
Lorto Sul Balcone Guida Alla Coltivazione Degli Ortaggi Negli Spazi Urbani

Guida Pratica al Metodo Montessori a Casa

Le parole da dirti per stare bene

Guida pittorica d'Imola...

Guida pratica all'orto domestico vol.1

Guida pratica alla permacultura

Terra Nuova Novembre 2024

Terra Nuova Gennaio 2024

Il magico potere del riordino in cucina

Giornale della libreria

L'orto naturale for dummies

Guida I viaggi del Sole 2023

Terra Nuova N° 394 Giugno 2023

Spending review della vita quotidiana

Viticultura biodinamica

Vivere in una casa naturale

Terra Nuova Maggio 2024

Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti.

Erbe e frutti spontanei: raccolta, utilizzi e gastronomia.

Terra Nuova Febbraio 2024

Terra Nuova N° 393 Maggio 2023
Create un orto biologico sul vostro balcone
Biologico cos'è
Orto e mangiato
Thailandia
Sette, settimanale del Corriere della sera
Guide del visitatore nelle esposizioni riunite del
1894 in Milano
Riscoprire lo stile di vita originario
Guida curiosa ai luoghi insoliti di Bologna
L'orto rialzato
Smorfie
How Not to Kill Your Houseplant
101 consigli per vivere ogni giorno rispettando
l'ambiente
Terra Nuova Ottobre 2024
GUIDA AI PREPARATI E AI FERMENTATI MICROBICI
per la bioagricoltura
Come camperizzare il Van
Terra Nuova Marzo 2024
Il selvatico in cucina: le aromatiche spontanee.
Piante, consigli e gastronomia.
Rivisteria
Scopri la Permacultura mentre fai la caccia
Catalogo dei libri in commercio
Erbe in cucina

MCSEE

Balcone

*Guida Alla
Coltivazione*

Degli *Downloaded*
Ortaggi *from*

Negli Spazi *ftp.wtvg.com*
Urbani *by guest*

SHILOH

**Guida
Pratica al**

Metodo

Montessori a

Casa Terra

Nuova Edizioni

Come

coniugare il meglio dello stile di vita originario dell'essere umano con tutto ciò che il mondo di oggi ci mette a disposizione? Come trovare una sinergia che ci permetta di fare scelte salutari per il nostro corpo, la nostra mente e il nostro cuore? Lo racconta Ivana Arena in questo libro, condividendo la sua esperienza e le sue scelte. Dall'alimentazione all'attività fisica, dalla sessualità al	parto, dai ritmi quotidiani alla qualità delle nostre relazioni, possiamo ritrovare l'equilibrio riscoprendo ciò che è più affine alla nostra natura, ciò che ci nutre meglio e che ci fa vivere più a lungo e più felici. <i>Le parole da dirti per stare bene</i> Penguin SPECIALE: Viaggiare fuori dagli schemi Dal viaggio senza aereo e senza auto alla ricerca degli alloggi giusti e di rotte insolite,	ecco come riconquistare la libertà di viaggiare sfuggendo all'omologazione dei giganti del turismo online, che appiattiscono l'esperienza del viaggio e lo riducono a mero turismo di massa a buon mercato. PRODOTTI A CONFRONTO - Borracce, l'arte di portare l'acqua Sempre più consumatori scelgono di non acquistare acqua nelle bottiglie di plastica. Le borracce sono sempre più
---	--	--

diffuse e si possono riempire con facilità anche in molti luoghi pubblici. Una piccola guida alla scelta del materiale migliore. RICETTE - Maggio, a tavola tutto cambia! Maggio è il mese che apre a una stagione nuova e con essa a nuovi sapori e a deliziose primizie che fanno già di sole e di pasti consumati all'aperto. È in queste settimane che si celebra Calendimaggio, la festa della

primavera. Festeggiamo anche noi, allora, con un menu che dall'antipasto al dolce vuole portarci fuori dall'inverno. SALUTE - Rieducare il respiro per ritrovare il benessere Il Metodo Buteyko comprende pratiche per il riaddestramento delle modalità con cui ossigeniamo il nostro organismo. Ce ne parla la dottoressa Fiamma Ferraro. AGRICOLTURA - Vino e cambiamenti

climatici: la risposta della biodinamica Con il progressivo innalzamento delle temperature globali, la geografia vitivinicola si sta spostando verso altre latitudini e i nostri vigneti sono a rischio. La biodinamica, abbinata alla ricerca scientifica, mette in campo un insieme di tecniche per interpretare al meglio i territori e fare grandi vini. Ne parliamo con Adriano Zago, autore di un

nuovo libro sul tema. Lettura consigliata: Viticoltura biodinamica BIOEDILIZIA - Vivere in una sfera Le cupole geodetiche sono costruzioni dalla forma armonica, adatte a mille usi e attività diverse, perfette come unità abitative o come strutture dove organizzare attività ricreative e molto altro. Veloci da assemblare, sono ecologiche e robuste e ci riconnettono con l'armonia	del vivere. AMBIENTE - Grandi eventi in natura: è tempo di dire basta! Non sono servite a molto le denunce, le raccolte firme, gli appelli al Presidente della Repubblica, il richiamo alla Costituzione: il vizio di organizzare concerti e altri grandi eventi nei luoghi naturali sta dilagando. Ma contro questa normalizzazio ne, le associazioni di tutela ambientale e molti comitati cittadini hanno	argomentazio ni valide per dire un secco «NO!» all'ennesimo atto di violazione del mondo naturale. Lettura consigliata: Fratini d'Italia ECOVILLAGGI.I T - News e approfondime nti dalla Rete italiana villaggi ecologici ATTUALITÀ - In corsa verso il riarmo È uno scenario che non avremmo mai voluto rivedere, ma che accade sotto i nostri occhi e mette in crisi la speranza di un mondo libero
---	---	--

<p>dalla violenza. Un modo per invertire il passo c'è, basta mettere al centro i diritti umani. Letture consigliate: La nuova chiamata alle armi, Atlante delle guerre e dei conflitti del mondo. XI edizione SPUNTI DI VISTA - Il digitale e il lusso dell'analogico Ogni tecnologia andrebbe sempre valutata attentamente per capire se è compatibile con la nostra idea di democrazia.</p>	<p>Questo, però, di solito non avviene. <i>Guida pittorica d'Imola...</i> Newton Compton Editori Sognate di allestire un furgone e di mettervi in viaggio? Con questa guida, ricca di esempi pratici e consigli puntuali, scoprirete i passi essenziali da compiere per realizzare il vostro sogno di viaggiare in modo intelligente, economico e sostenibile. 1. Elaborazioni e del progetto 2. Aperture e</p>	<p>aerazione del van 3. Le conoscenze di base per costruire l'impianto elettrico 4. Isolamento con materiali naturali, più sani e rispettosi dell'ambiente 5. Arredare il vostro nido 6. Un circuito del gas a norma per viaggiare sicuri 7. Una cucina adatta alle vostre esigenze e ai vostri desideri 8. Il circuito dell'acqua: stima dei bisogni, conservazione, attrezzatura e depurazione 9. Un furgone confortevole:</p>
---	---	--

docce, servizi igienici e riscaldamento, aspetti da non trascurare 10.

Omologazione del veicolo: costi e preparazione dei documenti

Guida pratica all'orto domestico

vol.1 LIT EDIZIONI
Spendere meno e in modo più consapevole, per il benessere del pianeta e del nostro conto corrente. In una parola, risparmiare: che significa essere creativi, conoscere

meglio sé stessi e i propri bisogni, scoprire che alcune spese si possono ridurre, affrontare in modalità diverse o anche annullare grazie alla condivisione, al noleggio, al fai da te. Con leggerezza e abbondanza di informazioni, questa guida offre suggerimenti pratici e concreti per risparmiare su tutti i tipi di acquisto e di necessità, senza proporre solo la via della rinuncia e del

sacrificio, ma indicando come usare al meglio il denaro e come trovare soluzioni nuove ai problemi della realtà quotidiana. Le cinque sezioni del testo (Alimenti, Persona, Casa, Cultura, Flora e fauna) sono arricchite da box con curiosità e consigli di lettura sugli aspetti che ciascun lettore avrà piacere di approfondire. Ogni capitolo si apre con una citazione letteraria, a ricordarci che

fare la spesa, comprare un elettrodomestico o prenotare un viaggio sono necessità a cui nessuno può sottrarsi, neppure i personaggi di fantasia.

Guida pratica alla

permacultura

Terra Nuova

Edizioni

Volete creare un orto rialzato?

Questo è il manuale perfetto per iniziare... e

per

proseguire! Il libro è il frutto della

trentennale esperienza di

Renate e Harald con

questa forma

di coltivazione. L'orto rialzato è adatto a spazi più ristretti e ai balconi, consente di risparmiare acqua e di controllare in modo naturale la presenza degli animali interessati ai vostri ortaggi.

Ma soprattutto risparmia fatica... la terra non è più così bassa! Il libro suggerisce

come:

coltivare in modo

intelligente: dove

posizionare i cassoni, la

forma più adatta, con

cosa riempirli mettere in pratica alcuni esempi di coltivazione: 14 possibili soluzioni, dall'orto rialzato con poca acqua a quello per le vacanze estive, fino al letto rialzato per attirare gli insetti risparmiare acqua: stratificare, pacciamare e irrigare in modo intelligente adottare un metodo biologico: attirare gli insetti benefici e allontanare quelli dannosi Terra Nuova Novembre

<p><u>2024 EDIZIONI</u> IL PUNTO D'INCONTRO In primo piano: I giovani non stanno bene (ma neanche gli adulti). Il regista Thomas Torelli lavora a un film sul disagio giovanile - I bambini? Meglio offline. Come limitare l'uso dei dispositivi digitali - Fette biscottate: come scegliere le migliori - Stile di vita originario: una via per il benessere e la salute - Oasi dei mulini: il giardino</p>	<p>sensoriale terapeutico - Il biodinamico per tutti - Biometano: costi alti, impatto ambientale e poca resa <u>Terra Nuova</u> <u>Gennaio 2024</u> Edizioni Riza Che cos'è la Permacultura? Permacultura significa sostanzialmen te praticare l'agricoltura seguendo il modello naturale, basato sui cicli naturali e gli ecosistemi: tutti gli elementi di questo sistema interagiscono fra di loro.Per praticare la</p>	<p>permacultura è necessario seguire alcuni fondamentali principi: Tutti gli elementi del sistema sono in interazione reciproca; Multifunzionali tà: ogni elemento adempie a diverse funzioni e ogni funzione viene svolta da svariati elementi; Utilizzo energetico razionale ed efficiente sotto tutti gli aspetti, lavoro con energie rinnovabili; Sfruttamento di risorse naturali; Utilizzo</p>
--	--	--

intensivo di sistemi in piccoli spazi; Sfruttamento e coinvolgimento di processi e cicli naturali; Promozione e utilizzo di effetti margine (creazione di strutture dalla superficie poco estesa e altamente produttive); Molteplicità invece di uniformità. Fra gli argomenti trattati: Architettura del paesaggio: realizzazione e possibilità di organizzazione di un paesaggio in permacultura; Coltivazione	agricola alternativa: sovescio e allevamento alternativo; Frutteti - Possibilità di utilizzo e progettazione; Funghicoltura: Su legno - su paglia - coltivazione dei funghi di bosco - vantaggi per la salute; Orti e giardini - L'orto di campagna e le particolarità degli orti urbani. <i>Il magico potere del riordino in cucina</i> Taylor & Francis Coltivate il vostro orto in armonia con la natura! Il	libro indispensabile per imparare a coltivare un orto (anche sul proprio balcone) con i principali metodi naturali: biologico, biodinamico, sinergico, permacultura. Ogni argomento è affrontato dettagliatamente con ampie schede che illustrano la coltivazione dei singoli ortaggi e i lavori del mese, e approfondimenti su come incrementare la produzione, consigli su quali
--	---	--

attrezzature utilizzare e su come proteggere l'orto da malattie e parassiti. *Giornale della libreria Terra Nuova* Edizioni La viticoltura biodinamica è un metodo agricolo che permette sempre più di esprimere la qualità e l'unicità dei più diversi territori viticoli mondiali. L'uso dei preparati biodinamici, le tecniche agronomiche e viticole, le strategie di gestione del suolo, il compostaggio

viticolo biodinamico e la cura dell'organismo agricolo sono gli argomenti chiave di questo manuale pratico di viticoltura biodinamica. Il viticoltore che vuole avvicinarsi o migliorare la conoscenza delle tecniche e delle visioni della viticoltura biodinamica potrà trovare in questo manuale moltissime esperienze maturate dal lavoro ventennale di Adriano Zago, uno dei

maggiori esperti a livello internazionale di questa materia. Nel manuale sono contenute precise indicazioni, suggerimenti, esperienze di successi e condivisioni di punti critici raccontati attraverso l'esperienza concreta di aziende viticole biodinamiche italiane e internazionali. **L'orto naturale for dummies** Rebierre La guida tratta di un ambito assai particolare ma

che ai nostri tempi affascina numerose persone, e si rivolge a coloro che per curiosità, interesse o passione vogliono utilizzare il selvatico nella cucina quotidiana. Il libro approfondisce l'utilizzo delle specie alimentari spontanee che vegetano nel nostro Paese, dalla raccolta alla preparazione per la tavola, con particolare attenzione agli aspetti culinari e

gastronomici. Il tema fa oggi tendenza e l'ambito è noto agli addetti ai lavori, dal momento che la pratica è frequentata da tempo da diversi chef stellati, in tutta Europa e non solo. Il titolo "cucina quotidiana per tutti" significa però che il tema non è trattato dal punto di vista dell'alta cucina ma da quello "di casa", perché scopo della guida è di rivolgersi a tutti coloro che vogliono avvicinarsi a

questo mondo, neofiti o già esperti. Gli autori non fanno il tifo per gli usi tradizionali o piuttosto per il foraging, e alle discussioni sul mangiare selvatico vengono preferiti consigli, indicazioni e ricette. Le pagine sono ricche di informazioni ma anche di opportuni inviti alla prudenza nel maneggiare e mangiare alimenti che magari si conoscono poco.
Guida I viaggi

del Sole 2023
Youcanprint
Come riconoscere i cibi genuini e a km 0? Che differenza c'è tra il latte biologico e quello prodotto in allevamenti intensivi? Quale detergente è più sicuro per il nostro bambino e per l'ambiente? Come possiamo ridurre le emissioni di CO2 senza sconvolgere la nostra vita quotidiana? Ogni azione che compiamo ha un impatto sulla Terra e quindi, se vogliamo tutelarla e tutelarci, è arrivato il momento di imparare a vivere in modo ecosostenibile. Tante domande, che ci siamo posti chissà quante volte, troveranno qui le giuste risposte, che ci aiuteranno a diventare consapevoli delle conseguenze che le nostre abitudini hanno sull'ambiente, a capire come rispettare il mondo che ci circonda, preservando la nostra salute senza troppe rinunce. Dalla gestione della casa alla dieta, dalla cura del corpo all'abbigliamento, dal modo migliore per prendersi cura dei figli a quello per coccolare gli animali domestici, questo libro individua 101 consigli green per adottare uno stile di vita più sano. Migliorare la qualità del vivere comune è possibile e necessario, perché ci consente di stare meglio oggi e di salvaguardare

il nostro futuro. Per avere una terra più verde e pulita senza rinunciare alle nostre abitudini Tra i 101 consigli: Eco-casa Fai il bucato in modo naturale: noci di sapone e detersivi fai-da-te Eco-food Agricoltura biodinamica: perché non provarla? Eco-benessere In forma: come fare esercizio fisico rispettando l'ambiente Eco-beauty Fai-da-te: prodotti per la pulizia del corpo e	cosmetici Eco-infanzia Come realizzare una green nursery, per dolci sonni verdi Eco-animali Giochi e accessori eco-friendly Eco-moda Cambia look: indossa l'ecofashion Eco-viaggi Organizza in modo eco-friendly il tuo viaggio Gloria Mastrantonio ha lavorato come buyer e account presso importanti aziende nel settore dell'Informatio n Technology. Oggi fa parte della redazione di GreenMe.it,	testata online di informazione e di opinione su tematiche green. Conduce una vita ecosostenibile al 100%. <u>Terra Nuova N° 394 Giugno 2023</u> EDT srl You had one job: watering your new plant. But it's been a week and it's already dying. Fear not! This helpful guide is here to show you how to rescue your plants. Follow the survival tips outlined in this book and you'll be on your way to having your
--	---	--

home brimming with green life. It's absolutely possible not to assassinate your houseplant - all you need is this book! From identifying exactly what's in the pot to helping it flourish and grow, this is your guide to creating an oasis of happy, flourishing houseplants. With over 50 different types of popular houseplants, this book summarizes what type of care your plants do (or

don't) need. Find out which types of plants will thrive in your living space. You'll also discover how to keep a cactus alive, where to hang air plants, and how to repot succulents. Understand how much light, water, heat, and humidity your plant needs. Whatever your horticulture woes, this book will explain and fix it. Yellowed leaves, drooping leaves, and dried leaves - learn to spot the danger signs and how

to take the proper action to rescue your sick plant. Packed with helpful tips, pictures, and information panels, *How Not to Kill Your Houseplant* will equip you with the skills necessary to raise a healthy plant. Give *Your Plants a Chance!* If you're horticulturally challenged and can't keep a house plant alive to save your life, then this book is for you! This practical guide to raising indoor plants equips you

<p>with the know-how you need to care for your plants. Inside the pages of this comprehensive gardening book from, you'll discover: - Tips on watering and feeding plants. - Advice on how to choose the perfect house plants for your unique space and needs. - Helpful survival tips and simple ways not to kill your plants. - Everything you need to know about lighting for house plants,</p>	<p>from natural to artificial lighting sources. - Learn to spot the danger signs in unhealthy indoor plants and the effective techniques on how to rescue them. <u>Spending review della vita quotidiana</u> SPERLING & KUPFER Un libro che invita a scoprire la bellezza e la bontà delle coltivazioni domestiche. <i>Viticultura biodinamica</i> Gremese Editore Mettere in</p>	<p>ordine significa dare una direzione alla tua vita. Dal feng shui ai libri di Marie Kondo, sai già che riordinare la casa, dagli armadi agli spazi comuni, aiuta a ricreare un'armonia che poi si riflette positivamente nella tua vita di tutti i giorni. Ma c'è un luogo non meno importante da sistemare: il frigorifero, centro pulsante della vita della casa, perché contiene ciò che ti nutre e ti sostiene. Il</p>
--	---	--

dott. Malte Rubach, nutrizionista, ti spiega come avere il frigo in ordine porti ad abitudini alimentari sane e sostenibili. Esaminando in dettaglio ogni area del frigorifero e della dispensa, riuscirai a capire cosa vuoi davvero mangiare (e acquistare), ma anche dove e come puoi conservare il cibo in modo che i suoi nutrienti siano preservati nel miglior modo possibile, affinché

contribuiscano in maniera ottimale alla tua salute. Non crederai ai tuoi occhi vedendo come riordinare e sistemare gli alimenti possa creare una ventata di cambiamento e riordino anche nella mente e nel corpo. Le persone che hanno seguito questo metodo sono rimaste strabiliate dalle ripercussioni positive che hanno riscontrato. **Vivere in una casa naturale**
Gruppo 24 Ore

In primo piano:
Mamme ribelli. Le donne in marcia per ambiente e salute -
Cocktail senza alcol - Spezie: ricettario di autoproduzione e -
Risparmiare energia in ufficio -
Neuroagopuntura: un aiuto nelle malattie neurologiche -
Isole Eolie: le leggendarie perle del Mediterraneo -
Elettrocoltura: una nuova frontiera agricola? -
Moda insostenibile. Il caso delle lavoratrici tessili in

<p>Centro America - Lavorare su di sé può cambiare il mondo <u>Terra Nuova</u> <u>Maggio 2024</u> Terra Nuova Edizioni Desideri imparare a preparare marmellate confetture e salse sane e appetitose? Vuoi sapere come produrre compost dai tuoi rifiuti e conoscere tutti i trucchi per coltivare biologicament e frutta, ortaggi, erbe e spezie nel tuo orto, nel giardino o in vaso? Ti piacerebbe</p>	<p>ricevere preziosi suggerimenti per pulire la tua casa con prodotti naturali e per creare cosmetici e rimedi erboristici con le tue mani?L'impren ditrice green e attenta conoscitrice del settore ecologico Christina Strutt, in questa guida, presenta i suoi pratici consigli per gestire la casa in maniera naturale.Scopr irai che adottare uno stile di vita eco- compatibile</p>	<p>può essere semplice e immediato! Vivere in una Casa Naturale ti insegnerà a vivere in maniera creativa, sperimentare nuove e piacevoli esperienze, assaporare i gusti genuini della tua terra e, allo stesso tempo, salvaguardare l'ambiente in cui vivi per te e per le generazioni future. <u>Guida alla</u> <u>cucina</u> <u>selvatica</u> <u>quotidiana per</u> <u>tutti. Erbe e</u> <u>frutti</u> <u>spontanei:</u> <u>raccolta,</u></p>
---	---	--

utilizzi e gastronomia.
Arianna
Editrice
Che si tratti di un piccolo orto familiare o di una vera e propria azienda agricola, che si pratichi il biologico, la biodinamica, la permacultura o l'agricoltura organica rigenerativa, alla fine si ha sempre bisogno di acquistare concimi e preparati per la difesa delle piante. E spesso si tratta di una spesa non indifferente, perché i

prodotti naturali sono molto più costosi dei pesticidi e dei concimi di sintesi. Oltre all'aspetto economico, va poi considerato anche l'impatto ambientale legato alla produzione e al trasporto. Che fare dunque per risolvere questo evidente paradosso che si trova ad affrontare chi sceglie l'agricoltura pulita? In queste pagine, Nigel Palmer suggerisce

una soluzione molto semplice: l'autoproduzione. Forte della sua lunga esperienza di agricoltore e delle conoscenze derivanti dalla sua formazione di ingegnere, l'autore presenta una lunga serie di ricette per preparare ammendanti minerali e microbici, il cui impiego aumenta l'attività biologica del suolo e la disponibilità di minerali per le piante. Tutto questo si traduce in

un potenziamento della resistenza dei vegetali a parassiti e malattie, e in un incremento delle rese e del valore nutrizionale degli ortaggi. Il testo include approfondimenti sull'interazione e pianta-suolo, istruzioni per monitorare la salute del terreno e per estrarre minerali da scarti vegetali o animali. Offre anche preziose indicazioni su compostaggio, copertura vegetale, pacciamatura

e altri aspetti di orticoltura sostenibile, che rendono questo libro una risorsa indispensabile per chi è interessato a migliorare la sua produzione. *Terra Nuova* Febbraio 2024 Area51 Publishing In primo piano: Integratori «fuorilegge»: le specie botaniche nel mirino dell'Unione europea - Secondi piatti crudisti. Tre ricette gustose e bilanciate - Meditazione visiva:

allenare la mente per una vista più nitida - Somatic Experiencing, una via per guarire dai traumi - Tratturi, le vie verdi del Sud - Agricoltura No-Till: tutto un altro modo di coltivare - Terreni: recuperare la fertilità con l'agricoltura sintropica **Terra Nuova N° 393** **Maggio 2023** Terra Nuova Edizioni La guida offre agli appassionati del selvatico un approfondimento sulla raccolta e

sull'uso gastronomico delle specie spontanee presenti nel nostro Paese che, per le loro funzioni in cucina, sono considerate "aromatiche". È il primo degli approfondimenti che seguono la recente "Guida alla cucina selvatica quotidiana per tutti" e delle guide dedicate dagli autori alle piante selvatiche alimentari dei territori della Brianza e del Triangolo Lariano (Lombardia) e dei Nebrodi (Sicilia). Il lavoro dà attenzione agli utilizzi che si possono fare di aromatiche insolite ma di sicuro interesse gastronomico, spesso trascurate, poco apprezzate o misconosciute, e magari meglio utilizzate in altre culture alimentari. L'intento divulgativo del libro è quello di suggerire quali e quanti buoni profumi e sapori spontanei siano disponibili intorno a noi per la cucina di ogni giorno e non solo per quella alta degli chef stellati. Tiene conto delle abitudini diffuse e ancora attuali così come di usi residui locali, quanto meno tradizionali, ma vengono dati al lettore anche suggerimenti e consigli per ampliare le sue conoscenze, invitandolo a sperimentare strade nuove con le aromatiche spontanee. [Create un orto biologico sul](#)

<p><u>vostro balcone</u> Arianna Editrice Edifici, personaggi e storie da scoprire per rendere indimenticabile e un viaggio nel capoluogo emiliano «A Bologna tutto è bello e niente magnifico», disse Giacomo Leopardi, che nella città emiliana abitò per molti mesi. Forse, per una volta il vate di Recanati si era sbagliato: Bologna sa essere anche magnifica, a condizione di avere la pazienza di</p>	<p>scoprirla lungo le sue sterminate nervature coperte, i portici, che l'Unesco ha appena riconosciuto come patrimonio dell'umanità. Dalla "Cappella Sistina bolognese" alla teca con la salma di Caterina de' Vigri; dalle rovine romane sotto Sala Borsa allo scalone di Casa Graziani Reggiani: un viaggio fatto di oggetti preziosi ma quasi sconosciuti e di capolavori</p>	<p>nascosti agli occhi dei più, in grado di sorprendere anche il più esigente dei turisti! Un vero e proprio taccuino di viaggio alla scoperta di miti e leggende, oggetti straordinari e scorci incantevoli della Bologna del passato e del presente Tra i luoghi da scoprire: Il trionfo di Rossini Il primo cinematografo Il lago degli innamorati Il matrimonio del secolo Latte santo e acqua</p>
--	--	--

miracolosa	storia di	insoliti di
Nella città dei	Bologna, I	Bologna,
morti Luca	luoghi e i	Bologna.
Colferai È	racconti più	Capitani e
giornalista per	strani di	bandiere, Il
«la	Bologna,	romanzo del
Repubblica» e	Bologna che	grande
«Classic	nessuno	Bologna e
Voice». Con la	conosce, Le	Bravi e
Newton	incredibili	dannati. I
Compton ha	curiosità di	giocatori più
pubblicato, tra	Bologna,	geniali e ribelli
gli altri, Storie	Guida curiosa	della storia del
segrete della	ai luoghi	calcio.