



A Budrio ritorna “Affettasi”, tre giorni per celebrare l’arte salumiera

Dal 23 al 25 maggio, presso l’Accademia dei Notturmi di Bagnarola di Budrio (BO), la salumeria e le tradizioni enogastronomiche locali saranno protagoniste tra laboratori, degustazioni, mostra mercato e approfondimenti tematici

I taglieri con salumi e formaggi sono uno dei simboli della gastronomia bolognese e della sua vivace convivialità, espressione di un’antica arte norcina affinata nei secoli. Proprio alla cultura salumiera è dedicata **Affettasi**, la manifestazione che si svolge **dal 23 al 25 maggio 2025** presso l’**Accademia dei Notturmi** di Bagnarola di Budrio (BO).

Ideata dall’imprenditore **Giovanni Tamburini** e promossa dalla **Pro Loco Budrio** con il supporto di Confesercenti Bologna, la tre giorni gode del patrocinio della Regione Emilia-Romagna e del Comune di Budrio.

Affettasi a Budrio: salumi e cultura gastronomica

La kermesse è ospitata nella storica **Villa Ranuzzi Cospi**, in via Armiggia 42, dove gli ampi spazi permetteranno di offrire una kermesse di grande interesse per il pubblico.



Villa Ranuzzi Cospi (Foto © Ufficio stampa).

Un'area sarà dedicata all'allestimento di una **mostra mercato** con degustazioni e vendita di salumi regionali, mentre altre aree ospiteranno laboratori, incontri tematici, talk show e momenti musicali. Una proposta ampia, quindi, che coniuga divulgazione storica, esperienza culinaria e riflessione critica sul presente e il futuro dell'enogastronomia locale.

Tra gli appuntamenti più attesi, il confronto tra la **norcineria umbra**, rappresentata da una delegazione di maestri norcini da Norcia, e quella bolognese, incarnata dai prodotti del **salumificio Villani**, fondato nel 1886. Un'occasione per far dialogare costruttivamente due tradizioni artigianali di lunga data, esplorandone le radici storiche e le rispettive evoluzioni.

Venerdì l'inaugurazione di Affettasi 2025

Affettasi 2025 prende avvio **venerdì 23 maggio alle 16.00** con l'inaugurazione e l'apertura ufficiale della mostra mercato. La serata proseguirà con una **cena di gala** nel salone nobile dell'[Accademia dei Notturmi](#) con gli [Apostoli della Tagliatella di Bologna](#). Saranno servite tagliatelle della Trattoria Golfieri di Baricella, i salumi Villani e i vini della Cantina di Tizzano.

Sabato 24 maggio

Sabato 24 maggio, alle ore 10.30, si terrà il convegno “*Bologna, l’ombelico del gusto*” al quale parteciperanno **Davide Simoni** (Mutua Salsamentari 1876), **Nicolò De Trizio** (Slow Food Bologna), **Filippo Villani**, **Roberto Corinaldesi**, **Mauro Zanmarini** e **Napoleone Neri**. Si discuterà del patrimonio gastronomico felsineo, della storia della mortadella e del salame rosa, degli abbinamenti cibo-vino e del ruolo delle terre umide e del sale di Cervia nella salumeria bolognese.

Il pubblico potrà inoltre partecipare a laboratori e degustazioni, tra cui quelli relativi al **cicciolo bolognese**, a pranzi e cene a base di cucina tipica e **tagliere bolognese DE.CO.**, il tutto accompagnato da momenti musicali e di approfondimenti curati dal **Club dei Sapori**.



Salumi e piatti locali per i tre giorni di Affettasi (Foto © La Gazzetta del Gusto).

Domenica 25 maggio

Domenica 25 maggio, i banchi di degustazione si apriranno alle 10.00 e, dopo mezz'ora, si terrà il talk show “*Bologna è davvero l'ombelico del gusto?*”, moderato dal giornalista **Giulio Biasion**. Interverranno, tra gli altri, **Mauro Bassini**, autore del libro “[Non c'è più gusto](#)”, lo chef **Max Poggi**, **Caterina Comino** (direttore di CEDRAV), **Duccio Caccioni** (Direttore Marketing & Qualità/Vice Direttore di Mercato CAAB) e **Gianni Cesari** (Presidente del Consorzio Asparago Verde di Altedo IGP). Il dibattito verterà sui temi della sostenibilità, dell'identità gastronomica e dell'overtourism.

Sempre in tema di artigianato gastronomico, si potrà seguire la **produzione della Coppa di testa**, seguita dalla relativa degustazione.

Alle 16.00 sarà la volta del concerto dei **Giovani Ocarinisti budriesi**, seguito da “*Il salame rosa saluta*”, a cura dell'[Associazione Mutua Salsamentari 1876](#), che racconterà di un nobile insaccato bolognese, riscoperto e valorizzato attraverso gesti antichi e storie di bottega.

Ogni giornata si concluderà con cene tradizionali presso il ristorante dell'Accademia, accompagnate da musica dal vivo.

Affettasi si conferma un appuntamento di rilievo per chi desidera approfondire le culture del cibo attraverso un approccio coinvolgente e rispettoso della memoria dei territori ma anche conviviale e disimpegnato. Per informazioni aggiornate e programma dettagliato: budriowelcome.it

Interviste VIDEO ai protagonisti

Data di creazione

21/05/2025

Autore

enzo-radunanza