également des cours d'initiation à l'art de la mosaïque tous les vendredis et samedis.

FAENZA ★★

C'est à partir du XV^e siècle, sous la seigneurie des Manfredi, que la ville connaît une longue période de prospérité et d'expansion. Les Manfredi lancent un vaste programme urbanistique qui donnera à Faenza son visage actuel, avec quatre rues principales qui convergent sur une place centrale embellie de portiques. Tout autour se déclinent de beaux palais et la cathédrale du XV^e siècle. Ville dynamique, Faenza est reconnue internationalement comme la patrie de la céramique, à tel point que le mot "faïence", dérivé du nom de la ville et désignant une terre cuite vernissée, se diffuse en Europe dès le XVI^e siècle. Aujourd'hui encore, la ville compte de nombreux ateliers ainsi que le musée international de la céramique.

MUSEO INTERNAZIONALE DELLE CERAMICHE 🏛️ ★

Viale Baccarini, 19 ☎ +39 0546 697 311

www.micfaenza.org

D'avril à octobre, du mardi au dimanche de 10h à 19h, le reste de l'année de 10h à 16h (17h30 le week-end). Entrée 10 €.

Le musée expose des céramiques de toutes les époques et de tous les pays. Depuis les faïences de la Renaissance italienne jusqu'aux céramiques précolombiennes, certaines remontent à la Préhistoire tandis que d'autres sont récentes, œuvres de Chagall, Léger, Matisse, Picasso et Rouault. Le 18 janvier 2020 a été inaugurée une nouvelle section consacrée à la céramique de l'Égypte et du Proche-Orient. L'institution organise également des expositions temporaires.



Piazza del Popolo, Faenza.



LES 100 KM DEL PASSATORE

Cent kilomètres séparent Faenza de Florence en Toscane. On peut les parcourir en empruntant la Faentina (SS302), la route panoramique qui, suivant le cours du fleuve Lamone, traverse les Apennins et ses pittoresques villages de montagne. La beauté de cette route est mise en valeur lors des « 100 km del Passatore » (Le Passatore était le surnom d'un célèbre bandit romagnol de la moitié du XIX^e siècle, une sorte de Robin des Bois local), une compétition internationale de course à pied qui a lieu le dernier week-end de mai. Départ de Florence, arrivée sur la place principale de Faenza où les participants sont accueillis avec *vino sangiovese*, *piadina* et musique !

OFFICE DU TOURISME

Voltone Molinella, 2
☎ +39 0546 252 31
www.prolocofaenza.it

Horaires variables suivant la saison. Ouvert tous les jours de mai à septembre.

Non loin de la gare ferroviaire et du musée international de la céramique, l'office de tourisme vous fournira la liste complète des ateliers et boutiques de céramique à Faenza et dans les environs, où vous pourrez voir et acheter des pièces artisanales. Et bien sûr, toutes les informations utiles à l'organisation de votre séjour dans la ville ainsi que dans la province de Ravenne : plans et brochures, calendrier des événements et des expositions, horaires des musées, visites guidées, adresses de logements et de restaurants...

ADAGIO B&B €€

Corso Matteotti, 56
☎ +39 338 167 3124
www.adagiofaenza.com

Ouvert toute l'année. Chambre double à partir de 60 €. Petit déjeuner inclus.

Ce magnifique Bed and Breakfast, situé dans un palais historique, propose deux chambres vastes et lumineuses, aux plafonds décorés de fresques, meublées dans le respect de la tradition locale. L'établissement met aussi à disposition de ses hôtes une cuisine, des bicyclettes et un parking privé. Quand le temps le permet, le petit déjeuner, composé de douceurs faites maison, est servi dans le jardin, un véritable havre de verdure et de paix. Un endroit de charme à deux pas du centre historique de Faenza, et un accueil souriant et généreux.

AGRITURISMO LA SABBIONA €€

Via di Oriolo, 10
☎ +39 0546 642 142
www.lasabbiona.it

A partir de 40 € par personne, petit déjeuner inclus. Piscine, climatisation, vélos. Menus à partir de 25 €.

Situé sur une colline aux portes de Faenza, cet agriturismo permet de profiter du calme de la campagne sans renoncer à la possibilité de visiter les centres artistiques de la province. Chambres doubles et mini-appartements tout confort, rénovés dans le respect des traditions rurales. Au restaurant de l'agritourisme et sur réservation, menus copieux composés de plats typiques de la gastronomie romagnole pour un prix démocratique. Le domaine produit également un très bon vin : goûtez l'Albana en blanc et le Sangiovese en rouge.

LOCANDA DELLA FORTUNA €€

Via San Mamante, 136 ☎ +39 0546 642 318
www.locandafortuna.it

A partir de 72 € la chambre double. Petit déjeuner inclus. Ouvert d'avril à octobre.

Immergée dans un paysage de douces collines, cette jolie maison de campagne propose six chambres et une suite, aménagées dans un style rustique très soigné, avec poutres apparentes et carrelage traditionnel de *piastrelle* en terre cuite. L'été, on profite du jardin, de la terrasse ombragée où l'on prend le petit déjeuner, et surtout de la piscine face au magnifique panorama. L'agritourisme possède aussi son restaurant qui sert des plats de la tradition élaborés avec les produits du domaine, l'huile d'olive et le vin de la maison.

B&B MANFREDI €€

Via Sarti, 18
☎ +39 0546 660 370
www.casamanfredi.com

Chambre double de 110 € à 140 €.

Dans une petite rue de Faenza, au calme malgré la proximité du Duomo et du musée international de la Céramique, ces deux appartements de charme peuvent accueillir jusqu'à quatre personnes. Il suffit de lever les yeux et d'admirer les plafonds aux massives poutres de bois pour être plongé des siècles en arrière, dans le passé de cette ancienne demeure au cœur de la ville. Mobilier d'époque pour rester dans le thème, et quelques traces de décorations peintes. Les appartements disposent également d'une petite cour privative agréable.

CHIOSCO DEL TONDO ☞ €

Via G. da Oriolo, 24
☎ +39 0546 24884

Ouvert de 9h à 21h30, sauf le samedi. 7 €.

Il s'agit d'une *baraccina della piadina*, un kiosque où l'on peut commander une *piadina* délicieusement tiède et farcie de mille façons différentes. Ces établissements, caractéristiques de la région romagnole, sont parfaits pour assouvir un petit creux sur le pouce. Au Chiosco del Tondo, on peut consommer sa *piadina* sur place, installé sur les longues banquettes ou les chaises de jardin en plastique, dans le cadre arboré du parc citadin Tondo, ou bien l'emporter. C'est juste délicieux ! A dix minutes à pied du centre historique.

PIZZERIA 'O FIORE MIO ☞ €

Via Mura S. Marco, 4/6
☎ +39 0546 667 915
ofioremio.it

Ouvert tous les jours et les jours fériés le midi de 12h à 14h30 et le soir de 19h à 24h. Pizzas de 8 à 15 €.

A l'entrée du centre historique, cette pizzeria est réputée pour la qualité de ses ingrédients, toujours frais et fournis par des petits producteurs locaux. Un grand soin est également apporté à la pâte, élaborée à partir de farines biologiques de qualité et mise à lever entre 24 et 48 heures, ce qui lui confère légèreté et digestibilité. Le tout est arrosé d'un filet d'huile d'olive extravierge savamment sélectionnée. Bref, rien n'est laissé au hasard ! A accompagner d'un bon vin de la région ou d'une bière artisanale pour faire comme les Italiens.

MARIANAZA ☞ €€

Via Torricelli, 21
☎ +39 0546 681461
www.marianaza.com

Ouvert midi et soir. Fermé mardi et mercredi en basse saison, mercredi et dimanche en haute saison. Carte 20 €.

Cet établissement constitue une vraie institution car il s'agit du plus vieux restaurant de la ville, en fonction depuis le début du XIX^e siècle. C'est ici que se rencontraient les poètes et les artistes de Faenza. On y sert une cuisine romagnole typique, avec des plateaux de charcuteries et de fromages accompagnés de *piadine*, des *primi* avec des pâtes faites maison et des *secondi* avec des viandes grillées au feu de bois, car l'adresse demeure avant tout carnivore. Cadre rustique, ambiance conviviale et décontractée et personnel accueillant.

OSTERIA DELLA SGHISA ☞ €€

Via G. M. Emiliani, 4/
☎ +39 0546 668 354
www.osteriadellasghisa.com

Du lundi au vendredi le midi et le soir à partir de 19h (le samedi seulement le soir). Fermé le dimanche. Carte 25 €.

La *sghisa*, en dialecte romagnol, cela signifie la grosse faim. Et cette osteria constitue à coup sûr un endroit parfait pour assouvir un bel appétit ! Située derrière la cathédrale, elle dispose de deux salles voûtées au sous-sol, baignées d'une lumière tamisée. Si elle se revendique romagnole, la cuisine n'hésite pas à sortir des carcans pour proposer des assiettes inventives et joliment dressées : *cappelletti* frits, raviolis farcis au canard, poisson accompagné d'une boule de glace au fenouil sur au menu. On y vient aussi pour boire un verre en fin de soirée.

OSTERIA LA BAITA ☞ €€

via Naviglio 25/c ☎ +39 0546 215 84
www.labaitaosteria.it

Ouvert tous les jours sauf dimanche et lundi. Compter environ 30 €.

Située dans le centre historique, c'est l'une des adresses les plus appréciées de la ville. Une réputation qui se maintient depuis des années grâce à la provenance et à la qualité des denrées utilisées. L'entrée du restaurant est caractéristique car l'établissement a préservé son décor d'épicerie d'origine avec son point de vente au détail de charcuterie, fromages et produits du terroir. Une cuisine de tradition avec ses pâtes et ses gnocchis maison et où les plats de viande et de poisson sont savamment traités. Difficile de ne pas succomber aux gâteaux maison.



BRISIGHELLA ★

Ce bourg médiéval est l'un des plus beaux villages d'Italie. Ses origines remontent à la fin du XIII^e siècle, lorsque Maghinardo Pagani, *condottiere* de la Romagne médiévale (aussi mentionné par Dante dans *La Divine Comédie*), construit une tour fortifiée sur une colline, autour de laquelle se développe le bourg. Superbement préservé, il s'étend au pied de trois pignons rocheux sur lesquels se dressent ses monuments : la Rocca, le sanctuaire du Monticino et la Torre dell'Orologio. Dans le village, la via degli Asini (rue des ânes) était un bastion défensif d'où les soldats repoussaient les envahisseurs, avant d'être parcourue par les ânes se rendant aux carrières de gypse voisines.

ROCCA 📷 ★

Ouvert uniquement le week-end, également du mardi au vendredi en juillet-août. Ticket combiné avec le Museo Ugonia 3 €.

La Rocca surgit sur l'une des trois collines qui dominent Brisighella. Érigée au XIV^e siècle par la famille Manfredi de Faenza, elle se compose de deux tours cylindriques et d'une enceinte fortifiée. C'est un bel exemple d'architecture militaire entre Moyen Âge et Renaissance. De la Rocca, on peut emprunter un sentier qui mène à un autre éperon rocheux, dominé par la *Torre dell'Orologio*. La tour faisait partie de fortifications du XIII^e siècle. Reconstruite en 1850 avec l'horloge, elle est un excellent point d'observation sur le bourg et les collines alentours.

CORTE DEI MORI 🏠 €€

Via Valpiana, 4

☎ +39 0546 86489

www.cortedeimori.it

Chambre double de 80 à 115 €, petit déjeuner compris. Piscine.

A 7 km de Brisighella, cet agriturismo propose quatre chambres confortables, aux couleurs des quatre saisons. L'endroit est superbe, idéal pour ceux qui aiment concilier séjour au contact de la nature et visites de bourgs médiévaux et de villes d'art dont la région abonde. Avec en prime une piscine en balcon face aux contreforts majestueux des Apennins ! Le domaine produit également du vin et élève porcs et agneaux, que l'on retrouve à la table du restaurant, avec des viandes grillées au feu de bois et du jambon cru, le tout accompagné d'un bon merlot.

OSTERIA

DEL GUERCINORO 🍴 €€

Piazza Marconi, 7

☎ +39 0546 80464

Ouvert tous les soirs sauf le mardi. Ouvert également le dimanche midi. Compter 25 à 35 €.

Hôte et véritable artisan du goût, Franco vous guidera à la découverte des saveurs raffinées d'une cuisine simple qui met en valeur la qualité des ingrédients utilisés, tous provenant de petits producteurs locaux. La carte change régulièrement au gré des saisons et des produits disponibles, mais privilégie les produits de la terre : légumes, pâtes, fromages, salaisons et viandes à la cuisson impeccable. De plus, l'endroit est plein de charme, avec sa salle voûtée de pierre, sa coquette petite façade et son atmosphère chaleureuse et authentique. A ne pas manquer.



Vue sur Brisighella.

RISTORANTE CANTINA DEL BONSIGNORE 🍴 €€

Via Recuperati, 4/a
☎ +39 0546 81 889

www.cantinadelbonsignore.com

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Le mercredi, ouvert uniquement le soir. Fermé le mardi.
Carte 25 € environ.

Ce restaurant occupe l'ancienne cave voûtée d'un palais du XVI^e siècle dans le centre historique. La légende raconte que son propriétaire accueillait dans sa cave les malades et les déshérités de Brisighella. Il fut ainsi appelé le « bon seigneur », *Bonsignore*, nom de l'établissement depuis son ouverture en 1993. Cuisine traditionnelle savoureuse, de terre et de mer. L'œnothèque propose également 200 étiquettes de vins locaux, italiens et internationaux.

TERRA DI BRISIGHELLA 🏰

Piazzetta Porta Gabolo, 8
☎ +39 0546 81103

www.brisighello.net

Ouvert tous les jours sauf le lundi de 9h30 à 12h30 et de 16h à 19h.

Brisighella est célèbre pour la production d'une huile d'olive extra-vierge de qualité, à l'arôme intense et équilibré, le Brisighello, qui bénéficie d'une dénomination d'origine protégée (DOP). Dans cette boutique gourmande, vous pourrez acheter l'huile de Brisighella, mais aussi des produits du terroir : confitures, fromages, vins de la région et condiments pour pâtes et *bruschette*. Ce n'est certes pas donné, mais les produits sont de qualité ; l'idéal pour ramener un souvenir gourmand de ses vacances. A deux pas de la Via degli Asini.

BAGNACAVALLO

Avec son centre historique préservé et ses demeures anciennes, Bagnacavallo est un petit joyau architectural. Son nom si singulier, « le bain du cheval », lui viendrait d'une source thermale qui aurait guéri le cheval de l'empereur Tibère. La ville constitue une halte agréable de quelques heures sur la route entre Faenza et Ravenne. Le centre historique, riche en édifices des XVII^e et XVIII^e siècles, s'articule autour de la piazza della Libertà au cachet médiéval. Le vicolo degli Amori est une ruelle pittoresque. Enfin, la magnifique piazza Nuova, bâtie au XVIII^e siècle comme marché pour les bouchers et les poissonniers, présente une harmonieuse forme ovale entourée de portiques.

OSTERIA DI PIAZZA NUOVA 🍴 €€

Piazza Nuova, 22 ☎ +39 0545 63647
www.osteriadipiazzanuova.it

Du mardi au samedi le midi de 12h à 14h15 et le soir de 19h30 à 22h30. Le dimanche uniquement le soir. 25-30 € par pers.

Dans le cadre suggestif de la piazza Nuova, ce restaurant présente le décor et l'atmosphère typiques de l'auberge romagnole, avec en plus l'élégance du service et la présentation raffinée des plats. Au menu, une cuisine du terroir respectant la saisonnalité des produits, avec quelques touches de créativité, comme pour ces côtes d'agneau croustillantes au radicchio aigre-doux et mayonnaise à la pistache. Tout est rigoureusement fait maison, des pâtes aux desserts. Excellent choix de vins de Romagne. A la belle saison, agréable terrasse sous les arcades de la place.

CERVIA

La légende raconte que, pour échapper aux chasseurs, un cerf de la pinède du littoral se serait agenouillé devant saint Bassano, évêque de Lodi. Ce cerf serait à l'origine du nom de Cervia ainsi que de son emblème représentant un cerf doré agenouillé. Autre symbole de la cité : la Torre San Michele, érigée au XVII^e siècle pour protéger la ville et son or blanc, le sel, des attaques des pirates. L'histoire de Cervia a toujours été liée à celle des salines, dont l'exploitation et le commerce remontent à l'époque étrusque. La ville possède également un centre historique agréable avec quelques sites de grand intérêt historique. L'été, sa mer bleue, ses plages de sable fin et sa pinède ombragée attirent des foules de vacanciers.

SALINA DI CERVIA 🌊 ★

Via Bova 61
☎ +39 0544 973040

www.atlantide.net/salinadicervia

Ouvert de 15h30 à 20h30. Ouvert de fin mars à début novembre. Adulte : 3 €. Enfant : 2 €.

Les 827 ha de salines peuvent être découverts à pied, à vélo ou en bateau. Le parc comporte l'établissement de production industrielle du sel et l'ancienne saline Camillone où l'on continue à récolter le sel de manière traditionnelle. Elle est la seule saline à avoir survécu à la réorganisation de la production du sel en 1959, lorsque les petites salines à gestion familiale furent remplacées par de grands bassins de collecte et que la récolte du sel devint mécanisée. Les marais salants hébergent beaucoup d'espèces d'oiseaux, parmi lesquels des flamants roses.

MUSA-MUSEO DEL SALE  

Via Nazario Sauro 24
 ☎ +39 0544 977592
 musa.comunecervia.it

Ouvert le week-end de 15h à 19h. De fin mai à début septembre tous les jours de 20h30 à 23h30. Gratuit.

Le musée du sel retrace une partie très importante de l'histoire de la ville. Inauguré en 2004, il occupe les salles du Magazzino Torre, un ancien dépôt de sel construit en 1691 et magnifiquement restauré. La constitution de la collection exposée au musée débute dans les années 1980 quand le « salinaro » [collecteur de sel] Agostino Finchi, aidé par un groupe de passionnés, commence à rassembler des objets liés à l'histoire de la saline. Géré par des vieux « salinari », cet incroyable musée raconte aux visiteurs l'histoire de la collecte du sel à Cervia, au travers d'images, d'objets anciens, d'instruments de travail et de documents divers. Les outils exposés sont encore utilisés de nos jours dans la saline Camillone, section à ciel ouvert du musée qui est toujours en activité. En été, le musée y organise des activités de récolte du sel à l'ancienne ouvertes au public. Enfin, une section expose d'anciennes mosaïques provenant de l'église San Martino du VI^e siècle, et les restes d'un navire remontant aux IV^e-VI^e siècles.

► **Donnant sur le canal de Cervia**, le Magazzino Torre est un splendide exemple d'architecture industrielle. Juste en face, on peut voir le dépôt Darsena, construit en 1712 et aujourd'hui utilisé pour l'organisation d'événements culturels. À côté du dépôt Darsena, on trouve le piazzale dei Salinari, une place en forme de quadrilatère au centre de laquelle on voit la fontaine « Il tappeto sospeso », inaugurée en 1997 à l'occasion du tricentenaire de la fondation de la nouvelle ville de Cervia.

CAMPING ADRIATICO  €

Via Pinarella, 90
 ☎ +39 0544 71537
 www.campingadriatico.net

Ouvert de mi-avril à mi-septembre. De 6,60 € à 11,30 € par adulte, de 10,50 € à 17,70 € l'emplacement.

Au sud de Cervia et à proximité de la plage, ce camping familial est un vrai centre de vacances. 300 emplacements ombragés, deux piscines dont une peu profonde pour les petits (accès payant), ping-pong, aire de jeux pour enfants, restaurant, pizzeria, bar, supermarché, location de vélos. Sanitaires propres et bien entretenus. Les bungalows sont bien équipés et disposent d'une petite terrasse et d'une aire de barbecue pour certains. Possibilité de louer une caravane ou une tente palafitte, sur pilotis au-dessus d'une véranda dotée d'un frigo.

CAMPING SAFARI  €

Viale Titano, 130
 ☎ +39 0544 987 356
 www.campingsafari.it

Ouvert de fin avril à mi-septembre. 11 € par personne en haute saison, 17 € l'emplacement.

Ce camping se trouve à proximité du centre de Pinarella, à côté de la pinède et de la mer. Il se compose de 300 emplacements pour tentes et caravanes à l'ombre des platanes, et propose de nombreux services : restaurant, bar avec wifi gratuit, supérette, lavoir, aire de jeux pour les enfants. Sanitaires bien tenus. Animations prévues un soir par semaine pour les enfants. Le camping possède aussi sa plage privée, que l'on atteint en traversant la pinède sur 200 m, avec parasols mis gratuitement à la disposition des campeurs et chaises longues payantes.

HÔTEL MANUELA  €€

Viale Italia 41
 ☎ +39 054 471 334
 www.hotelmanuela.it

Chambre double à partir de 88 €. Petit déjeuner inclus. Wifi gratuit.

Un hôtel sans cachet particulier, situé dans un bâtiment impersonnel, mais à l'accueil chaleureux et disposant de tous les équipements modernes. Les cinquante chambres sont propres et fonctionnelles, et la plupart d'entre elles possèdent une terrasse. Très bien situé, non loin de la gare ferroviaire de Cervia, son atout principal est qu'il se trouve à 50 m de la mer. Il est possible de bénéficier de la formule all-inclusive, avec repas au restaurant de l'hôtel et accès à une plage privée avec chaises longues, parasols ainsi qu'à une zone lounge.

HÔTEL RONCHI  €€

Lungomare G. Deledda, 26
 ☎ +39 0544 971076
 ronchihotel.com

Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner inclus.

Face à la mer, cet hôtel entièrement rénové rappelle par ses couleurs et son style une maison provençale. Mobilier de bois clair, parquets, bouquets de fleurs séchées, miroirs et bibelots : les chambres et les espaces communs ont été aménagés avec soin. Toutes les chambres possèdent un balcon et certaines ont vue sur la mer. Possibilité d'opter pour la demi-pension ou la pension complète au restaurant de l'hôtel qui propose plusieurs menus de poissons et de viandes. La formule all-inclusive garantit en plus l'accès à plusieurs plages privées conventionnées.

VILLA DEL MARE SPA RESORT 🏠 €€€

Lungomare G. Deledda, 84

☎ +39 0544 971 200

www.villadelmarespa.com

Chambre double à partir de 100 €. Petit déjeuner inclus.

Cet hôtel de grand luxe au bord de la mer propose des chambres amples et élégantes, meublées dans les tonalités de blanc. Toutes disposent d'une terrasse avec vue sur mer (vue latérale pour les chambres Comfort). Les suites sur le toit de l'hôtel possèdent même leur propre piscine ! Les autres clients pourront toutefois profiter des deux autres piscines situées au 2^e étage, à côté du bar panoramique. L'hôtel possède également une plage privée, un restaurant et un spa.

OSTERIA DELLE MURA 🍴 €

Via Savonarola 13

☎ +39 0544 970136

osteriadellemura.it

L'hiver, ouvert midi et soir, et fermé les mardis et mercredis. L'été, ouvert tous les soirs. Carte : 25 € environ.

Petit restaurant très accueillant dans le centre de Cervia, à côté de la cathédrale. Les spécialités : les *cappelletti* à la truffe, les gnocchis à l'ortie et les viandes grillées au feu de bois, à accompagner d'une bonne bouteille de vin de la région. Plateaux d'antipasti bien garnis pour commencer le repas, composés de charcuteries, fromages et légumes grillés. Une adresse très conviviale, où savourer une cuisine sans chichis dans une atmosphère décontractée. Belle terrasse en été. Une alternative goûteuse aux restaurants de poisson du coin.

SENAPE - LABORATORIO DEL GUSTO BURGER 🍴 €

Corso Mazzini 2

☎ +39 327 934 6382

www.senapercervia.com

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 18h à 23h. Carte : 10 € environ.

L'enseigne propose des hamburgers gastronomiques tout simplement savoureux. Les carnivores mordront à pleines dents dans la viande juteuse de qualité, agrémentée de sauce et de condiments soigneusement sélectionnés, le tout accompagné de pommes frites rustiques. Les amateurs de poissons et les végétariens y trouveront aussi leur bonheur. Également des croquettes et des boulettes de viande et fromage à avaler avec une bonne pression. Personnel accueillant et disponible.

AL PORTO 🍴 €€

Lungomare D'Annunzio 2

☎ +39 0544 971 823

www.alportoristorante.com

Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Carte : 35 € environ.

Situé devant le port, un restaurant où poissons et fruits de mer sont rois. Le chef Andrea s'est donné pour mission de sublimer ses produits sans en dénaturer les qualités gustatives par un excès de condiments et d'accompagnements. Du minimalisme culinaire, pourrait-on dire, mais qu'on ne s'y trompe pas : les plats sont recherchés, la présentation est très élégante. Au menu, plusieurs propositions en cru et en cuit (tartares et sashimis de poissons et crustacés, plateaux de fruits de mer), des pâtes et risottos, des poissons grillés au sel de Cervia, etc.

DALLA DINA 🍴 €€

Lungomare D'Annunzio 6

☎ +39 0544 913315

www.ristorantedalladina.it

Ouvert de 12h à 15h et de 19h à 23h. Carte : 30 € environ.

Depuis 1963, ce restaurant est une véritable institution dans la ville. Idéalement situé devant le port touristique, il est plébiscité tant par les vacanciers que par les locaux et on y trouve toujours du monde. Mais l'ambiance reste nonchalante et le personnel demeure cordial et professionnel. La carte balaie toutes les spécialités du coin, de l'assiette d'antipasti de la mer aux moules à la tomate, de la friture de poisson aux spaghettis aux fruits de mer, du poisson grillé au feu de bois au filet de bar au sel de Cervia (délicieux !).

OSTERIA SETTECENTRO 🍴 €€

Via XX Settembre, 37

☎ +39 393 9794484

www.settecentro.it

Ouvert uniquement en fin de semaine, vendredi soir, samedi midi et soir et dimanche midi. Carte : 35 € environ.

Une très belle adresse dans le centre de Cervia, où se rencontrent les spécialités de la mer et les traditions culinaires d'Emilie-Romagne. Les *tigelle*, les *tortelloni* et le *gnocco fritto* tiennent compagnie aux poissons et crustacés de la pêche du matin. Les vins proviennent uniquement de la région, et le parmesan et la ricotta sont issus d'une coopérative agricole proche des Apennins. Cadre accueillant et soigné, et agréable terrasse en été. Excellent accueil de la part du propriétaire, souvent présent en salle. Menu dégustation tous les vendredis.

VOTRE GUIDE DE VOYAGE DEVIENT INTERACTIF



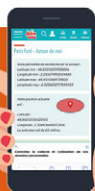
TAPEZ **PETITFUTE.APP**
DANS LE NAVIGATEUR
DE VOTRE SMARTPHONE.


PRENEZ UNE PHOTO
DE LA PAGE DÈS
QU'ELLE A CE PICTO !



VOUS AUREZ ACCÈS
À DES VIDÉOS, PLAYLISTS,
GALERIES PHOTOS...


 PENDANT
VOTRE VOYAGE,
PRENEZ EN PHOTO
CETTE PAGE ET
VOUS AUREZ
LES BONNES
ADRESSES AUTOUR
DE VOUS !



 CEUX QUI
AIMENT BIEN LES
QR CODE PEUVENT
SCANNER CELUI-CI
SANS PASSER PAR
PETITFUTE.APP.

ENOTECA PISACANE

Piazza Pisacane 11

 +39 340 0585713

enotecapisacane.it

Ouvert tous les soirs dès 17h.

Ce bar à vin vaut le détour : on apprécie d'abord sa situation, dans le cadre enchanteur de la piazzetta Pisacane qui est piétonne. L'œnothèque cherche avant tout à promouvoir les vins naturels issus d'Italie, de France et d'Espagne. Chaque flacon a été soigneusement choisi, et l'établissement recense environ 200 étiquettes. Et pour accompagner la dégustation d'un bon vin, au verre ou à la bouteille, quelques tapas aux parfums d'Andalousie, cuisinées à base de produits de saison, locaux et espagnols. Pour changer des antipasti italiens !

TAMARINDO

Via Nazario Sauro 11


 +39 347 733 6377

Ouvert de 17h à 3h.

Bistrot à la parisienne superbement situé au bord du canal, avec une vaste terrasse aux tables et chaises colorées alignées le long de l'eau. Oubliez la carte des plats : la nourriture n'est en rien exceptionnelle et les portions sont moyennes. Par contre, pour un apéritif accompagné d'en-cas à grignoter, ou pour un verre en soirée tout en profitant de la brise du soir, l'endroit est parfait. Choix varié de cocktails, vins et bulles. L'atmosphère y est toujours festive et gaie. Très fréquenté l'été, il peut s'avérer difficile d'y dénicher une table.

TERME DI CERVIA

Via Forlanini, 16

 +39 0544 990111

www.termo.org

Ouvert d'avril à novembre du lundi au samedi de 6h30 à 13h et de 16h à 18h30. La piscine thermale : de 6h30 à 18h30.

Immergé dans la pinède de Cervia, cet établissement thermal figure parmi les plus importants d'Italie. Grand choix de thérapies différentes sous surveillance médicale, parmi lesquelles une thérapie à base de boue naturelle, formée par la lente sédimentation, dans les marais salants de Cervia, de sels minéraux, tels que le brome, l'iode, le magnésium et le calcium, et de matière organique. Grand bassin avec eau salée provenant également des marais salants. Et bien sûr, tous les soins proposés habituellement par les établissements thermaux.

MARINA ROMEA

A 20 km de Ravenne, fondé au milieu du XX^e siècle, Marina Romea est le lido le plus élégant de la riviera de Ravenne, un véritable havre de paix plongé dans le vert de sa pinède ombragée. Plusieurs sentiers permettent de la traverser pour rejoindre les grandes plages de sable fin. Marina Romea est aussi un excellent point de départ pour découvrir les marais du delta du Pô qui s'étendent juste derrière le village. Autour de la Pialassa della Baiona, une aire naturelle protégée, s'étend une piste cyclable qui permet de découvrir la lagune et ses *padelloni*, des cabanes de pêcheurs sur pilotis. Une piste cyclable qui longe la pinède relie Marina Romea aux autres localités balnéaires de la côte.

CAMPING VILLAGGIO DEL SOLE

Viale Italia, 59

☎ +39 0544 44 60 37

www.campingvillaggiodelsole.it

Ouvert de fin avril à moitié septembre. 9,90 € par personne, 17,10 € l'emplacement (voiture et tente).

Ce camping est très bien situé, juste derrière les dunes de Porto Corsini, à proximité de la mer. Il propose des emplacements ombragés pour les tentes et les mobil-homes, ainsi que des bungalows de typologies et de capacités diverses, bien équipés et dotés d'une petite terrasse. Un sentier traversant la pinède sur 250 mètres mène à la vaste plage privée, avec location de transats et parasols, bar, terrains de beach-volley et basket. Piscine et location de bicyclettes.

IL PARCO DEI PINI

☎ +39 0544 44 80 93

Via delle Altee, 34

☎ +39 0544 44 80 93

www.residenceilparcodeipini.it

Studio / appartement. Studios à partir de 45 € en basse saison.

Plongée dans le vert de la pineraie, cette vaste résidence dispose de 64 appartements qu'on loue à la semaine ou bien à la journée en formule bed & breakfast pour un minimum de trois jours. À noter la présence appréciée d'une grande piscine avec solarium. Le tout, à seulement 5 minutes à pied de la plage.

CUCINA RETRO

Viale Italia, 72

☎ +39 0544 448 277

www.cucinaretro.it

Ouvert de 8h à 23h. Carte : 15 € environ.

Cet établissement très convivial renouvelle avec la vraie tradition de l'*osteria* (bistrot). C'est un peu la cafétéria de Marina Romea : à tout moment de la journée, on peut passer boire un coup de rouge et grignoter une *piadina* garnie ou en accompagnement de charcuteries. Le matin, on prend le petit déjeuner en piochant dans le buffet qui offre pain, focaccia, yaourts, fruits et œufs. À midi et le soir, cuisine honnête à base de poisson, ainsi que quelques propositions de pâtes et de viandes. Petite particularité : on paie l'addition avant de passer à table.



Pialassa della Baiona.

MARINA DI RAVENNA ...

Très à la mode, Marina di Ravenna est la destination préférée des jeunes qui la choisissent pour sa *movida*, concentrée dans les nombreux *bagni* (les établissements balnéaires) et dans quelques discothèques. Ces *bagni* sont alignés le long de la plage et proposent chaises longues, parasols et bar, tout le nécessaire pour des bains de soleil relaxants et tout confort. Chaque *bagno* possède son propre restaurant et devient un centre de *movida* le soir. Marinara, le port touristique de la ville, peut accueillir jusqu'à 1 500 bateaux de 30 mètres ; il est célèbre pour ses régates qui ont lieu pendant toute l'année. Un canal sépare Marina di Ravenna de Porto Corsini et de Marina Romea. Les deux rives sont reliées par un bac.

CAMPING VILLAGGIO RIVAVERDE €

V.le delle Nazioni, 301

☎ +39 0544 531 084

www.gestionecampeggi.it

Bungalow de 50 à 133 € par jour selon le type et la période. Camping de 5 à 9,80 € par jour.

Plongé dans la pineraie, juste en face de la mer, ce camping propose des emplacements ombragés pour les tentes et les mobil-homes, ainsi que des bungalows bien équipés et dotés d'une petite terrasse. La structure offre une multitude de services, parmi lesquels cours de yoga, piscine, location de vélos, restaurant, bar, pizzeria et terrain de pétanque. Possibilité de demi-pension et de pension complète. Et, enfin, la mer, sa vaste plage sablonneuse et ses alignements de parasols.

HÔTEL BERMUDA €€

Viale della Pace, 363

☎ +39 0544 53 05 60

www.hotelbermuda.it

Chambre double de 70 € à 120 €.

Petite structure blanche et bleue, fraîche et lumineuse, juste séparée de la mer par une allée de pins. Accueil chaleureux des propriétaires. Les 23 chambres sont simples et fonctionnelles, mais propres et confortables, avec TV satellite, frigobar, climatisation et connexion wifi. L'établissement met gratuitement des vélos à disposition de ses hôtes. Un agréable point de chute pour partir à la découverte de la riviera romagnole, profiter de ses larges étendues de sable, de sa nature et des villes d'art et d'histoire des environs.

TRATTORIA ALMA €€

Viale della Pace, 468

☎ +39 0544 53 02 84

www.ristorantealma.it

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Carte : 25 € environ.

Un restaurant rustique situé juste devant la mer, mais qui ne propose pas de plats de poisson ! Ici, c'est la cuisine romagnole qui est à l'honneur, celle de la terre, avec ses charcuteries accompagnées de *piadine* tièdes, ses viandes juteuses grillées, ses tagliatelles *al ragù* et ses *tortelloni* au beurre et à la sauge. Tout y est fait maison, même les pâtes fraîches, on y goûte des plats très savoureux de la tradition. Ne vous arrêtez pas à la façade, pas particulièrement engageante : ici, on mange bien et on est accueilli avec le sourire.

TRATTORIA CUBANA €€

Via Molo Dalmazia, 37

☎ +39 0544 53 02 31

www.trattoriacubana.it

Ouvert de 12h à 14h et de 19h à 22h30. Fermé le lundi. Carte : 30 € environ.

Située devant le canal de Marina di Ravenna, cette trattoria est littéralement prise d'assaut l'été pour ses plats à base de poisson frais. Elle dispose aussi d'un take-away très couru où les habitués viennent chercher leur *pesce al cartoccio*, poisson en papillote facile à transporter et à déguster au bord du canal. La carte arbore les grands classiques (*fritto misto* très copieux, soupe de poissons, grillades, pâtes aux fruits de mer) et innove avec quelques suggestions sortant de l'ordinaire. Le *fritto misto* et le *risotto* sont fabuleux.

MOLO TREZERO

Viale delle Nazioni, 30

☎ +39 0544 53 07 93

Ouvert de Pâques à la fin de septembre.

Établissement balnéaire où se relaxer avec un bain de soleil. Équipement pour le beach volley, chaises longues, parasols en paille, très sympa. Bon restaurant et apero le soir en bord de mer.

Depuis plus de 150 ans, la côte Adriatique autour de Rimini est un des lieux de villégiature les plus fréquentés d'Europe, prisé pour ses longues plages de sable fin et sa movida nocturne. Sur les 12 km de littoral entre Rimini et Riccione, les établissements balnéaires se succèdent avec une régularité presque monotone. Mais la province de Rimini n'est pas que ça. Patrie de la puissante famille des Malatesta, l'arrière-pays collinaire compte plusieurs de leurs forteresses, au sommet de villages et de bourgades historiques. Les Malatesta installèrent à Rimini une cour fastueuse imprégnée de l'esprit de la Renaissance. Aujourd'hui, la capitale de province abonde non seulement en boîtes de nuit, mais aussi en témoignages du passé, avec des vestiges remontant à l'époque romaine et au XV^e siècle.

PROVINCE DE RIMINI



2 KM

Jadransko
Mare
Jadran

Mar
Adriatico



Provincia de Rimini



RICCIONE

SP91

Scacciano

Sant'andrea in
Besanigo

Bellariva

Marebello

Rivazzurra

Miramare

SS16

San Giuliano a
Mare

RIMINI

SS16

E55

A14

SP31

SP41

Gaiotana

SP41

Ospe daletto

Rivabella

SS16

SS9

Santa
Giustina

SS16

SP258R

SP69

SS72

SP49

Cerasolo
Ausa

San Vito

SP13BIS

SS9

SANTARCANGELO DI
ROMAGNA

SP13

SP258R

SP258R

Sant'
Ermete

SP49

Corpolio

SP69

VILLA
VERUCCHIO

SP32

SS9

Camerano

Sant'
Andrea

SP14

SANTO
MARINO

SP258R

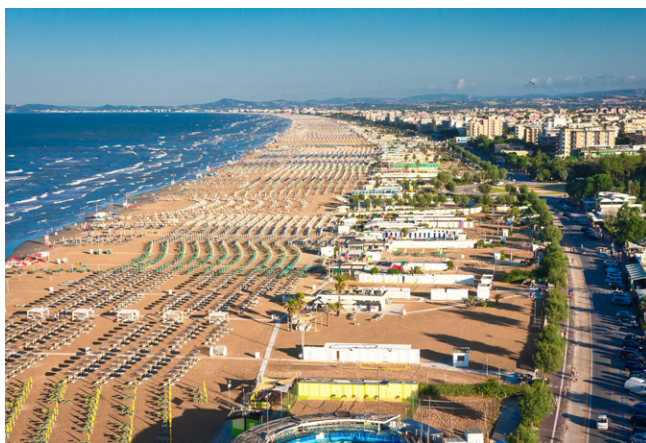
SP15BIS

● ● PROVINCE DE RIMINI

Rimini présente deux visages : il y a les longues étendues sablonneuses de ses plages, mais aussi un agréable centre historique avec des témoignages de ses deux âges d'or : l'époque romaine et la Renaissance. C'est dans ce quartier, ou dans le borgo San Giuliano, l'ancien village de pêcheurs de Rimini, que l'on dégustera une bonne cuisine à base de poisson. À deux pas de la mer, l'arrière-pays offre un paysage de douces collines surmontées de bourgs au cachet médiéval préservé. Enfin, les noctambules en quête d'animation iront s'étourdir dans l'une des discothèques de Riccione, localité chic et branchée.

RIMINI ★ ★

Il y a les longues étendues sablonneuses de ses plages, mais aussi un agréable centre historique avec des témoignages de ses deux âges d'or : l'époque romaine et la Renaissance. C'est dans ce quartier, ou dans le borgo San Giuliano, l'ancien village de pêcheurs de Rimini, que l'on dégustera une bonne cuisine à base de poisson.



La plage de Rimini.

VERUCCHIO

SANT'ARCANGELO DI ROMAGNA

À seulement 10 kilomètres de Rimini, Sant'Arcangelo di Romagna est un village pittoresque. Construit sur la colline de Giove, il présente la particularité d'être traversé par des grottes creusées par la main de l'homme, que l'on peut visiter - pour certaines - sur réservation auprès de l'office de tourisme.

RICCIONE

Petite ville balnéaire de renom, Riccione est l'endroit où se rendre si l'on souhaite prendre l'apéro dans un cadre agréable ou, pour les oiseaux de nuit, faire la fête dans l'une de ses discothèques, parmi les plus cotées d'Italie.

RIMINI ★★

On entend souvent parler de Rimini comme de la destination branchée de l'Italie, fréquentée principalement par des jeunes qui y viennent pour faire la fête dans les boîtes de nuit de la *riviera*. Rimini est la ville qui ne dort jamais, sauf le jour sur les chaises longues à la plage. C'est en effet l'une des réalités de la destination : une longue plage de sable face à la mer Adriatique, où transats et parasols en rangs d'oignons attendent les vacanciers ; un front de mer sans charme où se succèdent restaurants, bars, hôtels et discothèques. Toutefois, si l'on s'écarte de la marina, on découvre un intéressant centre historique, avec des vestiges romains et des monuments Renaissance, ainsi qu'un ancien quartier de pêcheurs aux maisons pastel.

Histoire

La naissance de Rimini remonte à 268 av. J.-C., lorsque les Romains fondèrent la colonie d'*Ariminum* sur la côte adriatique afin de contrôler la plaine du Pô. C'est d'ailleurs à partir de Rimini qu'ils entamèrent la conquête de la plaine padane. Au temps d'Auguste, la cité était prospère, comme le montrent les grands édifices publics de l'époque, notamment l'arc érigé en 27 av. J.-C. en l'honneur de l'empereur. Rimini ne retrouva un faste semblable qu'au moment de la Renaissance, sous la seigneurie de Sigismondo Malatesta. De grands artistes se mirent alors au service du prince : Filippo Brunelleschi, Piero della Francesca, Agostino di Duccio, Leon Battista Alberti.

A présent, la renommée de Rimini est liée au phénomène touristique qui en a fait la plage la plus fréquentée d'Italie. Pourtant, c'est un processus qui a des origines lointaines car ce fut le comte Ruggero Baldini qui fit construire, en 1843, le premier établissement balnéaire. Vingt ans plus tard apparurent les premières villas aristocratiques et le majestueux hôtel Kursaal de style néoclassique. Et en 1912, un plan de programmation minutieux fixa le destin des 12 km de littoral allant de Rimini à Riccione. Ce fut la consécration de Rimini en tant que ville balnéaire.

On n'oubliera pas que Rimini est la ville natale du grand cinéaste Federico Fellini (1920-1993). La ville jouera un rôle de premier plan tout au long de sa carrière cinématographique ; on reconnaît bien le cadre de Rimini dans plusieurs de ses films dont *Amarcord* et *Vittelloni*.

ARCO DI AUGUSTO ★

Piazzale Giulio Cesare



© CRISFERIA - FOTOLIA

Symbole de la ville, il a été érigé en 27 av. J.-C. en l'honneur de l'empereur Auguste qui venait de faire relier la via Flaminia à la via Emilia. La construction possède la particularité d'être le plus ancien arc romain à nous être parvenu. Édifié en pierre blanche d'Istrie, il présente une ample ouverture encadrée de colonnes corinthiennes. Les créneaux sont eux bien postérieurs : ils ont été ajoutés au Moyen Âge. L'arc était en effet la porte principale de la ville, et ce jusque dans les années 1930 lorsque les remparts furent démolis.

BORGO SAN GIULIANO 📷 ★

En parcourant la via Marecchia, on arrive à Borgo San Giuliano, un charmant quartier de pêcheurs qui a gardé intacte son atmosphère d'autrefois, avec ses maisons aux teintes pastel, souvent ornées de fresques en hommage au cinéaste Federico Fellini. Fellini et sa femme, Giulietta Masina, aimaient beaucoup se promener dans les ruelles silencieuses du quartier. Tous les deux ans, l'association Società de' Borg organise la Festa de' Borg lors de laquelle les ruelles du bourg deviennent le théâtre de concerts et de spectacles divers.

CASTEL SISMONDO 🏰

Piazza Malatesta

www.discoverrimini.com

Il fut réalisé entre 1437 et 1446 sur volonté de Sigismondo Malatesta, seigneur de Rimini, qui en aurait conçu les plans et aurait profité des conseils du grand architecte florentin Brunelleschi. Cette imposante forteresse, siège d'une garnison, accueillait aussi la cour de Sigismondo et symbolisait sa suprématie sur la ville. La château a subi d'importantes modifications durant son histoire et il n'en subsiste aujourd'hui que la partie centrale. S'il ne se visite pas, il accueille régulièrement des expositions et diverses manifestations.

DOMUS DEL CHIRURGO 📷 ★

Piazza Ferrari

☎ +39 0541 793 851

www.domusrimini.com

Fermé lundi. Horaires variables suivant saison.

Billet commun avec le Museo della Città : 7 €.

La « Maison du Chirurgien » est un site archéologique remontant au 1^{er} siècle av. J.-C. A partir du III^e siècle, cette *domus* romaine fut occupée par un médecin appelé Eutyches. La maison fut ensuite incendiée au cours d'une invasion barbare, avec pour conséquence que ses mosaïques, ses fresques et le matériel qu'elle contenait sont parvenus jusqu'à nous. Du cabinet restent des vestiges exceptionnels, tels que le lit pour l'hospitalisation, la table du bureau et surtout une incroyable collection de 150 instruments chirurgicaux, conservés au Museo della Città.

MUSEO DELLA CITTA 🏛️

Via L. Tonini, 1

☎ +39 0541 793 851

www.museicomunalirimini.it

Fermé le lundi. Horaires variables suivant la saison. Billet commun avec la Domus del Chirurgo : 7 € ; réduit : 5 €.

Ce musée comprend une section archéologique consacrée à la Rimini romaine, avec des mosaïques et la collection d'instruments chirurgicaux de la Domus del Chirurgo, ainsi qu'une pinacothèque comprenant une vaste collection de tableaux du XIV^e au XIX^e siècle. A signaler : des œuvres de Giovanni Bellini, Domenico Ghirlandaio et Guercino. Des salles sont dédiées à Renè Gruau (pseudonyme de Renato Zavagli Ricciardelli delle Caminate, 1909-2004), artiste franco-italien originaire de Rimini, célèbre pour ses illustrations pour la mode et la publicité.

PIAZZA CAVOUR 📷

C'est le cœur historique de la ville. On y voit le teatro Galli, inauguré en 1857 par Giuseppe Verdi avec la première d'*Aroldo*, la statue du pape Paul V et une fontaine du XVI^e siècle. La place est bordée par plusieurs anciens palais parmi lesquels le Palazzo dell'Arengo, de 1204, conservant à l'intérieur des fresques des XIV^e et XVI^e siècles. Sur la piazza Cavour se trouve également la Vecchia Pescheria, un des lieux les plus suggestifs de la ville. Construite en 1747, on y voit encore les vieux étales en marbre, sur lesquels les pêcheurs vendaient les palourdes.



Borgo San Giuliano.

PIAZZA

TRE MARTIRI 📷

www.visit-rimini.com

Son nom lui vient des trois partisans qui furent exécutés ici en 1944. Elle occupe l'emplacement de l'ancien forum romain et, selon la légende, Jules César harangua ici ses soldats après avoir franchi le Rubicon en 49 av. J.-C. On y trouve la Torre dell'Orologio : construite en 1547 et rebâtie en 1753 sur un projet de Giovan Francesco Buonamici, le cadran des heures à deux aiguilles se présente en chiffres romains et fleurs de lys pour les demies. Vers la place Cavour se développe un quartier de jolies ruelles animées, avec plein de bistrotts et de cafés.

TEMPIO MALATESTIANO 🏛️ ★

Via IV Novembre, 35

☎ +39 0541 51130

Du lundi au vendredi : 8h30-12h et 15h30-18h30.

Samedi : 8h30-12h30 et 15h30-19h. Dimanche : 9h-12h30 et 15h30-18h30.

C'est l'un des plus beaux monuments de la Renaissance. L'ancienne église gothique a été transformée entre 1447 et 1460 par Sigismondo Malatesta, qui y est enseveli. Pour ce faire, il fit appel aux plus grands artistes de son temps : pour la façade, l'architecte florentin Leon Battista Alberti s'inspira de l'architecture romaine antique et du modèle de l'arc de triomphe. À l'intérieur, remarquable fresque de Piero della Francesca représentant Sigismondo Malatesta en prière face à San Sigismondo. Derrière l'autel, un Crucifix réalisé par Giotto en 1312.



Pont de Tibère, Rimini.

PONTE DI TIBERIO 📷 ★

Corso d'Augusto

Commencé en 14 apr. J.-C. sous Auguste, ce pont sur le fleuve Marecchia fut achevé en 21 apr. J.-C. par Tibère qui lui donna son nom. Il est bâti en pierres massives provenant d'Istrie et présente cinq arcades en plein cintre dont la largeur décroît du centre vers les berges. Durant la Seconde Guerre mondiale, il s'agit du seul pont de Rimini qui ne fut pas dynamité, apparemment sauvé par un officier allemand qui en empêcha la destruction. En été, des promenades en bateau sont organisées sur le Marecchia autour du pont ; se renseigner à l'office de tourisme.

OFFICE DU TOURISME 📷

Piazzale Fellini, 3

☎ +39 0541 53399

www.riminiturismo.it

L'été : 8h30-19h, dimanche 8h-14h. Sinon 8h30-12h30 et 15h-18h30, samedi 9h-13h, fermé dimanche.

Toutes les informations pratiques sur Rimini et sur les visites et activités à faire dans les alentours : plages, nature, culture, itinéraires à vélo, etc. Calendrier des manifestations en ville. Vous pourrez également vous y procurer la Romagna Visit Card qui vous donne droit à l'entrée gratuite à 55 sites culturels des provinces de Ravenne, Forlì-Cesena, Rimini et Ferrara, et qui offre également des réductions et des avantages sur 70 sites et activités touristiques pour un coût total de 20 €. Elle est valable durant toute l'année civile.

INTERNATIONAL ITALIA CAMPING VILLAGE €

Via Toscanelli, 112
 ☎ +39 0541 732 882

www.campingitaliarimini.it

De 8 € à 12 € par personne et 12 € à 18 € l'emplacement. Ouvert de fin mai à mi-septembre.

A 1,5 km au nord de Rimini. Il s'agit d'un camping plutôt simple, mais l'essentiel y est, et notamment des emplacements ombragés et la proximité de la mer. La plage privée du camping dispose de chaises longues et de parasols (payants), d'une aire de jeux pour les enfants et d'un terrain de sport (beach-volley, beach-tennis, etc.). Les bungalows sont neufs, spacieux et bien équipés, avec l'air conditionné. Ils peuvent accueillir jusqu'à 6 personnes. Laverie gratuite, bar et restaurant.

SUNFLOWER HOSTEL €

Viale Siracusa, 25
 ☎ +39 0541 37 34 32

www.sunflowerhostel.com

Dortoir à partir de 12 €. Petit déjeuner inclus.

Chambre double avec salle de bain privée à partir de 21 €.

Située à 200 m de la mer, cette auberge est fréquentée par une clientèle internationale, jeune et fêtarde. Chambres de typologies variées : simples, doubles, et dortoirs pour trois, quatre, six ou huit personnes. Toutes les chambres disposent de leur salle de bains privée. L'auberge propose de nombreux services : parking, cuisine, lavoir, draps inclus, vélos à disposition, hamacs, bar organisant régulièrement des concerts et des soirées avec DJ, wifi gratuit dans les espaces communs. Très belle atmosphère propice aux rencontres.

AVANA MARE €€

Viale Genghini, 3
 ☎ +39 0541 738221

www.hotelavanamare.info

Chambre double standard de 66 à 80 €. Formules pension complète (minimum 3 jours) et all-inclusive (une semaine).

Situé à 30 mètres de la plage, cet établissement propose des chambres confortables avec climatisation, TV satellite, sèche-cheveux, coffre-fort, wifi. Certaines possèdent un balcon. Petit déjeuner buffet plantureux. Un service de blanchisserie, un bar avec terrasse et un restaurant sont à votre disposition. La formule all-inclusive comprend la pension complète ainsi qu'un parasol et deux chaises longues à l'établissement balnéaire voisin. Des vélos sont mis à disposition gratuitement. Bref, tout est pensé pour vous assurer un séjour tout confort.

BED&BREAKFAST IL CASALE GIALLO €€

Via Mavoncello, 22
 ☎ +39 335 5715892

www.ilcasalegiallo.com

Chambre double de 80 € à 100 €. Petit déjeuner inclus.

Il Casale Giallo (« la grosse maison jaune ») vous accueille dans un cadre verdoyant, à seulement quelques kilomètres de Rimini mais à l'écart de l'agitation citadine. On y trouve des petits studios confortables et bien aménagés, avec kitchenette. Petit déjeuner bien garni, avec des produits biologiques et des propositions sans gluten. Grand jardin et petit lac derrière la maison pour des baignades rafraîchissantes. La mer est accessible à vélo en 15 minutes par la piste cyclable.

VILLA DEL MARE €€€

Viale Montebelluna, 3
 ☎ +39 0541 21 126

www.villadelmare Rimini.it

Chambre double à partir de 80 €, petit déjeuner compris dans le prix. A partir de 40 € la chambre double en hiver.

Non loin de la plage et de la gare ferroviaire, cet hôtel se trouve dans le quartier touristique de Marina Centro. Derrière une façade propre, de belles chambres spacieuses et confortables, équipées de tv, climatisation, minibar, balcon, wifi gratuit, douche à hydromassage pour certaines. La structure propose aussi quelques appartements modernes et bien aménagés. Espace bien-être avec sauna, bain turc et bain bouillonnant. Parking devant l'hôtel. Pour des vacances sous le signe de la détente, entre le centre historique de Rimini et la mer.

I-SUITE HOTEL €€€€

Viale Regina Elena, 28
 ☎ +39 0541 309 671

www.i-suite.it

Suite deux personnes à partir de 178 €.

Très bel hôtel design avant-gardiste, idéalement situé en bord de mer. Cet hôtel a la particularité de ne proposer que des suites, spacieuses, lumineuses et de style épuré. Son restaurant gastronomique I-Fame, utilisant des produits frais et locaux, ravira vos papilles, son spa vous offrira des moments de détente avec vue sur la grande bleue, et la piscine extérieure chauffée à 33 °C vous permettra d'expérimenter un bain de nuit en plein hiver, tout un programme ! L'accueil et le service y sont excellents. Une adresse à retenir.

STRAMPALATO 🍴 €

Via Destra del Porto, 159

☎ +39 0541 52 813

www.strampalato.it

Ouvert de 11h30 à minuit. Fermé le mardi en hiver. Carte : 10 € environ.

Sur le port de Rimini, ce nouveau restaurant de street food au style vintage a beaucoup de succès auprès des locaux. Dans la vaste salle à la joyeuse animation ou sur la grande terrasse, on y mange des pâtes, des hamburgers, des calamars frits et des *piadine*, le tout préparé sur le moment dans la cuisine ouverte et avec des produits sélectionnés : pâtes fraîches, sauces élaborées de façon artisanale, fromage issu d'un *caseificio* de la région, pains d'une boulangerie de Rimini... Dans le secteur de la restauration rapide, une adresse de qualité et à prix contenus.

ABOCAR DUE CUCINE 🍴 €€

Via Carlo Farini, 13

☎ +39 0541 22 279

abocarduecucine.it

Ouvert du mardi au samedi de 12h30 à 14h30 et de 20h à 22h30. Le dimanche de 12h30 à 15h30. Menus à partir de 49 €.

Dans le centre historique de Rimini, ce petit restaurant à l'atmosphère élégante et intime est un nouveau venu parmi les étoilés Michelin : le chef Mariano a en effet reçu sa première étoile en 2019. La carte change tous les mois et propose deux menus, un à base de poisson, l'autre à base de viande, ainsi qu'un menu dégustation et quelques plats à la carte. Cuisine recherchée et originale, mêlant les saveurs et les textures, assiettes minimalistes et raffinées. Les prix demeurent encore assez contenus pour un étoilé, profitez-en !

IL PESCATO DEL CANEVONE 🍴 €€

Via Luigi Tonini, 34 ☎ +39 366 354 1510

www.ilpescatodelcanevone.it

Ouvert du mardi au dimanche de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 23h. Fermé le lundi et le samedi midi. Carte : 40 € environ.

Dans un édifice ancien du centre historique, à la vaste salle aux murs de briques et aux plafonds de bois, ce restaurant de poisson a une particularité : pour ses plats, il utilise uniquement le poisson pêché le jour même à bord du chalutier de la famille propriétaire du restaurant. Il n'y a pas de vrai menu, mais des propositions de plats écrites sur l'ardoise et qui changent chaque jour, avec régulièrement des suggestions de tartares de poisson, des fritures, des risottos. Belle sélection de vins, avec un grand choix de mousses italiens et quelques champagnes.

LA MARIANNA 🍴 €€

Via Tiberio, 19

☎ +39 0541 22 530

www.trattorialamarianna.it

Ouvert de 12h30 à 15h et de 19h30 à 23h. Carte : 35 € environ.

Excellent restaurant de poisson dans le Borgo San Giuliano, l'ancien quartier des pêcheurs de Rimini, aux ruelles colorées. C'est ici, à proximité du pont de Tibère, qu'au début du XX^e siècle, Marianna proposait le gîte et le couvert aux gens de passage arrivant à Rimini par la via Emilia. Elle leur cuisinait des plats à base de poisson qu'elle se procurait auprès des pêcheurs du Borgo. Aujourd'hui, la trattoria perpétue la tradition culinaire locale en proposant des spécialités de poissons et de fruits de mer, mais aussi quelques plats de viande romagnole.

OSTERIA DE BORG 🍴 €€

Via Forzieri, 12

☎ +39 0541 56 074

www.osteriadeborg.it

Ouvert tous les jours de 12h30 à 15h et de 19h30 à 23h. Carte : 30 € environ.

Cette *osteria* du Borgo San Giuliano est le lieu idéal pour ceux qui veulent savourer des plats typiques de la terre romagnole. Dans les salles coquettes distribuées sur deux niveaux et décorées de vieilles affiches, ou sur la terrasse colorée aménagée sur une petite place, on découvre les saveurs de ce terroir. Les matières premières sont fournies par des producteurs locaux. Au menu, charcuteries et viande de *mora romagnola*, une race porcine autochtone, pâtes fraîches, fromages et légumes de saison cultivés sur les douces collines de l'arrière-pays.

GUIDO 🍴 €€€

Lungomare Spadazzi, 12

☎ +39 0541 37 46 12

www.ristoranteguido.it

Ouvert du mardi au dimanche de 19h30 à 23h. Le samedi et le dimanche ouvert aussi à midi. Plats à partir de 20 €.

Depuis 1946, ce restaurant gastronomique face à la mer est une vraie institution. Étoilé au Michelin, il propose une cuisine exquise à base de poisson. Matières premières rigoureusement sélectionnées et de première fraîcheur, produits de saison, pains et pâtes fraîches faits maison avec des farines biologiques, le restaurant Guido allie à la noblesse des produits une cuisine raffinée de haut vol. Assiettes très esthétiques, colorées et légères, menus innovants. Belle terrasse sur la plage par beau temps. Réservation conseillée.

VERUCCHIO

Verucchio fait partie de ces petits bourgs dans lesquels il fait bon s'arrêter quelques heures pour goûter à la tranquillité, écouter le chant des cigales, grimper les petites rues pavées, et profiter de la vue sur le versant. Lieu d'origine de la puissante famille Malatesta, le petit bourg est perché sur une colline, en position panoramique, et conserve une imposante forteresse, la Rocca Malatestiana, où, en 1212, naquit Malatesta da Verucchio, appelé le « Mastin Vecchio » et fondateur de la puissante famille des Malatesta. On fait le tour du centre en empruntant un chemin pavé et l'on tombe sur le Musée archéologique et ses trésors du IX^e au VII^e siècle av. J.-C. et sur la Rocca Malatestiana.

MUSEO ARCHEOLOGICO

Via Sant'Agostino 4
 ☎ +39 0541 670 222
 www.verucchioturismo.it

Ouvert tous les jours de 10h à 18h. Entrée : 5,50 €.

Aménagé dans un ancien monastère, ce musée abrite des témoignages de la civilisation villanovienne. Les environs de Verucchio ont en effet révélé d'importantes nécropoles villanoviennes comprenant un total d'environ 500 tombes datées du IX^e au VII^e siècle avant notre ère. Le matériel retrouvé comprend des armes, des bijoux d'ambre et d'or, des poteries et un trône en bois gravé de motifs figurés. Il apparaît que la colline de Verucchio était occupée par un village villanovien qui tirait sa prospérité de sa situation le long des voies de commerce vers la mer.

ROCCA MALATESTIANA

Via Rocca, 42
 ☎ +39 0541 670 222
 www.prolocoverucchio.it

Ouvert tous les jours de 10h à 13h et de 14h30 à 18h. Entrée : 4,50 €.

C'est l'une des forteresses de la famille Malatesta, parmi les plus grandes et les mieux conservées de la région. Réaménagée plusieurs fois entre le XII^e et le XVI^e siècle, elle est nommée « Rocca del Sasso » (du caillou), en raison de sa position perchée sur un éperon rocheux qui domine les environs. C'est le lieu de naissance de Malatesta da Verucchio, le chef de file de la famille, qui conquiert Rimini et dont Dante parle dans la *Divine Comédie*. La Sala Grande, ornée de l'arbre généalogique des Malatesta, les oubliettes et le chemin de ronde se visitent.

SANT'ARCANGELO DI ROMAGNA

A 10 km de Rimini, avec sa forteresse du XV^e siècle, son église paroissiale, son réseau d'anciens souterrains et son centre historique fort bien conservé, Sant'Arcangelo est l'un des villages les plus pittoresques de la côte. Il s'étend au pied de la Rocca, une forteresse des Malatesta perchée sur un rocher, entre les fleuves Uso et Marecchia. La *montagna di Giove*, la colline sur laquelle se trouve le bourg, est traversée par un réseau de grottes creusées par les hommes dans le tuf, aux origines mystérieuses. On peut en visiter certaines sur réservation auprès de l'office de tourisme (piazza Ganganelli, 1). Tonino Guerra (1920-2012), dramaturge et scénariste de renommée internationale, est originaire de Sant'Arcangelo.

STAMPERIA

ARTIGIANA MARCHI

Via Cesare Battisti, 15 ☎ +39 0541 626 018
 www.stamperiamarchi.it

Ouvert lundi, mardi, vendredi et samedi de 9h30 à 12h30 et de 16h à 19h30. Le jeudi de 9h30 à 12h30. Fermé le dimanche.

Depuis 1633, on imprime dans cet atelier les *stampe romagnole*, des toiles typiques de la Romagne, avec les couleurs et méthodes héritées des anciens arts décoratifs. La couleur la plus traditionnelle est la couleur rouille, dont la recette est vieille de plus de 300 ans. On utilise des matrices en bois de noyer ou de poirier taillées à la main. Le tissu imprimé est ensuite pressé avec une énorme roue en bois et des pierres de l'époque. C'est un mécanisme impressionnant.

LAZAROUN €€€

Via del Platano, 21
 ☎ +39 0541 624417
 www.lazaroun.it

Ouvert de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Carte : 25 à 35 €.

Lazaroun, en italien *lazzarone*, c'est-à-dire « filou », était le surnom que les gens du village donnaient au grand-père de Roberto car, en bon Romagnol, il aimait fréquenter les auberges mais il avait coutume de partir sans payer. C'est donc le nom que Roberto a donné à la trattoria héritée de ses parents, en plein cœur du petit bourg médiéval, dans un beau palais aux salles voûtées. Il y sert une cuisine aux saveurs du terroir. Portions généreuses et service soigné... Et l'on peut même visiter sur demande les grottes qui sont adjacentes au restaurant.

LA SANGIOVESA ☞ €€

Piazza Beato Simone Balacchi, 14

☎ +39 0541 620 710

www.sangiovesa.it

Ouvert du lundi au samedi de 19h à 23h. Le dimanche de 12h30 à 15h et de 19h à 23h. Carte : 35 € environ.

Dans les caves d'une bâtisse du XVIII^e siècle, au pied de l'escalier qui mène à la tour de l'horloge, La Sangiovesa est une institution locale complètement dédiée à la gastronomie romagnole. Plats traditionnels abondants et généreux en goûts et en saveurs. Le menu évolue au gré des saisons et des beaux produits qu'offre le terroir, car ici on veut promouvoir la qualité des matières premières et privilégier la filière courte : c'est un domaine agricole à 15 km qui fournit la viande, les charcuteries et le vin, et les fromages proviennent de producteurs locaux.

RICCIONE

Riccione est une localité balnéaire très à la mode, fréquentée en été par un tourisme plutôt chic et une jeunesse attirée par les nombreuses discothèques de la ville. Car Riccione est considérée comme la reine des nuits folles sur la côte romagnole. Les établissements balnéaires se transforment le soir en discothèques en plein air ou en *street bar* où prendre l'apéro, comme au Paradise Beach, au Hakuna Matata ou encore au Mojito dans le quartier de Marano. Sur les collines de Riccione Alta, on trouve parmi les discothèques les plus célèbres d'Italie. Viale Ceccarini, la rue la plus animée de la ville, est riche en boutiques de haute couture et d'endroits sympas pour l'*aperitivo*.

HÔTEL ANNALISA ☞ €€

Viale Goldoni, 8

☎ +39 0541 64 17 36

www.hotelannalisa.it

Chambre double à partir de 70 €. Petit déjeuner inclus.

A cinquante mètres de la plage, cet hôtel propose des chambres de diverses typologies, modernes et soignées, aménagées dans les tons clairs. Elles possèdent un balcon et du parquet au sol. L'hôtel possède aussi un jardin, et des bicyclettes sont à la disposition des clients. De 8h à midi, le petit déjeuner-brunch se compose d'un buffet copieux garni de croissants, pancakes, confitures, quiches, œufs préparés de toutes les façons, fromages, charcuteries, poissons... Bref, de quoi contenter tous les appétits avant de partir à la découverte de la région.

HÔTEL PERLA ☞ €€

Viale D'Annunzio 77

☎ +39 0541 64 77 24

www.perlahotel.com

Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner inclus.

A deux pas de la plage, un hôtel tout neuf avec de belles chambres à la décoration originale et soignée. Chacune possède sa propre atmosphère, créée autour d'une couleur dominante qui est rappelée par les motifs des tissus et du papier peint. Restaurant, solarium et petite piscine à disposition des clients. Location de vélos sur place. L'établissement propose différentes formules, de la standard à la all inclusive comprenant l'accès au bain turc de l'hôtel, les chaises longues et le parasol à la plage, et les boissons aux repas.

D-PLACE ☞ €€

Viale Ponchielli, 9

☎ +39 0541 64 68 84

www.d-placericcione.it

A partir de 124 € par nuit pour deux personnes.

A deux pas de la mer, cette belle résidence dispose de vingt suites et appartements pouvant accueillir jusqu'à six personnes. Aménagements modernes et décoration design. Les suites du dernier étage sont particulièrement romantiques avec leurs grandes baies vitrées et la terrasse offrant une vue sur la mer. Jardin, piscine et aire de jeux en plein air pour les enfants. On y trouve également une brasserie de style rétro et un bar. Différentes formules sont proposées, incluant notamment les chaises longues et le parasol à la plage.

KALAMARO FRITTO

D'OSTERIA ☞ €

Via G. Parini, 1

☎ +39 0541 69 05 62

www.kalamarofrittodosteria.it

Ouvert de 12h à 15h et de 19h à 0h. Carte : 20 € environ.

Impossible de résister à une bonne friture mixte de la mer, surtout quand on a la possibilité de la goûter directement assis sur la plage ! Ce petit resto très sympa propose des plats à base de poisson, à déguster sur place ou à emporter. Au menu, des pâtes aux fruits de mer, des fritures, des *piadine* et des burgers de poisson, des poêlées de fruits de mer et du poisson grillé. Et pour terminer, un sorbet ou une crème glacée faits maison. Agréable terrasse au bord du port-canal.

Située au cœur de la Romagne, la province de Forlì-Cesena présente une variété de paysages allant des montagnes de l'Apennin de Forlì et de Cesena, aux vastes collines, jusqu'à la mer Adriatique. Elle invite à la découverte de ses nombreuses bourgades et forteresses anciennes et surtout de lieux magnifiques où s'immerger dans la nature et vivre des vacances relaxantes ou plus dynamiques. Excursionnistes et amoureux de la nature seront séduits par les paysages préservés du parc national des forêts du Casentino, parcourus de torrents qui se déversent en cascades, et parsemés de charmants villages. La province possède aussi une bande étroite de littoral, animée par la plaisante cité balnéaire de Cesenatico, touristique, mais moins clinquante que ses voisines de la riviera romagnole.

PROVINCE DE FORLÌ-CESENA

Province de Forlì-Cesana



173

● ● FORLÌ ET SES ENVIRONS

Si Forlì, la capitale provinciale, présente une architecture un peu froide, elle demeure une étape conviviale. Quittant la plaine pour s'aventurer dans les collines en direction du sud-est, on traverse de doux paysages offrant un cadre reposant aux voyageurs et quelques bonnes adresses gourmandes. La province réserve aussi de belles découvertes aux amateurs de vin grâce aux crus qui sont produits dans la région.

173

FORLÌ

BERTINORO

173

Parfaitement préservé, Bertinoro est un village riche en témoignages historiques et est également connu comme la « ville du vin » : les cépages Sangiovese, Trebbiano et Albana y sont cultivés. Une halte pour les épicuriens, à ne pas manquer.

174

MODIGLIANA

175

CESENATICO

177

● ● PARCO NAZIONALE DELLE FORESTE CASENTINESI

Le parc des forêts du Casentino est une réserve de plus de 36 000 ha dans l'Apennin romagnol, où l'on trouve des bois parmi les plus vastes et les mieux préservés d'Italie. La présence millénaire de l'homme y a laissé sa trace : bourgs pittoresques, chemins muletiers, et les imposants sanctuaires de Camaldoli et La Verna, dans la partie toscane du parc. 250 km de sentiers balisés et de nombreux refuges de montagne permettent de faire des excursions. A environ 55 km au sud de Forlì, on peut y accéder par la route SS67 direction Castrocaro, puis Portico-San Benedetto in Alpe.

177

BAGNO DI ROMAGNA

177

SAN BENEDETTO IN ALPE

177

PREMILCUORE

178

SANTA SOFIA

A 40 kilomètres de Forlì, Santa Sofia s'étire aux bord du fleuve Bidente. Si c'est une étape stratégique pour découvrir les Apennins alentour lors de randonnées, les visiteurs y viennent surtout pour son centre-ville surnommé « La petite Florence ».

FORLÌ

Située à 30 km au sud-ouest de Ravenne, Forlì constitue une agréable halte de quelques heures. En arrivant, on est accueilli par la Rocca di Ravaldino, forteresse dans laquelle Caterina Sforza résista pendant 25 jours à l'assaut de Cesare Borgia, en 1500. Aujourd'hui, elle abrite les prisons de la ville et une partie de l'édifice accueille des expositions. Au cœur de la vie urbaine, la place Aurelio Saffi témoigne des profondes interventions architecturales liées à la période fasciste. On y trouve également le Palais de la Mairie, d'origine médiévale, le Palais du Podestat, qui remonte au XV^e siècle, et la basilique San Mercuriale à l'imposant campanile roman, qui conserve entre autres des œuvres d'art de la Renaissance.

CASA ARTUSI ☞ €€

Via A. Costa 23/27 ☎ +39 054 374 3138
www.casartusi.it

Ouvert du jeudi au lundi le midi et le soir. Le mercredi ouvert uniquement à midi. Carte : 30 € environ.

L'établissement rend hommage à Pellegrino Artusi (1820-1911), né dans les environs et considéré comme le père de la gastronomie italienne. Il est célèbre pour son manuel *La Scienza in cucina e l'Arte di mangiar bene* (*La Science en cuisine et l'art de bien manger*), publié en 1891 et rassemblant des recettes de toute la péninsule. Le restaurant reproduit les recettes qu'Artusi avait consacrées à la Romagne tout en sélectionnant des produits régionaux de qualité, certains appartenant au *presidio slow food*. Bonne sélection de vins régionaux avec 200 étiquettes.

EATALY FORLÌ 🍷

Piazza Saffi, 45
☎ +39 0543 171 84 10

www.eataly.net/it_it/negozi/forli
Ouvert tous les jours de 9h à 22h30.

La célèbre chaîne de magasins de produits alimentaires italiens est installée à Forlì sur plus de 2 000 m² répartis sur 3 étages. Le gourmet y trouvera de tout : une boulangerie, un glacier, des charcuteries et fromages, des pâtes fraîches, des fruits et légumes de saison, du vin et tous les condiments qui ornent les tables italiennes. Un point de vente est consacré à la Romagne. Et si toutes ces emplettes vous ont ouvert l'appétit, rendez-vous à l'un des restaurants d'Eataly, par exemple à la Trattoria di Giuliana qui sert une cuisine traditionnelle romagnole.

BERTINORO

Situé sur les premières collines romagnoles à 247 m d'altitude, ce charmant bourg médiéval est considéré comme le belvédère de la Romagne pour la vue qui, depuis la terrasse panoramique au sommet, embrasse le paysage jusqu'à la mer Adriatique. Les vins Sangiovese, Trebbiano et Albana sont largement produits dans les domaines de la commune.

Le bourg est aussi un centre universitaire de renommée : la Rocca héberge depuis 1994 le Centre résidentiel universitaire de l'Alma Mater Studiorum de Bologne, utilisé pour des formations, des séminaires, des réunions de travail et des initiatives culturelles tant publiques que privées.

BOURG 📷 ★

La piazza della Libertà constitue le cœur du bourg. Elle est dominée par la cathédrale, réaménagée au XVI^e siècle, par le palais communal, datant de 1306, par la tour civique et par la colonne de l'hospitalité. Si de la place on emprunte ensuite la via Mainardi, on longe l'ancien ghetto juif où une plaque commémore Ovadyah Yare, savant et rabbin du XV^e siècle, originaire de Bertinoro. On peut poursuivre sur la médiévale via dei Santi jusqu'à la Porta dei Tre Santi. Ne pas manquer la via delle Mura et le torrione San Giuseppe.

LA COLONNE AUX ANNEAUX

Bertinoro est réputée pour son hospitalité, une tradition liée à la « colonne aux anneaux ». Cette colonne fut érigée autour de l'an 1300 par les seigneurs locaux pour mettre fin aux disputes entre les familles nobles lorsqu'il s'agissait d'offrir l'hospitalité à l'étranger arrivant en ville. La colonne fut équipée d'autant d'anneaux que de familles ; l'étranger, attachant sa monture à un des anneaux, devenait l'hôte de la famille à qui il appartenait. Chaque année en septembre, se tient la Fête de l'Hospitalité. Des enveloppes sont accrochées aux anneaux, correspondant à une famille ou à un restaurant. Il suffit d'en prendre une pour expérimenter l'hospitalité du coin !

ROCCA 📷 ★

www.museointerreligioso.it

Horaires d'ouverture variables ; se renseigner sur le site Internet. Adulte : 8 €.

Érigée autour de l'an Mille sur le sommet de la colline de Bertinoro, la Rocca accueille en 1177 l'empereur Frédéric Barberousse, qui y séjournera plusieurs mois avec sa suite. Au XVI^e siècle, quand Bertinoro devient le siège d'un évêché (et le restera jusqu'en 1970 quand le diocèse fut uni à celui de Forlì), la Rocca fut reconverte en résidence des évêques. Aujourd'hui, c'est un centre universitaire rattaché à l'Université de Bologne. Ses souterrains hébergent le Museo Interreligioso, consacré aux trois religions monothéistes.

LA CANA DOLCE 🍷 €€

Viale Carducci 151

☎ +39 0543 44 44 39

www.lacanadolce.com

Fermé du 1^{er} avril au 31 octobre. Chambre double 75 €. Petit déjeuner inclus.

En pleine campagne, aux portes de Bertinoro et en position collinaire, vous serez accueilli par Elisabetta, la souriante propriétaire, dans une belle maisonnette de pierre aux volets verts. Les deux chambres réservées aux hôtes sont aménagées simplement mais avec un manifeste amour des couleurs vives. Elles sont équipées d'une salle de bains privative, de parquet au sol, d'une TV, de la climatisation et d'une bouilloire. Le cadre est très bucolique, avec un jardin potager, des pots et vases multicolores, et des chèvres, chats et chiens qui gambadent.

CA' DE BE' 🍷 €€

Piazza della Libertà, 10

☎ +39 0543 44 44 35

cadebe.it

Judi et vendredi 18h-23h, samedi 12h-15h et 18h-24h, dimanche 12h-23h. De mai à octobre tous les jours. Carte 35 €.

Cette adresse est une institution dans la ville. Elle est réputée pour sa large sélection de vins, avec environ 400 étiquettes racontant toute l'excellence vitivinicole de la Romagne. Elle est aussi connue pour être le « balcon de la Romagne » : de sa terrasse, le regard embrasse une vaste étendue de collines et de plaines pour s'abîmer en mer à l'horizon. Enfin, l'adresse est appréciée pour sa cuisine romagnole typique, élaborée avec des matières premières issues de producteurs locaux et avec les légumes du potager du restaurant.

OSTERIA

DELLA SERAFINA 🍷 €€

Via Roma, 29

☎ +39 0543 44 50 80

Ouvert du jeudi au mardi de 12h à 14h et de 19h à 23h. Fermé le mercredi. Carte : 30 € environ.

Cette osteria propose des plats de la cuisine locale dans une atmosphère simple et cordiale. Salle rustique, à laquelle on préférera la belle terrasse panoramique si le temps le permet. A la carte : des plateaux de charcuteries, des plats de pâtes et des grillades de viandes, le tout servi dans des portions généreuses. Les produits de saison sont privilégiés : pâtes aux asperges au printemps, *tortelli* à la courge avec une sauce aux cèpes à l'automne. Personnel accueillant et disponible. Une excellente adresse servant une cuisine honnête et savoureuse.

MODIGLIANA

A 50 km au sud-ouest de Forlì, Modigliana est un petit village ancien situé dans la vallée du Tramazzo. De son passé, il a conservé quelques témoignages intéressants, comme la Rocaccia, l'ancienne forteresse des comtes Guidi, les puissants seigneurs de la ville jusqu'en 1377, mais aussi l'élégant pont della Signora, du XVIII^e siècle, et le bourg ancien avec la piazza del Pretorio. Modigliana est aussi la ville de naissance du peintre du XIX^e siècle Silvestro Lega. Toutefois, on y vient surtout pour la beauté et la douceur des collines environnantes. Les nombreux agritourismes du coin garantissent un séjour paisible et relaxant dans la nature, tout en profitant de la proximité des principales villes d'art de Romagne.

PINACOTECA

COMUNALE 🏛

Piazza Pretorio, 1

☎ +39 0546 94 14 31

Ouvert le dimanche de 15h à 18h. Adulte : 3 €.

Installée dans le Palazzo Pretorio, un édifice du XIV^e siècle, la pinacothèque de Modigliana est consacrée à la peinture italienne moderne et contemporaine. Elle présente une vaste collection de tableaux de Silvestro Lega (1826-1895), originaire de la commune, l'un des représentants majeurs du mouvement pictural italien des *macchiaioli*. Ses artistes prônaient le retour au réalisme en peinture, travaillant sur les forts contrastes de lumière et sur les effets de clair-obscur. Ils peignaient par taches de couleur, d'où leur nom : *macchia* signifie tache.

AGRITURISMO

RE PIANO 🍷 €€

Via Casa delle Suore, 4

☎ +39 0546 940632

www.repiano.it

A partir de 40 € par personne.

Cet agriturismo en pleine campagne est tenu par Antonella, une Italienne de Modigliana, et son mari Dirk, d'origine hollandaise. Il dispose de trois appartements à la décoration éclectique combinant mobilier rustique et équipements plus modernes, notamment dans les salles de bains. Les appartements sont lumineux et donnent sur le grand jardin de la propriété. Ils peuvent accueillir jusqu'à cinq personnes. Les hôtes peuvent profiter de la piscine, du barbecue et du vaste jardin ordonné qui fait face à un magnifique panorama.

LA CANTINA

DEI CONTI 🍷 €

Via Saffi, 14

☎ +39 0546 94 03 45

Ouvert du mercredi au lundi de 12h30 à 22h.

Pizzas à partir de 4,50 €.

Une adresse typique dans le centre du bourg, proposant une cuisine traditionnelle honnête dans une ambiance familiale et bon enfant. Excellentes pâtes faites maison et grand choix de pizzas cuites au feu de bois, très bonnes, fines et digestes, garnies de produits de qualité. Les habitués vont conseilleront le *castrato*, de la viande de mouton, l'une des spécialités de la maison, à accompagner d'une portion de légumes grillés et d'un coup de rouge. Portions copieuses, service cordial et efficace et excellent rapport qualité-prix.

CESENATICO

A 15 km à l'est de Cesena, Cesenatico est une localité balnéaire qui, l'été, attire beaucoup de touristes pour un séjour relaxant au bord de la mer. La ville est très agréable, notamment son petit centre historique, organisé autour du Porto Canale, le port-canal projeté par Léonard de Vinci et lieu de balade préféré des habitants. A l'arrière s'ouvre la piazzetta delle Conserve où, dans le passé, on conservait le poisson dans un puits énorme rempli de glace. Les petites maisons qui donnent sur la place sont très pittoresques. Un des symboles de la ville est son gratte-ciel de 118 m de haut, le plus grand d'Italie à l'époque où il fut bâti, en 1958 (il fut ensuite détrôné en 1960).

MUSEO DELLA MARINERIA 🏰

via Armellini, 18

☎ +39 0547 79 205

museomarineria.comune.cesenatico.fc.it

Ouvert le week-end de 10h à 12h et de 15h à 19h.

En été, ouvert tous les jours aux mêmes horaires.

Adulte : 2 €.

Un musée consacré à la mer et comprenant deux sections. La section « flottante » correspond à une exposition de onze bateaux anciens, ancrés dans le port-canal. La section « terrestre », aménagée dans un bâtiment moderne évoquant les anciens arsenaux, présente une exposition sur l'histoire de la navigation en mer Adriatique, avec des reconstitutions de bateaux, d'instruments et d'appareillages du passé. Chaque année, avant Noël, les bateaux de la section « flottante » hébergent une pittoresque crèche marine, le *presepe della marineria*.



Le port canal Léonardesque, le cœur de Cesenatico.

OSTELLO

STELLA MARINA €

Via Vasco de Gama, 2

☎ +39 0547 75 581

www.stellamarina.biz

Pension complète : 35 €.

Cette grande auberge entourée d'un parc et proche de la mer compte 80 chambres pouvant accueillir de 1 à 7 personnes, chaque chambre disposant de sa propre salle de bains. Grands espaces communs. Nombreux services et équipements : possibilité de demi-pension et de pension complète, piscine, solarium, bar, salle de jeux, lavoir à jetons, location de vélos, infirmerie. A cent mètres de la structure se trouve la plage réservée, avec chaises longues et parasols, bar, terrains de beach-bolley et de mini-foot, et canoës à disposition.

1920 MAISON HOTEL €€

Viale Carducci 43

☎ +39 0547 67 21 98

www.1920torrice.it

Chambre double de 70 € à 160 €. Chambre triple jusqu'à 180 €. Petit déjeuner inclus.

Dans une ancienne villa des années 1920 rénovée avec soin, au bord de la mer, dix chambres romantiques et lumineuses, aux couleurs pastel, avec sols en parquet. A côté, le Torrice Bistrot, un restaurant de cuisine locale promouvant les produits à kilomètre zéro, avec quelques suggestions sans gluten et véganes, dans une salle charmante avec cheminée et aux allures provençales (ouvert tous les jours sauf le mardi). Enfin, il y a l'Oro Bianco, café et bar à tapas, à l'aménagement rétro. Une structure et trois propositions comme on les aime, accueillantes et cosy.

CASA 12 €€

Via Armellini, 12a

☎ +39 0547 401709

www.casadodici.com

Chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner inclus.

Magnifiquement situé sur le Porto Canale, Casa-Dodici est un boutique-hôtel de charme qui accueille les visiteurs dans de belles chambres décorées avec un design raffiné et recherché ; lits à baldaquin, parquet au sol, grands miroirs, fauteuils moelleux, tout est pensé pour inspirer le délassément et l'intimité. Certaines chambres possèdent un balcon sur le canal. Vélos à disposition des clients. Restaurant spécialisé en plats à base de poisson frais, avec une salle à la décoration élégante et une terrasse face au canal, parmi les meilleures adresses de Cesenatico.

LA FINESTRA

SUL PORTO €€

Via Semprini, 2

☎ +39 0547 81 222

www.lafinestrasulporto.com

Chambre double à partir de 99 €.

Au bord du canal, ce petit Bed & Breakfast propose cinq chambres lumineuses et accueillantes, portant les noms de cinq chanteuses italiennes qui ont chanté la passion amoureuse. Très confortables et bien équipées, elles sont dotées de TV, wifi gratuit et climatisation. Certaines ont vue sur le canal et l'une d'elles possède une terrasse. Le petit déjeuner se prend dans l'un des bars conventionnés. Position centrale le long du Porto Canale, entre le Museo della Marineria et la mer, et à proximité des nombreux restaurants et bars.

OSTERIA

DEL GRAN FRITTO €€

Corso Garibaldi, 41 ☎ +39 0547 82 474

www.osteriadelgranfrittocesenatico.com

Ouvert tous les jours de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Carte : 35 € environ.

Une vraie institution à Cesenatico, à ne pas rater ! Situé le long du Porto Canale, ce restaurant de poisson est spécialisé en fritures : diverses fritures de poissons (dont une garantie sans arêtes !), de calamars, de pommes de terre et de légumes. Délicieux, à déguster sur place ou à emporter. Egalement quelques plats : pâtes, risotto, brochettes de poissons, suggestions du jour en fonction de la pêche et des produits du marché. Très bons desserts faits maison, comme les sorbets du jour avec les fruits de saison et les crèmes glacées

LA SALUMA €€

Viale dei Mille, 55

☎ +39 345 1604 771

www.saluma.it

Ouvert du mercredi au dimanche de 12h30 à 15h et de 20h à 24h. Menu dégustation 40 €. Le midi en semaine, plats à 10 €.

Non loin du centre de Cesenatico, ce restaurant est un vrai bonheur. Agréable terrasse couverte l'été, coquette salle dans les tons de blanc et de bleu, et une cuisine à la fois simple et raffinée qui privilégie les beaux produits de la mer. Il n'y a pas de menu fixe, chaque saison a ses plats et ses spécialités ; un repas à la Saluma est à chaque fois une surprise, en fonction de la pêche du jour et des matières premières de saison issues de producteurs du coin. Atmosphère chaleureuse garantie par l'accueil attentionné du personnel.

BAGNO DI ROMAGNA

Cette petite localité sur les Apennins est connue depuis l'époque romaine pour ses eaux thermales, d'où le nom du bourg : Bagno (bain). Aujourd'hui, trois établissements – Terme Sant'Agnese, Terme Roseo, Euroterme – permettent de profiter pleinement des vertus bénéfiques de ses eaux. Du centre de Bagno, un sentier mène jusqu'au bourg de San Piero in Bagno où l'on pourra voir les ruines du château de Corzano. La région abonde en lacs et sites naturels, et la frontière avec la Toscane n'est qu'à une dizaine de kilomètres, accessible par une route de montagne traversant le massif et permettant de rejoindre l'ermitage de Camaldoli, fondé au XI^e siècle, ou le bourg de Poppi le long de l'Arno, dominé par son château.

AGRITURISMO LE GUALCHIERE

Via Gualchiere, 58
☎ +39 338 3782 486
www.legalchiere.com
30 € par personne.

A un kilomètre de Bagno di Romagna, dans l'écrin verdoyant des montagnes, le long du torrent Fosso delle Capanne, se trouve un ancien complexe de maisons typiques, magnifiquement restaurées. On peut y louer des appartements de deux à six personnes, avec une vue imprenable sur le torrent. Les appartements sont rustiques et meublés à l'ancienne, avec des murs de pierres apparentes et des plafonds aux vieilles poutres de bois. Authentique et superbe !

SAN BENEDETTO IN ALPE

A 499 m d'altitude, ce village est célèbre pour la cascade de l'Acquacheta. Sur la route en direction de Marradi, un sentier mène jusqu'aux chutes à travers un parcours de rochers, forêts et prés verdoyants. Chantées par Dante dans le Chant XVI de *L'Enfer*, elles se déversent sur un dénivelé de 90 m. En poursuivant le sentier après les chutes, on atteint la plaine des Romiti, un joli plateau où se trouvent les ruines de l'ancienne abbaye. C'est une magnifique randonnée à la portée de tous, et les plus courageux pourront même se baigner dans les eaux rafraîchissantes des chutes ! A côté de San Benedetto, ne manquez pas de visiter le charmant bourg médiéval de Portico.

CAMPING ACQUACHETA

Viale Acquacheta 7
☎ +39 342 94 82 909
www.campingacquacheta.it
Fermé de novembre à mars. Tente à partir de 5,50 €, séjour par personne à partir de 5,50 €.

A proximité du centre de visite du Parco Nazionale delle Foreste Casentinesi, ce petit camping étagé sur trois niveaux est plongé dans la végétation. Il possède un accès direct au fleuve Acquacheta pour une promenade relaxante le long de l'eau jusqu'à la cascade de 70 mètres de haut, ou pour une baignade rafraîchissante au cœur de l'été. Sanitaires bien tenus, location de bungalows. A l'intérieur du camping se trouve un restaurant ouvert à tous qui propose une cuisine romagnole traditionnelle et des pizzas cuites au feu de bois.

RISTORANTE ACQUACHETA

Via Molino, 46
☎ +39 0543 96 53 14
www.acquacheta.it
Ouvert du jeudi au mardi de 6h à 22h. Carte : 30 € environ.

Établissement historique, l'Acquacheta était, en 1822, une auberge permettant aux voyageurs et à leurs chevaux de faire une halte lors de leur traversée des Apennins. Aujourd'hui, le restaurant séduit ses hôtes par sa cuisine authentique qui mêle traditions romagnole et toscane. Au menu, des pâtes fraîches faites maison, des cèpes et de la truffe en saison, de belles pièces de viande et du gibier. Cuisine savoureuse et portions copieuses. La maison propose aussi des chambres, aménagées très soigneusement, mais confortables et disposant de tv et de frigo.

PREMILCUORE

Charmant bourg de montagne au bord du torrent Rabbi, Premilcuore a gardé intact son suggestif noyau médiéval, entouré par une enceinte fortifiée et composé de petites ruelles qui montent et descendent. En amont du bourg, on peut se baigner dans les eaux fraîches du Rabbi, riches en petites chutes, et profiter de ses nombreuses plages naturelles. C'est aussi l'une des portes d'accès au Parco delle Foreste Casentinesi. A Fiumicello, à quelques kilomètres, se trouve le *mulino Mengozzi*, un ancien moulin à eau qui, après des siècles d'activité, fut abandonné en 1963, avant de retrouver sa fonction en 1993, grâce à des années de travaux. Informations sur le site turismopremilcuore.it.

TRATTORIA DEL CERVO 🍴 €€

Via Montalto 124

☎ +39 0543 95 69 41

www.trattoriadelcervo.com

Ouvert du mardi au dimanche de 11h à 15h et de 18h30 à 1h. Carte : 25 € environ.

Cette trattoria, c'est une histoire de famille qui a démarré en 1974, lorsque les parents ouvrirent l'établissement, et qui se perpétue aujourd'hui grâce aux enfants qui ont repris le flambeau. Perdu dans les Apennins, le restaurant propose des plats traditionnels romagnols et de la montagne : pâtes fraîches faites maison, soupes revigorantes, plats de gibier, cèpes et girolles, fromages et charcuteries accompagnés de *piadine*. Le restaurant fait partie de l'agritourisme L'Antico Frutto qui propose sept belles chambres pour un séjour au calme dans la nature.

IL PALAZZO 🏠 €€

Via Ridracoli 11

☎ +39 0543 91 75 70

www.palazzodiridracoli.it

Chambre double de 98 € à 115 €. Petit déjeuner inclus.

Cette ancienne demeure du XVIII^e siècle a été restaurée pour accueillir les visiteurs dans ses onze belles chambres équipées de salles de bains privées, tv, wifi gratuit et minibar. Dans les salons, les cheminées anciennes assurent une atmosphère accueillante et envoûtante. Le petit déjeuner est servi dans le jardin par beau temps et se compose d'un buffet avec des gâteaux faits maison. Il Palazzo est aussi un délicieux restaurant de cuisine traditionnelle, mettant à l'honneur les produits locaux, et qui est ouvert le samedi et le dimanche à midi.

SANTA SOFIA

Santa Sofia est un village allongé au bord du fleuve Bidente. Son centre historique, en bonne partie reconstruit après le tremblement de terre de 1918, est surnommé « la petite Florence ». Ici se trouvent la tour de l'horloge, le palais communal et l'église de la Croix, datant du XVI^e siècle, mais reconstruits après 1918. Chaque année en août a lieu le festival des arts de la rue, le Santa Sofia Buskers' festival. Santa Sofia est aussi le point de départ idéal pour des randonnées dans les Apennins, notamment à la découverte du barrage de Ridracoli. Non loin, près de la localité de Corniolo, se trouve le Giardino botanico di Valbonella, qui réunit la flore des Apennins.

LE CASE

DI RIDRACOLI 🏠 €€

☎ +39 0543 91 79 12

www.ecomuseoridracoli.it

A partir de 90€ la nuit.

Les Case di Ridracoli sont des maisons en grès et en bois, typiques de la région, plongées dans la végétation, à deux pas du barrage. Elles se composent de trois structures différentes : les « Nidi » sont des appartements pouvant accueillir jusqu'à quatre personnes, le « Castello » et les « Caselle » sont destinés à de plus grands groupes pouvant compter jusqu'à quarante personnes. Aménagement intérieur sommaire, mais tout y est. Très belle solution d'hébergement, locale et écologique, gérée directement par la société du barrage de Ridracoli.

DIGA DI RIDRACOLI 🌿 ★

☎ +39 0543 91 79 12

www.ridracoli.it

Horaires variables suivant la saison sur le site.

Adulte 5 €. Le billet comprend la visite au barrage et au musée.

A côté du bourg de Ridracoli se trouve le lac artificiel, formé par le barrage des rivières Bidente et Rio Celluzze, qui fournit en eau potable la Romagne entière, et constitue également une belle excursion à effectuer en famille dans un paysage suggestif. Une randonnée de 6 km à travers les forêts, avec un dénivelé de 150 m, mène jusqu'au refuge de Cà di Sopra, d'où l'on profite d'une vue époustouflante sur le lac. On peut également effectuer des promenades en bateau électrique ou en canoë dans le lac artificiel, et visiter Idro, le musée de l'eau de Ridracoli.

FIASCHETTERIA

DI MORTANO 🍴 €

Via S. Martino, 61

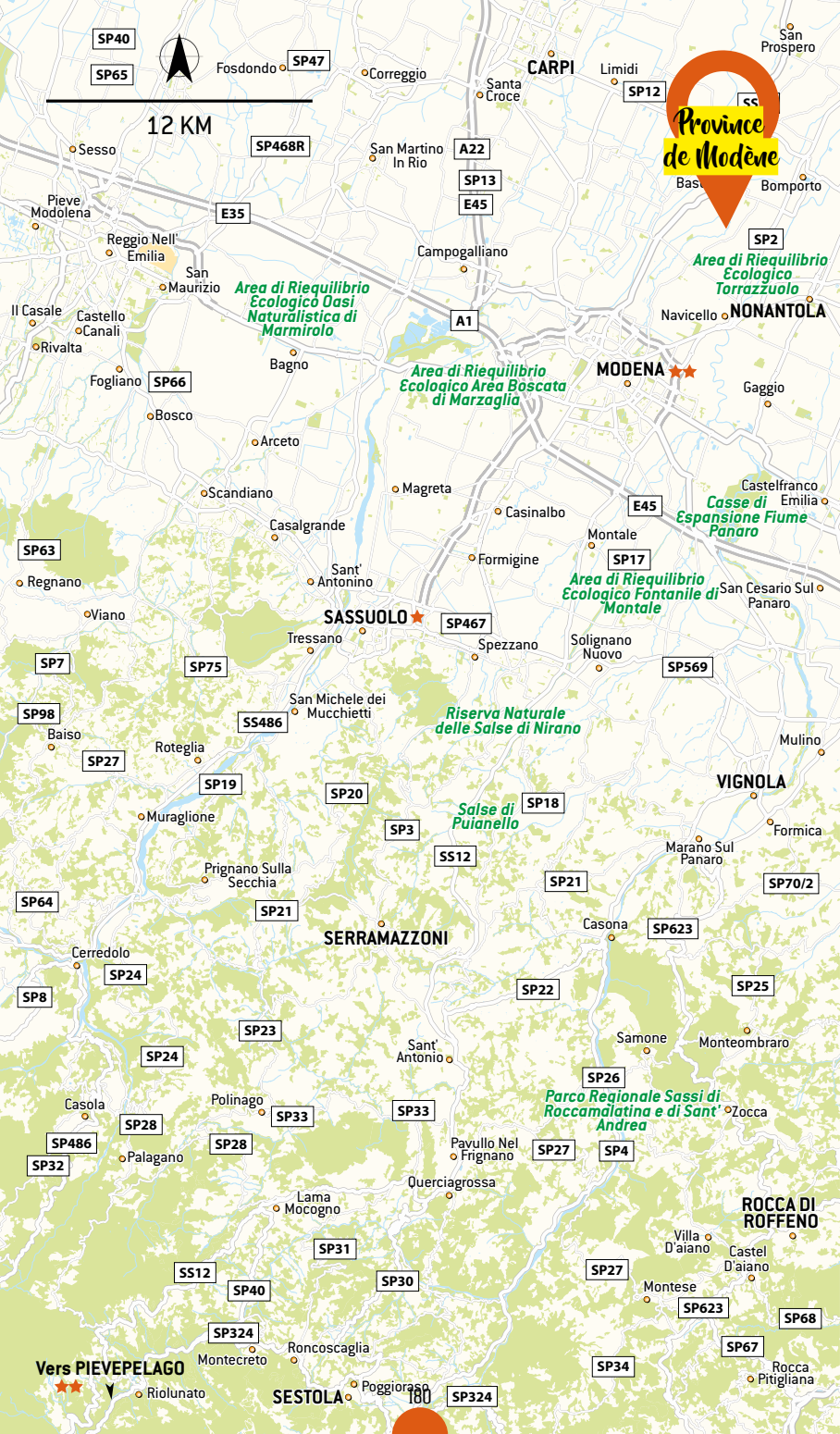
☎ +39 339 537 705

Ouvert du mercredi au lundi de 16h à 1h. Carte : 15 € environ.

Cette *osteria* est un petit bijou de Santa Sofia, un coin agréable et charmant où savourer des plats locaux simples, mais savoureux et de grande qualité. La salle est accueillante avec ses quelques meubles vintage et ses chaises colorées et dépareillées. Joli jardin pour l'été. La carte varie en fonction de la saisonnalité des produits, mais on y trouve toujours des plateaux de fromages et de charcuteries, des pâtes et des plats de viande. Atmosphère familiale et personnel très cordial. Une adresse chaleureuse, vivement conseillée.

Célèbre pour sa passion des moteurs, la province de Modène se situe au cœur de l'Emilie-Romagne et s'étend de la basse plaine au sud du Pô jusqu'aux crêtes de l'Apennin toscan-émilien où domine le mont Cimone (2 165 m). Les collines, considérées parmi les plus belles d'Italie, sont parsemées de châteaux, de tours et de bourgs. La province a conservé d'importants témoignages artistiques dus à la présence de la famille d'Este. Chassée de Ferrare en 1598, cette dernière installa sa cour à Modène et aménagea dans les environs plusieurs châteaux et résidences. La province est également riche en traditions, en particulier culinaires : le précieux vinaigre balsamique repose dans les greniers des familles et des vinaigrieres, tandis que le lambrusco, les fromages et les charcuteries sont élaborés sur tout le territoire.

PROVINCE DE MODÈNE



SP40

SP65

12 KM

Provincia de Modène

Sesso

Fosondono SP47

Correggio

CARPI

Limidi

SP12

San Prospero

SS

Pieve Modolena

SP468R

San Martino In Rio

A22

SP13

E45

Basiglio Bomperto

SP2

Area di Riequilibrio Ecologico Torrazzuolo

Navicello NONANTOLA

Il Casale Castello Canali Rivalta

Reggio Nell' Emilia

Campogalliano

A1

Area di Riequilibrio Ecologico Area Boscata di Marzaglia

MODENA

Gaggio

Fogliano

SP66

Bosco

Bagno

Arceto

Scandiano

Magreta

Casinalbo

E45

Castelfranco Emilia Casse di Espansione Fiume Panaro

SP63

Regnano

Viano

SP7

SP75

Sant' Antonino

Tressano

SASSUOLO

SP467

Spezzano

Area di Riequilibrio Ecologico Fontanile di Montale

SP17

Montale

Solignano Nuovo

SP569

San Cesario Sul Panaro

SP98

Baiso

SP27

Roteglia

SP19

SP20

San Michele dei Mucchietti

Riserva Naturale delle Salse di Nirano

Salse di Puianello

SP18

VIGNOLA

Mulino

SP64

Cerredolo

SP24

Muraglione

Prignano Sulla Secchia

SP21

SERRAMAZZONI

SS12

SP21

SP623

SP70/2

SP8

Casola

SP28

Polinago

SP33

SP33

SP22

SP25

SP24

SP23

Sant' Antonio

SP26

Parco Regionale Sassi di Roccamalatina e di Sant' Andrea

Samone Monteembraro

SP27

SP4

Zocca

SP32

Palagano

SP28

Lama Mocogno

SP31

Quercia Grossa

SP27

SP4

ROCCA DI ROFFENO

Villa D'aiano

Castel D'aiano

SP27

SP623

SP68

SS12

Montecreto

SP324

Roncoscaglia

SP30

Poggiorzano

SP34

SP67

Rocca Pitigliana

Vers PIEVEPELAGO

Riolunato

SESTOLA

180

SP324

182

● ● MODÈNE ET SES ENVIRONS

C'est la patrie des grands constructeurs automobiles, qui ont leurs musées et fabriques dans la capitale provinciale et ses environs. Modène est aussi une ville aux solides traditions culinaires et à la gastronomie de haut niveau. Enfin, sa cathédrale romane inscrite à l'Unesco est une pure merveille. Dans ses environs, les producteurs de vinaigre balsamique ouvrent leurs portes aux visiteurs.

MODÈNE ★ ★

C'est la patrie des grands constructeurs automobiles, qui ont leurs musées et fabriques en ville et dans les environs. Modène est aussi une ville aux solides traditions culinaires et à la gastronomie de haut niveau. Dans ses environs, les producteurs de vinaigre balsamique ouvrent leurs portes aux visiteurs. Enfin, sa cathédrale romane inscrite à l'Unesco est une pure merveille.



Modène.

© BANETT2

188

SASSUOLO ★

Sassuolo se trouve à 17 km au sud de Modène d'où l'on arrive aisément par train ou par bus. Son patrimoine architectural et culturel mérite qu'on s'y arrête en privilégiant la visite de son Palazzo Ducale, dont les fresques dans la plupart des salles sont saisissantes de réalisme !

189

CARPI

A 20 km au nord de Modène, on rejoint Carpi en empruntant l'A22 en direction de Brennero, ou la N413. Cette ville de 70 000 habitants, gouvernée par la famille Pio du XIV^e au XVI^e siècle, vaut vraiment le détour en raison notamment de son remarquable patrimoine architectural Renaissance.

189

NONANTOLA

190

VIGNOLA

191

● ● LES APPENINS AUTOUR DE MODÈNE

Avec ses lacs, ses cascades et ses montagnes, le Parc régional de l'Alto Appennino Modenese offre un paysage fascinant riche en itinéraires à suivre à pied, en VTT ou à cheval. Les passionnés de ski trouveront, au mont Cimone et alentour, de grandes pistes et des installations de remontée modernes. Pour des vacances à l'enseigne du sport, de la nature, des loisirs et d'une gastronomie montagnarde et requinquante.

191

PIEVEPELAGO - LAGO SANTO ★

191

SERRAMAZZONI

191

SESTOLA

MODÈNE ★★

Ancienne capitale du duché des Estensi de 1598 à 1859, c'est une ville à taille humaine avec un centre historique plutôt bien préservé et développé autour de la via Emilia, où se situait la ville à l'époque romaine. Si, dans l'esprit de tous, elle est associée à une industrie automobile de prestige, avec des noms tels que Ferrari, Maserati ou Lamborghini, la ville n'en reste pas moins proche de ses origines montagnardes. Ville de gastronomie, elle est réputée pour son vinaigre balsamique traditionnel et ses producteurs de parmesan mais également pour son lambrusco, un vin rouge effervescent. Enfin, le cœur de la ville conserve une cathédrale romane dont la décoration sculptée en fait un livre de pierre exceptionnel.

ACETAIA COMUNALE

Piazza Grande, 16
 Entrée 2 €. Billet unique Unesco avec Torre Ghirlandina, Museo del Duomo et Acetaia comunale 6 €. Visites guidées.

Le vinaigre balsamique traditionnel DOP est qualifié à juste titre d'« or noir » si l'on songe qu'il faut 500 kg de raisin pour obtenir deux litres de vinaigre et au moins douze années de patience avant de soutirer du tonneau les premières gouttes du précieux élixir ! Consciente de la valeur patrimoniale de ce produit, Modène a fondé sa vinaigrerie communale en 2003, sous les combles du Palazzo Comunale où reposent plusieurs batteries de tonnelets. La visite guidée revient sur le processus d'élaboration du balsamique et se conclut par une dégustation.

COLLECTION UMBERTO PANINI

Via Corletto Sud, 320 ☎ +39 059 596 2181
 www.paninimotormuseum.it

Du lundi au vendredi de 9h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Samedi de 9h à 12h30. Fermé le dimanche. Entrée libre.

La collection expose une vingtaine de voitures Maserati. Pour la petite histoire, Umberto Panini était ouvrier chez Maserati. Plus tard, il rejoint ses frères à la tête des éditions Panini, puis se lance dans la production de parmesan après avoir acheté un terrain et des vaches laitières. Lorsque Maserati est vendu au groupe Fiat en 1993, la collection historique de voitures Maserati est mise aux enchères et l'ancien ouvrier décide de la racheter pour qu'elle ne soit pas dispersée.

MEF - CASA MUSEO ENZO FERRARI

Via Paolo Ferrari, 85
 ☎ +39 059 439 7979
 www.museocasaenzoferrari.it

9h30-19h (18h novembre-mars). 16 €, -19 ans accompagné : 6 €. Billet combiné avec le musée de Maranello : 24 €.

Un musée spectaculaire, à l'intérieur d'une architecture d'avant-garde en aluminium jaune. Le vaste hall d'exposition présente les voitures les plus représentatives de l'histoire de Ferrari. Chaque demi-heure, un film retraçant la vie du fondateur est diffusé. Visite scénographique, et l'effet est renforcé par la voix de ténor de Pavarotti (lui aussi de Modène) en fond sonore continu ! À côté, une bâtisse de brique, l'ancien atelier d'Alfredo Ferrari où Enzo vit le jour en 1898.



Façades de Modène.

DUOMO † ★★

Corso Duomo ☎ +39 059 216 078
www.duomodimodena.it

Duomo : ma-di 7h-19h, lu 7h-12h30 et 15h30-19h. Musée : fermé lundi, 4 €. Tour : tlj, 4 €. Billet combiné Unesco : 6 €.

Classée au patrimoine mondial de l'Unesco, la cathédrale de Modène est l'un des plus importants témoignages de l'art roman lombard en Italie. Ici sont conservées les reliques du saint patron de Modène, San Geminiano. La pose de la première pierre par l'architecte Lanfranco remonte à 1099, mais l'édifice ne fut achevé qu'en 1323. Décorée d'une grande rosace, la façade est ornée de bas-reliefs avec des épisodes de la Genèse et des prophètes, exécutés par le lombard Wiligelmo, un des premiers représentants de la sculpture romane en Italie. Le portail nord (dit « de la Poissonnerie »), lui aussi richement sculpté, figure le cycle des mois et - plus insolite - un épisode de la légende du roi Arthur. A l'intérieur, prenez le temps d'admirer la profusion d'éléments sculptés qui décorent le jubé du XIII^e siècle et les chapiteaux des colonnes de la crypte, tous ornés de motifs différents (notez la sirène à deux queues !).

Adjacent au Duomo, un intéressant Museo del Duomo (musée du diocèse) conserve une belle collection d'objets sacrés et de pierres tombales d'époque romane. Il renferme en particulier les métopes (XII^e siècle), des bas-reliefs qui surmontaient les arcs-boutants de la cathédrale, aux motifs symboliques.

A côté se dresse la Ghirlandina, campanile du XIII^e siècle de 87 m de haut, symbole de la ville. Son nom lui viendrait des deux guirlandes de colonnettes qui entourent sa flèche. Selon une autre hypothèse, elle aurait été baptisée ainsi par les juifs venus d'Espagne en raison de sa ressemblance avec la Giralda de Séville.

MUSEO DELLA FIGURINA 🏛️

Corso Canalgrande, 103 ☎ +39 059 20 33 090
www.comune.modena.it/museofigurina

De mercredi à vendredi 10h30-13h et 16h-19h, samedi et dimanche 11h-19h. Lundi et mardi fermé. Entrée 6 €.

Qui, dans l'enfance, n'a jamais collectionné les vignettes autocollantes Panini, à coller dans un album sur le thème de la coupe du monde de football ou de son dessin animé préféré ? Originaires de Modène, les frères Panini fondent une maison d'édition spécialisée en figurine (images autocollantes) en 1961. Dans les années 1990, la société fait don à la ville de Modène de 500 000 pièces (vignettes, boîtes de cigarettes, etc.) qui constituent le fonds du musée. Une partie est exposée en permanence dans des vitrines qui évoquent les pages d'un album à feuilleter.

MUSEO FERRARI 🏛️ ★

Via Dino Ferrari, 43 ☎ +39 0536 949 713 - Autoroute A1, sortie Modena Nord direction Abetone-Sassuolo.

Suivre les indications pour Maranello-Formigine. Bus : départ de la gare de Modène bus n°4.

museomaranello.ferrari.com

Tous les jours de 9h30 à 19h (18h de novembre à mars). Entrée 17 €. Billet avec la Casa Museo Enzo Ferrari 24 €.

C'est ici qu'Enzo Ferrari fonda son usine en 1943. A peine arrivé, le ton est donné avec l'inscription des nombreux titres de Champion du monde de l'écurie. A l'intérieur : des moteurs, des pièces mécaniques, les anciens et nouveaux modèles de la marque, le bureau reconstitué de son initiateur Enzo..., on peut compléter sa visite à l'enseigne du cheval cabré par le Ferrari Circuit Tour : à bord d'une navette, on parcourt le circuit d'essais Fiorano et on traverse l'ensemble du complexe.

PROVINCE DE MODÈNE

MUSEO DEL BALSAMICO TRADIZIONALE 🏛️



Via F. Roncati, 28 - Spilamberto ☎ +39 059 781 614
- Voiture : autouroute A1, sortie Modena Sud, poursuivre en direction de Spilamberto sur 5 km.

www.museodelbalsamicotradizionale.org
Mardi et de jeudi à dim 10h30-17h30, mer 10h30-13h30. Visite guidée (anglais-italien) sur réservation. Entrée 5 €.

Après un petit film d'introduction, visite guidée passionnante retraçant le lent et patient processus de production du balsamique traditionnel. La dégustation de vinaigres de 12 ans et de 25 ans d'âge permet d'en apprécier les arômes uniques. On y voit des batteries de tonneaux et quelques reliques, comme une bouteille retrouvée à Carpi et datée de 1785 : le vinaigre, testé par un maître goûteur, serait toujours propre à la consommation !

PALAZZO COMUNALE 📷

Piazza Grande
www.comune.modena.it

Entrée gratuite du lundi au samedi de 9h à 18h en dehors de réunions ou de célébrations.

Installés dans un ensemble d'édifices construits entre le XI^e et le XV^e siècle, les majestueux salons de la mairie méritent le coup d'œil pour les fresques et les tableaux qui les décorent. Ne manquez pas, dans une des salles, la *Secchia Rapita* (le seau enlevé), témoignage du vieil antagonisme entre Modène et Bologne : souhaitant porter à son comble l'humiliation des Bolognais, les soldats de Modène parvinrent en 1325 à entrer dans la ville et à y voler un seau, signe que les Bolognais n'étaient même pas capables de protéger l'objet le plus humble qui soit !

PALAZZO DEI MUSEI

Largo Porta S. Agostino, 337 ☎ +39 059 203 3125
www.palazzodeimuseimodena.it
Galleria Estense : ma-sa 8h30-19h30, di 10h-18h ;
6 €. Musei civici : ma-ve 9h-12h, sa-di 10h-13h et
16h-19h ; gratuit.

Ce palais, qui avait à l'origine pour fonction d'héberger les nécessiteux, regroupe aujourd'hui les principaux musées de la ville. Construit en 1753, il abrite la galerie et la bibliothèque Estense, ainsi que les musées civiques, le museo Lapidario Romano, le museo Lapidario Estense.

Située au quatrième étage, la Galleria Estense expose un très riche ensemble d'œuvres collectionnées par la famille d'Este. Celle-ci l'emporta avec elle à Modène lorsqu'elle fut contrainte de quitter Ferrare en 1598. La galerie offre un intéressant panorama de la production artistique de l'école émilienne et de l'école vénète du XV^e au XVIII^e siècle. La visite débute par une *Vierge avec saint Jean et saint Grégoire* du Guercino, restaurée après avoir été dérobée en 2014 et retrouvée au Maroc en 2017. On admire ensuite le *Saint Antoine de Padoue* de Cosmè Tura, un triptyque du Greco, un *Portrait de François I^{er} d'Este* de Velázquez, quatorze épisodes des *Métamorphoses d'Ovide* du Tintoret, des toiles de Véronèse. Plusieurs œuvres sculptées, notamment un buste en marbre de François I^{er} d'Este, chef-d'œuvre de Gian Lorenzo Bernini, et des sculptures en terre cuite de Vierges à l'Enfant d'un très grand raffinement.

Au troisième étage, les Musei civici comprennent des sections d'archéologie, d'ethnologie et d'art.

La Biblioteca Estense, au deuxième étage, est l'une des plus riches d'Italie, elle contient des livres d'enluminures italiens, dont la fameuse Bible de Borso d'Este du XV^e siècle.

Collections lapidaires au rez-de-chaussée.

PALAZZO DUCALE ★

Piazza Roma, 15
☎ +39 059 203 2660

Visites guidées le samedi et le dimanche sur réservation auprès de l'office de tourisme de Modène. Entrée : 8 €.

L'ancien palais royal des Este fut construit à partir de 1634 par l'architecte romain Bartolomeo Avanzini et il est, depuis la fin de la Seconde Guerre mondiale, le siège de l'Académie militaire, la seule et la plus prestigieuse des institutions en Italie dédiée à la formation des officiers. Aujourd'hui encore, le troisième samedi du mois de mai s'y tient le bal des débutantes pour les cadets de l'Académie militaire. Les visites guidées dévoilent les appartements somptueux de la cour d'Este, ornés de fresques et disposés autour de la Cour d'honneur centrale.

OFFICE DU TOURISME

Piazza Grande, 14
☎ +39 059 203 2660
www.visitmodena.it

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 18h, le dimanche de 9h30 à 18h.

Installé au rez-de-chaussée du Palazzo Comunale, l'office de tourisme de Modène offre un service très efficace. Il réserve pour vous des visites guidées au Palazzo Ducale de Modène, aux domaines vinicoles, aux *acetaie*, et propose des itinéraires oenogastronomiques. C'est ici que vous pourrez réserver votre visite à l'Acetaia Comunale et acquérir le billet combiné Unesco donnant accès à la Torre Ghirlandina, au Museo del Duomo et à l'Acetaia Comunale. En plus de cela, vous y trouverez le plan de la ville, des brochures en français et le calendrier culturel.

MODENATUR

Via Scudari 8
☎ +39 059 220 022
www.modenatur.it

Ouvert lundi de 14h30 à 18h et du mardi au vendredi de 9h à 13h30 et de 14h30 à 18h.

Cette agence de voyage propose de très nombreux services pour vous aider dans l'organisation de votre séjour dans la région : elle réserve pour vous l'hébergement, les visites guidées, les restaurants, les transferts, etc. Elle organise des circuits thématiques à la découverte de Modène et de ses environs : visite des caves et vinaigreries de la région, tours gastronomiques, circuits à la découverte des entreprises mythiques de l'industrie automobile, cours de cuisine traditionnelle. Le service est très professionnel et réactif.

B&B PISACANE 61 €€

Via Pisacane, 61
☎ +39 324 742 3157
www.pisacane61.it

Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner inclus. Wifi gratuit.

Ce petit B&B familial se situe à 10 minutes à pied de la gare et à 20 minutes du centre historique. Dans ce quartier résidentiel aux habitations sans charme, on est accueilli avec chaleur par Luca et son épouse dès le pas de la porte franchi. La maison, aménagée avec beaucoup de goût, offre des espaces soignés, lumineux et réconfortants. Les trois chambres douillettes, aux couleurs de l'automne, disposent d'un balcon et de parquet au sol. Petit déjeuner délicieux, avec pain et gâteaux faits maison (les propriétaires étaient boulangers-pâtisseries !).

BEST WESTERN HOTEL LIBERTA

Via Blasias, 10
☎ +39 059 222 365
www.hotelliberta.it

Chambre double 130 €, petit déjeuner compris.

Facilement accessible, cet hôtel de Modène est bien situé, à 500 mètres de la gare et à quelques minutes à pied des principales attractions de la ville. L'hôtel dispose également d'un garage privé payant. Les 51 chambres, fonctionnelles et spacieuses, offrent le confort de tous les équipements modernes, avec télévision, climatisation et minibar. Connexion wifi gratuite dans l'ensemble de la structure. Les garanties d'une grande chaîne hôtelière, le tout en plein centre-ville.

HOTEL CASTELLO

Via Pica, 321
☎ +39 059 361 033
www.hotelcastello-mo.it

Chambre simple 64-85 €, double 90-120 €.

A 10 minutes en voiture du centre-ville, une adresse de charme aménagée dans une demeure du XVIII^e siècle, coiffée d'une tour crénelée et entourée d'un jardin privé. L'endroit est vraiment paisible. Les 38 chambres qui occupent le bâtiment principal et les dépendances sont spacieuses et dotées de tous les équipements modernes. Certaines possèdent un petit balcon ou une terrasse. L'accueil est à la fois professionnel et chaleureux. Dans le jardin, une agréable terrasse, quelques transats et même des bains à remous pour profiter des beaux jours.

HOTEL PRINCIPE

Corso Vittorio Emanuele II, 94
☎ +39 059 218 670
www.hotelprincipemodena.it

Chambre double à partir de 100 €, petit déjeuner compris.

Très bien situé à 200 m de la gare ferroviaire et à une dizaine de minutes à pied du centre historique, cet hôtel a été entièrement restructuré en 2017. Il dispose de cinquante chambres au design épuré, bien insonorisées, avec d'amples salles de bains, parquet au sol, TV Led, wifi gratuit et minibar. Délicieux petit déjeuner buffet. Le personnel se montre disponible, la réception est ouverte 24h/24. Bar et parking privé payant à 100 m de la structure. Une adresse aux excellentes prestations pour un rapport qualité-prix correct.

LA MAISON DU CHARME



Via Usiglio 12, ☎ +39 349 198 4584
www.bblamaisonducharmemodena.it

A partir de 90 € la chambre double avec petit déjeuner.

Une adresse bien située, à deux pas du centre historique, facilement accessible en voiture et sans difficulté pour se garer. Au deuxième étage d'un édifice élégant du début du XIX^e siècle, dans un quartier tranquille et peu fréquenté, ce B&B offre deux chambres à l'intérieur d'un grand appartement qui a su garder l'intimité d'une habitation grâce au mobilier d'époque de la famille. Son salon est élégant et la salle à manger est réservée au petit déjeuner. Confort et services de qualité !



HOTEL ESTENSE

Viale J. Berengario, 11
☎ +39 059 219 057
www.hotelestense.com

Chambre double à partir de 150 €, petit déjeuner compris.

A proximité du centre historique et à deux pas de la Galleria Estense, cet hôtel s'avère très pratique pour ceux qui sont véhiculés (parking gratuit). Les chambres sont toutes aménagées de façon différente, certaines assez modernes, d'autres à la décoration un peu passée, toutefois elles partagent le confort et les équipements de qualité. Personnel sympathique et petit-déjeuner complet avec jus d'oranges pressées. La structure possède également un bar, ainsi qu'un restaurant de cuisine persane, pour changer de la gastronomie italienne !

LA CHERSENTA 🍷 €

Via Albinelli, 36/38
 ☎ +39 059 238 487
 www.lachersenta.it

Ouvert du lundi au vendredi de 12h30 à 15h et de 18h à 21h30, samedi et dimanche de 18h à 21h30. 4 à 5 € la *criscentina*.

La *chersenta* désigne, en dialecte, la *criscentina* ou *tigella*, petit pain rond et aplati originaire des montagnes de l'Apennin modénese. Sa forme caractéristique est liée à son mode de cuisson traditionnel : les pâtons étaient empilés en alternance avec des disques de terre cuite avant d'être cuits au four à bois. On les déguste ici farcis des produits de la région : charcuteries, fromages, légumes grillés ou pesto modénais, une pâte composée de lard, de parmesan, de romarin et d'ail. Proposée aussi en version sucrée à la crème de marrons, au Nutella, etc.

LA BICICLETTA 🍷 €

Via Sant'Eufemia, 26
 ☎ +39 059 875 4541
 labicicletta.mo.it

Sous les arcades de la médiévale via Sant'Eufemia, cet agréable local ne désemplit pas ! Gâteaux délicieux pour le petit déjeuner ou le goûter, plats du jour, salades et pâtes maison au déjeuner, généreux plateaux de charcuteries et fromages à toute heure de la journée, bières artisanales et vins locaux et nationaux, l'établissement accueille gourmands, épicuriens et flâneurs de tout poil, du matin au soir. Un endroit très fréquenté, une ambiance cordiale. Aperitivo entre 19h et 20h, avec de bonnes petites choses à grignoter pour accompagner votre boisson.

CAFFE CONCERTO 🍷 €

Piazza Grande 26
 ☎ +39 059 222 232
 www.caffeconcertomodena.com

Tous les jours de 8h30 à 0h30, jusque 2h le vendredi et le samedi. De 12h à 15h, buffet (23,90 €) ou menu (17,90 €).

Située sur la piazza Grande au cœur du centre historique, cette enseigne est fréquentée à toute heure de la journée. Le grand buffet du déjeuner attire du monde pour la qualité et la variété de ses plats ; idéal pour goûter à quelques spécialités locales [charcuteries, tortelloni, pizzas, desserts, etc.]. A l'heure de l'aperitivo, on sirote son verre accompagné de bonnes choses à grignoter sur la grande terrasse face au chevet de la cathédrale. Le brunch du dimanche est gargantuesque. Une valeur sûre, pour combler toutes les envies à n'importe quel moment.

DA ENZO 🍷 €

Via Coltellini, 17
 ☎ +39 059 225 177

Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30.
 Fermé dimanche soir et lundi. Carte : 25 €.

A quelques pas de la cathédrale, cet établissement a reçu le titre de « restaurant le plus typique de Modène ». Dans des salles à la décoration sans chichis, on déguste des mets locaux et traditionnels. Parmi les spécialités de la maison, excellents plateaux de charcuteries accompagnés de *gnocco fritto* et de *tigelle*, ainsi que des pâtes faites maison par la *mamma* que l'on aperçoit en cuisine. Goûtez au *zampone di Modena IGP*, un pied de porc désossé et farci de viande hachée et épicée : délicieuse et fondant en bouche ! Réservation fortement conseillée.

OSTERIA ERMES 🍷 €

Via Ganaceto, 89
 ☎ +39 059 238 065

Ouverte du lundi au samedi de 12h à 15h. Compter 15 à 20 €.

Déconseillé à ceux qui recherchent de l'intimité, Ermes reste l'*osteria* la plus conviviale de Modène. Dans la petite salle aux parois lambrissées, vous serez à la même table que d'autres convives dans une ambiance chaleureuse et caractéristique. Pas de carte, le menu change tous les jours avec quelques propositions de *primi* et de *secondi* et le repas se conclut par un dessert, un espresso et un limoncello ou une grappa. Cuisine du terroir qui fait le tour des spécialités régionales. Une adresse incontournable pour savourer un moment d'authenticité modénoise.

PINSERIA TRE FARINE 🍷 €

Piazza Roma, 5
 ☎ +39 059 223 304

Ouvert du mardi au dimanche le midi et le soir.
 Environ 7 € pour une *pinsa regular* et 10 € pour une *large*.

Ici, on ne vous servira pas une pizza, mais bien une *pinsa*, qui se différencie de sa cousine par sa pâte composée d'un mélange de trois farines, ce qui la rendrait particulièrement digeste. A côté des garnitures classiques (margherita, marinara), on peut se laisser tenter par une *pinsa gourmet*, avec du parmesan, de la mortadelle, un filet de balsamique. Et si l'on est plusieurs, pourquoi ne pas commander un assortiment à se partager ? Une adresse économique et sans prétention dans un cadre décontracté, face au Palazzo Ducale.

ANTICA TRATTORIA CERVETTA 🍴 €€

Via Cervetta, 7
☎ +39 059 220 500

Ouvert du lundi au dimanche de 12h30 à 14h15 et de 19h30 à 22h30. Fermé le jeudi. Carte : environ 40 €.

Située à 50 m du Duomo, cette trattoria est une des références de la cuisine locale. On y mange bien dans une ambiance informelle. Le menu change très régulièrement, quasiment tous les mois, mais garde les basiques comme les tortellini, les pâtes fraîches et les desserts maison. La mousse au chocolat est une valeur sûre de la maison. Divers plats de viande sont proposés comme des côtelettes de porc, de l'agneau, du lapin et de la tendre viande de bœuf.

HOSTARIA LA FRASCA 🍴 €€

Via San Paolo, 51
☎ +39 059 216 271

Ouvert de 12h30 à 14h30 et de 19h30 à 23h30. Fermé le mercredi. Carte : 35 €.

Cette petite adresse à la coquette façade fleurie vaut une visite non seulement pour sa cuisine locale appétissante et copieuse, mais aussi et surtout pour son atmosphère familiale. Ici, pas de menu préétabli, on se laisse guider par Ada, la maîtresse des lieux, qui se partage entre la cuisine et la salle. En plus de prendre soin de ses clients avec gaieté et extravagance, elle leur mitonne de bons plats de la tradition ; les pâtes farcies, le jarret et les joues de porc sont fantastiques ! Une adresse pleine de générosité, dans l'accueil et dans l'assiette.

HOSTERIA GIUSTI 🍴 €€

Via Farini, 75
☎ +39 059 222 533
www.hosteriagiusti.it

Ouvert du mardi au samedi uniquement à midi. Carte : de 35 à 50 €.

Situé au cœur de la ville, ce restaurant occupe les locaux de l'ancien abattoir de la *salumeria* Giusti, une maison historique de Modène, ouverte depuis près de quatre siècles et restée aux mains de la famille Giusti depuis sa fondation jusqu'aux années 1980 ! Aux murs, les jambons et les *culatelli* accueillent le client de façon prometteuse. On y sert une cuisine traditionnelle et raffinée, avec des pâtes fraîches faites maison, des viandes et, bien sûr, d'excellentes charcuteries. Ne manquez pas de faire un arrêt à la boutique pour quelques achats gourmands !

RISTORANTE DA DANILLO 🍴 €€€

Via Coltellini, 31
☎ +39 059 225 698
www.ristorantedadanilomodena.it

Ouvert du lundi au samedi midi et soir. Fermé le dimanche. Primi entre 8,50 € et 10 €, secondi entre 13 € et 18 €.

Une véritable institution à Modène. S'il fallait choisir un seul restaurant, c'est chez Danilo qu'il faut aller. La cuisine traditionnelle de l'Emilie-Romagne est préparée avec grand soin et passion et ce depuis plusieurs générations. Charcuterie de grande qualité, pâtes fraîches faites maison, fromages du terroir, bon choix de vins et desserts typiques. En *secondo*, chariot de *bollito misto* ou de viandes rôties servies à l'ancienne. Personnel très attentionné. Attention, les réservations sont fortement conseillées pour cette adresse très prisée.

LA SECCHIA RAPITA 🍴 €€€

Corso Canalgrande, 4
☎ +39 059 545142
www.lasecchiarapitarestaurant.com

Ouvert du lundi au samedi de 19h à 22h30. Menu 7 services à 70 €. Carte : 50 € environ.

Ce restaurant occupe les anciennes caves du palais qui abrite également l'hôtel 4 étoiles Canalgrande, un édifice du XVI^e siècle. Sous les voûtes de briques centenaires, les quatre salles ont été récemment réaménagées dans un style à la fois sobre et élégant, dégageant une atmosphère très intimiste. Le jeune chef qui opère en cuisine propose une cuisine gastronomique raffinée qui s'inspire de la tradition et cherche à sublimer des produits locaux de qualité. Jolies assiettes et belles harmonies de saveurs. En été, possibilité de manger dans le jardin privé.

ACETAIA LEONARDI 🍷

Via Mazzacavallo, 62
☎ +39 059 554 375
www.acetaialeonardi.it

Visite guidée avec dégustation (en français) tous les jours sur réservation. Plusieurs formules.

Cette exploitation familiale, située au cœur d'un vignoble, produit du vinaigre balsamique traditionnel depuis plusieurs générations. Des visites permettent de découvrir la production, de tester différents balsamiques (et même du 100 ans d'âge !) et d'acheter quelques produits sur place : crèmes de balsamique, huile d'olive, condiment balsamique aromatisé à la truffe, à la poire, aux fruits de la passion, etc. *Lacetaia* organise également des visites suivies d'un repas au domaine et des cours de cuisine pour apprendre à préparer les traditionnels tortellini.

ACETAIA VILLA SAN DONNINO 🏰

Strada Medicina, 25/1
 ☎ +39 349 186 5083
 www.villasandonnino.it

Visite guidée gratuite sur réservation (en français sur demande) tous les jours de 9h à 12h30 et de 14h à 17h30.

Dans la campagne modénoise, la Villa San Donnino est une pittoresque demeure de style Liberty dont la construction remonte à 1910. C'est ici que Davide et Cristina élaborent leur précieux vinaigre balsamique traditionnel et font découvrir aux visiteurs les étapes de sa production, fruit d'un savoir-faire ancestral. Accueil et explications très claires en français. A la fin du parcours, dégustation de vinaigres d'âges différents... délicieux sur une boule de crème glacée !

AZIENDA AGRICOLA AI GALLI 🏰

Via Albareto, 452
 ☎ +39 059 251 094
 www.aigalli.it

A 10 minutes du centre-ville. Téléphonez avant de passer. Vinaigre à 45 € (12 ans d'âge) et à 70 € (25 ans d'âge).

Si elle ne parle pas français et bredouille un peu l'anglais, Carla, la propriétaire des lieux, sait cependant fort bien se faire comprendre. Elle vous fera faire le tour de sa petite production et tester son vinaigre balsamique traditionnel vieilli de 25 ans, avec du parmesan et quelques douceurs préparées sur le pouce. Éduquée aux joies du vinaigre balsamique par sa belle-mère, elle prend aujourd'hui un vrai plaisir à le produire et à faire partager sa passion.

CASEIFICIO 4 MADONNE 🏰

Strada Lesignana, 130 ☎ +39 059 849 468
 A 15 min de Modène.
 www.caseificio4madonne.it

Tous les jours 8h30-19h30, dimanche 9h-13h.
 Visite guidée avec dégustation (anglais, italien) à réserver : 15 €.

Amateurs de fromages et de parmesan, il ne faut pas manquer la visite d'un caseificio de *Parmigiano Reggiano* (production artisanale de vrai parmesan). Les 4 Madonne est un caseificio ultra-moderne qui respecte scrupuleusement les différentes étapes pour faire du parmesan traditionnel. La visite est intéressante et permet de voir la salle où sont entreposées pas moins de 33 000 meules de parmesan. Sachez cependant que l'essentiel de l'activité se déroule entre 8h30 et 10h. Une boutique à l'entrée permet d'acheter du parmesan frais et d'autres produits régionaux.

PIT LANE RED PASSION 🏎️

Via Dino Ferrari, 49
 ☎ +39 053 607 3601
 www.pitlaneredpassion.com

Du lundi au dimanche, de 9h à 19h. A partir de 100 €.

Vous rêvez de conduire une Ferrari ? Pit Lane Red Passion ravira tous les passionnés de la marque au cheval cabré. Situé à quelques mètres du musée Ferrari de Maranello, il est qualifié pour les stages de pilotage assisté par des copilotes professionnels. Le parc de véhicules offre aux passionnés un large choix de modèles pour satisfaire toutes les demandes. Le stage de pilotage se déroule sur route, ou bien sur piste au circuit de Modène. Vous aurez également la possibilité d'expérimenter la conduite sur des simulateurs professionnels et dynamiques de F1.

SASSUOLO ★

A 16 km de Modène, cette ville connue pour ses céramiques et son club de foot jouit également d'un patrimoine architectural d'importance. Le centre-ville vaut le détour, en particulier pour admirer le Palazzo Ducale et les fresques qui décorent ses salles, notamment la Galerie de Bacchus, peinte par Jean Boulanger. Le centre historique se développe autour de la piazza Garibaldi, entourée par des portiques, au centre de laquelle se dresse la tour de l'horloge érigée en 1676 par Francesco II d'Este. Via Menotti, via Battisti et viale XX Settembre constituent les rues les plus vivantes. On y trouve des épiceries de produits locaux, testez la liqueur Sassolino à base d'anis.

PALAZZO DUCALE 📷 ★

Piazzale della Rosa ☎ +39 0536 880801
 www.gallerie-estensi.beniculturali.it/palazzo-ducale-di-sassuolo

Ouvert du 1^{er} avril au 30 novembre, du mardi au dimanche de 10h à 13h et de 15h à 19h. Entrée : 6 € ; réduit : 2 €.

En 1634, le duc François I^{er} d'Este charge son architecte Bartolomeo Avanzini de transformer l'ancien château médiéval en un lieu de villégiature pour les retraites de la cour ducale à la campagne. Aménagé dans le style baroque, le palais est orné de fresques qui sont une véritable petite merveille. Il suffit de pénétrer au cœur de la galerie de Bacchus, décorée au XVII^e siècle par Jean Boulanger, pour s'en convaincre : les corps dans l'effort sont d'un réalisme saisissant. Dans la plupart des salles, tout est majestueux grâce aux trompe-l'œil qui les décorent.

CARPI

Carpi dut sa prospérité à sa situation stratégique le long de la route vers Mantoue et à la famille Pio qui la gouverna du XIV^e au XVI^e siècle et engagea de grands travaux urbanistiques, transformant Carpi en une cité de style Renaissance.

Au cœur de la ville, la piazza dei Martiri est bordée d'arcades et on y trouve le palazzo Pio avec sa chapelle, sa cour intérieure et ses appartements, la cathédrale de l'Assomption, datée du XVI^e siècle, et le théâtre municipal de style néo-classique. Non loin s'élèvent l'église de la Sagra et son haut campanile, du XIII^e siècle. La Sagra fut habitée d'une façade Renaissance de Peruzzi en 1515.

PALAZZO DEI PIO

Piazza dei Martiri
 ☎ +39 059 649 955
 www.palazzo-dei-pio.it

Musées du palais : mardi à jeudi 10h-13h, vendredi à dimanche 10h-18h. Fermé lundi. Billet avec 8 établissements 8 €.

Cet imposant édifice conserve de magnifiques fresques Renaissance. Il abrite trois musées. Le Museo del Palazzo présente les collections artistiques de la ville (peintures, céramique...). Le Museo della Città [de la ville] conserve des pièces liées à l'histoire de Carpi : livres, documentation concernant l'activité agricole et textile à Carpi. Au Museo del Deportato [de la déportation], on peut voir des objets qui ont appartenu aux détenus dans les camps de concentration. Sur les murs sont reportés des extraits de lettres de résistants condamnés à mort.

IL CARDUCCI €€

Via Carducci, 16
 ☎ +39 059 62 29 518
 www.ristoranteilcarducci.com

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 18h30 à 23h. Carte : 30 € environ.

Ce restaurant est très apprécié des gens du coin pour la qualité et la constance de sa cuisine. Les plats à la carte sont classiques mais bien exécutés. On y trouve essentiellement des *primi* à base de pâtes et un vaste de choix de *secondi* de viandes, en sauce, panées, rôties au four ou braisées. Belle grande salle blanche un brin kitsch avec ses fausses colonnes ; agréable terrasse en été. Accueil très chaleureux et personnel disponible. Dans le panorama culinaire de la région, une valeur sûre à deux pas de la place principale.

NONANTOLA

Sur la rive droite du Panaro, Nonantola est célèbre pour son abbaye bénédictine, fondée en 752 par Anselme, duc lombard du Frioul, qui avait abandonné la vie de cour pour se consacrer à la méditation et à la prière. Outre ce chef-d'œuvre de l'architecture romane, Nonantola présente un petit centre piétonnier organisé autour de la Via Roma, qui est bordée de magasins et de restaurants. La ville conserve des édifices historiques, comme les deux tours médiévales dites *dei modenesi* et *dei bolognesi*. Cette dernière abrite un musée civique. Non loin, la Pieve di San Michele Arcangelo est une église dont les origines remontent au IX^e siècle mais qui a été réaménagée dans le style baroque.

ABBAZIA DI NONANTOLA

Via Marconi, 3
 ☎ +39 059 549 025
 www.abbazianonantola.it

Basilique ouverte de 9h à 17h30, musée 9h-12h30 (14h-18h de vendredi à dimanche). Entrée 4 €.

Fondé au VIII^e siècle, le monastère a été un grand centre spirituel pendant le Moyen Âge. L'église de style roman a été bâtie au XII^e siècle et son portail est orné de magnifiques sculptures. L'intérieur dépouillé comporte trois nefs et un chœur surélevé au-dessus d'une crypte qui compte parmi les plus vastes de toutes les églises romanes d'Europe. Dans le musée, on peut admirer quelques toiles, des manuscrits enluminés et des parchemins signés par Charlemagne et Frédéric Barberousse, ainsi que le reliquaire de la Vraie Croix du X^e siècle.

OSTERIA DI RUBBIARA €€

Via Risaia, 6
 ☎ +39 059 54 90 19
 www.acetaiaipedroni.it

Ouvert du mercredi au lundi le midi. Du mercredi au samedi également le soir, uniquement sur réservation. Carte 35 €.

Cette *osteria* existe depuis 1862 et est passée de génération en génération en restant toujours propriété de la famille Pedroni. Après la visite de l'abbaye de Nonantola, une halte ici s'impose. On y goûte une vraie cuisine faite maison avec des plats de la tradition modénaise, simples et savoureux, comme les *tortellini in brodo* (au bouillon) et la volaille au lambrusco, une recette jalousement gardée par la famille. Et tant que vous y êtes, profitez-en pour visiter l'*acetaia* où, depuis le XIX^e siècle, les Pedroni élaborent leur précieux vinaigre balsamique !

VIGNOLA

Comprise entre le fleuve Panaro et les collines, à 22 km au sud de Modène, cette petite ville est connue dans le monde entier pour ses délicieuses variétés de cerises, dont la *Mora di Vignola*, que la famille Toschi prépare à l'eau-de-vie depuis 1945 et vend dans de jolis bocaux. Vignola peut constituer une agréable halte d'une demi-journée pour visiter la Rocca, massive forteresse à l'histoire mouvementée, le palais Boncompagni, et pour goûter la célèbre *torta barozzi* qui, depuis 1907, fait la fierté de la gastronomie locale. A Vignola, où la tradition du vinaigre balsamique traditionnel est profondément ancrée, une *Acetaia comunale* dans le grenier de la mairie peut se visiter sur réservation.

PALAZZO BONCOMPAGNI

Piazza dei Contrari, 3
 ☎ +39 059 777 606

De novembre à mars, le samedi de 15h à 18h, le dimanche et milieu de semaine de 10h à 12h et de 15h à 18h. En avril, mai et octobre, le samedi de 15h30 à 19h, dimanche et milieu de semaine de 10h à 12h et de 15h30 à 19h. De juin à septembre, le samedi de 16h à 19h30, le dimanche et milieu de semaine de 10h à 12h et de 16h à 19h30. Tarif : 2 €.

Cet élégant palais Renaissance fut construit sur un projet de l'architecte Jacopo Barozzi, originaire de Vignola, c'est pourquoi il est souvent appelé « palazzo Barozzi ». Sa particularité est son escalier en colimaçon totalement suspendu.

TERRE DI CASTELLI

Via G.B. Bellucci, 1
 ☎ 059 777 511
 www.terredicastelli.eu

Terre di Castelli (Terres de Châteaux) naît de l'union de huit communes de la province de Modène : Castelnuovo Rangone, Castelvetro di Modena, Guiglia, Marano sul Panaro, Savignano sul Panaro, Spilamberto, Vignola, Zocca. L'objectif : promouvoir les richesses historiques, artistiques et gastronomiques de ce territoire. On y découvre l'architecture médiévale à travers ses châteaux et bourgs anciens, les saveurs du célèbre balsamique, des kilomètres de pistes cyclables passant par les parcs fluviaux du Panaro. Le site Internet est riche en informations.

ROCCA DI VIGNOLA

Piazza dei Contrari, 4
 ☎ +39 059 775 246
 www.roccadivignola.it

Ouvert du mardi au dimanche de 9h à 13h et de 15h30 à 18h. Entrée gratuite.

L'impressionnante Rocca di Vignola surgit sur la pointe du fleuve Panaro. Fondée par les abbés de Nonantola au IX^e siècle, elle passe ensuite de main en main, à commencer par les évêques de Modène. C'est au XIII^e siècle qu'elle devient une importante place forte alors que de nombreux litiges existent entre les familles de Bologne et de Modène. Les Estensi de Ferrara mettront fin à ces querelles au XV^e siècle, elle connaît alors de nombreux réaménagements afin d'être transformée en une résidence seigneuriale. Au XVI^e siècle, elle devient propriété de la famille Boncompagni qui y réside jusqu'au milieu du XX^e siècle. S'y développeront les principales instances politiques et sociales de la ville : mairie, bibliothèque... Elle est aujourd'hui gérée par la Fondation de Vignola qui s'occupe du délicat travail de restauration des magnifiques fresques qui ornent la plupart des murs de la forteresse. Ces dernières, un chef-d'œuvre encore peu connu, représentent un spectacle digne des plus grandes scènes médiévales. Uniques en leur genre, elles mêlent art et architecture militaire. A partir de la cour intérieure que l'on atteint par un pont-levis, on visite les souterrains, les salles ornées de peintures, et on parcourt le chemin de ronde qui relie entre elles les massives tours d'angles.

En face de la Rocca, le palais Boncompagni est un élégant palais Renaissance, construit sur un projet de l'architecte Jacopo Barozzi, originaire de Vignola. Sa particularité est son escalier en colimaçon totalement suspendu.

CAFFE PASTICCERIA GOLLINI

Piazza Garibaldi, 1/N
 ☎ +39 059 77 10 79
 www.tortabarozzi.it

Ouvert tous les jours de 8h à 13h et de 15h à 20h.

On y goûte la célèbre *torta barozzi*, inventée par Eugenio Gollini en 1907 et dont la recette secrète, gardée par famille Gollini, se transmet de génération en génération. Le voile est toutefois levé sur les ingrédients : du chocolat fondant, des amandes, des œufs, du beurre et du sucre. Eugenio Gollini décida de donner à son invention le nom de « barozzi » pour célébrer la mémoire de l'architecte Jacopo Barozzi, car en 1907, à Vignola, on célébrait les 400 ans de sa naissance.

PIEVEPELAGO - LAGO SANTO ★

A 80 km au sud de Modène, Pievepelago se trouve dans le parc régional du Frignano et est entouré par de magnifiques forêts de hêtres et de châtaigniers. Du village, des sentiers mènent jusqu'au lago Santo modenese, un lac de montagne d'origine glaciaire situé à 1 500 m d'altitude, au pied du mont Giovo (1 991 m) dont on peut entreprendre l'ascension. Dans un cadre naturel intact, les chemins de randonnée permettent de rejoindre d'autres lacs isolés, comme le lago Baccio ou le lago Turchino. Dans le torrent Peticara, entre Ponte Sant'Anna et Pievepelago, on pratique le canoë et le kayak. En hiver, les randonnées laissent la place au ski alpin et au ski de fond. Informations sur la région sur : appenninomodene.se.net

RIFUGIO GIOVO 🏠 €

Via Lago Santo
☎ +39 0536 715 56
www.rifugiogiovo.it

Ouvert tous les jours. Autour de 65 € par personne avec petit déjeuner et un repas.

Depuis les années 1960, le refuge Giovo accueille les amoureux de nature au bord du Lago Santo modenese, un lac de montagne. En été, les excursions le long des sentiers de randonnée sont nombreuses. En hiver, après une balade en raquettes, on se réchauffe au coin du feu avec un plat traditionnel roboratif suivi d'une grappa. Chambres confortables aux parois lambrissées, la plupart avec salles de bains privatives, pouvant accueillir de deux à quatre personnes. Après la Toussaint, il est préférable de téléphoner pour s'assurer que le refuge est ouvert.

BED&BREAKFAST BOSCOVERDE 🏠 €€

Località Casa dell'Alda, 10 ☎ +39 346 94 88 050
www.boscoverde-bb.it

Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner inclus.

Trois chambres dans une grande maison de montagne, entourée de forêts et de prés, et côtoyée par un torrent. L'endroit est un havre de paix, les chambres belles et accueillantes sont aménagées avec soin. Accueil chaleureux de Rita, la propriétaire, qui prépare tous les matins un copieux petit déjeuner sucré et salé, avec des gâteaux faits maison. Très belle adresse pour ceux qui aiment séjourner en pleine nature ou pour ceux qui veulent recharger leurs batteries dans un cadre verdoyant, bercés par le seul murmure de la rivière.

SERRAMAZZONI

Situé à 36 km de Modène et accessible par la SS 12, Serramazzone est considéré comme la porte des Apennins. La localité est précisée surtout pour ses nombreux sentiers de randonnée, à parcourir également en VTT, et pour les *Sassi di Varana*, des roches volcaniques situées aux portes du bourg de Varana, respectivement de 6 et 12 m de hauteur, où l'on pratique l'escalade. A 4 km de Serramazzone, le village de Monfestino, en balcon au-dessus de la plaine, est dominé par une ancienne et puissante forteresse. En direction de Cerreto, on trouve la Pieve di Rocca San Maria, construite en grès autour du XI^e siècle. A l'intérieur est conservée une des cloches parmi les plus anciennes de la province de Modène, datant de 1370.

BED AND BREAKFAST

CASA MAZZONI 🏠 €€

Via Case Mazzoni, 46
☎ +39 0536 95 52 40

Chambre double à partir de 60 €. Petit déjeuner inclus.

Cette belle maison en pierre, immergée dans un cadre verdoyant et disposant d'un grand jardin, se trouve dans un hameau à 600 mètres du centre de Serramazzone. Les hôtes sont accueillis dans deux chambres doubles magnifiquement meublées et au calme. A partir de Serramazzone, de nombreux sentiers offrent la possibilité de découvrir les forêts parcourues de rivières qui se déversent en formant des cascades. Une petite adresse agréable et confidentielle.

SESTOLA

Surnommée la « perle des Apennins », Sestola est une localité touristique importante, surtout en hiver. Ses stations de ski figurent parmi les plus fréquentées des Apennins grâce à leur proximité avec le mont Cimone, le sommet le plus haut de l'Apennin septentrional, à 2 165 m d'altitude. La Stazione Invernale del Cimone demeure ainsi la principale station de ski des Apennins avec 50 km de pistes reliées entre elles à ski (Cimonesci). Sestola est aussi très précisée en été pour ses sentiers de randonnées à pied, à vélo ou à cheval. On y déguste les *crescenti*, des disques de pain, accompagnés de charcuterie de montagne et de *parmigiano* en vente dans les crémeries du coin.

BED AND BREAKFAST

ALLE CASCADE €€

Via Ponti 866

☎ +39 339 12 17 851

www.allecascate.com

Chambre double à partir de 58 €. Petit déjeuner inclus.

Cette ancienne maison de pierre, qui domine le torrent Fellicarolo, a été restaurée avec soin, en respectant des critères de durabilité et d'écologie. Elle propose trois chambres très accueillantes avec parquet au sol et poutres apparentes. L'une d'elles possède un balcon face à la rivière. Petit déjeuner buffet copieux, et joli jardin pour profiter du beau temps. Le point de départ idéal pour des randonnées dans la nature ; demandez conseil à votre hôte !

HÔTEL TIROLO €€

Via delle Rose 9

☎ +39 0536 62 523

www.hoteltirolo.com

Chambre double de 75 € à 85 €. Petit déjeuner inclus. Promotions pour la « semaine blanche ».

Avec ses toits à doubles pans et ses murs de pierre en partie revêtus de bois, l'Hôtel Tirolo rappelle en effet les chalets tyroliens des Alpes. Non loin du centre-ville, mais au calme, cet hôtel dispose de chambres accueillantes et confortables, certaines avec balcon ou terrasse, toutes avec vue sur la nature ou la vaste vallée qui s'ouvre face à l'établissement. Atmosphère agréable en été, chaleureuse en hiver, avec un feu ouvert réconfortant dans le salon. Très bon restaurant de cuisine typique mêlant influences émiliennes et traditions montagnardes

STAZIONE INVERNALE DEL

CIMONE

☎ +39 0536 62 350

www.cimonesci.it

Il s'agit de la principale station de ski des Appenins avec 50 km de pistes reliées entre elles à ski.

Etirée entre le fleuve Pô et la chaîne des Apennins tosco-émiliens, la province de Reggio Emilia évolue dans l'ombre des villes plus célèbres que sont Parme et Modène. Cette province et son chef-lieu constituent probablement la partie d'Emilie-Romagne la moins visitée. Pourtant, ce territoire est riche en monuments et paysages fascinants. Essentiellement terre de plaine, avec une campagne riche en cultures, elle comprend également une partie montagneuse avec des sommets qui dépassent les 2 000 m d'altitude, comme le mont Cusna. Traversée par la Via Emilia romaine, patrie de la comtesse Mathilde de Canossa, la région a servi de décor à de hauts faits historiques, mais aussi aux aventures littéraires et cinématographiques de Don Camillo et Peppone, dans le village de Brescello.

PROVINCE DE REGGIO EMILIA

● ● REGGIO EMILIA ET SES ENVIRONS

A l'écart des circuits touristiques, Reggio Emilia mérite bien une visite d'une demi-journée : la promenade dans son centre-ville est agréable, entre bâtiments médiévaux, palais aux cours intérieures cachées et églises, jusqu'à la piazza Prampolini, pour aboutir à la piazza Fontanesi, particulièrement agréable quand le soleil est de la partie. Reggio Emilia et sa province n'ont rien à envier à leurs voisines en termes de gastronomie locale.

REGGIO EMILIA ★

Il faudra prévoir une promenade dans son centre-ville, entre bâtiments médiévaux, palais aux cours intérieures cachées et églises, jusqu'à la piazza Prampolini, pour aboutir à la piazza Fontanesi, particulièrement agréable quand le soleil est de la partie.



Reggio Emilia.

© PETEJEFF

CANOSSA ★

BRESCELLO

A 20 km de Parme, en direction du fleuve Pô, se trouve le village de Brescello. Ce petit village de la Bassa Padana est un endroit presque mythique dans l'imaginaire des habitants de la région pour avoir été le théâtre des histoires de Don Camillo et Peppone.

REGGIO EMILIA ★

Prospère centre industriel et commercial, Reggio Emilia fut fondé au II^e siècle av. J.-C. par le consul romain Marcus Aemilius Lepidus, qui donna son nom non seulement à la ville (*Regium Lepidi*), mais aussi à la *via Emilia* qu'il fit construire. Reggio Emilia appartient à la famille d'Este de 1409 à 1776. Suite à l'arrivée de Napoléon, la ville fut englobée dans la République cisalpine (1797). C'est ici, comme l'indique la bannière tricolore sous les arcades du Palazzo Comunale, que flotta pour la première fois, en 1797, le drapeau national de l'Italie, conservé dans l'hôtel de ville. Ignorée par le tourisme de masse, Reggio Emilia possède un petit centre historique agréable.

BASILICA DELLA BEATA VERGINE DELLA GHIARA ★

Corso Garibaldi, 44

☎ +39 0522 439 707

Du lundi au samedi de 7h30 à 12h et de 16h à 18h ; les dimanches et jours fériés, fermeture à 20h30.



© GIANLUCA FIGLIOLA FANTINI - SHUTTERSTOCK.COM

La construction de la basilique est liée au miracle du 29 avril 1596, lorsque le jeune sourd et muet Marchino retrouva la parole et l'ouïe alors qu'il pria face à une peinture de la Vierge, œuvre du peintre Bertone (désormais exposée sur l'autel de droite). L'intérieur, grandiose, en forme de croix grecque, est richement décoré de stucs dorés et de fresques de l'école bolonaise du XVII^e siècle. Sur l'autel de gauche, un *Cristo in Croce* (Christ en croix) de Guercino.

BASILICA
DI SAN PROSPERO ☩

Piazza San Prospero

Ouvert du lundi au samedi de 9h à 11h45 et de 15h à 19h, le dimanche de 8h à 13h.

Il s'agit du plus bel édifice religieux de Reggio Emilia. Construit au XVI^e siècle, son parvis est surveillé par six imposants lions en marbre rose de Vérone. La basilique est flanquée d'un curieux campanile octogonal, dont le projet aurait été revu par Giulio Romano, un brillant élève de Raphaël. A l'intérieur, le chœur et l'abside sont ornés d'un cycle de fresques de Procaccini (fin XVI^e siècle) : son *Jugement dernier* serait inspiré de celui de Michel-Ange dans la Chapelle Sixtine. Notez également les stalles en marqueterie du chœur, œuvres de maîtres crémonais.

COLLEZIONE MARAMOTTI 🎨 ★

Via Fratelli Cervi, 66

☎ +39 0522 382 484

Expos temporaires : je-ve 14h30-18h30 ; sa-di 10h30-18h30. Collection permanente : sur réservation. Gratuit.

Il s'agit de la collection d'art contemporain de la famille Maramotti qui, en 1951, a fondé la marque textile Max Mara. Elle se déploie dans le bâtiment de l'ancienne fabrique de vêtements et comprend, au 1^{er} étage, l'art italien et européen de 1950 à 1980, et au 2^e, l'art américain et européen de 1980 à nos jours. On y trouve aussi des expositions temporaires et de nouveaux projets réalisés par des artistes invités. La collection acquiert et présente les œuvres d'artistes récompensés par le Max Mara Art Prize for Women, en collaboration avec Whitechapel Gallery.

LATTERIA SOCIALE CENTRO 📷

Via Miselli, 4

☎ +39 0522 531 233

7 km au nord de Reggio par la SS63.

www.latteriasocialecentro.it

Tous les jours 8h30 - 12h45, 16h - 19h30.

Cette fromagerie a été fondée il y a plus de 80 ans. Elle produit environ 25 meules de parmesan par jour dans le respect des techniques de production traditionnelles. Les visites sont organisées par le Consorzio del Parmigiano Reggiano. C'est l'occasion de découvrir comment est produit l'un des fromages italiens les plus célèbres au monde, de l'arrivée à la fromagerie du lait des vaches à l'alimentation strictement contrôlée jusqu'aux chambres où reposent les meules. Dégustation à la fin de la visite et magasin sur place pour des emplettes fromagères.

Eglise San Prospero, Reggio Emilia.

© FLAVIO VALLENARI



DUOMO ★

Piazza Prampolini
 ☎ +39 0522 433 783

Tous les jours de 7h30 à 12h et de 16h à 18h30.

Érigée au IX^e siècle, la cathédrale a été restructurée à diverses reprises, au XIII^e siècle et pendant les siècles suivants. Elle présente un style très hétérogène. Ainsi, la façade inachevée, partiellement revêtu de marbre, est surmontée par une curieuse tour octogonale, creusée d'une niche abritant une Vierge à l'Enfant en bronze doré du XV^e siècle. Statues d'Adam et Eve dans le tympan surmontant le portail central. A l'intérieur, plusieurs monuments funéraires réalisés par Benedetto et Prospero Spani ainsi que l'Assunzione dei Santi de Guercino.



© KIZEL COTIWI-AN - SHUTTERSTOCK.COM

MUSEI CIVICI 🏛️

Via Spallanzani, 1 ☎ +39 0522 456 816
 www.musei.re.it

Ouvert du mardi au vendredi de 9h à 12h, samedi et dimanche de 10h à 13h et de 16h à 19h. Entrée gratuite.

Depuis 1830, les musées de la ville sont rassemblés dans ce palais. Le musée archéologique renferme des mosaïques romaines, des pavements médiévaux figurés issus du Duomo et d'autres églises de Reggio, des marbres, du matériel étrusque et une section sur la Préhistoire exposant entre autres une Vénus néolithique. Le palais rassemble aussi un musée d'histoire naturelle, un musée ethnographique, un musée d'histoire de la ville (qui retrace notamment l'architecture industrielle) et une galerie d'art exposant des toiles de peintres locaux (XV^e-XX^e siècles).

PALAZZO COMUNALE 📷

Piazza Prampolini, 1
 ☎ +39 0522 456 586

De mardi à vendredi de 9h à 12h, et le samedi de 10h à 13h et de 16h à 19h. Fermé le lundi. Entrée libre.

Commencé en 1414 et remanié à plusieurs reprises, il présente aujourd'hui un aspect XVIII^e siècle. A l'intérieur se trouve la sala del Tricolore : c'est dans cette salle qu'en 1797 les représentants de la République cispadane adoptèrent pour la première fois le drapeau tricolore vert-blanc-rouge, qui deviendra le drapeau officiel de l'Italie. A gauche du palais, la Torre del Bordello, construite en 1498, est le point culminant de Reggio avec ses 51 mètres de haut. Elle doit son nom à une maison close qui, jusqu'au XIX^e siècle, occupait la ruelle voisine.

PIAZZA FONTANESI 📷

La Piazza Fontanesi est l'une des plus belles places de Reggio Emilia. Arborée et entourée de façades aux tons pastel, elle accueille marchés et terrasses de restaurants et cafés. Elle est bordée au nord et à l'est par des maisons à portiques du XV^e siècle. Notez, côté est, le pavement en frise de galets : il suit le parcours d'un ancien canal, le Guazzatoio, qui traversait la place et qui est aujourd'hui couvert. Des concerts en plein air sont organisés sur la place en été ; qu'il est bon de s'y installer pour siroter un verre à l'heure du coucher de soleil !

© RENATA SEMANKOVA - SHUTTERSTOCK.COM



TEATRO MUNICIPALE ROMOLO VALLI 📷

Piazza Martiri VII Luglio ☎ +39 0522 458 811
www.iteatri.re.it

Visites guidées organisées certains samedis et uniquement sur réservation. Horaires sur le site Internet. Entrée : 5 €.

Centre culturel et artistique de la ville, ce théâtre de style néoclassique fut inauguré en 1847. Il a été baptisé en hommage à Romolo Valli, célèbre acteur originaire de Reggio Emilia que l'on retrouve dans le *Guépard* (il y interprète le Père Pirrone) et dans *Mort à Venise*. Le théâtre accueille régulièrement des monstres sacrés de la danse dans sa magnifique salle à quatre niveaux de loges. C'était le lieu de prédilection de Béjart lorsqu'il dirigeait la Compagnie du XX^e siècle.

STUDENT'S HOSTEL DELLA GHIARA 🏠 €

Via Guasco, 6 ☎ +39 0522 452 323
www.ostelloreggioemilia.it

Dortoir 20 €. Petit déjeuner inclus. Chambre double 22,50 €, 25 € avec salle de bain privée.

Situé dans un ancien couvent du XVII^e siècle jouxtant la basilique della Ghiara, c'est sans doute la solution la plus économique pour se loger à Reggio Emilia. Cette auberge de jeunesse peut héberger jusqu'à 100 personnes pour 24 chambres amples et au confort correct. Espaces communs, petit déjeuner buffet, wifi gratuit et surtout, en été, la cour arborée du couvent à disposition. Personnel très aimable et accueillant. Excellente solution pour les petits budgets.

BED AND BREAKFAST CANTARELLI 🏠 €€

Via Monzermone, 3
☎ +39 329 714 9847
www.cantarellibandb.com

Chambre double 75 €. Petit déjeuner inclus.
Chambre simple 55 €.

Cette petite adresse tenue par Alberto Cantarelli et sa famille se situe dans une tranquille rue piétonne du centre historique, à deux pas de la Via Emilia et des monuments de la ville. Dans un palais du XVII^e siècle, deux chambres amples, lumineuses, et meublées avec un grand raffinement. Le petit déjeuner est servi directement dans la chambre. L'établissement fournit sur demande aux hôtes motorisés un pass pour pouvoir accéder et se garer gratuitement dans le centre-ville.

HÔTEL POSTA €€€



Piazza del Monte, 2
☎ +39 0522 432 944
www.hotelposta.re.it

Chambre double à partir de 110 €. Petit déjeuner inclus. Salle fitness, vélos. Parking avec supplément.

Situé sur la place de la cathédrale, cet établissement, qui accueille les visiteurs depuis 1515, est l'un des plus vieux hôtels d'Italie. Mais l'histoire de cet édifice est encore plus ancienne puisque le palais a été construit en 1280 pour accueillir le Capitaine du Peuple, gouverneur de la commune de Reggio, d'où son cachet médiéval, qui a fait l'objet d'une restauration minutieuse. Les intérieurs sont dignes d'une vraie demeure noble, avec de grands salons ornés de fresques, des meubles d'antiquité et des chambres romantiques et soignées. Pour un séjour royal !



© HOTEL POSTA



© HOTEL POSTA

BED AND BREAKFAST**IL CORTESE**  €€

Via P. Davoli, 2

☎ +39 333 411 1448

ilcortese-re.it

Chambre double 66 €. Petit déjeuner inclus.

Dans une belle maison située dans une ruelle calme du centre historique, ce B&B propose des chambres très accueillantes, meublées à l'ancienne mais disposant de tout le confort moderne, avec tv, climatisation et connexion wifi. Atmosphère familiale et propriétaires cordiaux et disponibles. Position stratégique, à la fois proche du centre et commode pour qui arrive en voiture. Agréable terrasse pour les beaux jours. Une excellente adresse présentant un bon rapport qualité-prix.

BED AND BREAKFAST**NONNANNA**  €€

Via Filippo Ferrari, 1

☎ +39 0522 437 122

www.nonnanna.net

Chambre double 75 €. Petit déjeuner inclus.

Paola et Enrico ont transformé l'ancienne maison de famille, une villa du début du XX^e siècle, en un nid douillet où l'on se sent immédiatement comme chez soi. Sa situation tranquille et son jardin ombragé donnent au lieu des airs de campagne... : on en oublie que le centre historique est à deux pas ! Les chambres, accueillantes et confortables, sont meublées à l'ancienne, en accord avec le style de la maison. Vélos à disposition. Un vrai bijou d'hospitalité.

ALBERGO DELLE NOTARIE  €€€

Via Palazzolo, 5

☎ +39 0522 453 500

www.albergonotarie.it

Chambre double à partir de 82 €. Petit déjeuner inclus.

Il s'agit de l'un des établissements hôteliers luxueux du centre historique de Reggio Emilia, à 50 mètres de la cathédrale. Les 51 chambres, de typologies diverses, sont vastes et lumineuses, dotées de parquet et de meubles anciens de bois. D'une élégance classique, elles sont parfaitement équipées et disposent de tv, minibar et connexion wifi. Quatre chambres ont été spécialement aménagées pour accueillir les personnes à mobilité réduite. L'hôtel possède également une salle de fitness, un restaurant de cuisine régionale, plusieurs salons et une salle de lecture.

PANIFICIO MELLI  €

Piazza San Prospero, 5/H

☎ +39 0522 431 842

www.panificiomelli.it

Ouvert du lundi au jeudi de 6h30 à 20h, vendredi et samedi de 6h30 à minuit. Dimanche de 9h à 20h.

Dans cette belle boulangerie, on peut acheter le *gnocco fritto*, une pâte à pain frite qui a la forme d'un gros ravioli et que les gens de la région accompagnent traditionnellement de charcuteries. On y trouve également différentes sortes de pains, des parts de pizzas, des tartes et pâtisseries, ainsi qu'une grande variété de pâtes fraîches à cuisiner plus tard ou à déguster sur place (tagliatelles, pâtes farcies, passatelli...). Bar ouvert à toute heure pour un café ou un apéro ; dommage que le service en salle ne soit pas toujours des plus aimables...

PIZZERIA**LA PIOLA**  €

Via Calderini, 5

☎ +39 0522 434368

Ouvert tous les jours, sauf le lundi, de 11h à 20h.

Le local est minuscule et éclairé au néon, les murs et le comptoir sont plaqués de gyproc d'un vilain vert, le seul élément décoratif est l'horloge poisseuse accrochée au-dessus du four à bois. Pourtant, cette pizzeria est chère au cœur des habitants de Reggio qui s'y pressent à midi et en soirée. On y achète des petites pizzas rondes, avec ou sans anchois. C'est d'une simplicité déconcertante et c'est juste bon, idéal pour un déjeuner rapide ou une pause grignotage dans l'après-midi, tout en se mêlant à la population locale.

SALUMERIA SAN PROSPERO  €

Piazza Fontanesi, 1

☎ +39 0522 451 564

Mardi, vendredi et dimanche de 18h à minuit, mercredi, jeudi et samedi de 10h à 15h et de 18h à minuit. 15 €.

Entourée de maisons aux tons pastel et plantée d'arbres, la piazza Fontanesi demeure la place la plus agréable et vivante de Reggio Emilia. On y trouve notamment cette charcuterie qui dispose de quelques tables à l'intérieur ou sur la place par beau temps, où l'on peut déguster fromages, *prosciutto*, *salame* et autres délices du coin accompagnés d'un trait de balsamique, de légumes grillés, d'olives et de bruschette. Le tout arrosé d'un petit vin régional ou d'une bière. En été, à l'ombre des frondaisons, c'est un pur bonheur !

LE TERME DEL COLESTEROLO 🍷 €

Vicolo Broletto, 2/G
☎ +39 380 266 5656

A partir de 6 €.

De joyeux petits cochons roses sont éparpillés partout dans ce local du centre historique où l'on célèbre la viande de porc. Si la spécialité reste le **panino** au rôti, on appréciera aussi les autres garnitures à la saucisse, à la porchetta, à la tête pressée, et les sandwiches aux noms évocateurs de « coronaires grippées » et « aérophagie chronique ». On y trouve aussi des part de pizza, des boules de riz et des beignets, bref, du gras, du frit, mais du bon, à déguster sans complexe... pas trop souvent quand même ! Patron accueillant et volubile.

PICCOLA PIEDIGROTTA 🍷 €€

Piazza XXV Aprile, 1
☎ +39 0522 434 922
www.piccolapiedigrotta.com

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h à 0h. Carte : 25 € environ. Pas de réservation par email.

Probablement la meilleure pizzeria de Reggio Emilia. Ici, c'est la pizza napolitaine qui est à l'honneur [Piedigrotta est un quartier de Naples], garnie d'ingrédients frais et de haute qualité provenant de toute la botte italienne : mozzarella di bufala, tomates San Marzano, charcuteries d'Emilie-Romagne, artichauts romains violets... Le restaurant est aussi spécialisé en cuisine du sud de l'Italie. Petite salle moderne entièrement vitrée, avec quelques places le long du comptoir face au pizaiolo qui s'affaire. Fait aussi pizzas à emporter.

RISTORANTE CANOSSA 🍷 €€

Via Roma, 37/B
☎ +39 0522 454 196
www.ristorantecanossa.com

Ouvert du jeudi au mardi de 12h30 à 14h et de 19h30 à 22h. Carte : 35 € environ.

Une adresse historique à ne pas rater si l'on veut découvrir la vraie cuisine de Reggio Emilia. L'histoire commence en 1968 lorsque quatre frères fondent le restaurant. Depuis lors, l'établissement familial est resté fidèle à ses traditions culinaires et à son sens de l'hospitalité, avec un service en salle comme autrefois, élégant, courtois et disponible. Les spécialités : les **cappelletti al brodo** (au bouillon), patiemment façonnés à la main, et le chariot de viandes bouillies ou rôties, à accompagner d'un bon lambrusco local.

TRATTORIA LA MORINA 🍷 €€

Corso Garibaldi, 24/D
☎ +39 0522 431 140
www.trattorialamorina.it

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 15h et de 20h à 24h. Carte : 25 € environ.

Poussez la porte de cette petite trattoria : la devanture ne paie pas de mine, mais on y trouve une atmosphère familiale et une cuisine authentique, celle d'autrefois, faite de patience, de savoir-faire et de gestes répétés, transmis de génération en génération. Le nom de l'établissement fait d'ailleurs référence à la grand-mère du propriétaire, surnommée la « petite brune », la **morina**, dont le portrait trône en vitrine. Les produits, de saison, sont fournis par des producteurs du coin. Cuisine simple, généreuse et goûteuse.

CAFFÈ ARTI E MESTIERI 🍷 €€€

Via Emilia San Pietro, 16
☎ +39 0522 432 202
www.giannidamato.it

Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Fermé le dimanche soir et le lundi. Carte 50 € environ.

Ce restaurant gastronomique se trouve à l'arrière d'un palais du centre, précédé d'un charmant patio verdoyant. Le chef Gianni D'Amato n'en est pas à ses premières armes : par le passé, il a dirigé un restaurant doublement étoilé à Reggiolo. Depuis 2013, c'est la ville de Reggio Emilia qui profite de sa **maestria**. Un bel équilibre entre tradition et innovation, un amour des produits du terroir, ce sont toutes les promesses d'un repas chez Gianni, sous les bons auspices de son épouse Fulvia qui, en salle, est aux petits soins pour les clients.

CREMERIA CAPOLINEA 🍷

Viale Ettore Simonazzi, 14
☎ +3905 22 45 2722
www.cremeriacapolinea.com

Ouvert du lundi au samedi de midi à 23h, le dimanche de 11h à 23h.

Non loin du centre historique, ce glacier est signalé parmi les 50 meilleurs d'Italie. Fondée par un couple d'informaticiens reconvertis en glaciers-pâtisseries, l'enseigne propose des parfums traditionnels ainsi que certains plus recherchés et inhabituels, utilisant rigoureusement des ingrédients naturels et privilégiant la filière courte : fruits de saison de la région de Reggio, pistaches et noisettes achetées directement chez le producteur... A essayer : le **cremino tricolore**. Le couple s'est aussi lancé dans la réalisation de **panettoni** et de **focaccine**.

CANOSSA ★

De l'imposant château de Canossa il ne reste plus que des ruines suggestives, perchées sur un rocher. Le château appartenait à Mathilde, comtesse de Toscane, qui pendant trente ans lutta contre l'empereur et en faveur du pape, lors de la querelle des Investitures. C'est à Canossa qu'en 1077 l'empereur Henri IV attendit pendant trois jours devant le château, dans le froid glacé du mois de janvier, le pardon du pape Grégoire VII. Les environs témoignent encore de la splendeur que fit régner ici la comtesse Mathilde, grande fervente de l'Église. De cette époque demeurent les beaux vestiges du château de Canossa, la forteresse de Rossena bien conservée ainsi que le château, lui aussi en bon état, du village de Quattro Castella.

discute souvent avec la statue du Christ de son église, qui lui répond généralement sur un ton humoristique. Rivaux, Don Camillo et Peppone vivent des aventures souvent picaresques. Brescello servit également de décor au réalisateur Jean Duviol pour le tournage des deux premiers films de la série, *Le Petit Monde de Don Camillo* (1952) et *Le Retour de Don Camillo* (1953). Un itinéraire touristique amène le visiteur sur chaque lieu cinématographique comme l'église avec le Christ de Don Camillo, la maison de Peppone, la gare, la Madonna du Borghetto. Devant la mairie, on voit la statue de Peppone, interprété au cinéma par Gino Cervi ; devant l'église celle de Don Camillo, interprété par Fernandel.

BRESCELLO

Brescello est un endroit devenu célèbre au cours des années 1950 pour avoir servi de cadre aux aventures de Don Camillo et Peppone, les deux personnages principaux d'une série de romans de Giovannino Guareschi (1908-1968), journaliste satirique et romancier italien originaire de la province de Parme.

Comme le déclare Guareschi, « Derrière le petit monde de Don Camillo, il y a ma maison, Parme, la plaine émilienne le long du Pô, où la passion politique s'exaspère, mais où le peuple pourtant demeure séduisant, généreux, hospitalier et plein d'humour. » Don Camillo est le curé du village et il se livre à une guerre d'influence avec Peppone, le maire communiste. Don Camillo

MUSEO PEPPONE E DON CAMILLO

2 Via De Amicis

☎ +39 522 962 158

www.mondoguareschi.com

Ouvert tous les jours de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30 ; samedi et dimanche jusque 18h30. Entrée : 5 €.

La collection présente des objets utilisés pendant le tournage des différents films : la moto de Peppone, l'habit de Don Camillo, les bicyclettes... L'exposition comporte également les photos prises durant le tournage des films, les affiches de l'époque ainsi que la reconstruction de la cuisine de Peppone ! Dans la boutique, on peut acquérir les livres de Giovannino Guareschi, des copies des différents films, mais aussi des produits locaux gourmands.

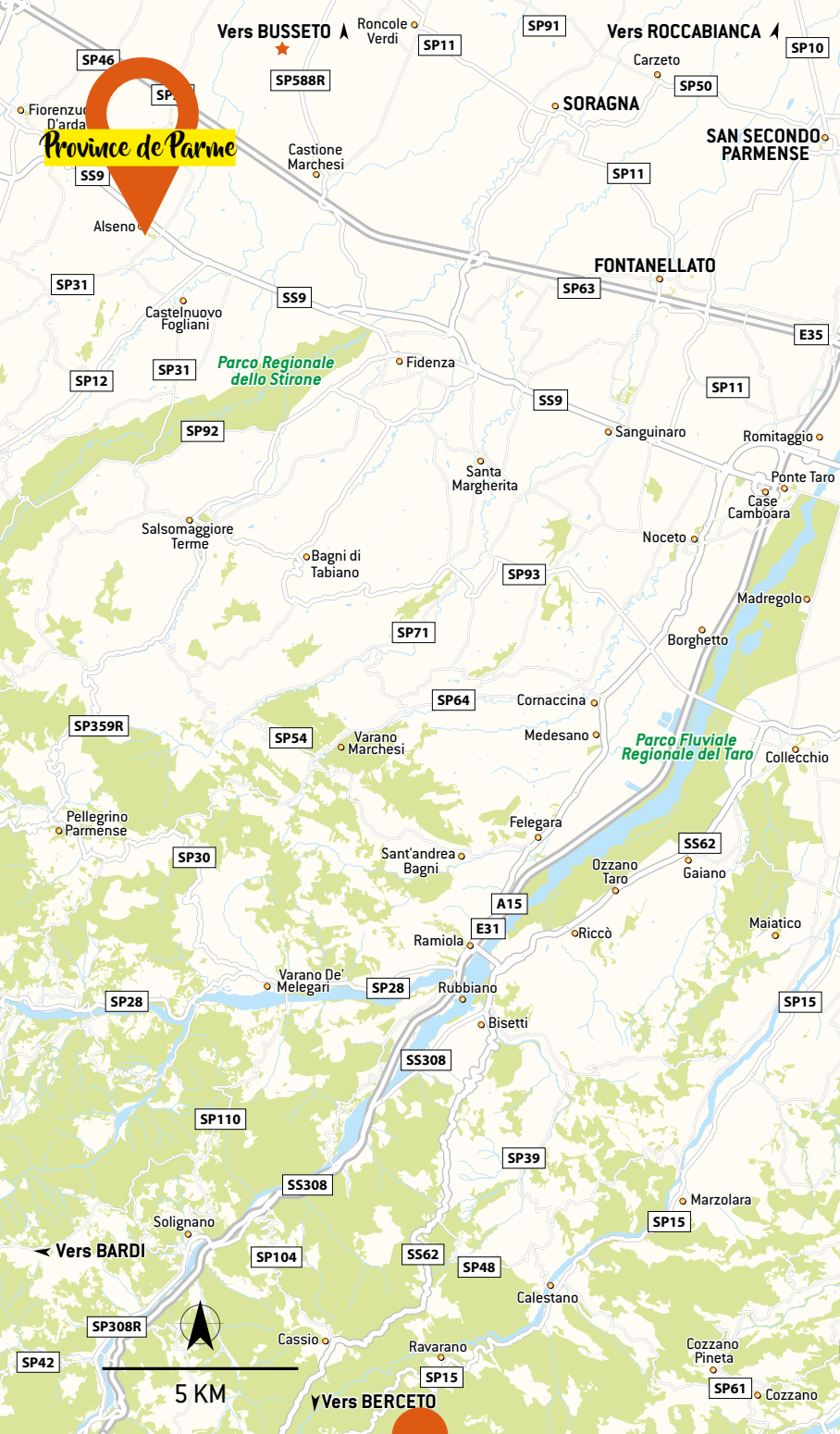


Le château de Canossa.

La province de Parme s'étend entre le fleuve Pô au nord, qui la sépare de la Lombardie, et la crête de l'Apennin qui la sépare de la Toscane. Il s'agit d'une terre essentiellement collinaire et montagneuse, mais la plaine offre, avec la « Bassa Parmense » qui suit le cours du Pô, un paysage fascinant, notamment en automne quand il est enveloppé de brouillard. Au-delà de Parme, véritable joyau d'élégance et de raffinement, toute la province est riche en forteresses et châteaux qui, des pentes de l'Apennin, s'étendent jusqu'à la plaine du Pô et sont considérés parmi les plus beaux et les mieux conservés d'Italie. Impossible, enfin, de passer sous silence la gastronomie de la région de Parme, l'abondance et la qualité de ses produits du terroir, et sa cuisine tout en finesse et en générosité.

PROVINCE DE PARME

Province de Parme



Vers BUSSETO

Vers ROCCABIANCA

Fiorenzuola d'Arda

Alseno

Castelnuovo Fogliani

Salsomaggiore Terme

Pellegrino Parmense

Solignano

SP42

5 KM

Vers BERCETO

SP11

SP91

SP10

SP588R

SP50

SORAGNA

SP11

SAN SECONDO PARMENSE

SP31

SS9

SP63

E35

SP12

SP31

Parco Regionale dello Stirone

Fidenza

SP63

SS9

SP11

SP92

Sanguinaro

Romitaggio

Santa Margherita

Ponte Taro

Case Camboara

Bagni di Tabiano

Noceto

Madregolo

SP71

SP93

Borghetto

SP64

Cornaccina

Medesano

Parco Fluviale Regionale del Taro

Collecchio

SP359R

SP54

Varano Marchesi

Felegara

SS62

Gaiano

SP30

Sant'andrea Bagni

Ozzano Taro

Maiatico

SP28

Varano De Melegari

SP28

Ramiola

A15

E31

Riccò

SS62

SP15

Rubbiano

Bisetti

SS308

SP39

SP15

Marzolarà

Vers BARDI

SP104

SS62

SP48

Calestano

SP308R

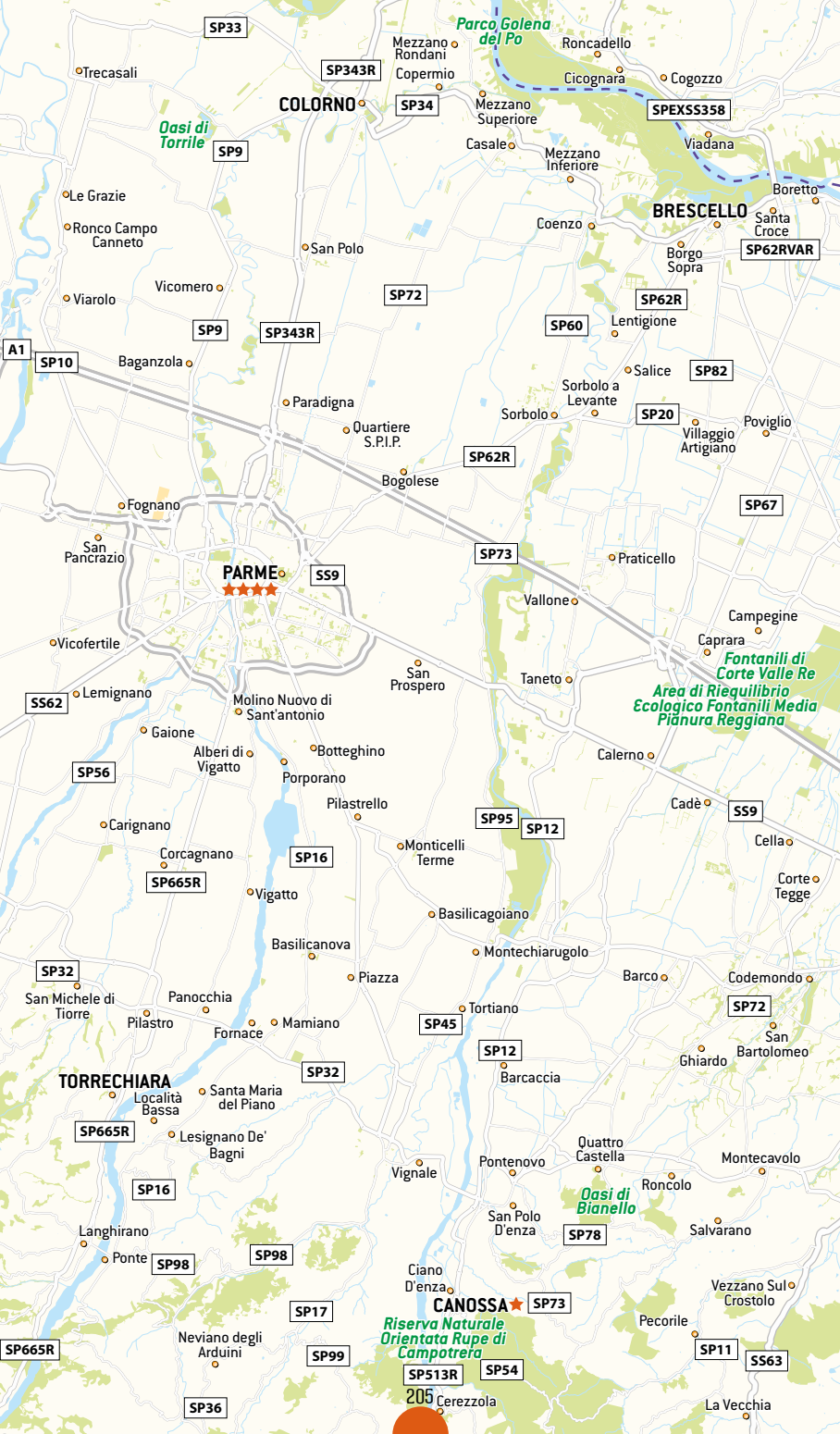
Cassio

Ravarano

Cozzano Pineta

SP61

Cozzano



SP33

SP343R

SP34

SPEXS5358

SP9

SP343R

SP72

SP60

SP62R

SP82

A1

SP10

SP9

SP62R

SP20

SP67

PARME

SS9

SP73

Fontanili di Corte Valle Re
Area di Riequilibrio Ecologico Fontanili Media Piana Reggiana

SS62

SP56

SP95

SP12

SS9

SP665R

SP16

SP12

SP72

SP32

SP32

SP45

SP12

TORRECHIARA

SP665R

SP32

SP12

SP72

SP16

SP16

SP98

SP17

SP78

SP73

CANOSSA

Riserva Naturale Orientata Rupe di Campoterra

SP665R

SP36

SP99

SP513R

SP54

SP11

SS63

205

Ciano D'enza

San Polo D'enza

La Vecchia

207

● ● PARME ET SES ENVIRONS

Les trésors artistiques de Parme ne manquent pas : la place du Duomo avec sa cathédrale et l'un des plus beaux baptistères d'Italie ; le palazzo della Pilotta, son magnifique théâtre à l'italienne en bois et sa galerie d'art ; les plafonds et les coupes peints par Le Correggio : ce sont les immanquables de cette cité. Dans les environs, les petites localités de la plaine cachent, au cœur de leurs modestes ruelles, de magnifiques châteaux décorés de fresques, de dorures et de mobilier d'époque. A découvrir au cours d'un itinéraire dans la plaine agricole de Parme et à combiner avec des étapes gastronomiques aux très bonnes tables de la province.

PARME ★★★★★

207

La place du Duomo avec sa cathédrale et l'un des plus beaux baptistères d'Italie, le palazzo della Pilotta, son magnifique théâtre à l'italienne en bois et sa galerie d'art, les plafonds et les coupes peintes par Le Correggio : ce sont les immanquables de cette cité. A combiner avec des étapes gastronomiques aux très bonnes tables de la ville.

215

TORRECHIARA

217

BUSSETO ★

A quelque 40 km à l'ouest de Parme, Busseto est à inscrire à votre programme que vous aimiez ou non la musique classique. Car oui, quand on évoque Busseto, on pense immédiatement à Verdi. C'est un véritable musée à ciel ouvert consacré au célèbre compositeur d'opéras. Démonstration !

219

FONTANELLATO

219

BARDI

220

ROCCABIANCA

220

SAN SECONDO PARMENSE

221

SORAGNA

221

COLORNO

222

● ● LES APENNINS AUTOUR DE PARME

Au sud de Parme, la plaine laisse progressivement la place au paysage boisé des Apennins. C'est ici, à cheval sur la frontière toscane, que se trouve le Parc national de l'Apennin toscano-émilien, qui s'étend également sur la province voisine de Reggio Emilia. Prairies, forêts, sommets escarpés, lacs, cascades, loups, moutons, aigles royaux font des Apennins le lieu idéal pour des vacances en pleine nature. Riche en infrastructures pour ceux qui aiment les vacances actives, les Apennins charment les visiteurs également pour leurs petits bourgs anciens où l'on a l'impression que le temps s'est arrêté.

222

BERCETO

222

PRATO SPILLA

PARME ★★★★★

Lorsque l'on pénètre au cœur de Parme, on est envahi par une sensation étrange, comme si rien ne pouvait perturber la tranquillité qui y règne ; on est comme happé par un monde à part qui se suffit à lui-même. La piazza del Duomo, dominée par l'un des plus beaux baptistères de toute l'Italie, est baignée d'une atmosphère intemporelle. Même le palazzo della Pilotta, projet pharaonique des Farnèse, cohabite harmonieusement avec les autres bâtiments sans rompre cet équilibre. De Parme, on aime aussi sa qualité de vie et sa cuisine : consacrée "Ville de la gastronomie" par l'Unesco, Parme est célèbre pour son jambon cru, pour le parmigiano reggiano et pour sa cuisine authentique et raffinée, élaborée avec les meilleurs produits de son territoire.

Histoire

Tite-Live signale que Parme naquit en 183 av. J.-C., le long de la via Emilia et du cours d'eau qui lui donna son nom, le Parma. Elle connut, en tant que duché indépendant, trois siècles de splendeur avec les Farnèse, les Bourbons et Marie-Louise de Habsbourg. Ils donnèrent à la ville une dimension européenne qu'elle garde encore de nos jours. En particulier, de 1748 à 1801, grâce au mariage de Philippe de Bourbon avec Louise Élisabeth, fille de Louis XV, la ville fut profondément marquée par la culture française, notamment dans les arts et les mœurs. Stendhal choisit la ville comme cadre pour son roman *La Chartreuse de Parme*. Le chef d'orchestre Arturo Toscanini est né ici.

BASILICA SANTA MARIA DELLA STECCATA †

Piazza della Steccata, 9

☎ +39 0521234937

De 7h30 à midi et de 15h à 18h30.

Construite entre 1521 et 1539, l'église est une petite merveille de fresques. On y retrouve, dans l'arche du presbytère, la *Parabole des dix vierges* du Parmigianino. Dans la crypte trônent les tombeaux de la famille Farnèse et de quelques Bourbons, notamment celui du second mari de Marie-Louise d'Autriche, Adam-Albert de Neipperg, qui gouverna Parme pendant quelques années. Petit musée attenant qui conserve des reliques comme la chemise du roi Louis XVI lors de son exécution.

BATTISTERO ★★

Piazza Duomo

www.piazzaduomoparma.com

Duvert tous les jours de 9h30 à 18h30. Billet combiné baptistère + musée du diocèse (à acheter à l'entrée du musée) 8 €.

Ce baptistère est un splendide exemple de l'architecture romane italienne, dont la construction débuta en 1196. La masse octogonale du baptistère est allégée par plusieurs niveaux de loggias. Il est revêtu de blocs de marbre blanc et rose de Vérone et son architecte, Benedetto Antelami, est aussi l'auteur du riche programme sculpté ornant les faces externes et les portails. Notez, sur le pourtour, les animaux réels ou fantastiques qui y sont figurés, inspirés des bestiaires médiévaux. Face à la place, portail de la Vierge avec, dans le tympan, une *Adoration des Rois mages* et une *Annonce à saint Joseph*. À l'origine, tous ces bas-reliefs étaient peints ; des traces de couleur sont encore visibles par endroits. L'intérieur est harmonieusement articulé, avec une succession de niches et deux niveaux de loggias creusant les parois. On peut y admirer le cycle des mois de Benedetto Antelami : chaque mois de l'année est représenté par le labeur agricole qui lui correspond, avec son signe zodiacal. Antelami a également sculpté les lunettes intérieures des portails qui ont conservé une partie de leurs couleurs. Les fresques chatoyantes qui décorent la voûte et les parois remontent aux XIII^e et XIV^e siècles.

Le *Museo diocesano* se situe à l'autre extrémité de la piazza del Duomo. On y voit des mosaïques paléochrétiennes, découvertes lors de fouilles sur la place, les originaux de statues d'Antelami qui ornent l'extérieur du baptistère, et l'ange en cuivre doré qui, autrefois, était juché à la pointe du clocher.



CAMERA DI SAN PAOLO 📷

Strada Melloni Macedonio, 3a

☎ +39 0521 533 221

Du lundi au samedi de 13h10 à 18h50. Fermé le dimanche et les jours fériés. Entrée : 6 € (pour les 18/25 ans, 2 €).

Il s'agit des appartements privés de l'abbesse Giovanna da Piacenza, à l'intérieur du couvent des bénédictines de Saint-Paul. La salle la plus remarquable reste celle décorée par le Correggio en 1519. La voûte peinte représente une pergola luxuriante habitée de bambins nus et joueurs, tandis qu'à la base du plafond sont figurés des personnages mythologiques en grisaille. Il s'agit du premier décor monumental du peintre, qui osa même représenter l'abbesse sous les traits de Diane chasserresse. Dans la salle voisine, une voûte ornée de splendides grotesques.

CASTELLO DEI BURATTINI - MUSEO GIORDANO FERRARI 🏰

Via Melloni 3/A

☎ +39 0521 03 16 31

www.castellodeiburattini.it

Du lundi au vendredi de 10h à 17h, le samedi et dimanche de 10h à 18h30, fermé le mardi. Entrée libre. Audioguide 2 €.

Le fonds de ce musée est constitué par la riche collection de pantins, marionnettes, décors de scène de Giordano Ferrari, un marionnettiste parmesan renommé. Installée dans l'ancien couvent Saint-Paul, il s'étend sur 300 m² et abrite la plus grande collection de marionnettes en Italie (500 pièces de la fin du XVIII^e siècle au milieu du XX^e siècle), de provenances diverses, et parmi lesquelles on peut voir Fagiolino, l'équivalent émilien de Guignol.

CATTEDRALE ✚ ★★

Piazza Duomo, 7/A

☎ +39 0521 208 699

www.piazzaduomoparma.com

Tous les jours de 9h30 à 18h30. Messe à 11h. Entrée libre. 2 € pour l'éclairage de la coupole et de la nef centrale.

Construite en 1106, c'est une des plus grandes réalisations de l'art roman italien. L'intérieur du Duomo abrite deux chefs-d'œuvre. Tout d'abord, l'*Assomption de la Sainte Vierge* du Corrège (1526-1530), ornant la coupole qui semble s'ouvrir sur un tourbillon de nuages peuplés de figures saintes, en un remarquable effet de trompe-l'œil. Ensuite, le bas-relief de la *Descente de Croix*, daté de 1178 et signé [ce qui est assez inédit pour l'époque] de Benedetto Antelami, qui constitue un témoignage précieux de l'art du XII^e siècle.

CHIESA E MONASTERO DI SAN GIOVANNI EVANGELISTA ✚

Piazzale San Giovanni, 1 ☎ +39 0521 235 311

Tous les jours de 9h à 11h45 et de 15h à 17h.

Fermeture jeudi et dimanche.

Située derrière la cathédrale, l'église conserve d'importantes fresques du Correggio (1520) dont l'*Apparition du Christ à saint Jean* dans la coupole : alors que le Christ apparaît au centre éclairé par la lumière divine, saint Jean est représenté sur le bord de la calotte. Dans la nef gauche, quelques œuvres du Parmesan. Le monastère présente trois beaux cloîtres du XVI^e siècle. Derrière l'église, l'ancienne pharmacie de San Giovanni, qui fut en fonction du XIII^e siècle à 1766.

MUSEO GLAUCO LOMBARDI 🏰

Strada Garibaldi, 15

☎ +39 0251 233 727

www.museolombardi.it

Du mardi au samedi de 9h30 à 16h. Dimanches et jours fériés de 9h30 à 19h (juillet et août de 9h à 14h). Entrée : 5 €.

Situé dans le Palazzo della Riserva, un édifice néoclassique du centre historique, le musée conserve d'importantes reliques de la période des Bourbons, mais il est surtout dédié à l'impératrice Marie-Louise d'Autriche, duchesse de Parme de 1815 à 1847. On y trouve tout ce qui a pu appartenir au couple impérial : mobilier, habits de cérémonies, bijoux, et des portraits de famille. Collection de peintures d'artistes français qui ont travaillé pour la cour de Parme aux XVIII^e et XIX^e siècles : Jean-Honoré Fragonard, François Gérard...

PALAZZO ET GIARDINO DUCALE 🏰 ★

Parco Ducale

☎ +39 052 128 2868

Parc ouvert de 6h à minuit d'avril à octobre, et jusqu'à 20h le reste de l'année. Accès gratuit.

Palais fermé au public.

Construit en 1564 par Ottavio Farnese, duc de Parme et Plaisance, le palais est aujourd'hui le siège de la gendarmerie. Le parc, autrefois propriété privée des ducs, constitue le principal espace vert des habitants. Sa grande allée centrale aboutit à un plan d'eau. Son aspect actuel est le résultat d'importants travaux de réaménagements [jusqu'aux années 1960, les voitures pouvaient le traverser !]. En plein été, on vient y prendre un bol d'air frais parmi les arbres centenaires.



PALAZZO DELLA PILOTTA 🏛️ ★

Piazza della Pilotta, 5

☎ +39 0521 233 309

Du mardi au samedi 8h30-18h30, dimanche 13h30-18h30. Combiné Galleria + Teatro Farnese + Museo archeologico 10 €.

Resté inachevé, ce palais imposant a été édifié à la fin du XVI^e siècle pour abriter la cour des Farnèse et les institutions de la ville. Aujourd'hui, on y trouve le Teatro Farnese, la Galleria Nazionale, la Biblioteca Palatina et le Museo Archeologico.

Érigé entre 1618 et 1619, le Teatro Farnese est le prototype du théâtre baroque à l'italienne. Construit en bois, ses gradins sont surmontés de deux étages de portiques et de peintures en trompe-l'œil. Il n'avait pour autre fonction que de montrer la puissance de la famille Farnèse : entre 1619 et 1631, il ne fut en effet utilisé que neuf fois. Grandiose et unique en son genre, il est tout simplement impressionnant. Surtout lorsqu'on pense qu'à l'époque, de véritables batailles navales y étaient reproduites grâce à un système d'évacuation de l'eau inédit. Presque totalement détruit pendant la Seconde Guerre mondiale, il fut reconstruit à l'identique dans les années 1950.

La Galleria nazionale rassemble une des collections de peintures les plus importantes d'Italie. Enrichi grâce aux acquisitions de Marie-Louise d'Autriche, cet ensemble d'œuvres d'art, particulièrement remarquable, compte des chefs-d'œuvre tels que la *Scapigliata*, le dessin d'une jeune fille dû à Léonard de Vinci, et d'une incroyable douceur. Peintures du Parmesan (la *Servante turque*) et du Corrège, artistes très actifs à Parme au XVI^e siècle, mais aussi de Fra Angelico, Van Dyck, Brueghel, El Greco.

Le musée archéologique contient des vestiges pré-romains et romains trouvés dans la région de Parme.

TEATRO REGIO 🎬 ★

Strada Garibaldi, 16a

☎ +39 0521 203 999

www.teatroregioparma.it

Visites guidées du mardi au samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h30 à 17h30, le dimanche de 10h à 16h. Entrée 5 €.

Il fut bâti au début du XIX^e siècle grâce à Marie-Louise d'Autriche, qui souhaitait la création d'un théâtre public. Sa façade est néoclassique, et à l'intérieur on trouve un superbe rideau représentant *Le Triomphe de Minerve* de Giovan Battista Borghesi. Ses fauteuils rouge vif, ses dorures, son lustre, ses lumières qui crépitent invitent aux rêves les plus fous et traduit parfaitement la passion pour l'opéra lyrique qui habite les Parmesans. La visite est magnifique. Regardez la programmation sur le site pour assister à une représentation.

OFFICE DE TOURISME 📷

Piazza Garibaldi, 1

☎ +39 0521 218 889

www.turismo.comune.parma.it

Tous les jours de 9h à 19h. Fermé le 25 décembre et le 1^{er} janvier.

L'office de tourisme de Parme offre un service efficace et une grande disponibilité. Vous pourrez vous procurer ici le plan de la ville, les horaires de tous les musées et monuments, l'agenda culturel et des brochures sur les activités dans la région. Pour une excursion gastronomique à la découverte des producteurs de jambon de Parme ou de *parmigiano reggiano*, demandez la liste des *caseifici* et des *salumifici* qui ouvrent leurs portes aux visiteurs (uniquement sur réservation). N'hésitez pas à demander des renseignements à Alessia, elle parle français.

VISIT EMILIA 📷

www.visitemilia.com

Site officiel de la région de Parme-Reggio Emilia-Piacenza. À consulter impérativement pour tout savoir.

L'Émilie, avec ses trois principales villes Parme, Reggio Emilia et Piacenza, est le point de départ pour la découverte du nord de l'Émilie-Romagne. www.visitemilia.it donne toutes les informations nécessaires pour visiter ses territoires riches d'histoire, entre châteaux et demeures historiques, culture et musique, tradition et gastronomie. Sans oublier les longues promenades le long du Pô, les chemins sur les reliefs des Appennins et les parcours historiques sillonnant les campagnes. Un site essentiel pour connaître les adresses utiles et organiser son séjour.

MAESTRO

TRAVEL EXPERIENCE 👉

via Paciaudi, 2^e ☎ +39 0521 229 785

www.maestrotravelexperience.com

Tour gastronomique d'une demi-journée : 65 € ; journée complète : 95 €. Cours de cuisine : 45 € par personne.

Ce tour-opérateur propose de nombreux circuits à la découverte du patrimoine culturel et de la gastronomie de Parme. A bord du Tasty Bus qui démarre tous les jours à 9h30 de l'office de tourisme, vous vous rendez chez des producteurs de parmesan, de jambon de Parme et de vinaigre balsamique pour une visite suivie d'une dégustation. L'agence propose aussi des cours de cuisine, des tours guidés de Parme, des itinéraires à vélo et des parcours de plusieurs jours en Émilie-Romagne.

HOTEL VERDI €€

Viale Pasini, 18
 ☎ +39 0521 293 539
www.hotelverdi.it

Chambre double à partir de 90 € avec petit déjeuner. Parking privé.



© HOTEL VERDI



Hôtel très élégant dans le style Liberty, dont la belle façade aux tonalités pastel regarde le palais ducal et ses jardins. Espaces communs décorés de lustres, de grands miroirs aux encadrements dorés, de tapis et de confortables fauteuils de cuir qui apportent au lieu un caractère aristocratique. Les 20 chambres possèdent téléphone, TV, climatisation, réfrigérateur. Le restaurant, installé dans les anciennes écuries, sert une cuisine typique parmesane. Egalement un bar, un jardin privé et un parking payant. Animaux de petite taille acceptés.

B&B AL CENTRO STORICO 🏠 €€

Via Madre Adorni, 16
 ☎ +39 0521 231 208
www.bb-centrostorico.it

Simple 60 €, double 80 €, appartement de 70 à 140 €. TV, wifi. Cartes bancaires refusées.

Élégante villa entourée d'une végétation méditerranéenne luxuriante, à la façade entièrement recouverte d'une vigne vierge qui explose de couleurs à l'automne. Les propriétaires vous accueillent dans leur B&B familial, silencieux, à quelques minutes à pied du centre historique. Mobilier d'époque, tableaux exposés aux murs, statuettes de bois peint et vieilles horloges confèrent à ce lieu une atmosphère noble et feutrée. Délicieux gâteaux maison pour le petit-déjeuner. Quelques chambres avec cuisine et un appartement situé dans un bâtiment séparé, dans le centre.

B&B

SAN FRANCESCO 🏠 €€

Borgo Retto, 6
 ☎ +39 339 810 5012

bbsanfrancescoparma.xoom.it
Chambre double 70 €. Petit déjeuner inclus.

Dans un édifice du XVII^e siècle, au deuxième étage sans ascenseur, trois chambres (deux avec un lit double, une à deux lits simples) meublées dans le style Liberty, sobres mais intimistes et confortables, aménagées dans les tonalités chaudes. TV dans chaque chambre et wifi gratuit. Accueil très attentionné de la part d'Elena la propriétaire. Une adresse discrète et agréable, présentant un bon rapport qualité-prix, au cœur de Parme, à proximité de la place du Duomo et son splendide baptistère, et à 600 m de la gare ferroviaire.

VENTURINI BALDINI €€

Via Filippo Turati, 42 - Quattro Castella (RE)
 ☎ +39 0522 888 478
www.venturinibaldini.it

À partir de 150 € la chambre double avec petit déjeuner. Point de vente : vinaigre balsamique et vin de la propriété.



© VENTURINI BALDINI



Roncolo 1888, située à environ 30 km de Parme, est une élégante demeure du domaine Venturini Baldini, idéale pour profiter des joies de la campagne. Connaître cette adresse est un privilège, un hommage à l'élégance et au confort avec seulement 9 chambres et 2 suites rénovées depuis peu ! Une petite merveille qui, du haut de sa colline, admire les jardins à l'italienne entourés des vignes et des bois de la propriété où il sera possible de visiter l'une des plus anciennes fabriques de vinaigre balsamique. En contrebas, le point de vente et les dégustations.

PALAZZO BIANCHI €€

Strada San Nicolò, 5
 ☎ +39 389 44 76 724
 www.palazzobianchi.it

Appartements à partir de 60 €.

Ce bel édifice ancien à deux pas de la cathédrale abrite deux appartements lumineux, assez spacieux et entièrement équipés pour un séjour tout confort. Ils peuvent accueillir jusqu'à quatre personnes. La structure propose également un troisième appartement en dehors du centre historique. Séjours possibles à partir d'une nuit et réductions pour les locations d'une semaine ou plus. Parfait pour un séjour au calme tout en se trouvant à proximité de tous les monuments et musées de la ville. Par ailleurs, très bon rapport qualité-prix.

© PALAZZO BIANCHI



HOTEL BUTTON €€

Via Salina, 7
 ☎ +39 0521 208 039
 www.hotelbutton.it

De 90 à 115 € la chambre double avec petit déjeuner.

La famille Cortesi qui gère cette structure porte bien son nom (*cortese* signifie « courtois ») : à l'hôtel Button, situé en plein cœur du centre-ville, le sens du service est resté à l'ancienne, le personnel est prévenant et serviable, prodigue en conseils pour organiser votre séjour. Décoration vintage dans les espaces communs ; chambres plus impersonnelles, mais spacieuses, confortables et disposant de tous les équipements modernes. Espace de jeu prévu pour les enfants et service de baby-sitter parlant français. Bar accessible 24h/24.

HOTEL TORINO €€

Borgo Angelo Mazza, 7
 ☎ +39 0521 28 10 46
 www.hotel-torino.it

Chambres doubles à partir de 98 €, petit déjeuner compris.

Situé au cœur de la ville, à 200 m de la cathédrale de Parme, hôtel très élégant à la décoration soignée. Chacune des 47 chambres a été aménagée avec beaucoup de goût : papiers peints colorés, parquets, lampadaires design, chacune possède son style propre, tout en offrant la commodité de tous les équipements modernes. Réception et bar ouverts 24h/24. Certains membres du personnel parlent français. L'hôtel propose aussi « Torino la maison », 8 vastes chambres récemment rénovées dans une maison adjacente à l'atmosphère de cocon.

RUBRA APARTMENTS €€

Strada Massimo d'Azeglio, 48
 ☎ +39 0521 289 140
 www.bbrubra.com

A partir de 70 € pour deux personnes.

Quatre magnifiques appartements dans un ancien édifice du XV^e siècle qui, autrefois, abritait un couvent de religieuses. Les fenêtres et les terrasses donnent sur la cour intérieure et sur un petit jardin arboré à disposition des clients et garni de chaises longues. Cerné par les autres jardins et les maisons du quartier, on se sent un peu comme un habitant de Parme, immergé dans la vie de la cité. Les logements, aménagés et décorés avec goût, sont bien équipés et au calme. Wifi gratuit dans l'ensemble de la structure et le jardin.

I DUE GATTI €

Via Bixio, 76
 ☎ +39 0521 238 901
 www.iduegatti.it

Ouvert du lundi au samedi de 11h à 15h et de 18h à 22h, le dimanche de 18h à 22h.

Sur l'autre rive du Parma, la rivière qui traverse la ville, une petite pizzeria à la façade rouge qui utilise des ingrédients sélectionnés, provenant de petits producteurs locaux. Trois choix de pizzas : la pizza classique ronde et fine, la tranche de pizza, et le *chisolino*, une fougasse faite avec de la pâte à pizza et farcie avec charcuterie et fromage. Garnitures variées et ingrédients de saison : cèpes en automne, légumes méditerranéens l'été. A emporter ou à consommer sur place sur les quelques tables du local, avec une bière artisanale italienne.

PANINO D'ARTISTA 🍷 €

Strada Farini, 19/B
 ☎ +39 0521 1856 150
 www.paninodartista.com

Ouvert tous les jours de 8h à 1h du matin (2h vendredi et samedi). A partir de 5 € la focaccia ou le panino.

Le long de la Strada Farini, une bonne adresse pour le déjeuner, avec un grand choix de *panini*, *focacce*, *bruschette*, hamburgers et pains au kamut. Les garnitures, très variées, explorent tout le répertoire des charcuteries régionales, avec en plus différents fromages, des légumes, des sauces et condiments, et le *pesto di cavallo*, viande de cheval hachée typique de la cuisine parmesane. Bon choix de bières artisanales et de vins au verre. Tous les soirs, *aperitivo* avec un grand buffet où piocher des amuse-gueules pour accompagner sa boisson.

PEPEN 🍷 €

Borgo S. Ambrogio, 2
 ☎ +39 0521 282 650

Ouvert du mardi au samedi de 8h30 à 19h. Carte : 6 € environ.

Ce petit fast-food à l'italienne existe depuis 1955. Un comptoir, quelques tabourets et beaucoup de cordialité pour manger de délicieux *panini* sur le pouce. Sur le coup de midi, les gourmands envahissent la ruelle, pain fourré à la main. Malgré l'affluence, le service se montre rapide et efficace. Les *panini* les plus légendaires sont le *spaccaballe*, farci avec du rôti de porc, la *carciofa*, garnie d'artichauts, de parmesan, de ricotta et d'épinards, et le *panino polpetta di cavallo*, aux boulettes de viande de cheval et vinaigre balsamique.

AI DUE PLATANI 🍷 €€

Strada Budellungo, 104/A
 ☎ +39 0521 645 626

Ouvert de 12h à 14h et de 19h30 à 22h30. Fermé le lundi soir et le mardi. Carte : 35 € environ.

Si vous êtes équipé d'une voiture, Ai due Platani est le restaurant à ne pas manquer. Situé à six kilomètres de Parme, ici on goûte une des meilleures cuisines locales dans une atmosphère de trattoria traditionnelle, avec nappes à carreaux rouges et blancs et murs lambrisés. Menu traditionnel, mais revisité de façon moderne, et produits exemplaires. A goûter absolument : les *tortelli di zucca*, le risotto, le pigeonneau et le *zabaione caldo* avec la *torta Brisolona* en dessert. Très belle sélection de vins. Laissez-vous guider par le personnel aux petits soins.

LA FORCHETTA €€

Borgo San Biagio, 6/D
 ☎ +39 0521 208 812

www.laforchettaparma.it

Ouvert tous les jours de 12h à 14h et de 19h à 22h. Fermé le mardi. Environ 45 €.



© RISTORANTE LA FORCHETTA

A l'intérieur d'un ancien édifice du centre, à deux pas de la cathédrale, dans une atmosphère raffinée et élégante, le chef Angelo propose un agréable parcours culinaire entre la tradition de son terroir et l'innovation d'une cuisine à base de poissons. Ses recettes, où la qualité des matières premières est essentielle, font sa renommée ; traditionnellement les pâtes et le pain sont faits maison, un plus certain. Un local intime et chaleureux pour savourer les délices de ce restaurant. A la belle saison, la terrasse permet de profiter de l'animation des ruelles.

ANGIOL D'OR 🍷 €€

Viccolo Scutellari, 1
 ☎ +39 0521 282 632

www.angioldor.it

Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30. Fermé le lundi. Carte : autour de 40 €.

On repère l'établissement par sa terrasse couverte bordant la place du Duomo. A l'intérieur, ambiance raffinée et chaleureuse. On est accueilli avec le sourire et servi par un personnel prévenant. Quant à la cuisine, elle célèbre la gastronomie parmesane et mêle harmonieusement tradition et créativité. Un exemple : le filet de cochon de lait cuit en basse température avec sa crème brûlée au poivron rouge, un régal ! Les charcuteries et les pâtes sont excellentes, tout comme les desserts et les quelques propositions à base de produits de la mer.

COCCHI ☞ €€

Viale Antonio Gramsci, 16

☎ +39 0521 981 990

www.ristorantecocchi.it

Ouvert de 12h15 à 14h30 et de 19h30 à 22h15, fermé le samedi. Carte : 40 €.

Fondée en 1925, cette maison a maintenu intact son attachement à la tradition culinaire régionale. Célèbre rendez-vous des gourmets de Parme, le restaurant séduit par son atmosphère élégante tout en restant familiale, par son service policé et attentif, par ses mets nobles dans leur simplicité. Quelques spécialités : le *savarin di riso*, les *anolini in brodo* (petites pâtes farcies au bouillon) et, uniquement de septembre à avril, le *bollito misto*, car c'est lors des froides et humides soirées hivernales qu'il révèle toute sa saveur. En dehors du centre historique.

GALLO D'ORO ☞ €€

Borgo della Salina, 3

☎ +39 0521 208 846

www.galldororistorante.it

Fermé dimanche soir. Addition 20-25 €.

Trattoria traditionnelle dans une ruelle piétonne du centre-ville, à proximité de la piazza Garibaldi. Une bonne adresse pour découvrir les spécialités culinaires de Parme en toute simplicité comme les *gnocchi fritti* servis avec d'excellentes charcuteries régionales, les *tortelli* et la viande de cheval. Personnel souriant et disponible. Si la véranda de l'entrée s'avère un peu triste, les petites salles, qui se déploient sur plusieurs niveaux, sont plus accueillantes ; amusez-vous à regarder la cascade de jambons suspendus.

OSTERIA DELLO ZINGARO ☞ €€

Borgo Del Correggio, 5

☎ +39 0521 207 483

www.osteriadellozingaro.it

Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Fermé le dimanche. Carte : 25 € environ.

Voici une petite et confortable *osteria* à 50 mètres de la cathédrale, à la salle toute blanche couverte d'une voûte. Cette adresse contiendra surtout les carnivores avec sa sélection de charcuteries. Elle propose aussi quelques plats de pâtes traditionnels comme les *tortelli* à la courge et les *tagliatelle al ragù*. Mais son point fort est la viande de cheval, servie crue en *pesto* (viande hachée finement), en tartare ou en roast-beef. Vous hésitez entre ces trois propositions ? La maison a pensé à tout : optez pour le *tris di cavallo* !

SORELLE PICCHI ☞ €€

Via Farini, 27

☎ +39 0521 233 528

www.trattoriasorellepicchi.com

Ouvert tous les jours midi et soir. Addition autour de 25 €.

Le long de la très animée via Farini, cette *trattoria salumeria* a pignon sur rue. En plus du restaurant, il s'agit d'une charcuterie qui propose un service traiteur. Le restaurant possède plusieurs salles aux atmosphères différentes. Celle du fond aux murs de pierres et briques apparentes, avec ses étagères garnies de bouteilles de vin, est très chaleureuse. Longue terrasse en façade. Au menu, d'excellentes charcuteries et du *parmigiano reggiano*, des plats de pâtes et des *secondi* de viandes. Un endroit recommandé pour déguster les spécialités de Parme.

TRATTORIA

ANTICHI SAPORI ☞ €€

Strada Montanara, 318

☎ +39 0521 648 165

www.trattoria-antichisapori.com

Fermé le mardi et en août. Addition 40 €.

Une étape gourmande vivement conseillée aux portes de Parme ! Dans la maison de campagne qui autrefois appartenait au musicien Nicolo Paganini, les deux chefs Davide et Makoto unissent leur talent pour élaborer une cuisine à la fois inventive et respectueuse des matières premières et de la saisonnalité des produits. Les assiettes constituent une explosion de couleurs et de saveurs, tout est fait pour flatter les sens. Pour accompagner le repas, faites-vous conseiller un vin parmi la très vaste sélection de crus proposés par la maison.

TRATTORIA

DEL TRIBUNALE ☞ €€

Vicolo Politi, 5 ☎ +39 0521 285 527

www.trattoriadeltribunale.it

Ouvert de 12h à 15h et de 19h à 23h. Carte : 25 € environ.

Un temple de la cuisine traditionnelle parmesane, une *trattoria* connue qui possède sa clientèle d'habituez et attire les gens de passage à Parme. Cette réputation s'avère amplement justifiée : cuisine du terroir savoureuse et sans fausse note, portions très généreuses et ambiance joyeuse et authentique, le tout pour un rapport qualité-prix imbattable. Magnifiques plateaux de charcuteries, pâtes faites maison (*tortelli* à la courge ou à la ricotta et aux herbes) et desserts à tomber. L'endroit est toujours plein : il vaut mieux réserver à l'avance.

PARIZZI 🍴 €€€

Via Repubblica, 71

☎ +39 0521 285 952

www.ristoranteparizzi.it

Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h30 à 22h30, fermé le lundi. Menus à partir de 50 €.

Parizzi est le nom du chef de cet établissement étoilé où l'on déguste le meilleur de la cuisine de Parme : des préparations créatives plongeant leurs racines dans la tradition italienne, des assiettes sophistiquées au dressage millimétré, des matières premières de qualité. À côté de la carte, plusieurs menus de poisson ou de viande, avec petite dégustation de parmesans gastronomiques incluse. Salle moderne un peu froide. La sommelière, qui est aussi l'épouse du chef, vous conseillera les meilleurs crus qui sublimeront votre repas.

OINOE

Str. Dei Ronconi, 23 - Traversetolo

☎ +39 0521 842 680

www.oinoevini.it

Situé à 20 km de Parme. Dégustation, point de vente, visite de la cantine et du vignoble, événements, soirées à thème.



© OINOE

Oinoe représente la tradition et l'histoire d'un terroir depuis toujours orienté vers la culture des vignes rendues fameuses par des noms comme Malvasia, Moscato, Barbera, Lambrusco. De la propriété, accompagné d'un guide, on part à la découverte du vignoble, un parcours en trekking pour apprécier le savoir-faire d'une culture ; un tour enrichissant où la passion du propriétaire pour sa terre se transmet à ses visiteurs ! Le retour à la cave est suivi d'une dégustation. À côté, un petit B&B permet, pour qui le désire, de profiter plus longuement du lieu.

ENOTECA FONTANA 🍷

Strada Farini, 24

☎ +39 0521 286 037

De 12h à 14h30 et de 17h à 22h. Fermé dimanche et lundi. Verre de vin à partir de 1,50 €.

Une adresse incontournable de la Strada Farini, mais pas précisément pour la grande classe de ses crus fins ! À l'Enoteca Fontana, on sirote son verre de lambrusco ou de malvasia à 1,50 €, installé sur une banquette le long de grandes tables en bois que l'on partage volontiers avec les autres clients. L'atmosphère y est gaie, bruyante et décontractée. Possibilité de manger un panino ou une focaccia, tous garnis de charcuterie locale (le *principe al culatello* est délicieux), ou bien un plat du jour. Une référence pour les petits budgets. Agréable terrasse en été.

TORRECHIARA

En direction des Apennins ou dans la vallée du Pô, le paysage des environs de Parme est dominé par les silhouettes de nombreux châteaux. C'est le cas à Torrechiara, un petit bourg qui, du haut de sa colline, domine la vallée du fleuve Parma. Ce village charmant surgit autour d'un impressionnant château du XV^e siècle protégé par 3 cercles de murs d'enceinte successifs. Au pied du château, au bord du fleuve, on peut visiter l'abbaye. Vingt-deux châteaux éparpillés dans le territoire des provinces de Parme et de Piacenza peuvent être visités avec un pass donnant droit à des réductions aux entrées mais aussi dans des restaurants et des hôtels (castellidelducato.it).

BADIA DI SANTA MARIA DELLA NEVE 📷

Via Badia, 28

☎ +39 052 135 5911

De 9h30 à 12h et de 16h à 17h, sauf le jeudi et le dimanche matin. Entrée : 1 €.

Bâtie en 1471, cette abbaye a été rendue aux moines en 1899 après avoir été une propriété privée et après avoir accueilli l'école royale militaire durant la période napoléonienne. Aujourd'hui, la Badia offre un lieu de repos où les moines de San Giovanni Evangelista de Parme viennent l'été pour la prière et la pratique d'exercices spirituels. À l'intérieur de l'abbaye, on peut admirer le magnifique cloître du XV^e siècle avec ses neuf arches de chaque côté.

CASTELLO DI TORRECHIARA 📷 ★

Borgo del Castello
☎ +39 0521 355 009

Fermé lundi. Horaires variables suivant la saison.
Entrée : 4 €, réduit 2 €.

Cette forteresse fut bâtie à la moitié du XV^e siècle par Pier Maria Rossi pour son aimée, Bianca Pellegrini. La rigueur de son aspect extérieur, expression de sa vocation militaire, contraste avec le raffinement de l'intérieur. La Camera d'Oro conserve un cycle de fresques de Benedetto Bembo qui célèbrent à la fois l'amour entre Bianca et Pier Maria et la puissance du clan à travers la représentation des châteaux des Rossi. Dans les ruelles à côté de la forteresse, à la Cantina del Borgo, on produit du vin local ; vous pouvez y déguster de l'excellent barbera.

AZIENDA AGRICOLA CARDINALI 🍷 €€

Viottolo dell'Acquedotto, 5
☎ +39 0521 86 35 71

www.agricolacardinali.it

Chambre double 70 €. Petit déjeuner inclus.

Non loin de Torrechiara, cette grande ferme propose des chambres charmantes à l'étage, meublées dans le style rustique. On se trouve ici au cœur de la campagne parmesane, dans un paysage de douces collines couvertes de vignes, de champs et de forêts. Au rez-de-chaussée, le restaurant du domaine sert une cuisine locale accompagnée du vin produit par la maison. Une adresse reposante, à moins de 20 km de Parme. Possibilité d'acheter du vin, du jambon de Parme et du culatello au domaine.



Château de Torrechiara.

MUSEO DEL PROSCIUTTO 🏛️

via Bocchialini, 7
☎ +39 0521 86 43 24

Ouvert le week-end de 10h à 18h. Fermé de décembre à février. Adulte : 4 €. Tarif dégustation : 3 €.

Ce musée dévoile tous les secrets de la préparation du *prosciutto*, affectueusement appelé le *re dei salumi*, le roi de la charcuterie. Le parcours commence par une présentation du territoire agricole de Parme et évoque le développement de l'élaboration des charcuteries, liée à la conservation des aliments. On entre alors dans le vif du sujet avec les charcuteries typiques de la région et avec le *prosciutto di Parma* DOP. On ne peut manquer la dégustation à la fin de la visite et un passage à la boutique pour ramener un souvenir gourmand. Restaurant à côté du musée.

LA LOCANDA DEL BORGO 🍷 €€

Strada del Castello, 23
☎ +39 0521 35 50 10

www.lalocandaditorrechiara.it

Chambre double à partir de 110 €. Petit déjeuner inclus.

Ce Bed and Breakfast de caractère se trouve à l'intérieur du bourg médiéval de Torrechiara et à proximité du château, entouré d'anciennes maisonnettes de pierre. Il accueille ses hôtes dans cinq chambres fraîches et coquettes, équipées de TV, wifi et climatisation. Magnifique panorama sur la campagne environnante. La nuit, la structure est enveloppée de silence. Petit déjeuner gourmand, avec brioches à peine sorties du four et jus de fruits frais, à savourer dans le salon ou sur la terrasse face au château. Une adresse de charme.

TAVERNA DEL CASTELLO 🍴 €€

Str. del Castello, 25
 ☎ +39 0521 35 50 15
 www.tavernadelcastello.it

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 19h45 à 22h30. Menus de 26 € à 48 €. Carte : 35 € environ.

De passage à Torrechiara, un arrêt s'impose dans ce restaurant qui, en plus de sa situation exceptionnelle à côté du château, propose une cuisine de grande tenue. La carte associe plats de la tradition parmesane et suggestions plus innovantes. Tout est préparé maison, les pâtes fraîches comme les pains, les desserts et les crèmes glacées. Intéressante sélection de vins. Enfin, une particularité qui mérite d'être soulignée dans cette région pourtant très attachée à la terre : les plats de poisson et de fruits de mer sont également d'un très haut niveau.

BUSSETO ★

Verdi eut de Busseto, ville située à 37 km de Parme, un rapport privilégié. Il y trouva à la fois son mécène, son protecteur et son futur beau-père en la personne d'Antonio Barezzi, un grossiste en alcools et en denrées coloniales, passionné de musique. Quand Verdi partit s'inscrire au conservatoire de Milan, et après qu'il fut recalé parce qu'il « n'avait pas les qualités suffisantes », les amis de Busseto le ramenèrent au pays et, avec leurs propres deniers, lui payèrent des cours privés. Quand ces mêmes amis apprirent que Verdi était sur le point d'accepter un poste d'organiste à Monza, ils le firent revenir quasiment de force. Busseto a un musée consacré à Verdi, avec un billet combiné qui permet de tout visiter.

CASA BAREZZI 📷

Via Roma, 119 ☎ +39 0524 931 117
 www.museocasabarezzi.it
 10h-12h30 et 15h-18h30. Fermé lundi. De décembre à février, uniquement dimanche. 4 € ; billets combinés à 10 et 11 €.

C'est la maison du « père adoptif » et du mentor de Verdi. Ici, Verdi passa les plus heureuses années de sa vie et y rencontra sa future femme. Les salles ont été réaménagées avec le mobilier originel qui fut récupéré, et les meubles, les cadres et le piano ont retrouvé leurs emplacements d'origine. La maison expose autographes, portraits, affiches, livrets, etc. La première représentation publique de Giuseppe Verdi eut également lieu dans cette maison en 1830. Quant à Antonio Barezzi, il mourut à Busseto en 1867, avec, à son chevet, son fidèle protégé Verdi.

CASA NATALE**DI GIUSEPPE VERDI** 📷 ★

Via della Processione, 1
 ☎ +39 0524 97450
 www.casanataleverdi.it

Se renseigner sur le site pour les horaires d'ouverture. Entrée : 5 €

C'est à Roncole, petite localité à 3 km de Busseto, que Verdi naquit à 20h précises le 10 octobre 1813. Sa maison natale, précédée du buste en bronze du compositeur, abrite un intéressant musée retraçant sa vie. A l'entrée, on vous fournit un iPad et des écouteurs qui vous accompagnent durant toute la visite, avec une carte interactive et une série d'anecdotes sur le personnage. Des petits films tournés dans la maison reconstituent la vie quotidienne au XIX^e siècle.

MUSEO NAZIONALE GIUSEPPE**VERDI** 🏛️ ★

Viale Ziliani, 1 ☎ +39 0524 931 002
 www.museogiuseppeverdi.it

De mi-mars au 31 octobre, ouvert du mardi au dimanche 10h-17h30. Hors saison, ouvert uniquement le week-end. Entrée 9 €.

Inauguré en octobre 2009, ce musée chante la vie et les exploits du Maestro dans tout son éclat. A travers un parcours historique fascinant, les 27 œuvres de Verdi sont mises en scène par la reproduction de scénographies d'époque tirées des archives Ricordi (les grands éditeurs des opéras de Verdi) accompagnées d'effets de lumières. Le parcours décrit l'ambiance socio-culturelle du XIX^e siècle, avec, en toile de fond, les musiques immortelles du grand compositeur.

THÉÂTRE VERDI 📷

Piazza Verdi
 ☎ +39 0524 92487

D'avril à octobre 9h30-12h30 et 15h-18h du mardi au dimanche (reste de l'année à 17h). 4 €, combiné «Verdi» 10 €.

Situé dans la Rocca Pallavicini, datant de 1250, le théâtre fut construit du vivant du grand compositeur et inauguré en 1868 avec une représentation de *Rigoletto* suivie de *Un ballo in maschera*. Le *maestro* ne participa pourtant pas à son inauguration : Verdi était opposé au projet qu'il jugeait trop coûteux et inutile pour l'avenir. Bel exemple de théâtre à l'italienne, avec trois niveaux de loges et 300 places, au plafond décoré de fresques et au grand lustre, il accueille chaque année le concours international Voci Verdiane.

BUSSETO.

© LUCA SANTILLI - SHUTTERSTOCK.COM



VILLA VERDI 📷

Sant'Agata di Villanova 📍 +39 0523 830 000
www.villaverdi.org

Tous les jours, sauf lundi, de 9h30 à 11h45 et de 14h30 à 18h (en basse saison seulement le week-end). Entrée 9 €.

Résidence que le compositeur acheta à Sant'Agata (à 3 km de Busseto) en 1848, religieusement maintenue en l'état. Il y habita presque 50 ans avec sa seconde femme, la cantatrice Giuseppina Strepponi. Actuellement encore habitée par les héritiers de Verdi, on ne visite qu'une partie de la demeure : la chambre du *maestro* avec son piano, la chambre de la Strepponi, le cabinet de travail du compositeur et la pièce entièrement reconstituée du Grand Hôtel de Milan, hôtel milanais où Verdi avait coutume de séjourner. Un merveilleux parc de 7 ha entoure la demeure.

BARDI

À 70 km au sud de Parme, Bardi est un bourg médiéval avec une magnifique forteresse agrippée au sommet d'un piton rocheux. Bardi occupe une position stratégique, au confluent de plusieurs cours d'eau et le long de la Via Francigena, la route empruntée au Moyen Âge pour rejoindre Rome depuis le nord de l'Europe, aujourd'hui surtout fréquentée par les randonneurs. La nature environnante offre d'ailleurs d'innombrables possibilités de promenades, et les torrents constituent une halte rafraîchissante en été. Sur la place principale du bourg, l'église Santa Maria Addolorata conserve la *Pala di Bardi* (1521), un tableau du Parmesan.

CASTELLO DI BARDI 📷 ★

Via Castello, 1
📍 +39 3801088315
www.castellodibardi.info

Tous les jours de 10h à 19h en juillet et août. De fin novembre à début mardi sur réservation uniquement. Entrée 7 €.

Située sur un contrefort à la confluence des torrents Ceno et Noveglia dans les Apennins, la forteresse de Bardi est un exemple extraordinaire d'architecture militaire médiévale, reconvertie en résidence noble en 1500. Depuis 1250, elle fut la propriété de la famille Landi, ensuite des Farnèse. La forteresse domine la Val Ceno, une vallée riche en charmants bourgs de montagne, sources, torrents et superbes paysages. Destination inconnue du tourisme de masse, c'est l'idéal pour faire du trekking et se relaxer au milieu d'une nature non contaminée.

CA' D'ALFIERI 📷 €€

Località Predario, 29
📍 +39 0525 771 74
www.cadalfierii.it

De 35 à 40 € par personne en chambre double, inclus le petit déjeuner. Dîner sur réservation à 28 €.

Situé dans la Val Ceno, à dix minutes de Bardi, ce charmant agriturismo domine la vallée et son torrent. Dans cette ancienne maison paysanne du milieu du XIX^e siècle dominant la pierre et le bois dans le respect de la nature et de l'aspect originel de la maison. Chambres rustiques, de style rural d'antan, extrêmement confortables et accueillantes. Excellent petit déjeuner. Dîner rigoureusement à base d'ingrédients produits sur place, servi dans la belle salle aux murs de pierre ou sur la terrasse face à la nature. Un endroit de rêve, à ne pas manquer.

FONTANELLATO

Fontanellato est une petite commune de la Bassa Parmense, la plaine padane aux portes de Parme, une région à la forte vocation agricole. Située à 20 km à l'ouest de Parme, entre les fleuves Taro et Stirone, Fontanellato attire les visiteurs principalement pour sa forteresse qui occupe le centre du bourg. L'imposante structure est ceinte d'un large fossé et on fait remonter sa fondation en 1124, par la famille Pallavicino. En 1386, le fief fut cédé aux Sanvitale, qui demeurèrent propriétaires de la forteresse jusqu'en 1948, et l'agrandirent et la transformèrent en résidence seigneuriale élégante. La salle décorée par le Parmigianino sur volonté du comte Galeazzo Sanvitale et de son épouse Paola Gonzaga est une pure merveille.

LABIRINTO DELLA MASONE 📷

Strada Masone 121
📍 +39 0521 827 081

Ouvert toute l'année. Billet pour la journée : 18 €. Billets famille : 40 et 48 €.

Ce labyrinthe végétal est l'un des plus grands au monde. C'est le célèbre éditeur italien, Franco Maria Ricci, qui en est le créateur, et l'on y compte plus de 200 000 bambous provenant de quinze espèces différentes. Se perdre dans ce couloir végétal vous réservera de très belles surprises. Au cœur de ce dédale, de curieuses architectures de style néoclassique dominées par une pyramide ; elles abritent la collection d'œuvres d'art de Franco Maria Ricci, mais aussi deux suites, pour ceux qui souhaiteraient loger dans ce décor original !



Rocca San Vitale di Fontanellato.

ROCCA SANVITALE DI FONTANELLATO 📷 ★

Piazza Matteotti, 1 ☎ +39 0521 829055
www.fontanellato.org

D'avril à octobre de 9h30 à 11h45 et de 15h à 17h45, sinon 10h-11h45 et 15h-16h45, fermé le lundi. Entrée de 4 à 8 €.

Cette forteresse de la fin du XIV^e siècle surgit au centre du bourg, entourée par un large fossé d'eau. Durant six siècles et jusqu'en 1948, elle fut la propriété de la famille Sanvitale. Les salles sont décorées et aménagées de mobilier d'époque. La salle de Diane et Actéon décorée par le Parmigianino en 1524 est un des chefs-d'œuvre du maniérisme italien. Par un curieux jeu de prismes, de la Camera Ottica, on peut encore jeter un coup d'œil aux ruelles du centre sans être vu.

CASTELLO DI ROCCABIANCA 📷 ★

Piazza Garibaldi 5
☎ +39 0521 37 40 65
www.castellodiroccabianca.com

De novembre à mars, samedi et dimanche de 14h30 à 17h30, d'avril à octobre samedi et dimanche de 15h à 18h. Entrée 6 €.

Cette imposante forteresse de forme rectangulaire fut érigée par Pier Maria Rossi entre 1450 et 1465 pour sa maîtresse Bianca Pellegrini, de là son nom de Roccabianca. Face à l'entrée s'élève le donjon, à l'origine accessible par un pont-levis. À l'intérieur, magnifiques cycles picturaux inspirés par les amours de Pier Maria Rossi et Bianca, figures astrologiques et motifs végétaux délicats. Le sous-sol du château abrite une distillerie de vinaigre balsamique et une salle de dégustation de produits locaux, avec possibilité d'achat sur place.

ROCCABIANCA

Niché entre le fleuve Pô et son affluent le Taro, Roccabianca est célèbre pour sa forteresse du XV^e siècle édiflée par Pier Maria Rossi, chef d'armée et comte de San Secondo, pour sa maîtresse Bianca Pellegrini qui en fit sa résidence d'hiver. Le comte Rossi se lança par ailleurs dans une importante activité éditiltaire autour de Parme, avec la construction des châteaux de Torrechiara (résidence d'été de Bianca) et de San Secondo (demeure de son épouse légitime), et celle de plusieurs églises. C'est aussi la patrie de Giovannino Guareschi, le père des aventures de Don Camillo et de Peppone ; sa maison natale se visite (frazione de Fontanelle).

SAN SECONDO PARMENSE

Ce centre agricole fut la résidence officielle des comtes Rossi jusqu'en 1817. Le plus célèbre d'entre eux, Pier Maria Rossi, s'illustra comme chef d'armée à la solde des Visconti de Milan, au XV^e siècle, et fit construire ou aménager plusieurs châteaux dans les environs. Parmi ceux-ci, la Rocca dei Rossi, une magnifique forteresse décorée de fresques d'élèves du peintre Giulio Romano, lui-même disciple de Raphaël. Si la Rocca justifie à elle seule une étape à San Secondo, on pourra faire un arrêt dans la campagne environnante pour admirer la Pieve di San Genesio, une petite église romane dont la fondation remonte au IX^e siècle et qui s'élève, isolée, au milieu des champs.

ROCCA DEI ROSSI 📷 ★

Piazza Mazzini 12
 ☎ +39 0521 87 32 14
 www.cortedeirossi.it

Ouvert d'avril à décembre. Uniquement visites guidées le samedi et le dimanche. Adulte : 6 €.

Cette forteresse médiévale, réaménagée ensuite en résidence Renaissance, fut la demeure de l'une des plus illustres familles de la région, les Rossi. L'intérieur du château est remarquable : toutes les pièces sont couvertes de fresques dont les thèmes puisent dans les fables d'Esope et dans la mythologie classique. A ne pas manquer : la salle *delle Gesta Rossiane*, entièrement décorée d'un cycle pictural évoquant l'histoire de la famille Rossi, et la salle *del Asino d'Oro*, avec 17 scènes peintes inspirées de l'œuvre d'Apulée du II^e siècle, les *Métamorphoses*.

SORAGNA

A 26 km au nord-ouest de Parme, à Soragna, on visite avant tout la forteresse Meli Lupi, une magnifique et imposante demeure seigneuriale, révélant de précieux salons aux ornements baroques. Dans les dépendances du château, qui faisaient d'ailleurs office de crèmerie des princes Meli Lupi, a été installé un intéressant Museo del Parmigiano Reggiano, pour tout savoir sur l'histoire et la fabrication de ce produit d'excellence, suivi d'une dégustation (ouvert les week-ends et les jours fériés, ou en semaine sur réservation avec visite guidée). On pourra prolonger son étape à Soragna par la visite de la synagogue et du Museo Ebraico Fausto Levi, qui retrace l'histoire des juifs dans la région de la Bassa Parmense.

COLORNO

A 18 km au nord de Parme se trouve la "Versailles des ducs de Parme" ou Reggia di Colorno, une résidence fastueuse et véritablement royale qui appartient aux Farnèse, aux Bourbons et à Marie-Louise d'Autriche. On respire ici un petit air de France, renforcé par les jardins aux allées rigoureusement dessinées à la française. Bordé par le cours d'eau Parma, le village de Colorno ne manque, pas d'attrait, avec ses maisons colorées et son église Santa Margherita d'origine gothique. Colorno constitue une des étapes de la Strada del Culatello di Zibello DOP, une charcuterie délicate et très prisée produite dans la province (stradadelculatello.it).

ROCCA DI SORAGNA ★

Piazza Meli Lupi 5
 ☎ +39 0524 59 79 78
 www.roccadisoragna.it

Uniquement visites guidées : du 1^{er} avril au 15 octobre 9h-11h et 15h-18h, sinon 9h-11h et 14h30-17h30.



© WIRESTOCK IMAGES - SHUTTERSTOCK.COM

Construite vers 1385 par Bonifacio et Antonio Lupi, seigneurs de Soragna, la forteresse s'élève au centre de la ville. Elle devint progressivement une résidence pour les princes Meli Lupi, toujours propriétaires. Magnifiquement entretenue, avec ses deux lions de pierre qui gardent l'entrée, la Rocca Meli Lupi s'affiche comme un remarquable exemple de l'art baroque : ses salles conservent des meubles intacts de cette même période, réalisés pour une bonne partie à Venise. Au nord de la forteresse, s'étend un très beau parc à l'anglaise.

REGGIA DI COLORNO 📷 ★

Via Cavour
 ☎ +39 0521 312 545
 www.comune.colorno.pr.it

L'été, visites guidées du mardi au samedi. Horaires variables le reste de l'année. Entrée 6,50 €. Jardins : accès libre.

De style versaillais, cette résidence a vu succéder les Bourbons puis, au XIX^e siècle, Marie-Louise d'Autriche s'y installa. Les jardins ont été dessinés par l'architecte français Ennemond Petitot, qui réalisa aussi la chapelle ducale. Lorsque Napoléon annexe le duché de Parme à la France, en 1807, cette résidence fut déclarée « palais impérial », ce qui explique les fresques célébrant la puissance de Napoléon. C'est également le siège de l'Alma, l'Ecole internationale de cuisine italienne, et on peut y faire de glorieux stages de cuisine.

BERCETO

Situé à mille mètres d'altitude, Berceto est un joli bourg médiéval de 2000 habitants, entouré de châtaigniers, qui a su bien préserver son atmosphère d'antan, avec ses maisons en pierre, ses édifices des XII^e -XVII^e siècles, et les ruines d'un château. La localité est très fréquentée en été en raison de sa position géographique. Berceto est en effet le point de départ pour des randonnées à pied, à vélo ou à cheval à la découverte des paysages suggestifs du Val di Taro. Bien pratique pour ceux qui souhaiteraient connaître les environs de la rivière Taro, il est possible de louer des vélos à l'office de tourisme situé Piazza Don Giovanni Bosco.

PRATO SPILLA

A 65 km de Parme, Prato Spilla est une petite localité à 1 350 m d'altitude. Très courue aussi bien en été qu'en hiver, c'est le point de départ pour découvrir le parc naturel des *Cento laghi* (Cent lacs). En hiver, 10 km de pistes entre 1 300 et 1 700 m font le bonheur des skieurs. Prato Spilla constitue l'une des étapes de l'Alta Via dei Parchi, un parcours de randonnée de 500 km le long des crêtes des Apennins qui commence à Berceto, à 60 km au sud de Parme, et aboutit dans les Marches, après avoir traversé huit parcs nationaux et régionaux. Des paysages de grande beauté, parsemés de lacs d'origine glaciaire, de forêts de hêtres et de sapins, de vastes prairies et de cimes rocheuses (alta-viadeiparchi.eu).

ALL'ANTICA DOGANA €€

Costa del Bosco, 14

☎ +39 339 7037628

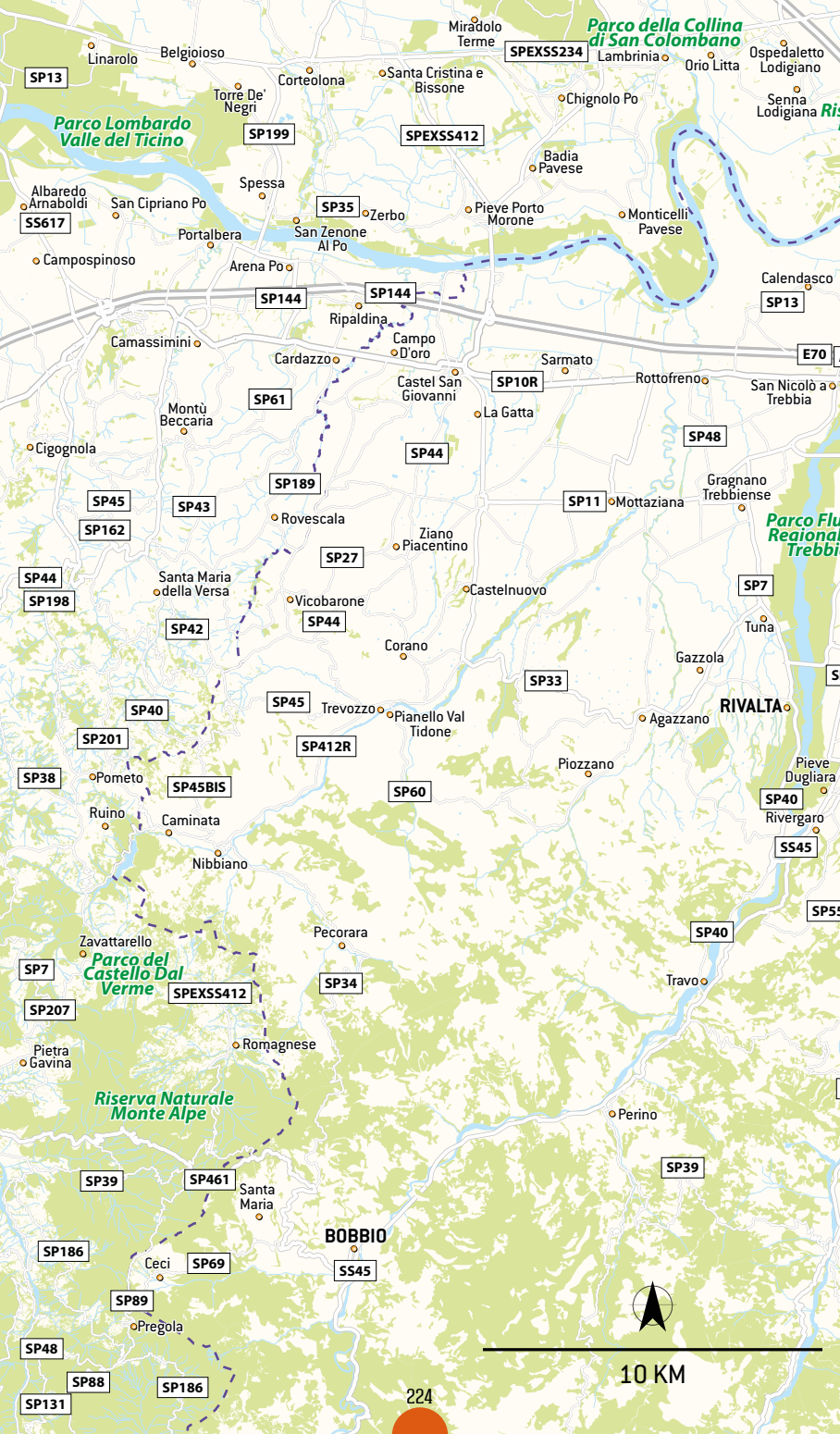
www.allanticadogana.com

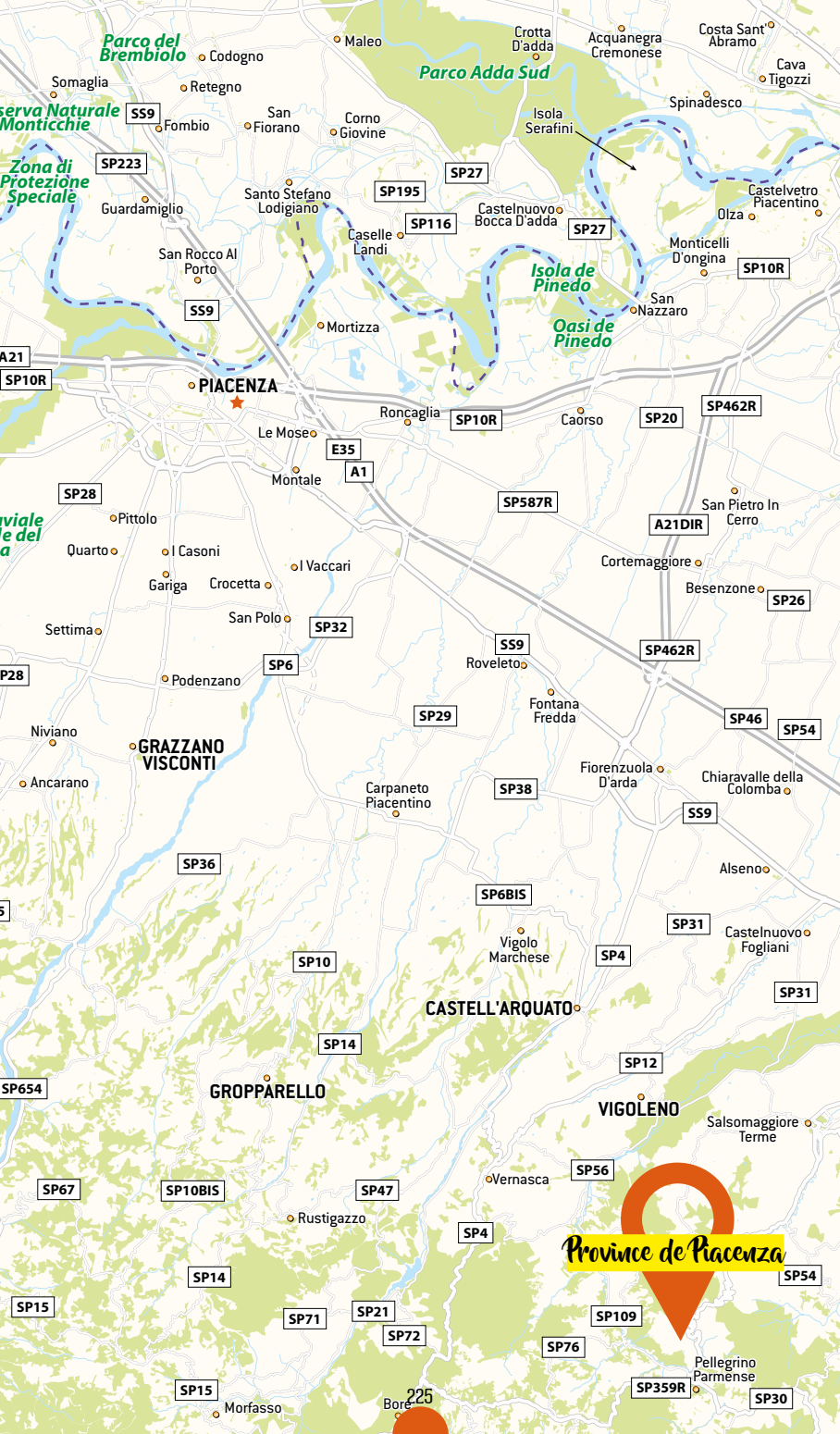
Chambre double 70 €. Petit déjeuner inclus.

Ce bel agriturismo se trouve à presque 1 000 m d'altitude en position panoramique et isolée. L'ancien grenier a été rénové dans le respect de la tradition architecturale locale, avec les murs en pierre et les sols en bois, pour accueillir trois grandes chambres hospitalières et rustiques. Chacune peut accueillir jusqu'à quatre personnes. Ici, pas de télévision, seul compte le spectacle de la nature, loin des tracas du quotidien. Depuis la ferme commence une forêt puis prairies, torrents, montagnes et sources d'eau se succèdent jusqu'aux sommets des Apennins.

Blottée entre le Pô et l'Apennin, la province de Piacenza occupe l'extrémité occidentale de l'Emilie-Romagne. Étendue sur les splendides vallées des rivières Tidone, Trebbia, Nure et Arda, cette terre est riche en beautés naturelles, en vallées et reliefs, en collines recouvertes de vignobles et en panoramas dominés par des clochers, des tours et de puissantes fortifications. Ici, la nature, l'art et l'histoire sont protagonistes. De magnifiques paysages servent de toile de fond à de charmants bourgs médiévaux, comme Castell'Arquato et Vigoleno, ainsi qu'à de fascinantes abbayes d'origine médiévale et de petites églises romanes. C'est par ces sites qu'au Moyen Âge, fidèles et pèlerins transitaient en voyage vers Rome le long de l'ancienne Via Francigena.

PROVINCE DE PIACENZA





Province de Piacenza

227

● ● PIACENZA ET SES ENVIRONS

Les environs de Piacenza offrent un paysage varié où l'on passe des grandes plaines agricoles aux collines, sans oublier les terres autour du Pô dominées par l'alternance entre les périodes de crue et celles sèches. Ce paysage si diversifié invite à la découverte d'autant plus qu'il est riche en bourgs pittoresques et en châteaux isolés. Nombreuses sont les possibilités pour des vacances actives, de la randonnée à pied, à vélo ou à cheval, à l'escalade et au canoë.

● ● PIACENZA ★

227

Son petit centre historique s'ordonne autour de la piazza dei Cavalli, bordée par le palais médiéval appelé Gotico. Une demi-journée permet de visiter ses intéressantes églises et d'aller aux musées du palazzo Farnese où vous attend une découverte archéologique unique.

231

● ● GRAZZANO VISCONTI

231

● ● RIVALTA TREBBIA

231

● ● VIGOLENO

232

● ● LES APENNINS AUTOUR DE PIACENZA

Au sud de Piacenza, l'Appennino piacentino fait partie de l'Apennin ligure et est traversé par de nombreuses vallées parcourues de torrents. Le cours d'eau le plus important est la Trebbia, un affluent du Pô, qui baigne le bourg pittoresque de Bobbio et son abbaye qui rayonna sur toute la chrétienté durant le Moyen Âge. Ce territoire couvert de forêts recèle des châteaux et de charmants bourgs où le temps semble s'être arrêté à l'heure médiévale.

● ● CASTELL'ARQUATO

232

Castell'Arquato, très facile d'accès en bus ou en voiture, se trouve à 30 km au sud de Piacenza, en Val d'Arda. Son centre historique médiéval dans la partie haute de la ville renferme des monuments remarquables comme la Collegiata ou la Rocca Viscontea.

233

● ● GROPPARELLO

● ● BOBBIO

233

Bobbio se trouve à 45 km au sud-ouest de Piacenza, dans la vallée du fleuve Trebbia. C'est une agréable halte entre nature et culture. La préservation de son cœur historique et les randonnées à faire dans le coin promettent d'y passer un bon moment. En été, cerise sur le gâteau, se tient le Bobbio Film Festival, fondé par le réalisateur Marco Bellocchio, originaire de la ville.

PIACENZA ★

« Il faudrait avoir le courage d'y arriver en barque, en remontant le Pô », écrit Enzo Biagi. On pourrait voir alors, dans la brume matinale, le petit ange du Duomo flotter en plein ciel. Ville agricole, Piacenza (Plaisance en français) ne manque pas d'attraits de toutes sortes. Romanisée à partir de 218 av. J.-C., sa position privilégiée sur les berges du Pô en fit un important nœud commercial à travers les siècles. C'est sous le règne des Farnèse (1545-1731) qu'elle connut sa période de gloire. Annexée au duché de Parme, Piacenza sera la première ville à rejoindre le Piémont des Savoie en 1848, en marche vers l'unité italienne. Piacenza révèle un intéressant centre historique autour de la piazza dei Cavalli.

**CHIESA
DI SAN SAVINO** †

A la bifurcation de Via Alberoni et Via Roma
☎ +39 0523 318165

Ouvert en semaine 9h30-12h et 16h-17h30. Le samedi de 9h à 10h30 et de 16h à 17h30.

Cette église, ancienne basilique paléochrétienne du V^e siècle, a été reconstruite au XII^e siècle. Si sa façade actuelle est baroque, l'intérieur a conservé le style roman lombard, à trois nefs divisées par des piliers aux chapiteaux sculptés de motifs végétaux et zoomorphes. Le pavement en mosaïques du chœur et le crucifix du maître-autel remontent, eux aussi, au XII^e siècle. Remarquez, dans la crypte, les chapiteaux sculptés des fines colonnes, ainsi que la mosaïque du cycle des mois avec les signes du zodiaque et les travaux agricoles.

**CHIESA
DI SAN SISTO** †

Via San Sisto
☎ +39 0523 320321

Ouvert du lundi au vendredi 8h-12h et 16h-18h30, samedi et dimanche 8h-11h et 15h-18h.

Cette église a été édifée au XVI^e siècle par Alessio Tramello, architecte de la Renaissance inspiré par Bramante et par le Ferrarais Biagio Rossetti. Elle est précédée d'une ample cour avec portiques. A l'intérieur, vaste nef centrale couverte d'un berceau, tandis que les nefs latérales sont couvertes de coupolettes. L'église est célèbre pour les fresques qui décorent son intérieur Renaissance et surtout pour un tableau de Raphaël, *La Madone Sixtine*, aujourd'hui remplacée par une copie et dont l'original se trouve à la Gemäldegalerie de Dresde.

**CHIESA
DI SANT'ANTONINO** †

Piazza San'Antonino
☎ +39 0523 320653

Ouvert 8h-12h et 16h-18h30. Le dimanche de 9h à 12h30 et le soir 20h-21h30.

Fondée au IV^e siècle, cette église fut remaniée au XI^e siècle. Elle présente une élégante tour octogonale et un mélange de styles puisqu'elle n'a cessé d'être agrandie et remodelée au fil des siècles. Son intérieur est quant à lui baroque, des fresques de Camillo Gavasetti et des peintures de Roberto De Longe sont exposées à l'intérieur. La basilique est également célèbre pour conserver les reliques de sant'Antonino, patron de la ville de Piacenza, sous l'autel principal.



Piacenza.

CHIESA DI SANTA MARIA DI CAMPAGNA †

Via Campagna
☎ +39 0523 490728

Ouvert tous les jours 7h-12h et 15h30-19h.

L'église de Santa Maria di Campagna a été reconstruite entre 1522 et 1528 par l'architecte Alessio Tramello auquel on doit également les églises de San Sisto et San Sepolcro. Il s'agit de l'un des exemples les plus importants de la Renaissance italienne. À l'intérieur, de magnifiques fresques du Pordenone (1484-1539), artiste frioulan influencé par l'art de Michel-Ange et de Raphaël. Grand fresquiste, il est virtuose dans la réalisation de trompe-l'œil.

DUOMO † ★

Piazza del Duomo

Ouvert tous les jours de 7h30 à 12h et de 16h à 19h. Eclairage de la coupole : 2 €.

Construite entre 1122 et 1233 en marbre rose de Vérone, la cathédrale présente sur sa façade une grande rosace et trois splendides portails sculptés, protégés par des loggias dont les colonnes sont soutenues par des atlantes et des lions stylophores (« porte-colonnes »). C'est un magnifique exemple d'art roman lombard. À l'intérieur, les trois nefs, le tambour et la coupole présentent des fresques de Guercino, du Morazzone, de Ludovico Carracci et de Camillo Procaccini. Crypte soutenue par 108 colonnes aux chapiteaux sculptés.

GALLERIA D'ARTE MODERNA

RICCI-ODDI 🎨 ★

Via San Siro, 13
☎ +39 0523 320 742
www.riccioddi.it

Ouvert du mardi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 15h à 18h. Entrée : 8 € ; réduit : 5 €.

Cette collection de tableaux comprend des œuvres italiennes du romantisme au XX^e siècle, parmi lesquelles un *Portrait de Chopin* de Francesco Hayez, des paysages d'Antonio Fontanesi, des œuvres de peintres *macchiaioli* et de Carlo Carrà. La galerie possède un *Portrait d'une dame* de Gustav Klimt qui avait disparu en 1997 ; celui-ci a été retrouvé inopinément le 10 décembre 2019 lors de travaux de manutention... derrière une double paroi de la galerie !

GALLERIA

E COLLEGIO ALBERONI 🎨

Via Emilia Parmense, 77
☎ +39 0523 577 011

www.collegioalberoni.it

Ouvert le dimanche d'octobre à juin de 15h30 à 18h, visite guidée à 16h.

Cette pinacothèque se trouve dans l'enceinte d'un collège fondé au XVIII^e siècle par le cardinal Alberoni, qui fut Premier ministre du roi Philippe V d'Espagne. Sa collection comprend des peintures italiennes du XV^e au XIX^e siècle, dont le chef-d'œuvre *Ecce homo* d'Antonello da Messina, mais aussi des œuvres de Luca Giordano, de l'école de Raphaël, du Flamand Jan Provost, de l'atelier de Joos van Cleve, et des tapisseries flamandes et italiennes des XVI^e et XVII^e siècles.

PALAZZO FARNESE 🏛️

Piazza Cittadella, 29

☎ +39 0523 492 661

www.palazzofarnese.piacenza.it

Ma-jé 9h-13h, ve-di 9h-13h et 15h-18h. Entrée : 6 € pour toutes les sections, 3 € pour une seule section.

Il abrite les Musei Civici (Musées Municipaux). Au premier étage, la pinacothèque expose une belle collection d'œuvres émiliennes, lombardes et ligures du XVI^e au XIX^e siècle, et une *Vierge adorant l'Enfant* de Botticelli. Au rez-de-chaussée, le musée archéologique conserve du matériel de la Préhistoire et de l'Antiquité découvert dans la région. Sa pièce maîtresse est le « foie de Piacenza », un foie bovin en bronze recouvert d'inscriptions, témoignage des pratiques divinatoires des Etrusques qui lisaient les volontés des dieux dans les entrailles animales.

PIAZZA

DEI CAVALLI 🏇

Ancienne Piazza Grande, cette « place des Chevaux » doit son nom aux statues équestres en bronze des ducs Alessandro et Ranuccio I Farnese, considérées comme des chefs-d'œuvre baroques de Francesco Mochi (1580-1654). La place est dominée par le palazzo Gotico, l'ancien hôtel de ville, un exemple imposant d'architecture civile médiévale du XIII^e siècle. Aujourd'hui, le palais abrite des événements culturels de temps à autre. Sur la gauche de la place, l'église San Francesco, bâtie entre 1278 et 1363 en style gothique lombard avec un portail Renaissance en marbre.

B&B DOMUS**SAN MARTINO** 🍷 €€

Via Roma, 51 ☎ +39 333 417 0007
www.bbdomuspiacenza.com

Chambre double à partir de 90 €. Petit déjeuner inclus.

A cinq minutes de la piazza dei Cavalli, cet élégant Bed & Breakfast dispose de grandes chambres à la décoration soignée, avec parquet, vieux plafonds et murs aux coloris assortis avec les tentures, les abat-jour et le linge de maison. Vastes salles de bains lumineuses. La suite possède un bain à hydromassage et une terrasse avec vue sur les toits de la ville. Espaces communs accueillants avec petit salon et cour intérieure. La structure propose également un magnifique appartement à la décoration recherchée et parfaitement équipé.

B&B GIÒ 🍷 €€

Via Croce, 10
☎ +39 333 659 5722

www.bedandbreakfastgio.com

Chambre double 95 €. Petit déjeuner inclus.

Ce B&B est établi dans une demeure historique du centre de Piacenza, charmante avec sa façade ocre aux volets verts. Malgré sa situation centrale à 500 m de la piazza dei Cavalli, l'endroit est calme. La maison possède à l'arrière un magnifique jardin arboré et fleuri. Elle dispose de trois belles chambres, amples et lumineuses, dotées de TV et du wifi gratuit, avec ascenseur et espaces communs élégants et meublés à l'ancienne. Demandez si possible la chambre au dernier étage : sous les combles, elle possède une terrasse couverte qui donne sur le jardin.

BED AND BREAKFAST**DEL BORGO** 🍷 €€

Via Poggiali, 24
☎ +39 373 854 6756

Chambre double 80 €. Petit déjeuner inclus.

Dans un magnifique palais du centre historique, à 700 m de la piazza Cavalli, ce Bed & Breakfast dispose de deux chambres lumineuses et confortables. Ascenseur, grand salon et surtout splendide terrasse avec vue sur les toits de la vieille ville, où l'on peut prendre le petit déjeuner le matin ou s'adonner à un peu de farniente dans les transats. Élégant et raffiné. Accueil attentionné de la part d'Elisabetta, la propriétaire, prodigue en conseils pour peaufiner votre séjour.

PETIT HOTEL 🍷 €€

Via Pennazzi, 5
☎ +39 0523 590 405
www.hotelpetitpiacenza.eu

Chambre double 95 €. Petit déjeuner inclus.

Situé à 1 km de la gare ferroviaire et à 20 minutes de la cathédrale, cet hôtel propose 18 chambres dans des tonalités de jaune et d'ocre, équipées de TV, minibar, machine à café et à thé et connexion wifi gratuite. Le mobilier et la décoration sont un peu désuets, mais les chambres sont confortables et propres. Grand buffet pour le petit déjeuner. Bar, réception ouverte 24h/24, blanchisserie, service de navette. Une adresse sans prétentions, mais offrant des services de qualité, avec un personnel attentionné et professionnel.

LA PIADINERIA 🍷 €

Via Chiapponi, 17/C
☎ +39 0523 305 852

www.lapiadineria.com

Ouvert du lundi au samedi de 11h30 à 14h30 et de 17h à minuit, le dimanche de 17h à minuit. Piadina entre 4 et 7,50 €.

La Piadineria est une chaîne de restauration rapide possédant plus de 200 enseignes en Italie et dans quelques villes européennes. Sa spécialité, ce sont les *piadine*, ces fines galettes de farine de froment que l'on peut garnir d'une infinité d'ingrédients. La Piadineria de Piacenza se situe à proximité de la cathédrale, idéale pour un en-cas sur le pouce entre deux visites. Pâte et produits toujours frais. Vaste menu avec de nombreuses et intéressantes associations de charcuteries, fromages, légumes grillés, poissons, herbes et condiments.

TRATTORIA LA PIREINA 🍷 €

Via Borghetto, 137
☎ +39 0523 338 578

Ouvert de 12h à 14h30 et de 19h à 22h30. Ouvert tous les jours sauf le dimanche soir et le lundi. Carte : 25 € environ.

Depuis 1907, cette *trattoria* est une institution à Piacenza. On vient ici pour sa cuisine typique, paysanne, copieuse, simple et juste délicieuse, mais aussi pour son incroyable ambiance, authentique et accueillante. Une vraie *trattoria* à l'ancienne, avec ses murs lambrissés garnis de photos en noir et blanc et son atmosphère bruyante et enjouée. Au menu : charcuteries avec gnocco fritto, tortelli à la ricotta et aux épinards, viande de cheval cuite et crue et desserts faits maison. C'est roboratif, c'est bon, le tout pour un intéressant rapport qualité-prix.

LA FINESTRA SUL PO ☞ €€

Via Centro San Nazzaro gruppo Mantova 2A
 ☎ +39 0523 1730922
 www.lafinestrasulpo.it

Ouvert midi et soir. Compter 40 € pour un repas complet. Chambre double autour de 80 €.

Magnifique agritourisme au bord du Pô et tout près de l'autoroute A21 (sortie Caorso). La terrasse couverte, tournée vers le fleuve bordé d'arbres, constitue le cadre bucolique et paisible du restaurant. On en vient à oublier que le Pô a fait la fortune industrielle du nord de l'Italie ! Après un *antipasto* de *gnocco fritto* et de charcuterie locale, goûtez aux pâtes « aux saveurs du Pô » ou aux plats de poissons de rivière fraîchement pêchés. Ambiance familiale. L'agritourisme dispose aussi de dix chambres, simples mais bien équipées.

OSTERIA

SANTO STEFANO ☞ €€

Via Santo Stefano, 22 ☎ +39 0523 327 802
 osteriasantostefano.it

Ouvert du mardi au samedi de 12h à 14h30 et de 19h à 23h. Carte : 30 € environ.

Un très bon restaurant dans le centre-ville où goûter des spécialités locales. Atmosphère de bistrot et décoration soignée, avec jolis carrelages et parquet ciré. En été, agréable terrasse dans la cour sous la glycine. Le menu affiché au tableau est assez réduit, privilégiant les produits de saison, mais on y trouve régulièrement quelques classiques de la maison comme les *tortelli alla piacentina*, en forme de caramels, et la bombe au risotto et au pigeon. Fréquenté par les locaux comme par les gens de passage, une valeur sûre à Piacenza.

TAVERNA DEL GUSTO ☞ €€

Via Taverna Giuseppe, 27
 ☎ +39 0523 332 814
 www.tavernadelgusto.it

Ouvert du mardi au samedi de 11h à 14h et de 18h à 0h. Fermé le dimanche et le lundi. Carte : 25 € environ.

Dans un palais du XVII^e siècle, une cœnothèque conviviale et soucieuse de garantir à ses clients des produits de qualité. L'endroit est parfait pour un casse-croûte à base de charcuteries et de fromages locaux, accompagnés de pain cuit au feu de bois et d'une bonne bouteille de vin régional. Si le *culatello* di Zibello et le jambon cru sont à tomber, mettez le cap sur l'Espagne avec une portion de *Pata Negra* : un délice ! Belle sélection de fromages au lait cru. Également quelques plats de pâtes, de viande et de poisson. Vente de produits régionaux.

TRATTORIA SAN GIOVANNI ☞ €€€

Via Garibaldi, 49/a
 ☎ +39 0523 321 029
 www.trattoriasangiovanni.net

Ouvert du lundi au samedi à partir de 20h. Le weekend aussi à midi sauf dimanche en été. Carte : 30 € environ.

Roberto, en cuisine, et son épouse Carla, en salle, vous accueillent dans ce restaurant qui associe le design moderne de son intérieur au cadre ancien d'un palais du XVI^e siècle. La cuisine est essentiellement locale et saisonnière, attachée aux beaux produits de son terroir, proche des petits agriculteurs et producteurs de la région. Elle se veut aussi inventive avec un réel souci esthétique dans l'assiette. Le résultat est un bel équilibre des saveurs, une cuisine à la fois élégante et goûteuse. Carte des vins très riche, avec beaucoup de vins bio et naturels.

LE TRE GANASCE ☞ €€€

Via San Bartolomeo, 60/62
 ☎ +39 0523 490 097

Ouvert du lundi au samedi de 11h45 à 13h45 et de 19h45 à 21h45. Carte : 35 € environ.

Dans une élégante salle blanche aux tables de bois foncé disposées autour d'une grosse colonne centrale, on savoure des assiettes garnies de toutes les meilleures spécialités de la région : pâtes farcies, viandes mijotées ou confites au four, charcuteries et tartes de la maison. Accueil charmant et professionnel. La salle n'est pas énorme (réservation conseillée), mais les tables sont assez éloignées les unes des autres, ce qui garantit une atmosphère calme et plutôt intime. Très belle localisation, terrasse en été, cuisine de grande qualité.

EATALY PIACENZA 🍴

Stradone Farnese, 39
 ☎ +39 0523 1737001
 www.eataly.net

Ouvert du mardi au dimanche de 10h à 22h30.

Situé à l'intérieur de l'ancienne Cavallerizza, un bâtiment de 1550 utilisé pendant quatre siècles à des fins militaires, Eataly Piacenza est un temple de la gastronomie italienne et régionale : plus de 50 000 produits résument parfaitement les meilleurs ingrédients et spécialités culinaires du pays, avec également une belle sélection de petits restaurants, la boulangerie d'auteur, la boucherie de La Granda, le glacier Alpina Lait et la Piazzetta, point de rendez-vous des amoureux du bon café, de la bonne bouffe, et parfait à l'heure de l'apéro.

GRAZZANO VISCONTI

Entouré par les champs fertiles de la plaine du Pô et les vignobles des collines de la province de Piacenza, Grazzano Visconti est un bourg néo-médiéval construit au début du XX^e siècle par le duc Giuseppe Visconti di Modrone. Ce dernier transforma les vieilles masures autour du château des Visconti en demeures raffinées de style néogothique. Fermé à la circulation des voitures, le bourg est composé de charmantes ruelles parsemées d'ateliers dans lesquels se perpétue la tradition du fer forgé. Les objets décoratifs, réalisés de façon artisanale, sont exposés et mis à la vente. Aux mois de mai et de septembre, le bourg devient un cadre d'exception pour nombre de représentations médiévales.

CASTELLO DI GRAZZANO VISCONTI

Viale del Castello, 2 ☎ + 39 0523 870151
www.castellodigrazzanovisconti.it

Visites guidées du château le weekend. Parc accessible uniquement pour visites de groupes. Se renseigner au préalable.

Le château fut bâti en 1395 par Giovanni Anghisola et son épouse Beatrice Visconti, sœur du seigneur de Milan. La légende raconte qu'il serait hanté par le fantôme d'Aloisa, épouse d'un capitaine de l'armée, qui, trahie par son mari, mourut de douleur. Un jour, le fantôme d'Aloisa se montra au duc Giuseppe, prit sa main et le guida pour dessiner son portrait. C'est elle qu'on retrouve représentée dans plusieurs sculptures à Grazzano ; on la considère comme protectrice des amoureux.

RIVALTA TREBBIA

Entouré par des collines recouvertes de vignobles, le charmant bourg médiéval de Rivalta se développe autour de son imposant château (XI^e siècle), au bord de la rivière Trebbia. Le minuscule village a été restauré et ses rues, interdites aux voitures, sont bordées de belles maisons en pierre. L'ensemble est dominé par une tour de garde de l'an 1000 et par la façade en briques de l'église San Martino (XV^e siècle), qui abrite des toiles du peintre Ferrante di Bologna. Rivalta Trebbia se situe dans le Parco Fluviale del Trebbia, une aire protégée qui s'étend de Rivergaro au sud jusqu'à la confluence du Trebbia avec le Pô. La vallée du Trebbia est propice au *birdwatching* et à la pêche.

CASTELLO DI RIVALTA

☎ +39 0523 97 20 02
www.castellodirivalta.it

Ouvert tous les jours, uniquement visites guidées. Adulte : 10 €.

Mentionné pour la première fois dans les chroniques anciennes en 1048, il appartient à la famille Zanardi Landi depuis le XIV^e siècle. S'agissant d'une résidence privée, les visites s'effectuent en présence d'un guide et uniquement dans certaines parties de la demeure. Il est possible de visiter de magnifiques salles avec des meubles datant de la période allant de 1500 à 1800, les souterrains, les prisons, la salle des armes et le Museo del costume militare (musée de l'uniforme militaire) qui réunit uniformes et armes du *Risorgimento* à la Seconde Guerre mondiale.

RESIDENZA TORRE DI SAN MARTINO

Borgo di Rivalta
☎ +39 0523 97 20 02
www.hoteltorredisanmartino.it

Chambre double à partir de 120 €. Petit déjeuner inclus.

Cette magnifique résidence ancienne surgit au bord de la rivière Trebbia, devant le château de Rivalta. Elle propose neuf magnifiques chambres doubles et une suite meublées à l'ancienne. Lit à baldaquin, bain hydromassant, et un grand soin apporté au moindre détail, tout est prévu pour offrir à l'hôte un séjour à l'enseigne du romantisme. Le restaurant-bistrot de l'hôtel sert un petit déjeuner gourmand avec des gâteaux artisanaux, et des plats de la tradition midi et soir.

VIGOLENO

Classé parmi les plus beaux bourgs d'Italie, Vigoleno est entouré par une imposante enceinte dont le chemin de ronde permet de profiter d'une vue époustouflante sur la vallée alentour. Le seul accès au village est dominé par un donjon à l'intérieur duquel on peut visiter une exposition photographique consacrée à l'histoire et l'architecture de Vigoleno. La Pieve di San Giorgio (XII^e siècle) est l'église la plus ancienne de la province de Piacenza et constitue un exemple remarquable d'architecture romane. A l'intérieur, une fresque du XV^e siècle du combat de saint Georges contre le dragon. Reconverti en hôtel de luxe, le château ne se visite pas.

CASTELL'ARQUATO

Perché sur une colline du Val d'Arda, ce petit bourg médiéval a gardé intacte sa structure d'origine. Le centre historique, concentré dans la partie haute de la ville, offre un véritable voyage dans le temps. Pendant l'année s'y déroulent plusieurs manifestations culturelles liées au Moyen Age. La visite du bourg débute par l'imposant Torrione Farnesiano, avec le Palazzo del Duca à côté. Si l'on continue à monter, on atteint la Piazza del Municipio où sont représentés les trois pouvoirs au Moyen Age : religieux avec la Collegiata, militaire avec la Rocca Viscontea, politique avec le Palazzo del Podestà. De l'enceinte qui protégeait le bourg, il ne reste que deux anciennes portes d'accès : Monteguzzo et Sotana.

COLLEGIATA DI SANTA MARIA ASSUNTA ☩

castellarquatoturismo.it

Ouvert d'octobre à mars de 9h30 à 12h et de 14h30 à 17h. Le reste de l'année de 9h à 12h30 et de 15h à 19h.

La collégiale de Castell'Arquato est la plus ancienne église de la province de Piacenza. Bâtie entre 756 et 758, elle fut ensuite détruite par un tremblement de terre en 1117 et reconstruite en 1122 dans le style roman. Le clocher date du XIII^e siècle, tout comme le cloître depuis lequel on accède au petit musée de l'église. À l'intérieur de la collégiale, ne pas manquer la chapelle Sainte-Catherine d'Alexandrie, ornée d'un cycle de fresques du XV^e siècle.

ROCCA VISCONTEA 📷 ★

castellarquatoturismo.it

Horaires variables suivant la saison : se renseigner sur le site internet. Adulte : 5 €.

Construite entre 1342 et 1349 par Luchino Visconti sur les fondations d'un édifice d'époque romaine, cette forteresse avait une fonction défensive. Édifiée en briques et couronnée de créneaux en queue d'hirondelle, elle occupait une position stratégique le long de la vallée. Son donjon constituait un excellent point d'observation et, encore aujourd'hui, il constitue une magnifique terrasse panoramique sur les Apennins et la campagne alentour. Jusque dans les années 1960, la Rocca servait aussi de prison. Elle accueille actuellement un musée de la vie médiévale.

LA CINGHIALINA 🍷 €€

Località Zilioli 47

☎ +39 348 78 07 607

www.lacinghialina.it

Chambre double à partir de 80 €. Petit déjeuner inclus.

Complètement rénovée et reconvertie en Bed & Breakfast, cette ferme accueille les visiteurs dans un havre de pays et de nature aux environs de Castell'Arquato. Au cœur des collines couvertes de bois et de vignobles, elle abrite trois grandes chambres, meublées à l'ancienne et enrichies d'une touche de moderne. Lumineuses, elles offrent de magnifiques vues sur la campagne environnante depuis leurs larges fenêtres. Délicieux petit déjeuner à base de produits locaux. Demandez également à goûter l'une des liqueurs de la maison...

ENOTECA DEL BORGO 🍷 €€

vicolo Riorzo 1/3

☎ +39 0523 80 41 99

Ouvert du mercredi au lundi de 12h à 15h et de 18h30 à 23h. Carte : 30 € environ.

Ce petit restaurant situé au début de la montée qui mène à la Rocca Viscontea propose une cuisine de terroir savoureuse. La décoration, mêlant l'ancien et le moderne, contraste avec l'atmosphère médiévale du bourg. Bon choix de vins locaux, appétissants plateaux de charcuteries et de fromages accompagnés de la *torta frita*. En saison, pâtes aux cèpes et à la truffe, et quelques bons plats de viande. Par beau temps, la petite terrasse dans la ruelle du bourg s'avère très agréable. Réservation conseillée le samedi et le dimanche.

RISTORANTE DEL VOLTONE 🍷 €€

Via Sforza Caolzio, 159 ☎ +39 0523 80 42 71

www.delvoltage.com

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 18h30 à 22h30. Carte : 30 € environ.

Situé dans un édifice ancien du centre-ville, ce restaurant à conduction familiale propose une excellente cuisine du terroir qui repose sur la qualité et la saisonnalité des matières premières. Giancarlo, le père, opère en cuisine auprès de son épouse qui s'occupe des pâtes fraîches. Les deux fils, en salle, prennent soin de leurs hôtes, mais aussi de la cave à vin qui compte environ 400 étiquettes. Au menu, des plats traditionnels comme les *tortelli piacentini*, et quelques créations plus innovantes comme le tatakï de thon ou le canard au *garum* revisité.

GROPPARELLO

A 30 km au sud de Piacenza, dans le cadre verdoyant du Val Vezeno, ce bourg pittoresque est dominé par un magnifique château situé sur un éperon rocheux à l'entrée du village. Gropparello constitue une étape appréciée des familles : au Parco delle Fiabe, dans le jardin du château, les enfants, costumés en chevaliers, font une immersion dans le Moyen Âge, ses contes et légendes, et rencontrent fées et trolls. Pendant ce temps, les plus grands s'attablent à la taverne médiévale. Durant toute la saison, fêtes et manifestations médiévales animent le bourg et son château. Gropparello constitue aussi une étape de la Strada dei Colli Piacentini, un itinéraire oeno-gastronomique autour de Piacenza (stradadeicollipiacentini.it).

CASTELLO DI GROPPARELLO ★

Via Roma 84

☎ +39 0523 85 58 14

www.castellodigropparello.it

Fermé du 1^{er} novembre au 15 avril. Ouvert de 10h à 18h. Adulte 10 €. Ticket pour château et parco delle Fiabe 18 €.



Datant du VIII^e siècle, le château de Gropparello fut donné par Charlemagne à l'évêque de Piacenza au IX^e siècle. Comme tous les châteaux qui se respectent, il possède son propre fantôme qui se montre pendant les nuits orageuses. Il s'agirait du seigneur Petrone da Cagnano qui, au XIII^e siècle, fit murer sa femme dans les caves pour la punir de l'avoir trahi. Le château est entouré d'un vaste parc, le Parco delle Fiabe, où les enfants, déguisés en dames et chevaliers, découvrent la vie au Moyen Âge et les créatures qui peuplaient ses légendes.

MONPOUPON 🏠 €€

Strada Provinciale, 19

☎ +39 0523 85 74 11

www.monpoupon.it

Chambre double de 70 € à 80 €. Petit déjeuner inclus.

Ce petit Bed & Breakfast de charme se trouve à 11 km de Gropparello, dans un bourg de vieilles maisons de pierre, entouré par la campagne et les forêts. Situé dans la haute vallée de la rivière Chero, il dispose de deux chambres et d'un appartement sur deux niveaux qui, au début du XX^e siècle, accueillait l'école du hameau ! La structure possède aussi un magnifique jardin arboré et fleuri d'où la vue embrasse un vaste panorama. Nombreuses possibilités de visites culturelles et de promenades dans les environs ; demandez conseil à la propriétaire.

BOBBIO

Centre principal de la val Trebbia, Bobbio surgit sur la rive gauche du fleuve éponyme, au pied du mont Penice. Grâce à la présence de l'abbaye Saint-Colomban, Bobbio fut un haut lieu de la culture religieuse en Italie et un centre cosmopolite d'art, de culture et de science au Moyen Âge. Des gloires du passé, Bobbio garde son charmant centre historique aux allures de village médiéval, composé de rues étroites, de maisons en pierre et de demeures nobles. Sa richesse artistique et la beauté des paysages en font une destination touristique prisée, aussi bien en été, la saison idéale pour les randonnées et les baignades dans les fleuves Trebbia et Bobbio, qu'en hiver quand on peut faire du ski dans les montagnes alentour.

ABBZIA DI SAN COLOMBANO 📷

Piazza San Colombano

Ouvert tous les jours de 8h à 19h.

L'abbaye a été fondée en 614 par le missionnaire irlandais saint Colomban. Elle possédait au Moyen Âge l'une des plus riches bibliothèques de manuscrits de l'époque. Le complexe actuel remonte aux années 1456-1522. La basilique, de style Renaissance, abrite des fonts baptismaux du IX^e siècle. La crypte du XV^e siècle conserve le tombeau de saint Colomban. Elle est pavée d'une mosaïque du XII^e siècle représentant l'histoire des Macchabées et le cycle des saisons. L'abbaye de Bobbio inspira celle décrite par Umberto Eco dans son roman *Le Nom de la rose*.

CASTELLO MALASPINA 🏰

Ouvert du mardi au samedi de 9h à 15h.
Dimanche de 10h à 13h et de 15h à 18h. Du 1 octobre au 30 mai ouvert uniquement du lundi au samedi 9-15h. Adulte : 2 €.

Ce château date du début du XIV^e siècle et fut remanié à la moitié du XV^e siècle. Du château on profite d'une très belle vue sur la ville et les montagnes environnantes.

PONTE GOBBO 📷 ★

Symbole de la ville, le *ponte Gobbo*, le pont « bossu » possède 11 arches, inégales entre elles. On l'appelle aussi *ponte del Diavolo* en référence à une légende médiévale : saint Colomban rencontra le diable qui lui promit de bâtir un pont en une nuit en échange de la première âme qui le traverserait. Le diable construisit le pont et, pour soutenir les arcades, se fit aider par des petits démons de taille différente, d'où sa structure si irrégulière. Le jour suivant, saint Colomban envoya un chien traverser le pont en premier. Le diable, vexé, retourna aux enfers.

PARCO ARCHEOLOGICO VILLAGGIO NEOLITICO DI TRAVO 📷

Strada al Mulino
www.archeotravo.it

Fermé de novembre à mars. Ouvert le week-end de 10h à 13h et de 15h à 18h. En juillet et août ouvert également le jeudi soir de 21h à 23h.
Adulte : 5 €.

Dans ce musée en plein air on peut voir les résultats des fouilles effectuées dans le secteur à partir de 1995, en particulier le périmètre de quelques cabanes de l'époque néolithique, ainsi que des reconstructions d'habitation du néolithique. Le ticket permet également d'accéder au musée archéologique, situé à piazza Trento, dans le village de Travo.

BED AND BREAKFAST A CASA DI ELE 🏠 €€

Contrada dei Donati, 3

☎ +39 328 7548349

www.acasadiiele.com

Chambre double de 50 € à 60 €. Petit déjeuner inclus.

Ce Bed & Breakfast se trouve dans un appartement du centre historique de Bobbio. Il dispose d'un studio et de deux chambres amples et lumineuses, dont une avec un petit balcon offrant une vue sur les toits de la vieille ville. L'abondant petit déjeuner est servi dans une salle commune qui reste accessible 24h/24. La décoration est assez essentielle, avec beaucoup de meubles et d'objets faits avec des matériaux de récupération. Accueil très chaleureux.

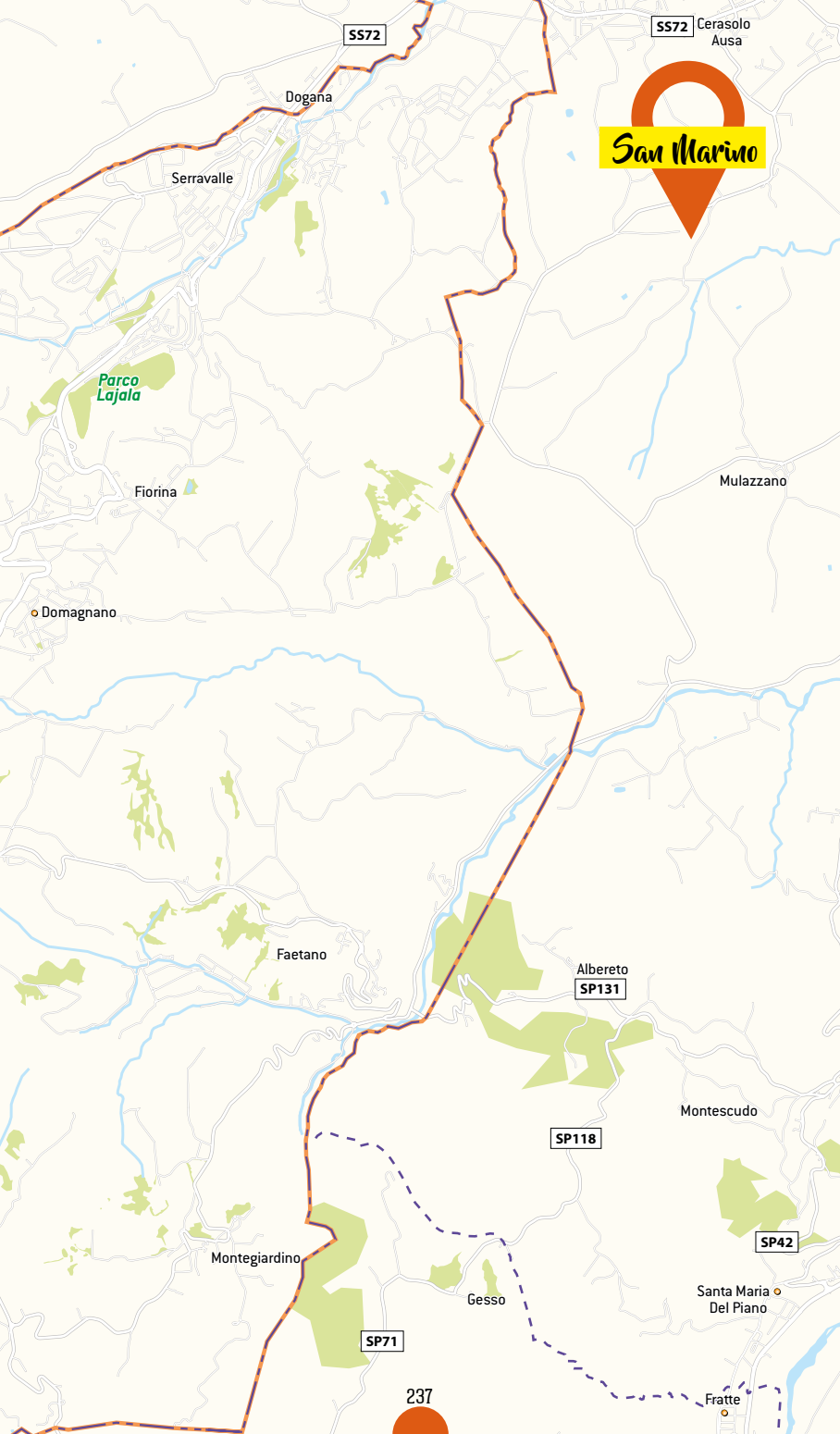


PONTE GOBBO.

Situé au sein de l'Emilie-Romagne (mais n'en faisant pas partie !), San Marino mérite le détour. Lorsqu'on arrive, le ton est donné : les mots « Terre de liberté » sont inscrits à l'entrée du pays. Et du haut de la colline, dans le centre historique, les yeux rivés sur le paysage alentour, ce goût de liberté se fait sentir. De là, on domine tout, les toits orange de la ville juste en dessous de nous, mais aussi les vallées à perte de vue. San Marino est accroché sur les pentes du mont Titano, et c'est la plus ancienne république du monde. Son indépendance est une notion reconnue par les diplomates du monde entier depuis fort longtemps. Les trois tours, le palazzo pubblico et l'église San Francesco sont les monuments les plus importants. Le logement y est cher, tout comme les restaurants.

SAINT-MARIN





SS72

SS72

Cerasolo
Ausa

Dogana

Serravalle



Parco
Lajala

Fiorina

Mulazzano

Domagnano

Faetano

Albereto
SP131

Montescudo

SP118

SP42

Montegiardino

Gesso

Santa Maria
Del Piano

SP71

Fratte

237

Castello della Guaita de San Marino.

© FLAVIO VALLENARI



SAINT-MARIN – SAN MARINO ★★

Fière de ses origines, San Marino revendique le titre de plus ancienne république au monde. Ce petit bout de territoire enclavé au cœur de l'Italie domine avec insolence la campagne romagnole et celle de la région des Marches au sud. Malgré sa petite taille, San Marino compte un siège à l'ONU, un autre à l'UNESCO, mais aussi au Conseil de l'Europe, au FMI, à l'OMS et à la Cour internationale de justice. En résumé, elle est loin d'être exclue des discussions politiques internationales, même si sa voix n'est pas toujours facile à faire entendre. Les habitants aiment à rappeler aux visiteurs, aux Français particulièrement, que Napoléon était tellement séduit par le système démocratique alors en place, lors de sa conquête de l'Italie, qu'il décida de la laisser en paix. Elle frappe sa monnaie, émet des timbres et décerne ses propres décorations. Son économie pleine de vitalité la fait surnommer la « Vaduz » romagnole. Inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO depuis 2008, la république est organisée en neuf *castelli* ou villages, qui correspondent aux anciennes seigneuries. Dans le centre historique, on assiste, entre autres, au folklore de la relève de la garde, sur la place de la Liberté [de 9h30 à 17h30 toutes les demi-heures en été et le week-end en hiver].

Histoire

La République de San Marino aurait été fondée en 301 par Marinus, un tailleur de pierre de l'île dalmate de Rab. Fuyant les persécutions chrétiennes de Dioclétien, Marinus s'installa sur le mont Titano et progressivement un nombre grandissant de persécutés vinrent le rejoindre pour former une communauté chrétienne. Dans les livres d'histoire, la date du 3 septembre 301 a été retenue pour la naissance de cette entité religieuse. Elle est aujourd'hui célébrée comme le jour de l'indépendance de San Marino. A sa mort en 366, les derniers mots de Marinus, bien connus des locaux, ont été : « Je vous laisse libres des autres hommes ». Indépendante depuis sa partition avec l'Empire romain en 301, la République n'a jamais non plus vraiment vécu de longues périodes de guerre. Les premiers problèmes surviennent au cours de la deuxième moitié du XIII^e siècle. Les Malatesta, seigneurs de Rimini, souhaitent conquérir San Marino. La fin des combats intervient en 1299, mais une autre menace pèse car San Marino intéresse la papauté. Il faudra l'avis éclairé d'un érudit proche du pape, Palamede, pour que la pleine souveraineté de San Marino soit reconnue. Au XVIII^e siècle, une nouvelle offen-



San Marino.

sive est lancée par un légat du pape, mais Clément XII ordonne le retrait des troupes et San Marino se retrouve de nouveau libre en février 1740. Plus jamais elle ne sera menacée, même pas par Napoléon, admiratif de cette petite république. San Marino ne prend pas part aux deux conflits mondiaux majeurs du XX^e siècle.

Transports

Pour rejoindre le centre historique, on emprunte le funiculaire depuis le *castello* de Borgo Maggiore. Une alternative consiste à utiliser les ascenseurs panoramiques à partir du parking P9 [ou, pour les plus courageux, à emprunter la Via Scaletta, un escalier de trois cents marches] jusqu'au Piazzale lo Stradone et à la Porta San Francesco. On monte ensuite par la Via Basilicium jusqu'à la Piazzetta del Titano.

BASILICA DI SAN MARINO 📷

Piazzale Domus Plebis

☎ +378 0549 882 380

Tous les jours, 8h-12h30 et 15h-17h. Entrée libre.

L'un des principaux édifices religieux de San Marino, dédié au diacre saint Marin qui, fuyant les persécutions chrétiennes, s'installa sur le mont Titano en 301 et fonda la communauté à l'origine de la république. Construite par l'architecte originaire de Bologne, Antonio Serra, sur les fondations d'une église romane, la basilique fut achevée au début du XIX^e siècle. La façade présente un style néoclassique. Nombre de visiteurs s'y rendent pour admirer les toiles peintes entre les XVII^e et XIX^e siècles, ainsi que pour la statue de San Marino réalisée par Tadolini.

MUSEO DI STATO 🏛️

Piazzetta del Titano, 1
 ☎ +378 0549 883 835
 www.museidistato.sm

Du lundi au samedi, 8h-20h de juin à mi-septembre, 9h-17h de mi-septembre à mai. 4,50 €.

Situé sur la charmante place du Titano et installé dans le beau palais Pergami Belluzzi, ce musée expose des objets témoignant de l'histoire et de la production artistique de San Marino. La section archéologique présente du matériel couvrant une vaste période, du Néolithique au Moyen Âge, avec des vestiges provenant de la première pieve (paroisse) de San Marino. La collection de peintures présente des œuvres du Guercino et de son école, et des tableaux réalisés entre le XIV^e et le XIX^e siècle. Une section expose des émaux de Limoges et des icônes byzantines.

PALAZZO PUBBLICO 📷 ★

Piazza della Libertà
 ☎ +378 0549 883 152
 www.museidistato.sm

Du lundi au samedi, 8h-20h en été, 9h-17h de septembre à mai. 4,50 €.

Toute visite à San Marino ne serait pas complète sans un passage, même bref, au palais public. Il permet de comprendre les spécificités de la République et de parcourir son passé. De style néogothique florentin, il fut reconstruit en 1894 par l'architecte Francesco Azzurri, sur les fondations d'une première construction de style roman. Tous les jours, chaque demi-heure, il est possible d'assister à la relève de la garde. Celle-ci ne dure que 3 à 4 minutes et n'occupe qu'une poignée d'hommes en uniforme, mais elle témoigne de la fierté d'autonomie des habitants de San Marino.

Revenons au palais : il abrite le parlement de San Marino (*Consiglio Grande e Generale*) où siègent 60 conseillers élus tous les 5 ans par les citoyens. Ils se partagent le pouvoir législatif et s'assurent que toutes les mesures prises respectent la constitution qui date de 1600 – soit la plus vieille au monde encore en vigueur. Aussi, ils nomment les capitaines-régents, sorte d'équivalent du président de la République, 2 fois par an, le 1^{er} avril et le 1^{er} octobre, à la suite d'un défilé dans la ville. Ces derniers restent en fonction 6 mois et sont rarement nommés une seconde fois. Ils doivent de toute manière attendre 3 ans avant de pouvoir retrouver le plus haut poste de la république. Dans la salle du *Consiglio Grande e Generale*, se trouve une immense fresque représentant San Marino sur le mont Titano dominé par les trois tours de la République. Juste avant d'y pénétrer, se tient la statue d'Antonio Onofri, gloire nationale.

PRIMA TORRE, LA ROCCA 📷 ★

Via Salita alla Rocca
 ☎ +378 0549 991 369
 www.museidistato.sm

Tous les jours, 8h-20h en été, 9h-17h de septembre à mai. 4,50 €.

Appelée aussi « Guaita », cette tour compte parmi les emblèmes de Saint-Marin. C'est la forteresse la plus ancienne et la plus grande des trois tours édifiées sur le mont Titano. Dominant toute la vallée, elle offre un extraordinaire panorama. Construite au XI^e siècle, elle a longtemps servi les intérêts militaires, purement défensifs, de la cité. Elle abrite une chapelle, et servit aussi de prison. Son aspect actuel est le résultat de nombreux travaux de restauration, du XVI^e siècle jusqu'aux plus récents accomplis entre 1925 et 1935, dirigés par Gino Zani.

SECONDA TORRE, LA CESTA 📷 ★

Via Salita alla Cesta ☎ +378 0549 991 295
 www.museidistato.sm

Tous les jours de 8h à 20h en été, de 9h à 17h de septembre à mai. 4,50 €.

Des trois tours de la ville, elle est probablement la plus intéressante. Pour y accéder, il faut emprunter le petit passage des Sorcières. Tout un programme... Il faut dire que lorsque la brume chapeaute les hauteurs de San Marino, il n'a rien de très rassurant. La forteresse culmine à 755 m d'altitude et sa construction remonte au XIII^e siècle. Elle abrite le Musée des Armes Anciennes (*Museo delle Armi Antiche*). Une fois parvenu au sommet de la forteresse, on a atteint le point le plus haut du mont Titano. La vue sur la vallée et sur la première tour est superbe.

TERZA TORRE, IL MONTALE 📷

Salita al Montale
Ne se visite pas.

Troisième et dernière tour, elle est accessible après avoir pénétré le parc naturel qui s'étend sur la partie sud des hauteurs de la ville et d'où l'on jouit d'un beau panorama. Isolée sur le dernier éperon du mont Titano, elle a été édifiée au début du XIII^e. Elle a toujours servi de tour de guet et revêtit toute son importance pendant les luttes avec la famille Malatesta qui souhaitait dominer la République de San Marino. Les seigneurs de Rimini tentèrent de conquérir San Marino dans la seconde moitié du XIII^e siècle, mais abandonnèrent les combats en 1299.

FUNIVIA (FUNICULAIRE) 🚡

Station Borgo Maggiore

☎ +378 0549 885 590

www.aass.sm

Tous les jours 7h45-18h30, jusqu'à 20h en saison, et jusqu'à 1h en juillet/août. Aller 2,80 €, aller-retour 4,50 €.

Le funiculaire relie le *castello* (village) de Borgo Maggiore au centre historique de San Marino, 166 mètres plus haut. Les départs ont lieu toutes les 15 minutes et le trajet est très rapide (environ 2 minutes). La sensation d'élévation devant cette paroi montagneuse quasiment vierge est saisissante. Les parkings les plus proches de la station sont accessibles depuis la Via 28 Luglio et la Via Oddone Scarito. Information qui a son importance : les parkings autour de Borgo Maggiore sont moins chers que ceux situés sur les hauteurs de la ville.

BELLAVISTA 🏠 €

Contrada del Pianello, 42

☎ +378 0549 991 212

www.hotelbellavistasanmarino.com

Entre 55 et 85 € la chambre double. Petit déjeuner inclus.

Une des adresses au meilleur rapport qualité/prix du centre historique, si ce n'est la meilleure. L'établissement propose des chambres à la décoration simple mais très propres, avec tv et wifi. L'hôtel fournit aussi la San Marino Card qui donne droit à des réductions auprès d'établissements conventionnés et de musées. La petite taille du Bellavista, qui ne compte que dix chambres, participe au caractère intime de l'endroit. Il tient son nom de la belle vue qu'offrent certaines de celles-ci sur les montagnes voisines. A proximité du funiculaire.

**GRAND HOTEL
SAN MARINO 🏠 €€**

Viale Antonio Onofri, 31

☎ +378 0549 992 400

www.grandhotel.sm

Chambre double à partir de 110 €, petit déjeuner inclus.

Le Grand Hôtel jouit d'une position idéale. Facilement accessible en voiture, il permet également de rejoindre en moins de 5 minutes à pied le cœur du centre-ville. A la réservation, il est conseillé de choisir les chambres qui donnent sur la vallée, le spectacle à l'heure du coucher de soleil est alors des plus appréciables. Tranquillement installé sur le petit balcon de sa chambre, il ne reste plus qu'à siroter un petit verre et profiter de l'instant. Côté confort, il faut être difficile pour y trouver des inconvénients, tout y est !

LA GROTTA 🏠 €€

Contrada Santa Croce, 17

☎ +378 0549 991 214

www.lagrottahotelsanmarino.com

Chambre double de 85 € à 110 €. Petit déjeuner inclus.

Ce petit hôtel se trouve dans le centre historique de San Marino, à deux pas de la piazza della Libertà. Les chambres sont spacieuses et modernes, dotées de tous les équipements modernes : tv, wifi, climatisation, minibar. Celles de classe supérieure possèdent en outre un balcon avec, pour les plus chanceux, une vue époustouflante sur la vallée qui s'étend à perte de vue. Petit déjeuner sous forme de buffet. Comptoir où il est possible de réserver des visites et des activités. Pour les clients de l'hôtel, le parking public est accessible pour 4 € par jour.

HOTEL CESARE 🏠 €€

Salita alla Rocca, 7

☎ +378 0549 992 355

www.hotelcesare.com

De 99 € la chambre double classique à 139 € la supérieure, petit déjeuner inclus.

Avec sa position parfaite, une décoration différente dans chaque pièce et un confort optimal, difficile de faire mieux. Le Cesare ne manque pas d'atouts. Les chambres, aménagées avec goût, possèdent du caractère, à l'image de celles qui associent la chaleur des parquets de bois ciré aux murs de pierres apparentes. Certaines comptent une superbe vue sur la ville et/ou sur la vallée. Les chambres du dernier étage sont les plus romantiques. Baignoire à hydro-massage sur demande. L'hôtel possède également un restaurant de cuisine gastronomique.

HOTEL TITANO 🏠 €€

Contrada del Collegio, 31

☎ +378 0549 991 006

www.hoteltitano.com

A partir de 100 € la chambre double, petit déjeuner inclus.

Etablissement historique du centre de San Marino, le Titano a accueilli un grand nombre de personnalités politiques depuis son ouverture en 1894. Les quelques photos exposées dans les couloirs de l'hôtel évoquent certains grands moments. Les 48 chambres sont réparties en trois ailes aménagées distinctement. La plus agréable est probablement celle qui offre une vue sur toute la vallée et dont les chambres sont les plus anciennes et les plus luxueuses. L'hôtel propose aussi un grand appartement pouvant accueillir jusqu'à cinq personnes.

CANTINA DI BACCO 🍴 €€

Contrada Santa Croce, 35

☎ +378 0549 992 840

cantinadibaccosanmarino.com

12h-15h et 19h-23h, fermé mercredi. Compter 25 €.

Le chef qui opère en cuisine, Luigi Monetta, est entouré d'une solide réputation. Dans une atmosphère très chaleureuse, alimentée par un cadre rustique (plafonds aux vieilles poutres de bois, lumière tamisée, salle en partie creusée dans la roche), on savoure une cuisine essentiellement familiale, mêlant traditions et produits d'Emilie-Romagne, de Toscane et d'Ombrie, avec des plats de pâtes, de belles pièces de viande braisée et des fromages régionaux (à essayer, le *formaggio di fossa* de San Marino). L'auberge dispose également de quelques chambres.

NIDO DEL FALCO 🍴 €€

Contrada dei Fossi, 7

☎ +378 0549 990 648

www.nidodelfalco.com

Fermé mardi midi et du lundi au jeudi le soir en hiver. Compter 20 €.

Nido del Falco signifie « nid du faucon » : voilà un nom tout trouvé pour résumer la situation spectaculaire du restaurant ! L'emplacement de l'établissement mérite de s'y rendre au moins le temps de prendre un verre ou de savourer un café. Depuis sa terrasse qui surplombe la ville, on voit loin, très loin, jusqu'à retrouver la mer, et parfois même les côtes de la Croatie. Ouvert depuis 1958, le Nido del Falco sert une cuisine simple pour satisfaire le plus grand nombre, avec des suggestions de poisson et de viande, et des formules légères, à midi notamment.

RIGHI 🍴 €€

Piazza della Libertà, 10

☎ +39 0549 991 196

www.ristoranterighi.com

Ouvert du mardi au dimanche de 12h à 14h30 et de 18h30 à 23h30. Carte : 30 € environ.

Osteria-bistrot au rez-de-chaussée, restaurant élégant et raffiné à l'étage, Righi propose une excellente cuisine qui brasse les influences culinaires de toute la péninsule et les fusionne avec créativité, dans des assiettes colorées et riches en saveurs. Plusieurs menus dont un de poisson, un du terroir et un végétarien, et une carte proposant des pâtes et des risottos, du poisson et du gibier, des dégustations de fromages et de beaux desserts. Au bistrot, cuisine traditionnelle avec des plats du jour. Sur la place la plus haut perchée de San Marino.

Préparer son séjour en Émilie-Romagne ne présente aucune difficulté majeure : c'est la même monnaie, la carte d'identité ou le passeport sont les seuls documents requis, le permis de conduire européen est accepté. Le mode de vie est en outre assez similaire, seule la langue pourrait constituer un obstacle, mais en pratique, la plupart des Italiens baragouine l'anglais et certains parlent quelques mots de français. L'italien et le français étant toutes deux des langues latines, on parvient toujours à se faire comprendre. Plusieurs compagnies aériennes desservent Bologne et, en voiture, la destination n'est pas non plus lointaine : à titre d'exemple, Paris est distante de Bologne d'environ 1 000 km. Au final, ce qui prend le plus de temps, c'est déterminer son programme sur place !

ORGANISER SON SÉJOUR

PRATIQUE

ORGANISER SON SÉJOUR



ARGENT

Comme dans la plupart des pays appartenant à l'Union européenne, la monnaie est l'euro.

BUDGET /

BONS PLANS

Le coût de la vie est à peu près le même qu'en France ou en Belgique. Le prix des denrées alimentaires est légèrement plus bas. Par contre, l'essence est chère en Italie.

► **Hôtels.** Tarifs moyens pour une chambre double avec salle de bains ; 2 étoiles : entre 65 et 120 € • 3 étoiles : entre 80 et 150 € • 4 étoiles : entre 125 et 200 € • 5 étoiles : entre 165 et 300 €. Des variations de prix sont prévues entre la haute et la basse saison.

► **Shopping.** Les prix de vente dans les magasins incluent généralement la TVA (en italien IVA, soit Imposta sul Valore Aggiunto). TVA appliquée à l'habillement : 17 %. TVA pour autres produits et services : 22 %.

► **Prix indicatifs :** voici une liste des prix moyens pratiqués par les cafés et restaurants : entre 3 et 7 € pour un *panino* bien garni • entre 1,50 et 4 € pour une bouteille d'eau • environ

9 € pour une pizza et 20 € pour un menu à prix fixe (TVA comprise) • entre 20 et 35 € dans un restaurant moyen typique • plus de 40 € dans un bon restaurant.

PASSEPORT ET VISAS

L'Italie fait partie de l'Union européenne et de l'espace Schengen, les formalités pour s'y rendre sont donc réduites.

► **Citoyens de l'UE et citoyens suisses.** Carte d'identité ou passeport périmé depuis moins de 5 ans.

► **Citoyens canadiens.** Passeport en cours de validité. Aucun visa n'est nécessaire.

PERMIS DE CONDUIRE

Les permis de conduire français, belges et suisses sont acceptés en Italie. Le permis de conduire canadien doit être accompagné d'un permis de conduire international (PCI) que l'on peut se procurer auprès de l'Association canadienne des automobilistes (CAA).

SANTÉ

Il n'y a aucun risque sanitaire particulier en Emilie-Romagne.

VACCINS OBLIGATOIRES

Il n'y a aucun risque sanitaire particulier en Emilie-Romagne.

SÉCURITÉ

Les conditions de sécurité en Emilie-Romagne sont équivalentes à celles des autres régions d'Europe. Les villes sont plus sûres que Paris ou d'autres grandes villes françaises, belges, suisses ou canadiennes, à condition de respecter les règles de sécurité d'usage : ne pas laisser ses affaires sans surveillance, veiller à garder son sac bien fermé... Il n'y a aucune précaution particulière à prendre si l'on est un voyageur ou une voyageuse seul(e).

DÉCALAGE HORAIRE

L'Italie appartient au même fuseau horaire que la France, la Suisse et la Belgique. En avril, on avance d'une heure et fin octobre on rétrograde d'une heure. Le décalage horaire entre le Québec et l'Italie est de 6 heures.



Marché à Bologne.

L'ASSURANCE VOYAGE, LE BON REFLEXE POUR PARTIR L'ESPRIT TRANQUILLE

avec CATHERINE DIBOVES, responsable du marché voyage, loisir et mobilités chez Allianz Travel.

En cas d'annulation de voyage, peut-on bénéficier d'un remboursement des frais engagés ?

L'assurance voyage propose une indemnisation lorsque l'on doit abandonner son projet de séjour pour une raison indépendante de sa volonté. Contrairement aux idées reçues, les assurances liées aux cartes bancaires ne proposent pas toutes une assurance annulation.

Que se passe-t-il en cas de retard de vol ?

Avec l'assurance voyage Allianz Travel, les frais supplémentaires liés à l'attente sont pris en charge, à partir de 2h de retard. Il peut s'agir des frais de restauration, de transport lors d'un changement d'aéroport ou d'une éventuelle nuit d'hôtel.

L'assurance voyage couvre-t-elle la perte ou le dommage des bagages ?

Allianz Travel indemnise les voyageurs en cas de bagages endommagés ou perdus par la compagnie aérienne. Cela comprend l'indemnisation du bagage et son contenu.

Quelles sont les destinations couvertes par votre zoning Europe svp ? Est-ce uniquement l'UE ou l'ensemble du continent européen ?

Les pays européens ont des accords avec l'administration française. Avant de partir, il faut demander la carte européenne d'assurance maladie. La sécurité sociale et la mutuelle prennent alors en charge les frais médicaux, selon leurs barèmes. Les frais médicaux étant majoritairement plus élevés qu'en France, l'assurance voyage permet de se voir remboursé du reste à charge.

En cas de souci de santé sur place, que faut-il faire ?

En cas de doute ou pour des symptômes légers, nous proposons un service de téléconsultation médicale, par téléphone et en visio, qui permet d'être conseillé et orienté par un professionnel ainsi que d'obtenir une ordonnance si besoin. Pour une situation plus grave, il est nécessaire d'appeler les urgences locales, dont les numéros sont disponibles sur notre application mobile. Une fois à l'hôpital et dans un état stable, on appelle Allianz Travel pour déclencher les procédures de prises en charge. Notre centre d'assistance fonctionne 24h/24, 7j/7.

© ELZAVETA - STOCK.ADOBE.COM





ET VOUS, QUI ÊTES-VOUS EN VOYAGE ?

Assurez celui ou celle
que vous serez en voyage

www.allianz-voyage.fr - 01 73 29 06 10*

Allianz  
Assureur Officiel

Allianz  **Travel**

AWP FRANCE SAS - Siège social : 7, rue Dora Maar - CS 60001 - 93488 Saint-Ouen cedex - Société par Actions Simplifiée - au capital de 7 584 076,86 € - 490 381 753 RCS Bobigny - Siret : 490 381 753 00055 - Société de courtage d'assurances - immatriculée à l'Orias (www.orias.fr) - sous le n°07 026 669
*du lundi au vendredi de 9h à 19h et le samedi de 10h à 18h, sauf jours fériés, Octobre 2019
Photographie : Eric Vernazobres / Favorite production - Conception : Insign 2019



LANGUES PARLÉES

La langue parlée est l'italien. Deux dialectes sont également parlés en Emilie-Romagne : l'*emiliano* et le *romagnolo*. Ils appartiennent au groupe des langues romanes d'Italie du Nord, et plus précisément au groupe de parlers gallo-italiques. Si les deux dialectes demeurent assez proches, ils présentent une série de variantes territoriales : on différencie par exemple l'*emiliano bolognese* (lui-même ramifié en *bolognese* de la ville, de la plaine et des Apennins) du *modenese* et du *parmigiano* et le *romagnolo* de Ravenne, de Rimini et de San Marino.

COMMUNIQUER

À l'exception de certaines zones reculées des Apennins, la couverture téléphonique est excellente dans toute la région, ainsi que la connexion wifi. La plupart des établissements hôteliers proposent une connexion wifi gratuite, tout comme de nombreux bars.

ELECTRICITÉ ET MESURES

L'Italie est branchée sur 220 volts comme le reste de l'Europe continentale. Pourtant, le type

de prise peut varier (de 2 à 3 branches). Il est donc recommandé de se munir d'un adaptateur, en particulier pour les prises des téléphones et des ordinateurs portables.

BAGAGES

Préférez des vêtements sobres et pratiques pour la journée et quelques pièces plus coquettes pour sortir le soir car comme on dit en Italie, « *anche l'occhio vuole la sua parte* » (littéralement : « l'œil aussi demande sa part »). N'oubliez pas d'emporter un parapluie au printemps et en automne car le climat continental est souvent pluvieux. En été, mettez dans votre valise de belles lunettes de soleil, visiblement de marque si vous voulez vous fondre parmi les Italiens chics d'Italie du Nord, à porter dès qu'il y a un brin de soleil. N'oubliez pas la crème solaire haute protection pour faire face au *solleone* (canicule) et un bon assortiment de maillots de bain pour vos baignades au bord de la mer. Si vous vous rendez dans la région en hiver, prenez des vêtements chauds car les températures peuvent approcher 0 °C. En été, évitez d'entrer dans les églises avec les épaules et les jambes découvertes.



LES PHRASES CLÉS

Bonjour, je voudrais réserver un billet aller/retour pour...
Salvè, vorrei prenotare un biglietto di andata e ritorno per...

J'ai raté mon avion. Je voudrais échanger mon billet s'il vous plaît.
Ho perso l'aereo. Vorrei cambiare il biglietto, per favore.

Mon vol est très en retard. Ma correspondance sera bien assurée ?
Il mio volo è in ritardo. La coincidenza è assicurata?

Mes bagages ont été égarés, à qui dois-je m'adresser ?
I miei bagagli sono stati persi. A chi devo rivolgermi?

Louez-vous des voitures avec chauffeur ?
Noleggiate auto con conducente?

Je n'ai presque plus d'essence. Où se trouve la station-service la plus proche ?
Sono quasi a secco di carburante. Dov'è la stazione di servizio più vicina?

S'Y RENDRE



Il vous sera facile de trouver des vols pour vous rendre en Emilie-Romagne. Air France ainsi que trois low-cost assurent la liaison avec Bologne : EasyJet au départ de Paris-Charles-de-Gaulle, Vueling au départ d'Orly et Ryanair au départ de Beauvais et de Bruxelles Charleroi. La variation de prix dépend de la compagnie empruntée, mais surtout de la date de réservation. Pour obtenir les meilleurs tarifs en haute saison, achetez vos billets environ 4 mois à l'avance. En basse saison, un délai beaucoup plus court ne devrait pas vous empêcher de décrocher un prix intéressant. En train, il n'existe pas de ligne directe pour Bologne, il faut obligatoirement changer de train à Milan. La compagnie Thello propose des trains de nuit reliant Paris à Milan (thello.com). En voiture, mille kilomètres séparent Paris de Bologne, un trajet que l'on peut parcourir en passant par Lyon et Milan. Bologne est un important nœud autoroutier et se trouve à 220 km de Milan (A1).

AIR INDEMNITE

25 bis, avenue Pierre Grenier

BOULOGNE-BILLANCOURT

☎ 01 85 32 16 28

www.air-indemnite.com

Des problèmes d'avion (retard de vol, annulation ou surbooking) gâchent le séjour de millions de voyageurs chaque année. Selon la réglementation, ceux-ci ont droit jusqu'à 600 € d'indemnité par passager ! Mais devant la complexité juridique et les lourdeurs administratives, très peu parviennent en réalité à faire valoir leurs droits. Pionnier français depuis 2007, ce service en ligne simplifie les démarches en prenant en charge l'intégralité de la procédure : analyse et construction du dossier, échanges avec la compagnie, suivi jusqu'au versement des sommes dues.

AIR FRANCE

☎ 36 54

www.airfrance.fr

Réservations en ligne ou par téléphone, tous les jours de 6h30 à 22h.

Toute l'année, la compagnie nationale française Air France propose des vols tous les jours au départ de l'aéroport parisien (CDG) pour l'aéroport Borgo Panigale de Bologne – jusqu'à trois vols par jour. Air France, qui existe depuis 1933, est synonyme de qualité, de service et de confort. Sa flotte est majoritairement constituée d'Airbus âgés d'une dizaine d'années. Pour rallier Bologne, il faut compter 1 heure 50 de temps de vol. Il est conseillé de réserver très à l'avance vos billets pour obtenir les tarifs les plus avantageux.

EASYJET

☎ 08 20 42 03 15

La première compagnie aérienne « à petits prix » d'Europe propose plusieurs liaisons entre la France et les grandes villes italiennes – Venise n'est qu'à 150 km de Bologne. Toutefois, il n'y a plus de liaisons directes depuis la France pour Bologne comme c'était le cas il y a encore quelque temps. Les seules liaisons directes pour Bologne partent de Londres Gatwick et le bagage cabine est inclus, mais il faudra prévoir un supplément pour un bagage en soute. Cette compagnie jeune et populaire est en train de moderniser sa flotte.

RYANAIR

www.ryanair.com

Les vols Ryanair décollent de l'aéroport de Beauvais, dans l'Oise (des navettes depuis Paris, Porte Maillot assurent la liaison). La compagnie aérienne irlandaise à bas prix propose à l'année des rotations intéressantes à prix très doux, dont une liaison Beauvais-Bologne programmée deux fois par semaine les mercredis et dimanches. Si le prix d'appel est intéressant, attention toutefois aux options supplémentaires qui font grimper la facture. A noter que de nombreuses promotions sont proposées toute l'année sur le site de la compagnie.

VUELING

☎ 08 99 23 24 00

www.vueling.com

Vueling, la compagnie low cost espagnole qui a fêté ses 15 ans d'existence en 2019, relie à prix doux Paris (Roissy-Charles-de-Gaulle) à Bologne. Vols directs également depuis/vers Bordeaux, Bruxelles, Lille, Nantes, Nice, Marseille, Nice et Genève. Le prix sans option permet de voyager avec un bagage à main et un petit sac, mais pour ne pas avoir à se limiter sur place, il est possible de retenir l'option « optima » (+40 euros par personne) qui inclut un bagage de 25 kg et le choix des places et l'enregistrement instantané.

AÉROPORT DE BEAUVAIS

☎ 08 92 68 20 66

www.aeroportparisbeauvais.com

Si plusieurs vols directs relient Beauvais à l'Europe du Sud avec des prix alléchants, le terminal de cet aéroport reste difficile d'accès et le prix d'une place de parking beaucoup trop élevé pour s'y garer pour toutes ses vacances. De plus, le terminal unique crée des embouteillages au check-point, ce qui peut être un vrai problème avec les horaires de l'avion. Le tout est peu assisté par le personnel en service épuisé par cette logique low cost. Si vous n'avez pas de voiture, il y a une navette à Paris (Porte-Maillot). Aller-retour : 32 €.

AÉROPORT DE PARIS-ORLY

☎ 39 50

www.orly-aeroport.fr

L'aéroport d'Orly est accessible par les RER C et B (rapides) depuis le centre de Paris. Avec le RER C, vous devrez emprunter la navette Go C Paris, depuis la gare Pont-de-Rungis, avec le RER B, l'Orlyval à la Gare d'Antony. Comptez environ 25 min depuis Paris pour le RER B et sa navette, 35 pour le RER C. Plusieurs bus également et la ligne 7 du tramway. L'aéroport compte 4 terminaux. Votre terminal de départ varie en fonction de la compagnie que vous empruntez. Le tout est administré par ADP, vous aurez des services de qualité comparés à ceux de Beauvais.

AÉROPORT DE PARIS ROISSY-CHARLES-DE-GAULLE

☎ 39 50

www.parisaeroport.fr

Situé à 23 km au nord-est de Paris, l'aéroport Roissy-Charles de Gaulle était le 2^e d'Europe et 10^e du monde pour le trafic passagers (72,2 millions en 2018). L'aéroport CDG compte trois terminaux ; les terminaux 1 et 2 accueillent les compagnies internationales, alors que le terminal 3 est consacré aux vols charters. A terme, un nouveau et gigantesque terminal, le T4, devrait permettre à l'ensemble de passer la barre des 100 millions de passagers.

EASY VOLS

☎ 08 99 19 98 79

www.easyvols.fr

Pour voyager malin, il faut faire ses recherches en toute efficacité, sans perdre trop de temps à jongler d'un site à un autre. Pour trouver le bon vol au bon prix, l'idéal est la plateforme comparatrice de vols. Easyvols permet de comparer en temps réel les prix des billets d'avion chez plus de 700 compagnies aériennes et pas seulement des compagnies low-cost. Vous pouvez économiser jusqu'à 70 % du prix si vous êtes prêts à saisir au vol les meilleures offres. Des avis avisés de clients sont aussi consultables sur le site Internet.

MISTERFLY

PARIS

☎ 08 92 23 24 25

www.misterfly.com

Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 21h. Le samedi de 10h à 20h.

MisterFly.com est le nouveau-né de la toile pour la réservation de billets d'avion. Son concept innovant repose sur un credo : transparence tarifaire ! Cela se concrétise par un prix affiché dès la première page de la recherche, c'est-à-dire qu'aucun frais de dossier ou frais bancaire ne viendront alourdir la facture finale. Idem pour le prix des bagages ! L'accès à cette information se fait dès l'affichage des vols correspondant à la recherche. La possibilité d'ajouter des bagages en supplément à l'aller, au retour ou aux deux... tout est flexible !

OPTION WAY

Avenue Maurice Donat ☎ 04 22 46 05 23

www.optionway.com

Du lundi au samedi de 8h à 20h.

Option Way est l'agence de voyage en ligne au service des voyageurs. L'objectif est de rendre la réservation de billets d'avion en vous faisant économiser. 3 bonnes raisons de choisir Option Way :

- la transparence comme mot d'ordre. Finies les mauvaises surprises, les prix sont tout compris, sans frais cachés ;
- des solutions innovantes et exclusives qui vous permettent d'acheter vos vols au meilleur prix ;
- le service client, basé en France, joignable gratuitement, composé de véritables experts de l'aérien. Ils sont là pour vous, n'hésitez pas à les contacter.

FLIXBUS

www.flixbus.fr

Flixbus, créé en 2013, est devenu l'autre géant des voyages de ville en ville. Il s'appuie sur son application numérique pour faciliter l'achat et l'enregistrement. Flixbus a racheté Eurolines en 2019 et s'impose comme la référence des voyages en bus à petits prix. Pour Bologne, Padoue et Parme, comptez un minimum de 18h de voyage. Flixbus, c'est à travers 32 pays européens, près de 2 500 destinations et la garantie de voyager moins cher qu'en train (-60%). Futée également, l'offre Interflix qui permet de visiter 5 villes pour 99 €.

THELLO

☎ 01 83 82 00 00

www.thello.com

Des trains de nuit partent tous les soirs au départ de la gare de Lyon ou de la gare de Dijon à destination de Venise. A partir de 29 € l'aller simple Paris - Padoue, avec les tarifs Prem's en couchettes 6 places, à noter aussi des couchettes 4 places avec le tarif Mini C. Des voitures-lits (cabines doubles ou triples) sont également proposées. Le Paris-Venise de nuit dessert donc l'Emile-Romagne puisque les arrêts suivants sont desservis : Brescia - Milan - Padoue - Vérone - Vicence. Pratique, partez à Padoue en train et économisez une nuit d'hôtel !

TRAINLINE

www.trainline.fr

Un vrai bon plan qui permet d'acheter un billet de train en moins d'une minute. Il suffit de créer une première fois son profil de voyageur (nom, prénom, âge, carte SNCF) qui sera enregistré pour les recherches suivantes. La recherche/réservation du billet se fait ensuite très rapidement et regroupe toutes les offres de la SNCF et d'autres compagnies européennes (Thalys, Eurostar, Deutsche Bahn, Renfe, Trenitalia...). Devenir le premier guichet du monde libre est le but affiché de ce site pratique et malin, de quoi vous mettre en confiance, non ?

KELBILLET

www.kelbillet.com

Kelbillet est un site comparateur regroupant les principales compagnies desservant les meilleures destinations européennes : SNCF, BlaBlaCar, Thalys, OuiBus, Air France, EasyJet, Flixbus, Air France, Thalys, etc. Vous souhaitez trouver un billet de train pas cher, mais aussi un billet de bus, avion, ou du covoiturage ? Ou bien acheter un billet de train à un autre voyageur ? Revendre un billet que vous ne pouvez utiliser ou vous faire rembourser ? KelBillet.com est un très bon plan. Ce site propose de nombreux billets pour voyager en France et en Europe.

TROC DES TRAINS

www.trocdestrains.com

Voici un site malin, gratuit et facile d'utilisation, consacré aux annonces de reventes de billets de train à petits prix, ni échangeables ni remboursables. Vous pouvez soit y rechercher un billet, soit en déposer un et ainsi le proposer à d'autres utilisateurs. Toute transaction est garantie sans enchères, sans frais et sans commission ! Bon à savoir également, le site Troc de Trains contrôle la validité des billets de train proposés à la vente et indique la fiabilité du billet. Enfin, bien pratique, il existe un service d'alerte.

SÉJOURS ET CIRCUITS



Si certains aiment organiser leur voyage de A à Z, d'autres préfèrent confier la logistique à une agence spécialiste de la destination. On peut choisir de partir en groupe organisé avec un accompagnateur ou un guide-conférencier, ou alors seul, en couple, en famille ou entre amis, avec un forfait clé en main ou conçu sur mesure. Pour ce qui est des voyages organisés, l'offre est encore discrète car l'Emilie-Romagne demeure une destination qui échappe au tourisme de masse. Bien souvent, les circuits ne se limitent pas à l'Emilie-Romagne mais l'incluent dans des voyages s'étendant sur plusieurs régions, par exemple une incursion à Ravenne depuis la Vénétie, ou un itinéraire passant par plusieurs villes du nord de l'Italie et incluant Bologne. Si vous avez une certaine idée de vos centres d'intérêts, vous pouvez vous adresser à un réceptif qui vous construira un itinéraire et se chargera de réserver transports, logements et visites.

ARTS ET VIE

251, rue de Vaugirard - PARIS

☎ 01 40 43 20 21

www.artsetvie.com

*Autres agences : Grenoble, Lyon, Marseille et Nice.
Du lundi au vendredi 9h-12h et 13h-17h, non-stop
à Paris et à Lyon.*

Depuis plus de cinquante ans, Arts et Vie, association culturelle de voyages et de loisirs, développe un tourisme ouvert au savoir et au bonheur de la découverte culturelle et humaine. L'esprit des voyages s'inscrit dans une tradition associative caractérisée par une ambiance conviviale, riche en rencontres, en patrimoine et civilisations du monde. L'Emilie-Romagne figure dans le circuit « Villes d'art de l'Italie du Nord » [12 jours] à la découverte entre autres de Parme [2 jours de visite] et Bologne [3 jours de visite].

CLIO

34, rue du Hameau - PARIS

☎ 01 53 68 82 82

www.clio.fr

*Agence ouverte du lundi au vendredi de 9h à 19h,
le samedi de 10h à 13h et de 14h à 18h.*

En choisissant Clio, partez à la découverte d'une conception du voyage originale et enrichissante. Les destinations et les formules, cousues main, peuvent varier à l'infini. Clio vous emmène, clés en main, à la recherche des trésors d'Emilie-Romagne pendant 5 jours, de Bologne à Ferrara, traversant l'héritage roman jusqu'à l'explosion baroque, de la cour d'Isabelle d'Este à celle de Justinien, des basiliques Santo Stefano de Bologne en passant par l'abbaye de Pomposa pour finir par les mosaïques plus byzantines et classées à l'UNESCO de Ravenne. A ne pas manquer.

COMPTOIR DES VOYAGES

2-18, rue Saint-Victor

PARIS

☎ 01 53 10 30 15

www.comptoir.fr

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h30 à 18h30, et
le samedi de 10h à 18h30.*

Comptoir des Voyages a comme concept de vendre une destination animée par de vrais spécialistes originaires ou ayant vécu dans le pays. Les Comptoirs [30 comptoirs et plus de 60 destinations au total] ont chacun leur spécificité mais sont tous spécialisés dans le voyage en individuel à la carte. Profitez des goûts et des couleurs d'Emilie avec un roadtrip à l'italienne de 8 jours au fil des routes de Bologne, Faenza, San Marino, Ravenne, Ferrara, Parme.

EURIDICE OPÉRA

5, rue du 4 Septembre

AIX-EN-PROVENCE

☎ 04 42 91 33 91

www.euridice-opera.fr

*Ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de
14h à 19h.*

Euridice Opéra est un tour-opérateur spécialisé dans la création de voyages lyriques, individuels et haut de gamme. En fonction des programmations de la saison, un grand nombre de voyages vers les scènes les plus célèbres et les festivals lyriques les plus réputés sont sélectionnés. Bien sûr, plusieurs propositions de séjours en Italie pour découvrir les plus belles scènes lyriques dont celle de Parme avec le festival consacré à l'enfant du pays Verdi qui a lieu en septembre et octobre. Le Teatro Regio et le théâtre de Busseto célèbrent ainsi le génie verdien.

INTERMÈDES

10, rue de Mézières - PARIS ☎ 01 45 61 90 90 - M° Saint-Sulpice ou Rennes

www.intermedes.com

Du lundi au jeudi 9h-19h, vendredi 18h.

Samedi 9h30-16h de janvier à mars et septembre, octobre.

Intermèdes propose des voyages d'exception et des circuits culturels sur des thèmes très variés : architecture, histoire de l'art, événements musicaux, Intermèdes est à la fois tour-opérateur et agence de voyages. Les voyages proposés sont encadrés par des conférenciers, historiens ou historiens d'art. Les groupes sont volontairement restreints pour plus de convivialité. Partez à la découverte de l'Emilie-Romagne grâce à plusieurs options, nous retenons le séjour culturel « Les Mosaïques de Ravenne » en 5 jours pour visiter également Parme, Modène, Plaisance.

MONDORAMAS

375, avenue du Mistral - LA CIOTAT

☎ 04 42 36 03 60

www.mondoramas.com

Depuis 25 ans, cette agence méridionale travaille avec des autocaristes, tour-opérateurs et prestataires de services spécialisés dans les voyages de groupes. Avec sa devise « à chaque groupe sa thématique », l'équipe cherche à créer une bonne alchimie sur la destination. Des voyages organisés, privilégiant les arts & la culture, l'écologie, la gastronomie et le terroir, les fêtes folkloriques. Par exemple, la découverte de l'Emilie-Romagne à travers les thèmes des arts et du terroir dans les villes de Parme et Bologne en 4 jours.

VOYAGEURS DU MONDE

55, rue Sainte-Anne - PARIS ☎ 01 84 17 46 76

www.voyageursdumonde.fr

Du lundi au samedi 9h30-19h. Agences dans toutes les grandes villes de France, à Bruxelles, Genève, Montréal et Québec.

Depuis plus de trente ans, Voyageurs du Monde construit pour vous un univers totalement dédié au voyage sur mesure et en individuel, grâce aux conseils pointus transmis par des spécialistes qualifiés sur leur destination de cœur ou d'origine. Vous bénéficiez de leur aide pour la préparation du voyage, mais aussi durant toute la durée du voyage sur place. Tous les circuits peuvent être effectués avec des enfants, car tout est question de rythme. Parmi la bonne centaine de voyages sur mesure, notre choix s'arrête sur un road movie de 9 jours de Padoue à Bologne.

AUCHAN VOYAGES

☎ 08 10 01 51 15

www.voyages-auchan.com

Accueil téléphonique tous les jours sauf dimanche de 9 h à 20h.

Au catalogue d'Auchan Voyages, des locations à la semaine, au week-end, des séjours thalasso, des circuits découverte, des croisières en France et dans le monde. Des conseillers vous attendent dans l'une des nombreuses agences du réseau hypermarché. Un service de vente en ligne est également mis à disposition des futurs voyageurs. Pour la Croatie, l'agence propose surtout des séjours familiaux en formule «all inclusive» dans des complexes hôteliers (Rabac, Dubrovnik, Pula) ainsi que des croisières en mer avec la compagnie Costa Croisières.

CARREFOUR VOYAGES

☎ 08 92 01 50 15

www.voyages.carrefour.fr

Partir sans dépenser trop ? C'est la proposition faite par Carrefour Voyages dans les 115 agences du réseau. Les conseillers vous proposeront croisières, circuits organisés, des séjours (ski, bien-être, plage), week-ends et voyages sur mesure. Promotions et départs de dernière minute sont également au menu ! France, Espagne, Grèce, Turquie, Cuba, États-Unis... Le catalogue est vaste et parcourt l'intégralité du globe. N'hésitez pas à consulter le site Internet pour connaître les exclusivités voyage et les bons plans du moment.

E.LECLERC VOYAGES

☎ 08 25 88 46 20

www.leclercvoyages.com

E.Leclerc a sélectionné pour vous les offres des meilleurs voyageurs. Un grand choix de formules, vous pouvez payer en plusieurs fois, l'agence s'adapte à votre statut, allant de monoparental, à jeunes mariés, ou encore à spécial enfant. Des conseillers vous aident pour voyager, et petit plus : un carnet de voyages vous sera donné avant le départ en vacances. S'adaptant à chaque voyageur, il vous est proposé des destinations partout dans le monde. En général, niveau prix, vous pouvez trouver des formules plus économiques que chez les spécialistes.

GO VOYAGES

www.govoyages.com

Go Voyages propose le plus grand choix de vols secs, charters et réguliers au meilleur prix au départ et à destination des plus grandes villes. On y trouve de tout et surtout, facilement. On a la possibilité également d'acheter des packages sur mesure « vol + hôtel » et des coffrets cadeaux. En plus, on y trouve un grand choix de promotions sur tous les produits sans oublier la location de voitures et les navettes aéroport par exemple. La réservation est simple et rapide, le choix multiple et les prix peuvent être très compétitifs.

PROMOVACANCES

☎ 08 99 65 48 50

www.promovacances.com

Ouvert du lundi au vendredi de 8h à minuit. Le samedi de 9h à 23h. Dimanche de 10h à 23h.

Promovacances est une agence de voyage en ligne qui propose de nombreux séjours touristiques, des week-ends, ainsi qu'un très large choix de billets d'avion à tarifs négociés sur vols charters et réguliers, des locations, des hôtels à prix réduits. En plus de cette importante offre, n'hésitez pas à guetter en ligne des promotions de dernière minute et les bons plans du jour. Enfin, des informations pratiques sont à consulter en ligne pour préparer votre voyage : santé, formalités, aéroports, voyagistes, compagnies aériennes.

MAESTRO TRAVEL EXPERIENCE

via Paciaudi, 2^e

PARME

☎ +39 0521 229 785

www.maestrotravelexperience.com

Tour gastronomique d'une demi-journée : 65 € ; journée complète : 95 €. Cours de cuisine : 45 € par personne.

Ce tour-opérateur propose de nombreux circuits à la découverte du patrimoine culturel et de la gastronomie de Parme. A bord du Tasty Bus qui démarre tous les jours à 9h30 de l'office de tourisme, vous vous rendez chez des producteurs de parmesan, de jambon de Parme et de vinaigre balsamique pour une visite suivie d'une dégustation. L'agence propose aussi des cours de cuisine, des tours guidés de Parme, des itinéraires à vélo et des parcours de plusieurs jours en Emilie-Romagne.

MODENATUR

Via Scudari 8 - MODENE

☎ +39 059 220 022

www.modenatur.it

Ouvert lundi de 14h30 à 18h et du mardi au vendredi de 9h à 13h30 et de 14h30 à 18h.

Cette agence de voyage propose de très nombreux services pour vous aider dans l'organisation de votre séjour dans la région : elle réserve pour vous l'hébergement, les visites guidées, les restaurants, les transferts, etc. Elle organise des circuits thématiques à la découverte de Modène et de ses environs : visite des caves et vinaigreries de la région, tours gastronomiques, circuits à la découverte des entreprises mythiques de l'industrie automobile, cours de cuisine traditionnelle. Le service est très professionnel et réactif.

BILLETS DISCOUNT

4, rue Gomboust

PARIS

☎ 01 40 15 15 12

www.billettdiscount.com

Le site Internet permet de comparer les tarifs de vol de nombreuses compagnies à destination de tous les continents. Outre la page principale avec la recherche générale, des onglets spécifiques [Antilles, océan Indien, Océanie, Afrique, Amérique du Nord et Asie] permettent de cibler davantage les recherches. À noter qu'un bagage supplémentaire en soute de 23 kg est inclus dans le prix du billet. Il est possible de payer son billet d'avion en 4 fois contre une somme modique. Un service pour les enfants non accompagnés (de 4 à 12 ans) est également proposé.

EASYVOYAGE

☎ 08 99 19 98 79

www.easyvoyage.com

Le concept peut se résumer en trois mots : s'informer, comparer et réserver. Des infos pratiques sur plusieurs destinations en ligne [saisonnalité, visa, agenda...] vous permettent de penser plus efficacement votre voyage. Après avoir choisi votre destination selon votre profil (famille, budget...), le site vous offre la possibilité d'interroger plusieurs sites à la fois concernant les vols, les séjours ou les circuits. Grâce à ce moteur performant, vous pouvez réserver directement sur plusieurs bases de réservation [Lastminute, Go Voyages et bien d'autres].

EXPEDIA FRANCE

© 01 57 32 49 77

www.expedia.fr

Expedia est le site français n° 1 mondial du voyage en ligne. Un large choix de 300 compagnies aériennes, 240 000 hôtels, plus de 5 000 stations de prise en charge pour la location de voitures et la possibilité de réserver parmi 5 000 activités sur votre lieu de vacances. Cette approche sur mesure du voyage est enrichie par une offre très complète comprenant prix réduits, séjours tout compris, départs à la dernière minute... Son algorithme et sa base de données permettent en effet de proposer des formules vol + hôtel à peu près n'importe quand.

ILLICOTRAVEL

www.illicotravel.com

Illicotravel permet de trouver le meilleur prix pour organiser vos voyages autour du monde. Vous y comparerez billets d'avion, hôtels, locations de voitures et séjours grâce à un métamoteur de recherche en temps réel. Ce site offre des fonctionnalités très utiles comme le baromètre des prix pour connaître les prix les plus compétitifs sur les vols à plus ou moins 8 jours. Le site propose également des filtres permettant de trouver facilement le produit qui répond à tous vos souhaits (escales, aéroport de départ, circuit, voyageur...).

JETCOST

www.jetcost.com

Jetcost compare les prix des billets d'avion et trouve le vol le moins cher parmi les offres et les promotions des compagnies aériennes régulières et *low cost*. Le site est également un comparateur d'hébergements, de loueurs d'automobiles et de séjours, circuits et croisières. L'interface du site Internet est très simple d'utilisation. Après avoir lancé la recherche, on peut affiner les résultats en fonction de ses choix afin de trouver le vol le plus intéressant, la durée du trajet, les éventuelles escales ou encore l'aéroport d'arrivée.

LILIGO

www.liligo.com

Liligo interroge agences de voyages, compagnies aériennes (régulières et *low cost*), trains (TGV, Eurostar...), loueurs de voitures, mais aussi 250 000 hôtels à travers le monde pour vous proposer les offres les plus intéressantes du moment. Les prix sont donnés TTC et incluent donc les frais de dossier, d'agence... Une fois la recherche établie et l'offre sélectionnée par l'utilisateur, le comparateur le met directement en relation avec le site marchand. Quelques astuces sont délivrées en ligne pour bénéficier des offres les plus intéressantes.

QUOTATRIP

www.quotatrip.com

QuotaTrip est une nouvelle plateforme de réservation de voyage en ligne qui met en relation des voyageurs à la recherche d'expériences authentiques et uniques et des agences de voyages locales sélectionnées pour leurs compétences et leur sérieux. Le réseau de QuotaTrip couvre près de 200 destinations du monde entier. Le but de ce rapprochement est simple : proposer un séjour entièrement personnalisé aux utilisateurs. QuotaTrip promet ainsi l'assurance d'un voyage serein, sur mesure, sans intermédiaires et sans frais supplémentaires.

VIVANODA.FR

www.vivanoda.fr

Vivanoda.fr est un site français indépendant permettant en un clic de comparer et combiner plusieurs modes de transport (avion, train, autocar, ferry et covoiturage) entre deux villes. Vivanoda est né d'un constat simple : quel voyageur arrive à s'y retrouver dans les différents moyens de transports qui s'offrent à lui pour rejoindre la destination de son choix ? La recherche sur Internet de ces informations se révèle en effet souvent très fastidieuse... Grâce à ce site, fini les nuits blanches et bonjour les voyages à moindre coût.

La ville de Bologne.

© ALESSANDRO MOLAN - SHUTTERSTOCK.COM



SE LOGER



Vous trouverez, en Emilie-Romagne, tous les types de logements possibles, de l'auberge de jeunesse à la résidence de charme, et à tous les prix (variables suivant la saison). Il y a, bien sûr, l'hôtellerie traditionnelle, qui couvre toutes les catégories, du niveau le plus élémentaire au 5-étoiles. Les formules en all-inclusive se concentrent surtout le long de la Riviera romagnole, de même que les campings, qui profitent de l'ombre des pinèdes et de la proximité des plages du littoral adriatique. Dans la campagne et sur les pentes des Apennins, vous pourrez également expérimenter le logement dans un agriturismo. En dehors des établissements recommandés dans ce guide, vous irez peut-être consulter des plateformes en ligne telles que Booking.com ou AirBnb.com. Tournez-vous également vers les offices de tourisme et agences locales qui possèdent des listes de logements dans la région (Bologna Welcome, Modenatur, IF Imola Faenza...).

BEWELCOME €€

www.bewelcome.org

Le système est simple, être hébergé chez l'habitant, partout dans le monde. C'est le site Internet qui se charge de contacter les accueillants et les postulants puis de les mettre en contact, que ce soit en ligne ou dans la vraie vie. Avec leur carte interactive, les profils des « *welcomers* » s'affichent, avec leurs disponibilités. Certains font part de leurs projets de voyage afin de pouvoir trouver des affinités, des opportunités d'action avec les membres du site. Pour un voyage solidaire ! De nombreuses offres en Europe du Sud.

EASYROOMMATE €€

www.easyroommate.com

Un site de colocation plutôt sympathique pour trouver une coloc' d'une durée plus ou moins longue (par semaine ou par mois) triée par pays. La bonne alternative pour ne pas rentrer dans une chambre d'hôtel morne, et vivre dans une maison ou un appartement avec des personnes qui rendront le séjour plus agréable.

COUCHSURFING €€

www.couchsurfing.com

Tarif d'adhésion autour de 20 €.

Couchsurfing est le service d'hébergement gratuit en ligne regroupant le plus d'adhérents. Il suffit de s'inscrire pour accéder aux profils des locaux ou faire sa demande d'hébergement pour quelques jours voire quelques mois. En échange, vous pouvez par exemple inviter votre hôte à manger, lui offrir quelque chose de votre pays ou bien l'accueillir chez vous. Le site Internet met en place des systèmes de contrôle : notation des membres, numéro de passeport exigé à l'inscription, etc. Les participants ont accès à des hébergements volontaires dans plus de 200 pays.

HELPIX €€

www.helpx.net

Des fermes biologiques, des B&B, des hôtels où l'étranger aide tout en bénéficiant, selon les hôtes, d'un hébergement, de repas ou de cours de langues selon le travail fourni. Un panel de lieux, partout dans le monde, où vivre durant une année ou moins, afin d'améliorer une langue ou vivre une expérience hors du commun pendant une année de césure. Lors de notre dernière visite sur le site, des propriétaires de *guesthouse* proposaient lit + déjeuner en échange de quelques heures de travail au sein de la *guesthouse*. Peut être une bonne affaire pour les plus jeunes.

HOME EXCHANGE €€www.homeexchange.fr

Désormais affilié à HomeExchange, le leader mondial de l'échange hébergement, Troc Maison avait ce slogan : « Échangez... ça change tout ». L'idée reste la même : un site Internet pour échanger son logement (studio, appartement, villa...) moyennant un abonnement annuel (130 €) à l'agence en ligne, qui se charge de la présentation du bien et de la mise en contact des intéressés. Quand 50 % du budget vacances des Français passent dans le logement, le principe ne peut que fonctionner. Le choix est large avec plus de 400 000 offres dans 187 pays.

LOVE HOME SWAP €€www.lovehomeswap.com

Partir en vacances seul, en famille ou avec un groupe d'amis sans payer le logement, c'est possible si vous avez vous-même un hébergement à proposer. Échanger votre studio, votre appartement à Paris ou Marseille contre une villa en Croatie, un château en Espagne (très rare !), une villa à Sydney, une immense maison avec piscine à Miami ou un superbe appart à Tokyo, c'est l'idée. Tout est permis, mais il faut que cela convienne aux deux parties. Pour bénéficier de tous les avantages, il faut aller sur le site Internet anglais et s'abonner.

HOSTELBOOKERS €www.hostelbookers.com

Depuis 2005, cette centrale de réservation en ligne permet de planifier son séjour à prix corrects dans le monde entier. Afrique, Asie, Europe, Amérique... HostelBookers est spécialisé dans les logements peu onéreux (auberges de jeunesse ou *hostels*...) mais proposant des services et un cadre plutôt soignés. Pour chaque grande ville, le site propose une sélection pointue d'enseignes partenaires et vous n'aurez plus qu'à choisir l'adresse la plus pratique, la mieux située, ou tout simplement la moins chère. Une plate-forme bien pratique pour les baroudeurs.

SIXTINA €

30, rue de Washington

PARIS

☎ 01 45 61 97 52

www.sixtina.com

Dormir dans un couvent ou dans un monastère en Italie peut rendre un voyage plus atypique, voire spirituel. Le site de Sixtina référence plusieurs types de logements. En plus de ceux déjà cités, des maisons de pèlerins, des auberges tenues par des religieux, par exemple. Si le voyageur souhaite participer aux activités religieuses, c'est bien sûr possible. La plupart des établissements sont mixtes, cela dépend de l'ordre de la maison. Certaines structures sont également soumises à des horaires d'ouverture plus ou moins stricts.

LOC'APPART €€

75, rue de la Fontaine-au-Roi - PARIS

☎ 01 45 27 56 41

www.locappart.com

Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 9h30 à 13h et de 14h à 18h. Réception sur rendez-vous.

Loc'Appart propose de la location d'appartements et de maisons en Italie pour un minimum de trois nuits à partir du jour d'arrivée de votre choix. L'accueil téléphonique est assuré par des responsables de destinations à Paris ayant une bonne connaissance des villes et des hébergements proposés puis, sur place, par des correspondantes bilingues franco-italiennes qui interviennent en cas de problème. Des offres « pour vivre ailleurs comme chez soi » sont déclinées dans toute l'Italie, de Milan à Palerme en passant par Bologne.

WORKAWAY €€www.workaway.info

Ici, le système est simple : être nourri et logé en échange d'un travail. Des fermes, des maisons à retaper, ou plus simplement des vendanges ou cueillettes... Une expérience unique en son genre où l'on ne paye pas son hébergement avec de l'argent mais en rendant des services. Ce mode de logement alternatif, s'il n'est pas de tout repos, est de plus en plus populaire. Lors de notre dernière visite, près de 55 hôtes coréens proposaient le gîte et parfois le couvert, majoritairement en échange de la pratique de l'anglais avec eux... Un bon deal !

SE DÉPLACER



Si vous souhaitez explorer la région en voiture, vous trouverez, à l'aéroport de Bologne, toutes les grandes compagnies de location (Avis, Europcar, Sixt...). Avoir son propre véhicule offre, il est vrai, la possibilité de sillonner la campagne en toute liberté, à la découverte des villages et des châteaux. Par contre, pour un itinéraire combinant plusieurs villes, abandonnez la voiture et tournez-vous vers le chemin de fer : les cités d'Emilie-Romagne sont très bien desservies par le train, les liaisons sont régulières et les tarifs peu onéreux. De plus, l'accès aux centres historiques n'est généralement autorisé qu'aux véhicules des riverains. La découverte des villes se fera donc à pied ou encore à vélo. Ne négligez pas cette dernière option : ici, les deux-roues sont les bienvenus, de nombreux établissements hôteliers proposent des bicyclettes à leurs clients, et vous trouverez partout des points de location de vélos.

TPER [TRASPORTO PASSEGGERI EMILIA ROMAGNA]

☎ +39 051 290 290

www.tper.it

Trasporto Passeggeri Emilia-Romagna est la société gestionnaire des transports inter-urbains d'Emilie-Romagne à la fois routiers et ferroviaires, et plus particulièrement des transports publics dans la métropole de Bologne, dans la province de Ferrare et une partie des provinces de Modène et Ravenne. Un site (en italien) à consulter pour se déplacer en transports en commun dans de bonnes conditions dans les grandes villes, mais aussi d'une province à une autre.

BSP AUTO

Site en ligne

www.bsp-auto.com

Site comparatif accessible 24h/24. Standard ouvert de 9h à 21h30 [20h le w-e].

Il s'agit là d'un prestataire qui vous assure les meilleurs tarifs de location aux conditions les plus avantageuses auprès des grands loueurs de véhicules dans les gares, aéroports et les centres-villes du monde entier. Le kilométrage illimité et les assurances sont souvent compris dans le prix. Avec BSP Auto, vous pouvez réserver dès maintenant et payer seulement cinq jours avant la prise de votre véhicule. Autre bonus du courtier BSP : pas de frais de dossier ni d'annulation (jusqu'à la veille). La moins chère des options zéro franchise.



TRENITALIA

www.trenitalia.com

Le réseau ferroviaire italien est plutôt dense. La compagnie Trenitalia-Ferrovie dello Stato gère les lignes nationales et il existe quantité d'autres compagnies régionales assurant les transports locaux. Les horaires sont affichés dans toutes les gares mais ne sont pas toujours d'une fiabilité exemplaire et les retards sont monnaie courante, même si la situation tend à s'améliorer. Le train est une solution néanmoins plutôt confortable pour voyager, et particulièrement économique. Les tarifs italiens sont parmi les moins chers d'Europe.

BLABLACAR

www.blablacar.it

L'autostop n'a jamais été au goût du jour en Italie. Dans certains coins, il est possible de voir des locaux pratiquer le stop, mais il s'agit en général de trajets très courts. Pour effectuer de longues distances, en particulier aller de France en Italie en auto-stop, comptez sur la patience, la chance ou bien une formule plus souple comme le covoiturage. BlaBlaCar met en relation conducteur et passager pour mutualiser le trajet. Une formule pratique qui permet de consulter les avis sur les covoitureurs afin de voyager en confiance et sérénité.

INDEX



1920 MAISON HOTEL	176	AL PAPPAGALLO	109	AVANA MARE	165
A		AL PORTO	155	AZIENDA AGRICOLA AI	
A CASA DI PAOLA SUITE-		ALBERGO CENTRALE	100	GALLI	188
BED AND BREAKFAST	146	ALBERGO DEGLI ARTISTI	125	AZIENDA AGRICOLA	
ABBAZIA DI NONANTOLA	189	ALBERGO DELLE		CARDINALI	216
ABBAZIA DI POMPOSA	129	DRAPPERIE	100	B	
ABBAZIA		ALBERGO DELLE NOTARIE ..	200	B&B A CASA MIA	100
DI SAN COLOMBANO	233	ALCHIMIA B&B	125	B&B AL CENTRO STORICO ..	211
ABOCAR DUE CUCINE	166	ALL'ANTICA DOGANA	222	B&B AL PONTICELLO	132
ACETAIA COMUNALE	182	ALL'OSTERIA BOTTEGA	106	B&B CASA ILARIA	100
ACETAIA LEONARDI	187	ANGIOL D'OR	213	B&B CASA MASOLI	146
ACETAIA VILLA		ANNAFIETTA	149	B&B CRISTINA ROSSI	100
SAN DONNINO	188	ANNUNZIATA	126	B&B DOMUS SAN MARTINO ..	229
ADAGIO B&B	150	ANTICA BOTTEGA DI FELICE ..	147	B&B GIÒ	229
ADDIZIONE ERCULEA	120	ANTICA DROGHERIA BERGAMINI		B&B MANFREDI	150
AÉROPORT DE BEAUVAIS ..	249	DUILIO 1924	114	B&B PISCANE 61	184
AÉROPORT DE PARIS-ORLY ..	249	ANTICA OSTERIA		B&B SAN FRANCESCO	211
AÉROPORT DE PARIS ROISSY-		DEL MIRASOLE	114	B&B SANTO STEFANO	100
CHARLES-DE-GAULLE	249	ANTICA RESIDENZA		B&B TORRE PRENDIPARTE ..	102
AGRITURISMO LA SABBIONA	150	D'AZEGLIO	102	BADIA DI SANTA	
AGRITURISMO		ANTICA TRATTORIA		MARIA DELLA NEVE	215
LE GUALCHIERE	177	CERVETTA	187	BAGNACAVALLO	153
AGRITURISMO PIANA		ANTICO PORTO DI CLASSE ..	140	BAGNO DI ROMAGNA	177
DEI CASTAGNI	115	ARCHIGINNASIO -		BARDI	219
AGRITURISMO RE PIANO	175	UNIVERSITÉ DE BOLOGNE ..	91	BASILICA DELLA BEATA VERGINE	
AGRITURISMO VALLESANTA ..	129	ARCO DI AUGUSTO	162	DELLA GHIARA	196
AI DUE PLATANI	213	ART HOTEL OROLOGIO	102	BASILICA DI S.	
AIR FRANCE	248	ARTEFIERA	6	APOLLINARE IN CLASSE	140
AIR INDEMNITE	248	ARTS ET VIE	251	BASILICA	
AL CANTINON	132	AUCHAN VOYAGES	252	DI SAN DOMENICO	91
		AUTODROMO DINO			
		E ENZO FERRARI	111		



© PAVEL GAUL

Bologna.



Brisighella.

BASILICA DI SAN GIACOMO MAGGIORE.....	91	BERBERÈ.....	104	CAMINETTO D'ORO.....	107
BASILICA DI SAN MARINO.....	239	BERCETO	222	CAMPING ACQUACHETA.....	177
BASILICA DI SAN PETRONIO.....	92	BERTINORO	173	CAMPING ADRIATICO.....	154
BASILICA DI SAN PROSPERO.....	196	BEST WESTERN HOTEL LIBERTÀ.....	185	CAMPING SAFARI.....	154
BASILICA DI SAN VITALE.....	140	BEWELCOME.....	256	CAMPING VILLAGGIO DEL SOLE.....	157
BASILICA DI SANTO STEFANO.....	92	BILBOLBUL.....	7	CAMPING VILLAGGIO RIVAVERDE.....	158
BASILICA DI SANT'APOLLINARE NUOVO.....	140	BILLETS/DCOUNT.....	253	CANOSSA ★.....	202
BASILICA SANTA MARIA DELLA STECCATA.....	207	BLABLACAR.....	258	CANTINA DI BACCO.....	242
BATTISTERO DEGLI ARIANI.....	140	BOBBIO	233	CAPANNETTI.....	146
BATTISTERO NEONIANO (DEGLI ORTODOSSI).....	143	BOLOGNA CHILDREN'S BOOKFAIR.....	6	CAPPELLO.....	147
BATTISTERO.....	207	BOLOGNA JAZZ FESTIVAL.....	6	CARNEVALE SULL'ACQUA.....	6
BED&BREAKFAST ANNY.....	134	BOLOGNA WELCOME	95	CARPI	189
BED&BREAKFAST BOSCOVERDE.....	191	BOLOGNE ★★★.....	89	CARREFOUR VOYAGES.....	252
BED&BREAKFAST IL CASALE GIALLO.....	165	BOLPETTA.....	104	CASA 12.....	176
BED AND BREAKFAST A CASA DI ELE.....	234	BORGO PIANELLO.....	116	CASA ARTUSI.....	173
BED AND BREAKFAST ALLE CASCATE.....	192	BORGO SAN GIULIANO.....	162	CASA BAREZZI.....	217
BED AND BREAKFAST CANTARELLI.....	199	BOURG.....	173	CASA NATALE DI GIUSEPPE VERDI.....	217
BED AND BREAKFAST CASA MAZZONI.....	191	BRESCELLO	202	CASA ROMEI.....	120
BED AND BREAKFAST DEL BORGO.....	229	BRISIGHELLA ★.....	152	CASEIFICIO 4 MADONNE.....	188
BED AND BREAKFAST IL CORTESE.....	200	BSP AUTO	258	CASTEL SISMONDO.....	163
BED AND BREAKFAST NONNANNA.....	200	BUSSETO ★.....	217	CASTELL'ARQUATO	232
BELLAVISTA.....	241	C		CASTELLO DEI BURATTINI - MUSEO GIORDANO FERRARI.....	208
		CA' D'ALFIERI.....	219	CASTELLO DI BARDI.....	219
		CA' D'FRARA.....	127	CASTELLO DI GRAZZANO VISCONTI.....	231
		CA' DE BE'.....	174	CASTELLO DI GROPPARELLO.....	233
		CAFFÈ ARTI E MESTIERI.....	201	CASTELLO DI MESOLA.....	129
		CAFFÈ CONCERTO.....	186	CASTELLO DI RIVALTA.....	231
		CAFFÈ PASTICCERIA GOLLINI.....	190	CASTELLO DI ROCCABIANCA.....	220
		CAMERA DI SAN PAOLO.....	208		

CASTELLO DI TORRECHIARA	216
CASTELLO ESTENSE	121
CASTELLO MALASPINA	234
CATTEDRALE METROPOLITANA DI SAN PIETRO	93
CATTEDRALE	122, 208
CENTO	128
CERVIA	153
CESENATICO	175
CHIESA DI SAN FRANCESCO	140
CHIESA DI SAN SAVINO	227
CHIESA DI SAN SISTO	227
CHIESA DI SANT'ANTONINO	227
CHIESA DI SANTA MARIA DI CAMPAGNA	228
CHIESA E MONASTERO DI SAN GIOVANNI EVANGELISTA	208
CHIOSCO DEL TONDO	151
CIOCCHOSHOWN	7
CITY RED BUS	99
CLANDESTINO	128
CLASSIS RAVENNA	143
CLIO	251
COCCHI	214
COLAZIONE DA BIANCA	105
COLLECTION UMBERTO PANINI	182
COLLEGIATA DI SANTA MARIA ASSUNTA	232
COLLEZIONE MARAMOTTI	196
COLORNO	221
COMACCHIO	131
COMPTOIR DES VOYAGES	251
CORNO ALLE SCALE	115
CORTE DEI MORI	152
COUCHSURFING	256
CREMERIA CAPOLINEA	201
CREMERIA FUNIVIA	109
CUCINA DEL CONDOMINIO	148
CUCINA RETRO	157

D

D-PLACE	168
DA ENZO	186
DALLA DINA	155
DIGA DI RIDRACOLI	178
DOLCEMELA	125
DOMUS DEI TAPPETI DI PIETRA	143
DOMUS DEL CHIRURGO	163
DOZZA ★★	112
DUE TORRI	93
DUOMO	183, 198, 228

E

E.LECLERC VOYAGES	252
EASY VOLS	249
EASYJET	248
EASYROOMMATE	256
EASYVOYAGE	253
EATALY BOLOGNA	110
EATALY FORLÌ	173
EATALY PIACENZA	230
ENOTECA CA' DE VEN	147
ENOTECA DEL BORGO	232
ENOTECA FONTANA	215
ENOTECA PISACANE	156
ENOTECA REGIONALE EMILIA ROMAGNA	113
ENOTECA STORICA OLINDO FACCIOLI	105
EURIDICE OPÈRA	251
EXCLUSIVE HOTEL RESIDENCE LA REUNION	145
EXPEDIA FRANCE	254

F

FAENZA ★★	149
FERRARA BALLOONS FESTIVAL	6
FERRARA BUSKERS FESTIVAL	6
FERRARA SOTTO LE STELLE	6
FERRARA STORE	128
FERRARA ★★★★★	120
FESTIVAL FOTOGRAFIA EUROPEA	7
FESTIVAL VERDI	7
FIASCHETTERIA DI MORTANO	178
FICO EATALY WORLD	93
FLIXBUS	250
FONTANELLATO	219
FORLÌ	173
FUNIVIA (FUNICULAIRE)	241

G

GALLERIA D'ARTE MODERNA RICCI-ODDI	228
GALLERIA E COLLEGIO ALBERONI	228
GALLO D'ORO	214
GENUS BONONIAE	99
GHETTO EBRAICO	93
GHETTO	122
GIARDINI MARGHERITA	94

GILBERTO	110
GO VOYAGES	253
GRAND HOTEL MAJESTIC GIÀ BAGLIONI	102
GRAND HOTEL SAN MARINO	241
GRAZZANO VISCONTI	231
GRIZZANA MORANDI	115
GROPPARELLO	233
GUIDO	166

H

HELPX	256
HOME EXCHANGE	257
HOSTARIA 900	112
HOSTARIA LA FRASCA	187
HOSTELBOOKERS	257
HOSTERIA GIUSTI	187
HOTEL ACCADEMIA	101
HÔTEL ANNALISA	168
HOTEL ATLANTIC BOLOGNA	101
HÔTEL BERMUDA	158
HOTEL BUTTON	212
HOTEL CASTELLO	185
HOTEL CESARE	241
HOTEL CORONA D'ORO 1890	103
HOTEL ESTENSE	185
HOTEL FERRARA	125
HOTEL IL CANALE	101
HÔTEL LA BUSSOLA	133
HÔTEL MANUELA	154
HOTEL PARADISE	101
HÔTEL PERLA	168
HÔTEL PORTA SAN MAMOLO	101
HÔTEL POSTA	199
HOTEL PRINCIPE	185
HOTEL RE ENZO	102
HÔTEL RONCHI	154
HOTEL RURALE CANNEVIÈ	130
HÔTEL TIROLO	192
HOTEL TITANO	241
HOTEL TORINO	212
HOTEL VERDI	211

I

I-SUITE HOTEL	165
I DUE GATTI	212
I XII BO ORIGINAL DESIGN SHOP	110
IL BAGATTINO	126
IL CARDUCCI	189
IL GUERCINO	102

IL PALAZZO	178
IL PARCO DEI PINI	157
IL PESCATO DEL CANEVONE	166
IL LICOTRAVEL	254
IMOLA FAENZA	
TOURISM COMPANY	111
IMOLA	111
INTERMÈDES	252
INTERNATIONAL ITALIA	
CAMPING VILLAGE	165

J

JETCOST	254
---------------	-----

K

KALAMARO	
FRITTO D'OSTERIA	168
KELBILLET	250

L

L'ANTICA PIZZERIA	
DA MICHELE	104
L'INCROCIO	105
LA BARACCA	133
LA BARACCHINA	133
LA BICICLETTA	186
LA CANA DOLCE	174
LA CANTINA DEI CONTI	175
LA CHERSENTA	186
LA CINGHIALINA	232
LA COMACINA	132
LA FINESTRA SUL PO	230
LA FINESTRA SUL PORTO	176
LA FORCHETTA	213
LA GROTTA	241
LA LOCANDA DEL BORGO	216
LA MAISON DU CHARME	185
LA MARIANNA	166
LA PIADINERIA	229
LA PORTA RESTAURANT	107
LA SALUMA	176
LA SANGIOVESA	168
LA SECCHIA RAPITA	187
LA VECCHIA SCUOLA	
BOLOGNESE	106
LA ZANZARA	133
LABIRINTO DELLA MASONE	219
LATTERIA SOCIALE CENTRO	196
LAZAROUN	167
LE BISTROT	112
LE CASE DI RIDRACOLI	178
LE STANZE	
DI VIGNATAGLIATA	126

LE STANZE	110
LE TERME	
DEL COLESTEROLO	201
LE TRE GANASCE	230
LES CHAMBRES D'AMELIE	101
LIDO DELLE NAZIONI	133
LIDO DI VOLANO	133
LILIGO	254
LOC'APPART	257
LOCANDA BORGONUOVO	126
LOCANDA	
DELLA FORTUNA	150
LOVE HOME SWAP	257

M

MAESTRO TRAVEL	
EXPERIENCE	210, 253
MAJANI	110
MALERBA	105
MAMBO E MUSEO GIORGIO	
MORANDI	94
MANIFATTURA	
DEI MARINATI	131
MARIANAZA	151
MARINA DI RAVENNA	158
MARINA ROMEA	157
MAUSOLEO	
DI GALLA PLACIDIA	143
MAUSOLEO	
DI TEODORICO	144
MEF - CASA MUSEO ENZO	
FERRARI	182
MERCATO CONTADINO	128
MERCATO DI MEZZO	104
MESOLA	129
MISTERFLY	249
MODENATUR	184, 253
MODENE ★★	182
MODIGLIANA	174
MOLO TREZERO	158
MONDRAMAS	252
MONPOUPON	233
MOTOR VALLEY FEST	7
MUDETEC - MUSEO	
LAMBORGHINI	114
MUSA-MUSEO	
DEL SALE	154
MUSEI CIVICI	198
MUSEI DI PALAZZO POGGI	94
MUSEO ARCHEOLOGICO	
NAZIONALE	122
MUSEO ARCHEOLOGICO	167
MUSEO ARCVESCOVILE	144
MUSEO CIVICO A	
RCEHOLOGICO	95

MUSEO CIVICO MEDIEVALE	95
MUSEO D'ARTE DELLA CITTÀ	
DI RAVENNA	144
MUSEO DEL BALSAMICO	
TRADIZIONALE	183
MUSEO DEL	
PROSCIUTTO	216
MUSEO DELL'EBRAISMO	
ITALIANO E DELLA SHOAH	122
MUSEO DELLA	
CATEDRALE	123
MUSEO DELLA CITTÀ	163
MUSEO DELLA FIGURINA	183
MUSEO DELLA MARINERIA	175
MUSEO DELLE VALLI	129, 131
MUSEO DI STATO	240
MUSEO DUCATI	95
MUSEO FERRARI	183
MUSEO FERRUCCIO	
LAMBORGHINI	96
MUSEO GLAUCO LOMBARDI	208
MUSEO INTERNAZIONALE	
DELLE CERAMICHE	149
MUSEO INTERNAZIONALE E	
BIBLIOTECA DELLA MUSICA	96
MUSEO NAZIONALE	
DI RAVENNA	144
MUSEO NAZIONALE	
GIUSEPPE VERDI	217
MUSEO PEPPONE	
E DON CAMILLO	202
MUSEO TAMO (TUTTA L'AVVEN-	
TURA DEL MOSAICO)	145

N

NIDO DEL FALCO	242
NONANTOLA	189

O

OASI DI CAMPOTTO	129
OASI FARO DI GORINO	130
OFFICE	
DE TOURISME	124, 210
OFFICE DU TOURISME	99,
145, 150, 164, 184	
OINOE	215
OPTION WAY	250
OSTELLO ESTENSE	125
OSTELLO STELLA MARINA	176
OSTERIA AL BRINDISI	127
OSTERIA DE' POETI	107
OSTERIA DE BORG	166
OSTERIA DEGLI ULIVI	127
OSTERIA	
DEL GRAN FRITTO	176

OSTERIA	
DEL GUERCINORO	152
OSTERIA DEL SOLE	110
OSTERIA DEL TEMPO	
PERSO	148
OSTERIA DELL'ORSA	105
OSTERIA DELLA SERAFINA	174
OSTERIA DELLA SGHISA	151
OSTERIA DELLE MURA	155
OSTERIA DELLO ZINGARO	214
OSTERIA DI PIAZZA NUOVA	153
OSTERIA DI RUBBIARA	189
OSTERIA ERMES	186
OSTERIA L'ACCIUGA	148
OSTERIA LA BAITA	151
OSTERIA LA TIGRE	107
OSTERIA SANTO STEFANO	230
OSTERIA SETTECENTRO	155
OSTINATO	127

P

PALAZZINA	
DI MARFISA D'ESTE	123
PALAZZO BIANCHI	212
PALAZZO BONCOMPAGNI	190
PALAZZO COMUNALE	
(OU D'ACCURSIO)	96
PALAZZO COMUNALE E MUSEO	
DELLA MUSICA	113
PALAZZO	
COMUNALE	183, 198
PALAZZO DEI DIAMANTI E	
PINACOTECA NAZIONALE	123
PALAZZO DEI MUSEI	184
PALAZZO DEI PIO	189
PALAZZO DEL MUNICIPIO	123
PALAZZO DELLA	
MERCANZIA	96
PALAZZO DELLA PILOTTA	210
PALAZZO DI VARIGNANA	103
PALAZZO DUCALE	184, 188
PALAZZO ET GIARDINO	
DUCALE	208
PALAZZO FARNESE	228
PALAZZO GALLETTI	
ABBIOSI	146
PALAZZO PEPOLI - MUSEO	
DELLA STORIA DI BOLOGNA	96
PALAZZO PUBBLICO	240
PALAZZO SCHIFANOIA	124
PALIO DEL NIBALLO	7
PALIO DI SAN GIORGIO	7
PANIFICIO MELLI	200
PANINO D'ARTISTA	213
PARCO ARCHEOLOGICO VILLAG-	
GIO NEOLITICO DI TRAVO	234

PARCO DELTA DEL PO -	
EMILIA ROMAGNA	132
PARIZZI	215
PARLOR	107
PARME ★★★★★	207
PASSATELLI 1962	148
PEPEN	213
PETIT HOTEL	229
PIACENZA ★	227
PIAZZA CAVOUR	163
PIAZZA DEI CAVALLI	228
PIAZZA DEL NETTUNO	96
PIAZZA FONTANESI	198
PIAZZA MAGGIORE	98
PIAZZA SAVONAROLA	123
PIAZZA TRE MARTIRI	164
PICCOLA PIEDIGROTTA	201
PIEVE DI CENTO	113
PIEVEPELAGO - LAGO	
SANTO ★	191
PINACOTECA COMUNALE	174
PINACOTECA NAZIONALE	99
PINETA DI CLASSE	145
PINSERIA TRE FARINE	186
PIT LANE RED PASSION	188
PIZZERIA 'O FIORE MIO	151
PIZZERIA LA PIOLA	200
PO DELTA TOURISM	132
PODERE SAN GIULIANO	108
PONTE DI TIBERIO	164
PONTE GOBBO	234
PORTO GARIBALDI	134
PRATO SPILLA	222
PREMILCUORE	177
PRIMA TORRE,	
LA ROCCA	240
PROMOVACANCES	253

Q

QUEL FANTASTICO GIOVEDÌ	127
QUOTATRIP	254

R

RAVENNA MOSAICO	7
RAVENNE ★★★★★	139
REGGIA DI COLORNO	221
REGGIO EMILIA ★	196
RESIDENZA TORRE DI SAN	
MARTINO	231
RESORT BIKE ON	147
RESTAURANT DONATELLO	108
RICCIONE	168

RIFUGIO GIOVO	191
RIGHI	242
RIMINI ★★	162
RISERVA NATURALE BOSCO	
DELLA MESOLA	130
RISTORANTE ACQUACHETA	177
RISTORANTE CANOSSA	201
RISTORANTE CANTINA DEL	
BONSIGNORE	153
RISTORANTE DA DANILO	187
RISTORANTE DA NELLO	108
RISTORANTE	
DEL VOLTONE	232
RISTORANTE GRASSILLI	108
RISTORANTE MARCHESINI	148
RISTORANTE	
MILANO DA PIERINO	134
RISTORANTE POSTA	108
RISTORANTE VICOLO	
COLOMBINA	108
RIVALTA TREBBIA	231
ROCCA DEI ROSSI	221
ROCCA DI ROFFENO	115
ROCCA DI SORAGNA	221
ROCCA DI VIGNOLA	190
ROCCA MALATESTIANA	167
ROCCA SANVITALE	
DI FONTANELLATO	220
ROCCA SFORZESCA	112
ROCCA VISCONTEA	232
ROCCABIANCA	220
ROCCA	152, 174
ROCCHETTA MATTEI	115
RUBRA APARTMENTS	212
RUGGINE	106
RYANAIR	248

S

SAINT-MARIN -	
SAN MARINO ★★	239
SALINA DI CERVIA	153
SALUMERIA	
SAN PROSPERO	200
SALUMIFICIO VALERIO	
RONCARATI	128
SAN BENEDETTO	
IN ALPE	177
SAN GIOVANNI	
IN PERSICETO	114
SAN SECONDO PARMENSE ...	220
SANT'ARCANGELO	
DI ROMAGNA	167
SANTA SOFIA	178

EDITION

Directeurs de collection et auteurs :

Dominique AUZIAS et Jean-Paul LABOURDETTE

Auteurs : Caroline GEORGE, Baptiste THARREAU, Corentin LAPLANCHE-TSUTSUI, Romain RISSO, Sylvie DEL COTTO, Mathilde LEROY, Amandine GLEWARÉE, Tanguy REVAULT, Laetitia MORENI, Federica VISANI, Jean-Paul LABOURDETTE, Dominique AUZIAS et alter

Directeur Editorial : Stéphane SZEREMETA

Rédaction Monde :

Caroline MICHELOT, Morgane VESLIN, Pierre-Yves SOUCIET, Jimmy FOSTOLLEC, Natalia COLLIER, Laureen DUCHESNE, Anaïs MADLE

Rédaction France :

Elisabeth COL, Tony DE SOUSA, Mélanie COTTARD, Audrey VEDOVOTTO

FABRICATION

Responsable Studio :

Sophie LECHERTIER assistée de Romain AUDREN

Maquette et Montage :

Julie BORDÈS, Sandrine MECKING, Delphine PAGANO

Iconographie et Cartographie :

Anne DIOT assistée de Julien DOUCET

WEB ET NUMERIQUE

Directeur Web :

Louis GENEAU de LAMARLIERE

Chef de projet et développeurs :

Nicolas de GUENIN, Adeline CAUX, Kiri PAVELEK

Intégrateur Web :

Mickael LATTES

Webdesigner :

Caroline LAFFAITEUR

Community Traffic Manager :

Alice BARBIER, Mariana BURLAMAQUI et Vincent PHAM

DIRECTION COMMERCIALE

Directeur commercial :

Guillaume VORBURGER assisté de Manon GUERIN

Responsable Régies locales :

Michel GRANSEIGNE

Responsables Développement régie inter :

Jean-Marc FARAGUET et Guillaume LABOUREUR assistés de Claire BEDON

Chefs de Publicité Régie Internationale :

Camille ESMIEU

Chefs de Publicité Régie nationale :

Caroline AUBRY, François BRIANCON-MARJOLLET, Perrine DE CARNE MARCEIN, Caroline PRAU

Régie EMILIE-ROMAGNE :

Laurent MANNARI

Gestion commerciale :

Virma MEETTO et Assa TRAORE

DIFFUSION ET PROMOTION

Directrice des Ventes :

Bénédictine MOULET assistée d'Aissatou DIOF, Sidonie COLLET

Responsable des ventes :

Jean-Pierre GHEZ assisté de Nelly BRION

Relations Presse-Partenariats :

Jean-Mary MARCHAL

ADMINISTRATION

Président :

Jean-Paul LABOURDETTE

Directrice des Ressources Humaines :

Dina BOURDEAU assistée de Sandra MORAIS et Eva BAELEN

Directrice Administrative et Financière :

Valérie DECOTTIGNIES

Comptabilité :

Jeannine DEMIROJIAN, Adrien PRIGENT et Faiza ALLI

Recouvrement :

Fabien BONNAN assisté de Sandra BRJULALL et Vinoth SAGUERRE

Responsable informatique :

Adam M'RAH

Standard : Assa TRAORE

PETIT FUTÉ EMILIE-ROMAGNE

LES NOUVELLES EDITIONS DE L'UNIVERSITE

18, rue des Volontaires - 75015 Paris.

☎ 01 53 69 70 00 - Fax 01 42 73 15 24

Internet : www.petitfute.com

SAS au capital de 1 000 000 €

RC PARIS B 309 769 966

Couverture : Bologne © RossHelen

Impression : CORLET IMPRIMEUR -

14110 Condé-en-Normandie

Achevé d'imprimer : juillet 2020

Dépôt légal : 23/08/2020

ISBN : 9782305034492

SANTUARIO DELLA MADONNA DI SAN LUCA	99
SASSUOLO ★	188
SCHIACCIA	126
SECONDA TORRE, LA CESTA	240
SENAPE - LABORATORIO DEL GUSTO BURGER	155
SERRAMAZZONI	191
SESTOLA	191
SETTE TAVOLI	109
SFOGLIA RINA	104
SIXTINA	257
SORAGNA	221
SORELLE PICCHI	214
STAMPERIA ARTIGIANA MARCHI	167
START ROMAGNA	146
STAZIONE INVERNALE DEL CIMONE	192
STRADA DEI PRESEPI	7
STRAMPALATO	166
STUDENT'S HOSTEL DELLA GHIARA	199
SUNFLOWER HOSTEL	165

T

TALDEG	103
TAMARINDO	156
TAMBURINI	106
TAVERNA DEL CASTELLO	217
TAVERNA DEL GUSTO	230
TEATRO COMUNALE ALICE ZEPELLI	113
TEATRO MUNICIPALE ROMOLO VALLI	199
TEATRO REGIO	210
TEMPIO MALATESTIANO	164
TERME DI CERVIA	156
TERRA DI BRISIGHELLA	153
TERRE DI CASTELLI	190
TERZA TORRE, IL MONTALE	240
THÉÂTRE VERDI	217
THELLO	250
TOMBA DI DANTE ALIGHIERI	145
TORRECHIARA	215
TPER (TRASPORTO PASSEGGIERI EMILIA ROMAGNA)	258
TRAINLINE	250

TRATTORIA AL CERCHIO	149
TRATTORIA ALMA	158
TRATTORIA ANTICHI SAPORI	214
TRATTORIA CUBANA	158
TRATTORIA DA GIANNI	109
TRATTORIA DA NOEMI	128
TRATTORIA DA VITO	106
TRATTORIA DEL BORGO	132
TRATTORIA DEL CERVO	178
TRATTORIA DEL ROSSO	109
TRATTORIA DEL TRIBUNALE	214
TRATTORIA DI VIA SERRA	109
TRATTORIA IL CUCCO	126
TRATTORIA LA MORINA	201
TRATTORIA LA PIREINA	229
TRATTORIA SAN GIOVANNI	230
TRATTORIA TONY	106
TRENITALIA	258
TREPPONTI	131
TROC DES TRAINS	250

U

USPA	130
------------	-----

V

VENTURINI BALDINI	211
VERUCCHIO	167
VIA DELLE VOLTE	124
VIGNOLA	190
VIGOLENO	231
VILLA BELLINI	134
VILLA DEL MARE SPA RESORT	155
VILLA DEL MARE	165
VILLA SANTA MARIA IN FORIS	147
VILLA VERDI	219
VISIT EMILIA	210
VIVANODA.FR	254
VOLANO	130
VOYAGEURS DU MONDE	252
VUELING	249

W

WE BOLOGNA	99
WORKAWAY	257

Pour nous contacter par email, indiquez le nom de famille en minuscule suivi de [@petitfute.com](mailto:info@petitfute.com)
Pour le courrier des lecteurs : info@petitfute.com

 **IMPRIMÉ EN FRANCE**

Bologne et ses tours.

© LISHEM



**PRÉPAREZ ET PROLONGEZ
VOTRE VOYAGE SUR NOTRE SITE
WWW.PETITFUTE.COM**



INSPIREZ-VOUS
GRÂCE AUX REPORTAGES,
PHOTOS ET ACTUALITÉS DE
VOTRE PROCHAINE DESTINA-
TION.

ORGANISEZ
VOS VACANCES EN PROFITANT
D'INFORMATIONS TOURISTIQUES
ET PRATIQUES

DÉCOUVREZ PLUS
D'UN MILLION D'ADRESSES EN
FRANCE ET DANS LE MONDE
AVEC L'AVIS DE NOS AUTEURS
ET D'UNE COMMUNAUTÉ
D'1,5 MILLION DE VOYAGEURS.

PARTAGEZ
VOS EXPÉRIENCES, VOS COUPS
DE CŒUR ET VOS COUPS DE
GRIFFES EN DÉPOSANT VOS AVIS.

INSCRIVEZ-VOUS
À NOTRE NEWSLETTER.

SUIVEZ-NOUS SUR
FACEBOOK, INSTAGRAM, TWITTER
ET PINTEREST POUR REMPORTER
DE NOMBREUX CADEAUX.



RÉSERVEZ EN 1 CLIC
POUR BÉNÉFICIER DES BONS
PLANS DE NOS PARTENAIRES.

Parme, Piacenza et Reggio Emilia ...

© Leonardo Miccinesi



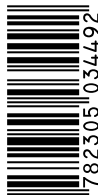
EMLiA
CULTURA & CASTELLI

*où l'accueil se donne encore le temps
de connaître son hôte.*



EMLiA
FOOD & WINE

13,95 € Prix Franco



9 782305 034492

On vous attend !

© Francesco Ferrarini



www.visitemilia.com

EMLiA
TERME & OUTDOOR