Bimbò
seguici su FB
Il sito di Bimbò:
www.bambinidavivere.com

APPLE TREE.IT
SCHOOL OF ENGLISH
L'inglese è un frutto da coltivare.

novembre 2026 - gennaio 2027

Le ricette di famiglia

Qual è il piatto che a Natale non può mancare sulla vostra tavola? La ricetta della nonna, i biscotti preparati con i bambini, il dolce delle feste o il piatto preferito dei vostri figli?

♥ Bimbò, il foglio dei bambini di Bologna da Vivere, ha raccolto le vostre ricette di famiglia, soprattutto quelle legate al Natale, per condividere sapori, ricordi e tradizioni!



I passatelli di Emma & Bea

Passatelli che bontà!
Una coccola calda nel piatto
Una ricetta facile, economica
e perfetta per l'inverno, da preparare anche con i bambini!

Quando fuori fa freddo, cosa c'è di meglio di un bel piatto di passatelli in brodo? Una ricetta della tradizione emiliano-romagnola, semplice e gustosa, che si prepara con pochi ingredienti, spesso già presenti in casa.

I passatelli sono perfetti per tutta la famiglia e possono sostituire i tortellini in brodo anche durante le feste di Natale, nei giorni di magro, accompagnati da un buon brodo vegetale.

E poi prepararli è divertente, soprattutto con l'aiuto dei bambini!

Ingredienti per 3-4 persone

- 3 uova biologiche
- 150 g di Parmigiano Reggiano grattugiato (oppure Grana Padano)
- 150 g di pangrattato fine
- 1-2 cucchiai di farina, se necessari
- Una bella grattugiata di noce moscata
- Un pizzico di sale

Per il brodo: 2 carote, 1 zucchina, 1 cipolla, acqua e sale. Potete aggiungere altre verdure oppure un pezzetto di carne, se non desiderate un brodo vegetariano.
Se avete poco tempo, va benissimo anche un buon dado vegetale. Io scelgo rigorosamente Bauer!

Preparazione

1. Prepariamo il brodo
Mettete le verdure in una pentola con circa un litro e mezzo d'acqua e lasciate cuocere per 30-40 minuti. Regolate di sale.

2. Mani in pasta!
Sbattete leggermente le uova in una ciotola, aggiungete il Parmigiano, il pangrattato, il sale e una bella grattugiata di noce moscata. Mescolate e lavorate con le mani fino a ottenere un impasto morbido e compatto.

Il mio trucco? Vado un po' a occhio! Se l'impasto è troppo morbido aggiungo un po' di pangrattato e, se serve, uno o due cucchiai di farina. Se è troppo asciutto, un'altro tuorlo o uovo intero.

L'importante è che non sia troppo duro, perché deve passare facilmente nello schiacciapatate e i passatelli devono rimanere morbidi.

Lasciate riposare l'impasto per circa 20-30 minuti.

3. Facciamo i passatelli!
Io uso lo schiacciapassatelli, l'apposito attrezzo con i fori larghi che a Bologna si trova facilmente nei negozi di casalinghi. In alternativa, va benissimo uno schiacciapatate con i buchi grossi. Il mio segreto è non fare l'impasto troppo duro e lasciare i passatelli belli lunghi, senza tagliarli quasi mai!

Divido l'impasto in circa sei palline, ne inserisco una alla volta e premo.

Non taglio quasi mai i passatelli: mi piacciono belli lunghi! Se necessario, li separo con un coltello, tagliando leggermente di sbieco.

È la parte più divertente da fare insieme ai bambini!

4. Un tuffo nel brodo!
Immergete delicatamente i passatelli nel brodo a leggero bollore. Bastano 2-3 minuti: quando vengono a galla sono pronti!

Serviteli subito, ben caldi, con una spolverata di Parmigiano Reggiano.
Il consiglio di famiglia:
I passatelli sono una delle mie ricette preferite quando fa freddo o quando in frigorifero sembra non esserci quasi niente.

Sono anche un piatto antispreco, perché possiamo utilizzare il pane raffermo, ben asciutto e grattugiato finemente.

Il segreto del loro profumo? La noce moscata, che non deve mancare!
E soprattutto sono una ricetta da preparare insieme ai bambini, raccontando magari come li facevano le nostre nonne.
Perché i piatti più buoni sono spesso quelli più semplici, fatti con pochi ingredienti e tanti ricordi.
Buon appetito e buoni passatelli a tutti!

continua all'interno







MERCATINI DI NATALE

Dal 6 novembre al 27 dicembre
Antica Fiera di Santa Lucia in Strada Maggiore
Palline di Natale, addobbi e presepi. Un classico da non perdere

5 – 8 dicembre
Mercatino francese di Natale in Piazza
Piazza Minghetti
Artigianato,profumi e fiori

Dal 20 novembre 2026 al 6 gennaio 2027
Fiera di Natale di via Altabella
Tra dolci e prodotti di artigianato torna il classico mercatino di Natale

Dal 19 novembre 2026 al 6 gennaio 2027
Mercatino di Natale a Porta Galliera

Dal 12 al 24 dicembre 2026
Fiera dell'antiquariato al Voltone del Podestà
Sotto il Voltone del Podestà

12 e 13 dicembre
Nadèl dal Cuntadèn
(il Natale del Contadino), la grande manifestazione organizzata da Coldiretti Bologna e Campagna Amica
Via Rizzoli
bologna.coldiretti.it/category/news/

Vuoi conoscere gli eventi per bambini ed essere sempre aggiornato?
>> Iscriviti alla newsletter di Bimbò sul sito www.bambinidavivere.com

Dicembre con il Future Film Kids
6 dicembre ore 10:30
Cinema Odeon
IL GATTO COL CAPPELLO
Alessandro Carloni, Erica Rivinoja (USA, 2026) 90'
Matinèe merenda + film
12 Dicembre ore 16:30
Opificio Golinelli

IL ROBOT SELVAGGIO
Chris Sanders (USA, 2024) 104'
"Storie dell'altro mondo" talk + film
kids.futurefilmfestival.it/

Novembre e dicembre
Festa degli Alberi
Bologna si prepara a celebrare la Festa degli Alberi con un cartellone diffuso che tra novembre e dicembre attraverserà quartieri, parchi e piazze, coinvolgendo l'interacomunità.
Il programma dettagliato con tutti gli appuntamenti
www.bambinidavivere.com/2026/11/09/torna-a-bologna-la-festa-degli-alberi/

CineMini Kids
Proiezioni gratuite per bambine e bambini dai 5 ai 10 anni
Età: bambine e bambini dai 5 ai 10 anni e alle loro famiglie, con proiezioni gratuite di film d'animazione pensati per stimolare la curiosità e il dialogo.
Programma
sabato 12 dicembre 2026, ore 10
Antoniano – Aula 1, 3° piano | Via Guinizelli 13, Bologna
Ingresso gratuito | Link iscrizione
Buffalo Kids di Juan Jesús García Galocha e Pedro Solís García (Spagna, 2024, 84')
sabato 16 gennaio 2027, ore 10
Antoniano – Aula 1, 3° piano | Via Guinizelli 13, Bologna
Ingresso gratuito www.antoniano.it
Informazioni email: cinemateatro@antoniano.it

Missione Scienza
Tanti appuntamenti a Opificio Golinelli per la rassegna Missione Scienza
Sabato 28 novembre
A modo mio!
Laboratorio per bambine/i dai 4 ai 6 anni per esplorare il tema delle differenze e degli stereotipi di genere e scoprire il contributo delle donne nei diversi ambiti del sapere.
Gratuito grazie a CapoD
Sabato 12 dicembre
Il robot selvaggio
Proiezione cinematografica consigliata dai 6 anni di età.
Pomeriggio gratuito grazie a CapoD.
Domenica 24 gennaio
Tutta un'altra storia
Laboratorio per bambine/i dai 7 ai 10 anni per esplorare il tema delle differenze e degli stereotipi di genere e scoprire il contributo delle donne nei diversi ambiti del sapere.
Gratuito grazie a CapoD
Dettagli ed info:
www.fondazionegolinelli.it/missione-scienza-online-il-programma-di-attivita-per-bambine-i-e-ragazze-i-e-per-le-famiglie/

Fino al 10 gennaio 2027
Magnus Eroi o no
A Palazzo Fava la grande mostra dedicata a Roberto Raviola, nel trentennale della sua scomparsa
Fondazione Carisbo celebra così Roberto Raviola (Bologna, 31 maggio 1939 – Imola, 5 febbraio 1996), in arte Magnus, nel trentennale della sua scomparsa, con un percorso di quasi 500 tavole originali dedicato agli eroi e agli antieroi che hanno reso celebre, in Italia e all'estero, uno dei più grandi fumettisti bolognesi.
Le attività per i bambini
www.bambinidavivere.com/2026/11/09/magnus-eroi-e-no/

13 dicembre
Inverno Incantato
Parco Regionale del Corno alle Scale
Una passeggiata per bambini e famiglie nel silenzio del bosco, dove tra racconti e osservazioni conosceremo leggende e tradizioni dell'inverno e le creature più magiche del bosco.
Escursione per bambini dai 4 anni accompagnati
Ritrovo: ore 10 presso il Santuario della Madonna dell'Acero
Termine: ore 13:00 circa nello stesso luogo di partenza
Difficoltà: facile
Lunghezza: circa 2 km
Dislivello: 60 m
Cammino effettivo: 45 min
Note: scarponcini da trekking con suola scolpita, abbigliamento comodo e sporcabile adatto alla stagione e zainetto con 1 l di acqua e una merenda.
Costo: 5 € per i minorenni e gratuito per gli adulti accompagnatori
Informazioni e prenotazione obbligatoria entro il venerdì precedente: 333 2660329 – 051 6254821 – eventi@enteparchi.bo.it
La prenotazione verrà gestita dall'Ente per la gestione dei parchi e la biodiversità (Emilia Orientale). Ogni disdetta deve essere comunicata entro e non oltre le ore 12.00 del giorno precedente.
Puoi consultare gli altri eventi nel calendario dell'Ente Parchi Emilia Orientale

Fino a febbraio
Elliot Erwitt. L'arte di osservare
Vuoi esplorare prospettiva, punti di vista diversi e curiosi?
Il Museo Civico Archeologico di Bologna propone una mostra con rilettura inedita dell'opera di Elliott Erwitt (Parigi, 1928 – New York, 2023), tra i più importanti fotografi del Novecento. Le attività per bambini e bambine e famiglie: www.bambinidavivere.com/2026/10/15/elliott-erwitt-larte-di-osservare-attivita-per-bambini-e-famiglie/

Fino al 10 gennaio 2027
San Francesco e Bologna. La mostra
Visite animate e laboratorio per le famiglie. In occasione dell'ottavo centenario della morte del Poverello di Assisi, la Pinacoteca nazionale di Bologna presenta la mostra Il cielo in terra. San Francesco e Bologna tra Cinque e Seicento, che sarà aperta al pubblico.
www.bambinidavivere.com/2026/10/05/visite-animate-per-la-mostra-il-cielo-in-terra-san-francesco-e-bologna-tra-cinque-e-seicento/

Prorogata fino al 10 gennaio
Barbie Couture
Un viaggio attraverso oltre 200 Barbie per raccontare la trasformazione di un'icona globale in musa contemporanea, tra moda, arte, design e cultura a cura di Alessandra Lepri dalla collezione di Paola Felli
Galleria Cavour
Via Farini, 9/AB Bologna
Direzione Artistica
Gaetano La Mantia
ingresso libero
www.bambinidavivere.com/2026/09/03/barbie-couture-in-galleria-cavour/

Fino al 2 maggio 2027
Tutankhamon a Bologna con i bambini: viaggio nella tomba del Faraone
Un viaggio nell'antico Egitto da fare in famiglia: dal 3 ottobre 2026 a Palazzo Belloni arriva la mostra dedicata a Tutankhamon, con oltre 100 riproduzioni del tesoro, realtà virtuale e un percorso pensato anche per i più piccoli. A Palazzo Belloni arriva Tutankhamon: La tomba, il tesoro, la maledizione, un percorso che permette di avvicinarsi alla storia del celebre Faraone Bambino e di rivivere la scoperta della sua tomba da parte dell'archeologo Howard Carter nel 1922.
Palazzo Belloni, Via de' Gombruti 13
Tutti i giorni dalle 10 alle 19, ultimo ingresso alle 18 Per bambini e famiglie: percorso con didascalie facilitate e supporti visivi
Scuole: disponibili visite dedicate con guide qualificate
www.bambinidavivere.com/2026/09/10/tutankhamon-a-bologna-con-i-bambini-viaggio-nella-tomba-del-faraone/

Fino al 17 gennaio 2027
Le macchine di Leonardo da Vinci. Genio e innovazione

continua nel retro





segue dalla prima pagina

Le ricette di famiglia



Foto E. Mirizzo

La torta di riso di mamma Emi

"Mamma sei la regina delle torte!". Ludo me lo dice ancora oggi, che proprio bambina non è più, ma questo è uno dei suoi dolci preferiti, tipico della tradizione emiliana e che non può mancare sulla tavola di Natale, ma piace anche il resto dell'anno.
Ed è più facile di quanto uno pensi! Il segreto per la riuscita della torta di riso perfetta sta nella parte iniziale, quella della preparazione del riso. Bisogna avere un po' di pazienza finché il riso non assorba quasi tutto il latte e diventi come una crema. E state attenti che non si attacchi al fondo della pentola! Per questo bisogna girare lentamente ma senza fermarsi e poi aggiungere tutti i restanti ingredienti e mettere in forno. Ed ecco che la vostra torta di riso infallibile diventerà la regina della tavola con il suo inebriante profumo!

Ingredienti per una teglia 25x30 cm
Per la crema di riso:
- 100 gr di riso qualità Originario (è il riso perfetto per questa preparazione)
- 1 litro di latte intero (ma se in famiglia siete intolleranti al lattosio potete usare anche il latte ad alta digeribilità e verrà buonissima lo stesso)
- 1 scorza di limone bio (serve tagliata in una unica striscia così quando la crema di riso sarà pronta potrete toglierla tutta in una volta)
- 280 g di zucchero (ci va tutto!)

Versate il riso nella pentola insieme alla scorza di limone e al latte e portate ad ebollizione a fuoco dolce, mescolando sempre fino al quasi assorbimento del latte, la consistenza sarà cremosa. Ora aggiungete lo zucchero e mescolate bene. Lasciate raffreddare il composto prima di aggiungere il **resto degli ingredienti**, che sono:
- 100 grammi di amaretti secchi
- 100 grammi di canditi misti
- 100 grammi di mandorle già pelate
- 100 ml di liquore alle mandorle amare oppure di liquore all'amaretto (se la fate nella versione per bambini evitate di metterlo)

Frullate insieme mandorle,canditi e amaretti in modo che si sminuzzino, versate questo composto dentro alla crema di riso ormai fredda, il liquore e mescolate molto bene.

A questo punto mancano:
- 6 uova fresche, possibilmente biologiche
- una bustina di vanillina o 1 fialetta di aroma alla vaniglia

Spaccate le uova in una terrina e sbattetele con una forchetta, delicatamente. Questo è un passaggio fondamentale perchè le uova non devono incorporare troppa aria.
Unitele al composto, incorporatele molto bene e versate il tutto nella teglia in cui precedentemente avrete messo un foglio di carta forno bagnato e strizzato.
Ora in forno statico a 150 gradi per almeno 80 minuti.
Nella versione tradizionale, appena la torta esce dal forno ancora calda spennellate la superficie con un po' di liquore che la renderà lucida e profumata.

Quando la torta risulterà bella dorata in superfice e lo stecchino risulterà asciutto la torta di riso sarà pronta. Quando sarà completamente raffreddata, copritela con la pellicola per cibi e lasciatela in frigo almeno quattro ore prima di mangiarla.



Sformato di zucca

Il piatto preferito di Leo

Ingredienti:
- 500 gr di zucca
- 100 gr di parmigiano
- 2 cucchiai di pangrattato
- noce moscata
- qualche fiocco di burro qb

Preparazione:
Pulire la zucca (tipo Delica) eliminando i semi interni e la buccia.
Cuocere la zucca in forno.

Una volta cotta, schiacciare la polpa con la forchetta e aggiungere i 100 g di parmigiano, i due cucchiai di pan grattato e la noce moscata a piacere.

Amalgamare il tutto e mettere il composto ottenuto in una teglia o in stampini monoporzione precedentemente imburrati.

Aggiungere qualche fiocchetto di burro in superficie e infornare a 170° per 20 minuti.

Quando il nostro sformato sarà bello dorato, sarà pronto per essere gustato.

continua nel retro

BABBO NATALE fa tappa a Bologna!

Lo sapevi che nel giardino di Palazzo Zani, c'è una grotta dove Babbo Natale aspetta tutti i bimbi bolognesi per la consegna della letterina ed una foto insieme?

VI ASPETTIAMO IN VIA S. STEFANO 56

11 e 12 dicembre 2026 dalle 15.30 alle 19.30

iniziativa benefica realizzata da Bonifica Renana a favore di AGEOP Ricerca







continua nel retro

CLICCA MI PIACE
SULLA PAGINA DI
BIMBÒ-BAMBINIDAVIVERE

AGENDA segue dall'interno

Palazzo Pallavicini ospita una grande mostra che accompagna il pubblico alla scoperta dell'incredibile genialità del maestro rinascimentale attraverso una trentina di ricostruzioni fedeli delle sue invenzioni.
www.bolognadavivere.com/2026/08/leonardo-da-vinci-e-le-sue-macchine-a-palazzo-pallavicini/

Fino al 28 febbraio 2027

Edith Tudor Hart. Tra fotografia e spionaggio

Per la prima volta in Italia un'ampia retrospettiva dedicata alla fotografa anglo-austriaca Edith Tudor-Hart (1908 Vienna – 1973 Brighton).
Ospitata negli spazi di Palazzo Pepoli, la mostra non è solo occasione di riscoprire una delle figure più brillanti della fotografia sociale del primo Novecento ma anche di immergerci nei segreti della sua seconda vita come agente per l'unione sovietica.
palazzopepoli.it/calendario-eventi/mostra-edith-tudor-hart/

Fino al 29 marzo 2027

Da Gaudí a Picasso. Capolavori dalla Collezione Carmen Thyssen

Presentata per la prima volta al mondo, la rinomata e segretissima Collezione Carmen Thyssen debutta a Bologna, a Palazzo Albergati, con oltre 100 capolavori Palazzo Albergati
www.arthemisia.it/it/mostra-da-gaudi-a-picasso-bologna

6 gennaio 2027, ore 18

Il libro della giungla

Scritto e diretto da ALESSANDRA BERTUZZI, spettacolo a sostegno di FONDAZIONE GLI AMICI DI LUCA – CASA DEI RISVEGLI LUCA DE NIGRIS
Teatro Duse
teatroduse.it/spettacoli/libro-della-giungla-fantateatro-teatro-duse

Dal 5 al 6 gennaio 2027

Winx Club: The Magic is Back

Il Musical porta in teatro l'universo magico di Bloom, Stella, Flora, Musa, Tecna e Aisha
Teatro EuropAuditorium
Info e biglietti: teatroeuropa.it/stagione-26-27-winx-club-5-6-gennaio-2027/

Dal 5 al 6 gennaio 2027
martedì ore 16.30
mercoledì ore 15.00 e 18.00

BuBBles Revolution

Un'esperienza che incanta ed emoziona
Un mix perfetto di arte, magia e tecnologia, dove bolle giganti, scintillanti e danzanti prendono vita in coreografie straordinarie, mentre musiche avvolgenti e giochi di luce creano un'atmosfera da sogno.
Lo spettacolo è un viaggio sensoriale unico, capace di conquistare spettatori di ogni età.
Teatro Celebrazioni
teatrocelebrazioni.it/stagione-26-27-bubbles-revolution-5-6-gennaio-2027/





RICETTE segue dall'interno

La Faraona con le prugne

Il piatto preferito di Vittoria e Giacomo

Questa è la ricetta di un piatto di mia nonna, che i ragazzi adorano, ma che non cucino così spesso…
Prendo la **faraona intera** (di solito ne faccio 2). La salo (la salamoia è perfetta) e la metto nella casseruola: la ungo con l'olio e la metto in forno a 200° a rosolare.
Quando è rosolata (la giro) metto un bel po' di **vino rosso**, per farla cuocere e diventare morbida.
Dopo un'oretta (almeno), bagno la faraona con il **succo spremuto di un'arancia**; poi metto nel sughino di cottura le fette d'arancia e un bel po' di **prugne snocciolate**; faccio restare nel forno la faraona ancora almeno un quarto d'ora (abbassando il forno a 180°), così le prugne si ammorbidiscono.
Taglio a pezzi la faraona e la servo con il sugo, le prugne e l'arancia.



Foto di youssefbhotta da pixabay.com#

Tiramisù di casa

Il dolce preferito di Chiara

Ingredienti:

- 4 cucchiai di farina
- 4 cucchiai di zucchero
- 4 uova 2 interi + 2 tuorli
- 250g di mascarpone
- Savoiardi inzuppato nel caffè – quanto ne servono a seconda del contenitore
- Cacao amaro qb

Preparazione:
Prepara il caffè, circa 3 tazzine di caffè espresso, versalo in un piatto fondo e lascialo raffreddare. Se lo vuoi più dolce aggiungi un cucchiaino di zucchero o del latte.
Fai la crema: in una ciotola metti mascarpone e zucchero, mescola con una frusta finché diventa liscia, a parte monta la panna fredda di frigo finché è ferma ma non troppo dura.

Aggiungi la panna al mascarpone poco alla volta, mescolando dal basso verso l'alto per non smontarla. Deve venire una crema morbida. Poi va composta la base.

Spezza 1 savoiardo e mezzo per coppetta, bagnalo velocemente nel caffè, non farlo inzuppare troppo, e mettilo sul fondo.
Metti 2 cucchiai abbondanti di crema sopra i savoiardi e livella.
Ripeti con altri savoiardi bagnati nel caffè e un altro strato di crema.

Infine copri tutto con pellicola e metti in frigo almeno 3 ore, se puoi tutta la notte è ancora meglio.
Prima di mangiarlo spolvera con tanto cacao amaro o cacao normale!

Bambinidavivere.com magazine

Direttrice responsabile: Giovanna Fiorentini
Idea e progetto editoriale: Beatrice di Pisa
Art director: Emilia Milazzo
n. 110 del 22/11/2025
Bimbò - Bambinidavivere.com

Distrada srl via Morgani 6 - 40122 Bologna
e-mail: redazione@bambinidavivere.com
Pubblicità: 3357231625
info@bambinidavivere.com
Testata giornalistica

Reg: Trib. di Bo n. 8149 del 11/12/2010
Stampa: Pixartprinting

La redazione non è responsabile per eventuali inesattezze ed errori nel foglio