



BACCANALE

mediterraneo

in evidenza

MEDITERRANEO: IL TERRITORIO E L'AMBIENTE COME OPPORTUNITÀ DI SALUTE E BENESSERE

Verranno effettuate delle "consulenze/consigli" su alimentazione, dieta mediterranea ed importanza dell'utilizzo di alimenti di stagione. Nelle farmacie aderenti, sconti su alcuni dei prodotti. A cura di Farmacie S.F.E.R.A.

Dal 4 al 25 novembre

MERCATINO DI BENEFICIENZA DELLE CLARISSE

Mercatino di beneficenza dei prodotti realizzati dalle Monache fra cui marmellate al paiolo di frutti tipici del Mediterraneo (bergamotto, agrumi, fichi ecc.) e saponi naturali e prodotti per la cura personale a base di extravergine di oliva oltre ad altri manufatti. I prodotti potranno essere ordinati richiedendo il catalogo telefonando al numero 0542 23210 o inviando una e-mail all'indirizzo mercatinoclarisse@gmail.com

Dal 21 ottobre al 12 novembre

RICETTE DI GASTRONOMIA CIRCOLARE

Presso il Mercato ortofrutticolo di Imola (via Rivalta 10/12) distribuzione di cartoline con ricette di gastronomia circolare realizzate dal CEAS imolese

CLAI – MACELLERIE DEL CONTADINO

Per tutto il periodo del Bacchanale saranno attive, presso tutti i punti vendita, delle offerte legate a prodotti della tradizione mediterranea

Di nuovo in piazza (20 – 22 ottobre)

venerdì 20 ottobre

ISOLA DEL GUSTO

Laboratorio

ore 16

I LABORATORI DI CASA SPADONI – QUESTIONE DI "SPESSORE": TAGLIOLINO, TAGLIATELLA E PAPPARDELLE

Tutti possono imparare a tirar la sfoglia, ma quanti conoscono lo spessore esatto di una tagliatella da urlo? In questo laboratorio, insieme alle Sfoglino di Casa Spadoni, imparerete a conoscere e realizzerete i diversi formati di pasta lunga della tradizione: tagliolini, tagliatelle e pappardelle

12 €, info e prenotazioni: 366 5925251

Laboratorio

ore 18

I LABORATORI DI CASA SPADONI – BIRRE TEDESCHE ED OKTOBER FEST

L'Oktober Fest arriva anche ad Imola. Il Mastro Birraio del Birrificio di Molino Spadoni vi porterà, sorso dopo sorso, nella sua Germania per cogliere le sfumature di sapore e d'intensità delle Birre di ispirazione

tedesca, ma 100 % made in Italy, anzi Made in Molino Spadoni! Introduzione e assaggio di tre birre: Lager, Festbeer (Marzen) e “Tipo 2” (Dunkel Bock)

12 €, info e prenotazioni: 366 5925251

SUL PALCO

ore 20 – DJ SET Grigliatech

STREET FOOD E BEVERAGE

Da Fontanelice: Di tutto un po', Valle degli struzzi, Agriturismo La Taverna; da Faenza: Il Girasole, Casa Spadoni, da Sant'Agata sul Santerno: Bar Roma; da Forlì: Circolo Arci Garibaldi Asioli

sabato 21 ottobre

ISOLA DEL GUSTO

Laboratorio

ore 17

I LABORATORI DI CASA SPADONI – UN CAPPELLETTO DEL RE

I caplet sono un primo piatto più ricco e nobile, simbolo di benessere. Augurare “cappelletti in tavola per un anno” è uno degli auguri più sentiti che si possano ricevere. In questo laboratorio vi insegneremo come creare la vostra “scorta/tesoro” per un anno da Re!

16 €, info e prenotazioni: 366 5925251

Laboratorio

ore 18

COME TUTTO EBBE INIZIO: IBRIK, “IL CAFFÈ ALLA TURCA”

Organizzato da Torrefazione Caffè Gourmet

In collaborazione con Bar Otello, Bar Centrale e Antico Bar Fiat

SUL PALCO

ore 20 – DJ SET

STREET FOOD E BEVERAGE

Da Fontanelice: Di tutto un po', Valle degli struzzi, Agriturismo La Taverna; da Faenza: Il Girasole, Casa Spadoni, da Sant'Agata sul Santerno: Bar Roma; da Forlì: Circolo Arci Garibaldi Asioli

domenica 22 ottobre

ISOLA DEL GUSTO

Laboratorio

ore 10.30

I LABORATORI DI CASA SPADONI – PIADINA LAB

La piadina romagnola è una bontà unica che da piatto povero delle campagne romagnole è diventata un simbolo della cucina italiana nel mondo tutelato dall'IGP. Con le sfogline di Casa Spadoni addentratevi in questo viaggio alla scoperta della ricetta classica, realizzata con: farina, lievito, acqua, strutto, latte e sale. E lo spessore? Alta e soffice o sottile e croccante? Decidete voi quello che preferite!

12 €, info e prenotazioni: 366 5925251

SUL PALCO

ore 20 – Naif quartet, a cura di Bar Bologna

STREET FOOD E BEVERAGE

Da Fontanelice: Di tutto un po', Valle degli struzzi, Agriturismo La Taverna; da Faenza: Il Girasole, Casa Spadoni, da Sant'Agata sul Santerno: Bar Roma; da Forlì: Circolo Arci Garibaldi Asioli

Il mare a Imola (27-29 ottobre)

diPortoinPorto – I pesci dell'Alto Adriatico (A cura di Chef to Chef Emiliaromagnacuochi)

Mostra di menu – menu di ristoranti della Riviera Romagnola a cura di Menù Associati! e CheftoChef emiliaromagnacuochi

venerdì 27 ottobre

ISOLA DEL GUSTO

PESCE FRESCO E CONSERVATO... MA DEL NOSTRO MARE

Incontro con pescatori e produttori – Ecodesce Cesenatico, Consorzio cozza romagnola, Manifattura dei Marinati di Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica

Show cooking

ore 16

LA PRIMA COLAZIONE DEL PESCATORE: IL BRODETTO DELL'ALTO ADRIATICO

Lo Chef Omar Casali del Ristorante Maré di Cesenatico con uno storico pescatore

Incontro

ore 17

MOLLUSCHI E CROSTACEI: DALLE COZZE ALLE OSTRICHE, DAL GRANCHIO BLU ALLE VONGOLE

Incontro

ore 18

CUGINI AZZURRI: SARDE, SARDINE E SARAGHINE...

SUL PALCO

ore 20 – DJ SET

STREET FOOD E BEVERAGE

Venerdì, sabato, domenica

Produttori Ecodesce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica

Chef Massimiliano Mascia (San Domenico, Imola), Omar Casali (Maré Cucina Caffè Spiaggia Bottega, Cesenatico), Martina Mosco (Apelle, Ferrara), Dario Picchiotti (Antica Trattoria di Sacerno, Bologna), Michele Quitadamo (Vivanderia Note e Aromi, Imola), Mirko Maragno (Le 3 Marie, Imola)

Vignaioli Vigna Cunial, Villa Venti, Paltrinieri, Lodi Corazza, Noelia Ricci, Cantina della Volta

A cura di Cheftochef Emiliaromagnacuochi

Imola Drink

sabato 28 ottobre

ISOLA DEL GUSTO

Laboratorio

ore 16

LABORATORIO ANTISPRECO

Sai sfilettare il pesce e utilizzare... il resto?

A cura di Ecodesce di Cesenatico

Laboratorio

ore 17

I LABORATORI DI CASA SPADONI – SFOGLIA DI MARE: RAVIOLO CON BACCALA' E PATATE

Per gli amanti della cucina di mare, le sfogline propongono una variante più raffinata della classica pasta ripiena di carne o di formaggio: un delizioso raviolo ripieno di baccalà e patate

17 €, info e prenotazioni: 366 5925251

Talk

ore 18

ADRIATICO E TIRRENO: TRA I DUE MARI

Con Eleonora Cozzella (giornalista), Massimo Montanari (storico, Università di Bologna), Cristiano Tomei (chef del ristorante *L'imbuto*) e Franco Chiarini (Chef to chef)

SUL PALCO

ore 20 – DJ SET Nakomete

STREET FOOD E BEVERAGE

Venerdì, sabato, domenica

Produttori *EcoPesce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica*

Chef *Massimiliano Mascia (San Domenico, Imola), Omar Casali (Maré Cucina Caffè Spiaggia Bottega, Cesenatico), Martina Mosco (Apelle, Ferrara), Dario Picchiotti (Antica Trattoria di Sacerno, Bologna), Michele Quitadamo (Vivanderia Note e Aromi, Imola), Mirko Maragno (Le 3 Marie, Imola)*

Vignaioli *Vigna Cunial, Villa Venti, Paltrinieri, Lodi Corazza, Noelia Ricci, Cantina della Volta*

A cura di Cheftochef EmiliaromagnaCuochi

Imola Drink

domenica 29 ottobre

ISOLA DEL GUSTO

Alfredo Antonaros ci condurrà in un viaggio mediterraneo con pescatori, cuochi e narratori

Incontro

ore 10

CHIACCHIERATA GASTRONOMICA: PESCI E LILIACEE, ATAVICI ABBINAMENTI,

con Dario Picchiotti, chef ristorante Antica Trattoria di Sacerno

Laboratorio

ore 11

CONOSCERE IL PESCE “FIN DA PICCOLI”, IL BUONO FA BENE

A cura di Associazione Arte.Na, con Marco Brancaloni, medico nutraceutico

Incontro

ore 12

FACILE DA USARE, BUONO DA MANGIARE - “Pari dignità” tra i pesci dell’Alto Adriatico

Con Roberto Casali, EcoPesce, Cesenatico

Dalle 16 alle 19

STORIE DI GENTI E DI PESCI DELL’ADRIATICO

I 10 libri imperdibili per conoscere i nostri mari. Con Corrado Piccinetti, biologo marino (Fano), Roberto Petrucci, scrittore (Pesaro), Domenico Gnola, direttore Museo Marineria (Cesenatico), Simone D’Acunto, CESTHA (Ravenna), Piergiorgio Vasi, Servizio pesca Regione Emilia-Romagna, Franco Chiarini, Menù Associati

SUL PALCO

ore 20 – DJ SET Nakomete

STREET FOOD E BEVERAGE

Venerdì, sabato, domenica

Produttori *EcoPesce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica*

Chef *Massimiliano Mascia (San Domenico, Imola), Omar Casali (Maré Cucina Caffè Spiaggia Bottega, Cesenatico), Martina Mosco (Apelle, Ferrara), Dario Picchiotti (Antica Trattoria di Sacerno, Bologna), Michele Quitadamo (Vivanderia Note e Aromi, Imola), Mirko Maragno (Le 3 Marie, Imola)*

Vignaioli *Vigna Cunial, Villa Venti, Paltrinieri, Lodi Corazza, Noelia Ricci, Cantina della Volta*

A cura di Cheftochef EmiliaromagnaCuochi

Imola Drink

Contorno a chi? (3-5 novembre)

venerdì 3 novembre

ISOLA DEL GUSTO

Presentazione libro

ore 16

AMARO, UN GUSTO ITALIANO

Dai radicchi ai carciofi, dal caffè ai digestivi: l'amaro ha un ruolo privilegiato nel gusto degli italiani. Nessun'altra cucina europea ha una predilezione così marcata per quel sapore. Quel tratto distintivo ha origini lontane e affonda le radici nell'incontro fra cultura contadina e cultura alta.

Massimo Montanari presenta la sua ultima opera "Amaro. Un gusto italiano" (Laterza, 2023)

Presentazione libro

ore 17

IL CUOCO PUBBLICO, tratto dal *Dizionario delle Arti e de' Mestieri (Venezia, 1775)* di Marco Fassadoni

Concepito come voce per un dizionario delle arti e dei mestieri di fine Settecento, il ricettario compilato da Fassadoni combinando varie fonti francesi rappresenta una straordinaria testimonianza dell'evoluzione del gusto dagli eccessi della cucina barocca alla sobrietà di quella di fine Settecento. E attesta, al tempo stesso, l'affermazione della nuova figura del "cuoco pubblico" che, con la fine dell'Ancien Régime, lascia le cucine di corte per andare a servire l'emergente ceto borghese.

Un dialogo con Paolo Rambelli, professore di Tecniche editoriali alla Scuola di Lingue e Letterature, Traduzione e Interpretazione dell'Università di Bologna

Laboratorio

ore 18

BACCANALE DA BERE

Con Stella Palermo

SUL PALCO

ore 20 – Gipsy Caravane, a cura di bar Bologna

STREET FOOD E BEVERAGE

Ca' Monti (Fontanelice), Fondo Musa (Imola), Festa del friggione (Centro sociale Fabbrica)

Comitato DOC Colli di Imola e Imola Drink

sabato 4 novembre

Laboratorio

ore 16

IN CUCINA CON EUROVO

Showcooking e presentazione dell'utilizzo dei prodotti Eurovo nella preparazione di frittate a base di verdure

Laboratorio

ore 17

I LABORATORI DI CASA SPADONI – SFOGLIA&VERDURE: IL CAPPELLACCIO VERDE

Gli spinaci sono una fonte di fibre e aumentano il senso di pienezza. Ma se vengono utilizzati per una pasta fresca con un cremoso ripieno, non ci sarà sazietà che regga: un cappellaccio tirerà l'altro. Le sfogline vi insegneranno come ricreare il Cappellaccio Verde di Casa Spadoni ripieno di formaggio Nuvola. Non potrete più farne a meno!

16 €, info e prenotazioni: 366 5925251

Talk

ore 18

OLTRE IL CONTORNO: TUTTE LE POTENZIALITÀ DEI VEGETALI

Con Eleonora Cozzella, Massimo Montanari, Marino Niola, Jessica Rosvall

SUL PALCO

ore 20 – DJ SET DUEMILA PARTYHITS

STREET FOOD E BEVERAGE

Fattoria Romagnola, Società Agricola Di tutto un po', Dalla Vecchia Andrea, Poderi delle Rocche, Azienda Agricola La Bordona. Bruciati dell'Associazione Marronai Alidosiani e Vin brulé di Gildo Cavulli
Comitato DOC Colli di Imola e Imola Drink

domenica 5 novembre – Giornata del ringraziamento imolese di Coldiretti Bologna

Durante tutta la giornata, Mercato di Campagna Amica con vendita e degustazione di prodotti del nostro territorio. Street food agricolo.

ore 9.30 Santa Messa presso la Chiesa del Suffragio celebrata da S.E. Mons. Giovanni Mosciatti

ore 10.30 Benedizione delle macchine agricole di oggi e di ieri. Saluto delle Autorità. Aperitivo per tutti i presenti con degustazione di crostini al friggione di cipolla bianca di Medicina

dalle ore 15 “La storia delle verdure del nostro territorio” e “Laboratorio di cucina: la piadina romagnola incontra le verdure del mediterraneo” A cura della Fattoria didattica Romagnola

Ce-reali: i monarchi della tavola mediterranea (10-12 novembre)

venerdì 10 novembre

ISOLA DEL GUSTO

Incontro

ore 16

IL TOURING CLUB ITALIANO E IL MEDITERRANEO

Lo spunto è offerto dalla presentazione del volume **“Mediterraneo – storia/incontri/culture”**, un libro corale – sono 24 gli autori, tra consiglieri TCI, scrittori, giornalisti, fotografi e perfino un cardinale – come corali sono il passato e il presente del Mare Nostrum, culla di civiltà, crocevia di popoli e culture ma anche luogo di speranza per migliaia di migranti. Un mare che da sempre unisce e divide, che è stato raccontato nei suoi molteplici aspetti, dagli ambienti naturali alle religioni, dai volti alla cucina, attraverso storie, reportage fotografici, graphic novel, saggi. Perché un luogo su cui affacciano Napoli, Trieste, Ventotene, Alghero, Venezia, Riace, per citare alcune delle destinazioni e delle storie presenti nel libro, è sicuramente un luogo straordinario.

Massimo Montanari è consigliere TCI ed ha scritto un contributo dedicato alla cultura del cibo.

Laboratorio

ore 17

COME TUTTO EBBE INIZIO: IBRIK, “IL CAFFÈ ALLA TURCA”

Organizzato da Torrefazione Caffè Gourmet

In collaborazione con Bar Otello, Bar Centrale e Antico Bar Fiat

Laboratorio

ore 18

BACCANALE DA BERE

Con Stella Palermo

SUL PALCO

ore 20 – Solo Prese Bene Soundsystem DJ set

STREET FOOD E BEVERAGE

Con: Quattroquinti, Il Girasole

Molino Spadoni, Birrificio La Mata, Birrificio Casola Valsenio

sabato 11 novembre

ISOLA DEL GUSTO

Laboratorio

ore 17

BIRRA&FORMAGGI: SAI COME ABBINARLI?

Tutti siamo abituati a degustare il tagliere di salumi e formaggi con un bel calice di vino. Ma se vi dicessimo che è possibile abbinare anche le birre ai formaggi? Provate gli abbinamenti da Nicola Grande, Mastro Birratto del Birrificio del Molino Spadoni e Roberto Guermandi, eletto miglior formaggiaio d'Italia con la sua bottega "L'angolo della freschezza" di Bologna. In assaggio 4 formaggi Officine Gastronomiche Spadoni e 4 birre artigianali Birrificio del Molino Spadoni

16 €, info e prenotazioni: 366 5925251

Talk

ore 18

MILLE MODI DI DIRE CEREALI

Partecipano Eleonora Cozzella (giornalista), Massimo Montanari (Università di Bologna), Antonio Galatà (Nutrizionista), Cristina Bowermann

Attività

ore 19

PROSIT – a cura di Open UP

Ogni comune del Circondario Imolese possiede tratti enogastronomici unici che riflettono le proprie tradizioni, possibile sentirle tutte in un cocktail?

Presentazione dei cocktail frutto del percorso partecipativo circondariale Open Up!

SUL PALCO

ore 21 – In the FLOOD – serata carica di groove a cura di Flood Centro Giovani

STREET FOOD E BEVERAGE

Con: Quattroquinti, Il Girasole

Molino Spadoni, Birrificio La Mata, Birrificio Casola Valsenio

domenica 12 novembre

ISOLA DEL GUSTO

Show cooking

ore 10

IL CAFFÈ NELLA TRADIZIONE ITALIANA

Organizzato da Torrefazione Caffè Gourmet

In collaborazione con Bar Otello, Bar Centrale e Antico Bar Fiat

Incontro

ore 11

CECI: DA SOCIALE A SOCIAL

I ceci sono un alimento nutrizionalmente importante nella dieta e costituiscono un alimento tipico delle realtà rurali del bacino del Mediterraneo. Al giorno d'oggi, cresce l'interesse nei confronti di questo legume grazie all'alimentazione vegetale, che vede i ceci (in farina e derivati) come sostituto onnipresente delle proteine vegetali.

Ne parlerà la Dott.ssa Cristina Conti

Show cooking

ore 16

UNA PIZZA E UNA PIADA PER TUTTI: RICETTE SENZA GLUTINE

Lo Chef Alex Colli dell'Agriturismo La Taverna di Fontanelice dimostrerà come si prepara la base per pizza e la piada romagnola senza glutine. L'iniziativa, organizzata in collaborazione con Glucasia e FE.D.E.R., vuole aiutare una realtà locale colpita duramente dalle frane e alluvioni dello scorso maggio. L'Agriturismo "La Taverna" è un agriturismo certificato per somministrare cibi per persone con celiachia. L'obiettivo è quello di contribuire a promuovere la cultura gastronomica sui preparati senza glutine e allo stesso tempo supportare concretamente una realtà locale inclusiva immersa nei nostri meravigliosi appennini

Show cooking

ore 17

LABORATORIO UNDER 35 DI PIZZA NAPOLETANA A CURA DI QUATTROQUINTI E MULTIVOLTI

Anche tu litighi con l'impasto e non riesci proprio a stenderlo? La tua salsa di pomodoro non sa di nulla? Cosa rende una pizza speciale?

Un'ora di tempo per imparare un po' di trucchi del mestiere e creare una pizza che sa di mediterraneo!

Iscrizione obbligatoria al link <https://forms.gle/N6BihkxvufwNVTsG7> o in Bio nella pagina Instagram di Ca' Vaina

Talk

ore 18

IL POSTO GIUSTO.

LAVORO, PASSIONE E GIUSTIZIA, UN VIAGGIO DALLA PIZZA DELL'IMOLESE QUATTROQUINTI AI SAPORI DEL MEDITERRANEO NELLA PALERMO DI MOLTIVOLTI

La cucina di Moltivolti è il luogo dove l'inclusione sociale incontra la gastronomia mediterranea contemporanea. Il ristorante è al centro di un progetto sociale in cui i piatti sono il simbolo di integrazione culturale ed economica. Piatti buoni da gustare ma anche da pensare, simbolo dell'incontro tra due culture diverse, legate a doppio filo da una comune idea di cucina mediterranea internazionale.

Quattroquinti pizzeria. Da un'idea di due giovani ragazzi nasce una pizzeria che mette al centro ricerca e qualità. Una lunga lievitazione, ingredienti forniti da un selezionato gruppo di piccoli e medi produttori di eccellenza e lavorati con cura, per una pizza, frutto di una filiera fatta di attenzione e passione per il proprio lavoro

SUL PALCO

ore 20 – Lord Mucca DJ – Tribal Jazz/Funk/Afro production by Blake Franchetto

STREET FOOD E BEVERAGE

Con: Quattroquinti, Il Girasole

Molino Spadoni, Birrificio La Mata, Birrificio Casola Valsenio

Altri eventi giorno per giorno

SABATO 21 OTTOBRE

Visita guidata

ore 14.30

Azienda agricola CACI, via Carpe 8

DAL'ALBERO ALLA TAVOLA

L'OpenDay CACI è l'occasione perfetta per scoprire come la nostra noce arriva sulla vostra tavola! Un percorso che parte dalla pianta e attraverso varie fasi e lavorazioni giunge al negozio e poi nelle vostre case! Vi aspettiamo numerosi per scoprire insieme questo "viaggio", e a seguire una piccola degustazione dei nostri vini e un ricco buffet!

Rievocazione

ore 14.30

Galleria del centro cittadino

MEDITERRANEO, UN MARE DI SPEZIE

L'Associazione "I difensori della rocca" propone due piccoli percorsi didattici sull'utilizzo delle spezie nel medioevo. Si potranno quindi scoprire non solo gli utilizzi, ma anche l'incredibile storia che si cela dietro alle spezie che ancora oggi utilizziamo. Per rendere più immersiva l'esperienza, lo spazio sarà arredato con riproduzioni di suppellettili e ceramiche medievali.

Percorso aperto a tutti.

Incontro

ore 17.30

Autodromo Enzo e Dino Ferrari

INAUGURAZIONE

Il Sindaco di Imola, Marco Panieri inaugura il Bacchanale 2023 alla presenza di Andrea Corsini, Assessore regionale a mobilità, trasporti, infrastrutture, turismo e commercio. Saranno presenti gli Assessori Giacomo Gambi, Assessore alla Cultura, Politiche giovanili e legalità, Pierangelo Raffini, Assessore ai Lavori pubblici Centro storico e Attività Produttive e Massimo Montanari, curatore della mostra

DOMENICA 22 OTTOBRE

Conferenza

ore 11

Salone di Palazzo Sersanti

CUCINE MEDITERRANEE

Massimo Montanari, tra i massimi esperti a livello mondiale di storia dell'alimentazione, introdurrà il tema del Bacchanale 2023 con una lezione nella splendida cornice di Palazzo Sersanti

Visita guidata

ore 14.30 – 16.30

Osservatorio Astronomico di Imola, via Comezzano 21

COMBINARE IL PRANZO CON LA CENA

Alleggeriamo il significato di un'espressione che indica la difficoltà di assicurare i due pasti principali, proponendo attività per passare all'osservatorio parte del tempo che separa il pranzo dalla cena. Il Sole, la cui energia, trasformata, è il primo anello di una catena che porta al cibo che ci nutre, è una stella quieta ma ciclicamente soggetta a variazioni interne che si manifestano in superficie con la comparsa di macchie ed eruzioni. È paradossale che la stella a noi più vicina sia inosservabile ad occhio nudo- credeteci senza provare - ma attraverso apposita strumentazione quei dettagli sono ben visibili. Provate questa esperienza in un qualunque momento tra le 14:30 e le 16:30, senza prenotazione

A cura dell'Associazione Astrofili Imolesi

(L'attività sarà annullata in caso di maltempo)

Laboratorio

ore 16.30

Rocca Sforzesca

IN VIAGGIO DALLA ROCCA AL MEDITERRANEO – Viaggi e scoperte

Come giovani cavalieri e viandanti in cerca di avventure percorreremo ogni angolo della Rocca e prepareremo tutto l'occorrente per partire alla scoperta del meraviglioso mondo del medioevo.

Età consigliata 7-11 anni, posti limitati con prenotazione obbligatoria tramite l'App "ioPrenoto" o telefonando al 0542 602609 dal lunedì al venerdì 9-13

costo: 4 euro

info: Imola Musei, 0542 602609, musei@comune.imola.bo.it, www.imolamusei.it

Animazione

ore 16.30/18.30

Piazze e vie del Centro storico

PANE VINO E ROCK'N ROLL

Visita guidata

ore 17

Osservatorio Astronomico di Imola, via Comezzano 21

DA MARE NOSTRUM A MARE TRANQUILLITATIS

La Luna, con le sue fasi, ha influenzato da sempre l'attività agricola e ancora oggi, per tradizione, a torto o a ragione, si consulta il lunario per seminare, tagliare, imbottigliare, abbattere. Ne proponiamo l'osservazione al primo quarto, preceduta da una presentazione multimediale. Nella presentazione che introdurrà all'osservazione telescopica della Luna, ricordiamo la figura di Rocco Petrone. Originario di un'umile famiglia partita dal Mare Nostrum per emigrare negli Stati Uniti, ha fortemente contribuito a portare il primo uomo sulla Luna, direttore di lancio della missione Apollo 11, destinazione Mare Tranquillitatis.

Prenotazione obbligatoria: baccanale2023@astrofiliimolesi.it
(L'attività sarà annullata in caso di maltempo)

Degustazione

ore 17

Frantoio Valsanterno, via di Nola 1/L

APERIEVO

Aperitivo a tema dedicato all'olio Extra Vergine di Oliva: alimento millenario, profondamente legato alla cultura mediterranea e alla sua cucina. Degustazione di piccoli finger food abbinati ai nostri Oli Extra Vergine di Oliva, accompagnati dall'eccellenza dei vini pluripremiati di Azienda Agricola Tre Monti.

€ 20 a persona, prenotazione obbligatoria entro mercoledì 18 ottobre: info@frantoiovalsanterno.it – 351 7471074

Spettacolo

ore 17.30

Auditorium Nuova scuola di musica Vassura-Baroncini

COSE DA LUPI

Lo spettacolo, portato in scena da Zanubrio Marionettes, ha come protagonista il lupo delle fiabe nelle sue più famose comparse. Evocando semplici azioni quotidiane si narrano le storie con l'aiuto di oggetti di uso quotidiano sottratti dalla loro normale destinazione e usati in un contesto narrativo, creando immagini ironiche e divertenti. I luoghi di routine diventano sorprendenti scenari e le semplici azioni, come il fare colazione, portare via la spazzatura, mangiare, lavare o stirare si trasformano in immagini straordinarie che ci accompagnano nelle storie.

MARTEDÌ 24 OTTOBRE

Incontro

ore 19

Ristorante Molino Rosso

LA SALUTE NEL PIATTO E NEL BICCHIERE: VIVA LA DIETA MEDITERRANEA!

Gli specialisti del Montecatone Rehabilitation Institute illustreranno i contenuti scientifici più aggiornati rispetto ai benefici della dieta mediterranea; agli intervenuti sarà proposto un rinfresco. € 50

Info e prenotazioni: fondazione@fondazionemontecatone.org, 0542 632812 –

www.fondazionemontecatone.org

GIOVEDÌ 26 OTTOBRE

Laboratorio

ore 14.30

Salone di Casa Guglielmi

MEDITERRANEO IN CUCINA... DA SEDUTI

Nel laboratorio saranno proposte ricette mediterranee realizzabili cucinando da seduti. I docenti saranno persone che si muovono in carrozzina, il laboratorio è aperto a tutti gli interessati tra cui anche persone ricoverate a Montecatone

Prenotazione obbligatoria: dott.ssamtarantino@gmail.com, 0542 661911 - www.casaguglielmi.com

Incontro

ore 17.30

Palazzo Vespignani

LE PIANTE SPONTANEE: UN PATRIMONIO UNICO DEL NOSTRO TERRITORIO. ESPLORIAMOLE INSIEME!

Scopriamo insieme i segreti della tradizione popolare locale, l'arte di utilizzare le piante spontanee come ingredienti per gustose pietanze e non solo: antiche e innovative ricette per sapori unici e allo stesso tempo salutari. Faremo un piccolo viaggio tra le piante fuori città, condividendo cenni di teoria e di pratica, frutto della nostra ricerca... e qualche assaggio!

Manuela Mandrone, Veronica Panzieri e Ilaria Chiocchio (Università di Bologna), presenteranno i risultati di alcune delle loro ricerche nell'ambito dell'etnobotanica, una disciplina che si occupa di sistematizzare e recuperare le conoscenze tradizionali e locali sulle piante. Veronica Panzieri, sustainable chef di *Cooktofeelgood*, condividerà le sue ricerche in ambito culinario con le piante spontanee e proporrà alcuni assaggi da lei preparati.

Laboratorio

ore 18.30

Cucinet

SCUOLA DI CUCINA VEGAN

Cucineremo e poi mangeremo insieme un intero menu 100 % vegetale, dall'antipasto al dolce. € 40, corso più cena.

Prenotazione obbligatoria: cucinet.imola@gmail.com – 0542 381357

VENERDÌ 27 OTTOBRE

Incontro

ore 18.15

Salone di Palazzo Sersanti

VENERDÌ: PESCE

Ne parleranno il prof. Massimo Montanari e la Prof.ssa Alessandra Bordoni, docente di scienza dell'Alimentazione, nutrizione umana e biochimica presso i Corsi di Laurea di Tecnologie alimentari e di scienze e tecnologie alimentari

A cura dell'Accademia Italiana della Cucina

Cena

ore 19.30

Refettorio dei frati dell'Osservanza

COSA SI MANGIA?

Si propone una cena "spiegata" desunta da testi del tempo, rifacendosi ai modi, tempi e piatti che si preparavano nei conventi (ma anche nelle abitazioni del contado) a cavallo tra il '600 e il '700. La presenza di uno storico, una gastronomo e due animatori della serata, che indosseranno abiti del tempo, faranno calare i presenti in un tempo che non ritorna, con luci e ombre anche culinarie, ma certamente ricco di autenticità in quanto le pietanze erano confezionate sicuramente con una "filiera corta", spesso frutto dei prodotti dell'*Hortus conclusus* dei frati stessi. € 25 saranno devoluti al restauro dell'ex convento

A cura di RestaurOsservanza ONLUS e Associazione Periti Agrari Ex Allievi Scarabelli

Info e prenotazioni: restaurosservanza@gmail.com, 392 0989076

Cena

ore 19.30

Centro sociale La Tozzona

BACCANALE 2023 MEDITERRANEO... ALLA TOZZONA

Verranno serviti due antipasti, due primi, un secondo con contorni vari e un dolce. € 28

Prenotazione obbligatoria: tozzona@virgilio.it

SABATO 28 OTTOBRE

Esposizione

dalle ore 9

Portico Farmacia dell'Ospedale

I FRUTTI DEL MEDITERRANEO PER I DIRITTI DELLE DONNE

Si esporranno in apposite confezioni, prodotti provenienti dai paesi affacciati sul Mediterraneo con riflessioni sui diritti delle donne negli stessi paesi.

A cura di Associazione PerLeDonne, in collaborazione con Camminando insieme

Incontro

ore 10

Sala BCC, via Emilia 210

VITA QUOTIDIANA NEL CONVENTO DELLA CHIESA DEI SERVI A IMOLA A FINE SEICENTO FRA FEDE, ARTE E CIBO

L'Associazione Periti Agrari Ex Allievi Scarabelli in collaborazione con Cristina Sanguineti della Sezione di Imola dell'Archivio di Stato di Bologna e con lo studioso di pittura bolognese Mirko Bonora, propone un evento legato alla gestione del libro spese del Convento dei Servi di Imola. In particolare si tratterà del soggiorno (1697 – 1699) presso il convento del noto pittore bolognese, Domenico Maria Viani, sulla scorta del quale si è avuto modo di riscontrare come il trattamento alimentare potesse variare in presenza di ospiti del convento. Nell'occasione del Bacchanale verranno presentate alcune ricette della tradizione culinaria imolese dell'epoca.

Incontro

ore 10

Villa La Babina – Sala Polivalente

LA PASSITA DI ROMAGNA "TRA TERRA E MARE"

All'incontro parleranno il direttore della Cooperativa Pietro D'Angeli, il Responsabile del Salumificio Rudy Magnani, e Gabriele Gardini del Settore Ricerca & Sviluppo, per illustrare la storia e la manifattura della Salsiccia passita di Romagna. Seguirà una visita guidata al salumificio poi, a seguire, il pranzo "Colazione in Villa". Verrà poi proposta una visita guidata al parco. € 35

Prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it

Laboratorio

ore 10.30

Scuola dell'infanzia Carducci

MEDITERRANEO A MODO NOSTRO!

Lecture e laboratorio creativo per bambini 0-3 anni a cura delle insegnanti della scuola dell'infanzia Carducci

Iscrizioni: alice.rugiero2@ic2imola.istruzioneer.it

dal 28 ottobre

ore 15.30 – 18.30

c/o Sezione di Imola dell'Archivio di Stato di Bologna, via Verdi 6

TRECENTO ANNI FA ALLA TAVOLA DEI FRATI

Presso la Sezione di Imola dell'Archivio di Stato verrà esposta una selezione del prezioso patrimonio documentario appartenente al Fondo archivistico delle Corporazioni religiose soppresse, serie Convento dei Padri Servizi di Imola

A cura dell'Associazione Ex Allievi Scarabelli in collaborazione con Cristina Sanguineti della Sezione di Imola dell'Archivio di Stato di Bologna e con lo studioso di pittura bolognese, Mirko Bonora

(La mostra continuerà ad essere visitabile nei successivi giorni di apertura dell'Archivio, sino a termine della rassegna, previa prenotazione all'indirizzo e-mail as-bo.imola@cultura.gov.it)

Laboratorio

ore 16.30

Centro sociale Sasso Morelli

L'HUMMUS IM...PERFETTO

Idee e suggerimenti per un menu quotidiano no sprechi ed economico seguendo le indicazioni della dieta mediterranea adeguato a tutta la famiglia. Durante la preparazione ci saranno indicazioni nutrizionali e verranno esposti alcuni concetti base della sana alimentazione per adulti e bambini. € 30 a persona, bambini (da 8 anni in su) € 10

Prenotazione obbligatoria: info@cristinaconti.com – 351 5306069

Cena

ore 20

Ristorico, via Emilia 69

LA DISFIDA TRA GARGANELLO E TAGLIATELLA

Il garganello di Imola incontra un'altra pasta della tradizione, la tagliatella e la sfida avviene sulla distanza dei tre condimenti diversi, ispirati dal tema di Bacchanale. I commensali saranno i giurati che alla fine decreteranno la vittoria.

A cura della compagnia del Garganello, in collaborazione con Club di territorio del Touring Club Italiano

Prenotazione obbligatoria: 335 5856303

€ 28 a persona.

DOMENICA 29 OTTOBRE

Mostra mercato

ore 9-19

Galleria del centro cittadino e piazza Gramsci

IL MERCATO DELLE ERBE

In collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

Visita guidata e escursione

dalle ore 9.30 alle ore 12.30

Ritrovo al Museo Geologico Palazzo Baronale, piazza Andrea Costa, 9 (Tossignano)

IL GESSO: QUANDO IL MEDITERRANEO È EVAPORATO

Visita guidata al nuovo Museo Geologico di Tossignano e passeggiata sul gesso. A cura del CEAS Imolese – Polo didattico Bosco della Frattona

Prenotazione obbligatoria: ceas@nuovocircondarioimolese.it – 0542 602183

Degustazione

ore 16-19

In Enoteca

LA FABBRICA DEL TONNO COLIMENA E I VINI SICILIANI DI DONNAFUGATA

Degustazione gratuita a cura di In Enoteca

Animazione

ore 16.30/18.30

Piazze e vie del Centro storico

CASSERUOLA DRUM

Spettacolo

ore 17.30

Auditorium Nuova scuola di musica Vassura-Baroncini

STORIE DA MANGIARE

Due cuoche strampalate, stanche di cucinare sempre gli stessi piatti, decidono un giorno di iniziare a giocare con i cibi... Sul tavolo da cucina prendono vita buffi personaggi e storie insolite...

Di e con Carla Taglietti e Valentina Turrini, Le Strologhe

LUNEDÌ 30 OTTOBRE

Premiazione

Ore 18

Centro Giovanile Cà Vaina

PREMIAZIONE GARGANELLO D'ORO

Il Sindaco della Città di Imola, Marco Panieri, consegnerà a Pier Paolo Spinazzé, in arte Cibo, il "Garganello d'oro" per la promozione della cultura del cibo

Degustazione

ore 21

Salone di Casa Guglielmi

MEDITERRANEO CASA COMUNE

Condivisione di piatti regionali tipicamente mediterranei a cura degli ospiti della Casa di accoglienza

Prenotazione obbligatoria: dott.ssamtarantino@gmail.com, 0542 661911 - www.casaguglielmi.com

MARTEDÌ 31 OTTOBRE

*Incontro con cena – **manca foto, evento inserito***

ore 20

Fattoria Romagnola

POLLO ROMAGNOLO, UNA RAZZA MEDITERRANEA

La condotta Slow Food di Imola, in collaborazione con l'Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole organizza un incontro con cena ove la Razza Pollo Romagnolo sarà protagonista. Cena a base di carni e uova di questa razza mediterranea dalle uova del guscio bianco

Cena con bevande comprese € 35 (€ 32 per i soci Slow Food)

Info e prenotazioni: fattoriaromagnola@gmail.com – 334 1934492

SABATO 4 NOVEMBRE

Visita guidata e degustazione

ore 10

Frantoio Valsanterno

PORTE APERTE IN FRANTOIO

Per il secondo anno Frantoio Valsanterno apre le porte per un viaggio alla scoperta di un tesoro del Mediterraneo: l'olio Extra Vergine di Oliva. Il nostro personale vi accompagnerà in una passeggiata tra gli ulivi, seguita da visita all'impianto produttivo e degustazione dell'olio nuovo nel momento più magico dell'anno: la campagna olearia.

Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria entro giovedì 2 novembre:

info@frantoiovalsanterno.it – 351 741074

(secondo turno ore 15)

Incontro

16

Palazzo Sersanti

VIAGGIO IDEALE DI UNO SPEZIALE NEL MEDITERRANEO. LE CARTE RACCONTANO

Attraverso il libro delle spese di una spezieria imolese del '300 e attraverso il corredo della farmacia dell'Ospedale, si può tracciare l'incredibile interessante percorso delle sostanze provenienti da terre lontane attraverso il mare ritenute utili per la cura di varie patologie

A cura dell'Associazione culturale Giuseppe Scarabelli, con Liliana Vivoli

Laboratorio

ore 16.30

Trama di Terre, via Aldrovandi 31

LE TAVOLE DI PACE DELLE DONNE – IL CUSCUS CHE UNISCE IL MEDITERRANEO

Il cuscus si prepara da secoli su ogni costa del Mediterraneo, compresa quella italiana, in Sicilia. Nonché in diverse regioni dell'Africa più interna. Anche fra popoli oggi in lotta è e rimane un piatto condiviso. Una preparazione versatile e ricca di storie. Le donne di Trama di terre raccontano come prepararlo in diversi modi.

A cura di Laura Giorgi e Micaela Mazzoli con le donne di Trama di terre

Offerta libera, prenotazioni: 0542 28912 – info@tramaditerre.org

Presentazione

ore 16.30

Villa La Babina

VILLA GINASI A PONTE SANTO DI IMOLA

Prosegue il racconto del Dott. Giampaolo Nildi dell'Imola segreta rappresentata dalle ville con i loro parchi storici che punteggiano diffusamente il territorio, descrizione che si intreccia con la storia delle persone e delle famiglie che ne sono state proprietarie, famiglie nobili o borghesi che della città scriveranno la storia. Prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it

DOMENICA 5 NOVEMBRE

Mostra mercato

ore 9-19.30

Galleria del centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

Prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

Mostra mercato

ore 9-19

Piazza Matteotti

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA

Mostra mercato di Campagna Amica con prodotti agricoli del nostro territorio, street food agricolo, macchine agricole e attrezzature d'epoca. Ore 9.30 Santa Messa presso la Chiesa del Suffragio celebrata da S.E. Mons. Giovanni Mosciatti; ore 10.30 benedizione dei mezzi agricoli e saluto delle Autorità. A seguire, aperitivo per tutti i presenti con degustazione di crostini al friggione di cipolla bianca di Medicina

Conferenza

ore 11

Salone di Palazzo Sersanti

IL MEDITERRANEO DAL MITO ALLA TAVOLA

Elisabetta Moro incarna in pieno la figura del ricercatore-divulgatore moderno, in grado di passare con disinvoltura dall'insegnamento universitario a platee ricche di curiosità ma non di nozioni specialistiche. Questo eclettismo si è concretizzato da un lato con una carriera accademica ricchissima di incarichi di responsabilità, dall'altro con una lunga serie di collaborazioni con quotidiani, periodici e case editrici, oltre che con la partecipazione a numerosi festival culturali, che le hanno permesso di farsi apprezzare anche per la sua scrittura elegante e le sue doti di comunicatrice. Tra le sue opere hanno assunto grande rilievo quelle dedicate alla dieta mediterranea e alle tradizioni alimentari del bacino del mare nostrum. Proprio per questo motivo la sua presenza rappresenta un importante valore aggiunto per l'edizione 2023 del Bacchanale di Imola, a tema "mediterraneo". L'incontro del 5 novembre si preannuncia ricchissimo di contenuti e piacevole da seguire, per il taglio "pop" che lo contraddistinguerà.

Elisabetta Moro (Professore ordinario di Antropologia culturale all'Università di Napoli "Suor Orsola Benincasa")

Pranzo

ore 12.30

Centro sociale La Tozzona

BACCANALE 2023 MEDITERRANEO... ALLA TOZZONA

Verranno serviti due antipasti, due primi, un secondo con contorni vari e un dolce. € 28

Prenotazione obbligatoria: tozzona@virgilio.it

dalle ore 15

Piazza Caduti per la libertà

ABBRACCIAMO IL MEDITERRANEO

Esposizione e proposta di assaggio di prodotti italiani e bielorusi a tema (miele). A cura dell'Associazione "Insieme per un futuro migliore"

Laboratorio

ore 15-18

Macelleria del contadino, vicolo Inferno

I GIOCHI SENSORIALI

Saranno organizzati una serie di giochi che coinvolgeranno bambini e adulti legati al tema del Bacchanale 2023. Nell'occasione il negozio sarà aperto anche alla vendita con particolari occasioni di spesa valide esclusivamente per questa giornata. Alcuni dei giochi proposti saranno: "Indovina le spezie con gli occhi bendati", "Terra che vai...salame che trovi", "Metti la ricetta nel territorio giusto", ecc.

A cura di CLAI

Degustazione

ore 16-19

In Enoteca

LE OLIVE INCONTRANO I VINI MARCHIGIANI DI GAROFOLI

Degustazione gratuita a cura di In Enoteca

Laboratorio

ore 16.30

Rocca Sforzesca

MENTA SALVIA E ROSMARINO, PER UN VISETTO ASSAI CARINO!

Impasti e magie con Caterina e le sue erbe

Grazie al libro in cui sono nascosti i segreti di Caterina scopriamo ricette e ingredienti magici e utilizziamo tutte le erbe del mediterraneo per realizzare una pozione a prova di mago!

Età consigliata 3-6 anni, posti limitati con prenotazione obbligatoria tramite l'app "ioPrenoto" o telefonando al 0542 602609 dal lunedì al venerdì 9-13

Costo: 4 euro

Info: Imola Musei, 0542 602609, musei@comune.imola.bo.it, www.imolamusei.it

Spettacolo

ore 17.30

Auditorium Nuova scuola di musica Vassura-Baroncini

ALBUM DI VANIGLIA

C'era una volta una nonna pasticcera, il cui forno era sempre acceso, cucinava per tutti: piccoli, medi, grandi, belli e brutti. La nonna cucinava per vedere i sorrisi delle persone che assaggiavano le sue delizie, "Come sono belli i sorrisi del mondo!" diceva mentre impastava. La nonna cucinava e cantava, cantava e cucinava; finché un giorno inventò La Torta, buona a tal punto da far addolcire persino...

Di Francesca Zoccarato con Cristina Liporato e Francesca Zoccarato, Teatro Bandito

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

Laboratorio

ore 16.45

Ritrovo presso il CEAS Imolese, Complesso Sante Zennaro, via Pirandello 12

IL GESSO: QUANDO IL MEDITERRANEO È EVAPORATO

Laboratorio pratico per bambini alla scoperta del Gesso e della sua storia. A cura del CEAS Imolese – Polo didattico Bosco della Frattona. Età consigliata 8 – 11 anni

Prenotazione obbligatoria: 0542 602183 – ceas@nuovocircondarioimolese.it

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

Incontro

ore 20.30

Biblioteca Comunale di Imola

ALLORO E ULIVO: DALLA TAVOLA MEDITERRANEA ALLA FRONTE DI DEI E CESARI

Conferenza del Dott. Moreno Daini docente di storia dei giardini e paesaggistica, che ci farà scoprire quanto le piante mediterranee influenzano e modellano la cultura dei popoli del mediterraneo

A cura di Università Aperta

GIOVEDÌ 9 NOVEMBRE

Incontro

ore 17

Biblioteca comunale di Imola

ALIMENTI, NUTRIENTI E NUTRACEUTICI

Verranno illustrati gli alimenti cardine della Dieta Mediterranea, che la rendono sana e sostenibile.

A cura di Cecilia Prata (Università di Bologna, sede di Imola)

EVIDENZE EPIDEMIOLOGICHE SULLA SALUTE

Verranno presentati i principali risultati degli studi sull'effetto della dieta mediterranea e sulla salute

A cura di Eva Vanna Lorenza Negri (Università di Bologna, sede di Imola)

GRANO PER UN'ADEGUATA PRODUZIONE DI PASTA E PANE E LA NOSTRA SALUTE: QUALI OPPORTUNITÀ PER LA RICERCA?

La ricerca genomica e agronomica sul frumento coltivato nei paesi mediterranei offrono nuove opportunità per una adeguata sicurezza alimentare ed una migliore qualità della pasta e pane alla base della nostra dieta nel contesto della conclamata crisi ambientale in atto.

A cura del Prof. Roberto Tuberosa

Incontro

ore 18

Salannunziata

PIANTE DEL MEDITERRANEO

Fin dall'antichità, tutti gli eventi dovevano terminare con una gloria che spesso si traduceva in un banchetto o un lauto pranzo. Ogni località, territorio, ha le proprie erbe della tradizione, spontanee o coltivate, tipiche delle zone del mediterraneo. Non c'era e non c'è pranzo dove alcune di queste erbe o parti di pianta non venissero impiegate. Il profumo, il sapore allietano le nostre giornate, spesso traiamo benefici inconsiamente, molto più spesso le ignoriamo. Quali piante, dove trovarle, quali impieghi alimentari, salutistici saranno alcuni degli aspetti trattati nell'incontro.

Conferenza a cura dell'Associazione "Nel giardino, nella natura". Parteciperà Sauro Biffi, Direttore "Giardino delle erbe di Casola Valsenio"

Incontro con degustazione

ore 19.30

Sala stampa Autodromo Enzo e Dino Ferrari

DAL CUORE DI IMOLA. IL VALORE DI UN MARCHIO

Il Comune di Imola organizza un incontro rivolto agli operatori del settore, seguirà aperitivo e degustazione di prodotti a marchio

Incontro e degustazione

Ore 19

Sala degustazione Cantina Merlotta, Via Merlotta, 1 Imola

APERITIVO MEDITERRANEO CON IL CAMPIONE

In occasione della presentazione del libro "Non chiamatemi Bubu" (Mondadori) di Alberico "Chicco" Evani, Cantina Merlotta organizza un aperitivo "mediterraneo" con degustazione di vini di produzione propria. L'ex giocatore di Milan e Sampdoria, due volte campione d'Europa con i rossoneri e vice campione del mondo con la maglia della Nazionale ai Mondiali di Usa '94, dialoga con il giornalista Mattia Grandi per ripercorrere le tappe salienti della sua carriera. Una splendida storia sportiva e umana, di uno dei grandi protagonisti dello sport italiano, per rivivere le atmosfere romantiche del calcio degli anni ottanta e novanta.

Prenotazione obbligatoria: info@merlotta.com – 0542 41740 Costo aperitivo e degustazione 15 €

VENERDÌ 10 NOVEMBRE

Incontro

ore 17.30

Biblioteca Comunale di Imola

IL MIRTO IN CUCINA? CE LO RACCONTA LA BELLISSIMA VENERE

Il mirto, tipico della macchia mediterranea, è una pianta spontanea dal profumo talmente intenso che lascia facilmente intuirne la presenza. La sua affascinante Storia risale alla mitologia classica. Afrodite, nata dal mare, approda sulla spiaggia dell'isola greca di Citera ove è costretta a nascondersi dietro ad un grande mirto per sottrarsi agli sguardi dei satiri, facendo così della pianta il simbolo della bellezza e della femminilità. Il viaggio termina in cucina. Oltre ai prodotti tipici come la confettura, l'olio, l'aceto, il sale, ecc., dalla pianta si ottiene un pesto dal sapore penetrante e balsamico utilizzato fin dal Medioevo per insaporire, al posto del pepe, carni grasse, arrostiti, selvaggina e brasati.

Conversazione a cura di Maria Grazia Bellardi (Università di Bologna, sede di Imola)

CUSTODI DEL GUSTO: L'EREDITÀ DEGLI ERBARI STORICI NELLA DIETA MEDITERRANEA

L'uso di erbe aromatiche e spezie ha radici profonde nella cultura mediterranea, una tradizione culinaria secolare che si basa sull'uso di ingredienti freschi e naturali. Gli erbari storici svolgono un ruolo fondamentale nell'enfatizzare i sapori unici, autentici e genuini dei piatti mediterranei. Esplorare il connubio tra gli erbari storici e la dieta mediterranea evidenzierà il loro ruolo nella custodia del gusto e nell'eredità culinaria.

A cura di Marianna Olivadesse (Università di Bologna, sede di Imola)

Degustazione vini e prodotti agroalimentari

ore 18 – 23

Autodromo Enzo e Dino Ferrari

XXIX BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

selezione di cento etichette presentate dalle aziende produttrici della zonazione DOC Colli d'Imola e di Albana Buona da Matti: Romagna Albana DOCG prodotte su tutto il territorio romagnolo. In collaborazione con Associazione Voluptates, A.I.S. Romagna, Strada dei Vini e dei Sapori Colli di Imola, Consorzio Vini di Romagna – Comitato DOC Colli d'Imola, Istituto alberghiero B. Scappi di Castel San Pietro Terme

XIII OLIMOLA

All'interno del Banco d'Assaggio dei vini e dei prodotti dell'imolese. L'Olio extravergine d'Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Istituto alberghiero P. Artusi di Riolo Terme, Rete Olio Extravergine Felsineo, Frantoio Valsanterno, Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari (Università di Bologna), CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia

durante la giornata: degustazioni guidate di olio extra vergine d'oliva e corsi di abbinamento tra differenti tipologie di olio EVO e le pietanze

ingresso a pagamento € 15, ridotto (soci AIS, Voluptates e Slow Food, gruppi superiori a 30 persone) € 12; la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali - gastronomia a pagamento

(in programma anche sabato 11 e domenica 12)

Laboratorio

ore 20

Villa La Babina

SCUOLA DI CUCINA: "CARNI, SALUMI, NELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA"

I partecipanti verranno coinvolti nella preparazione e realizzazione di ricette abbinare al tema del Bacchanale. Chi aderisce potrà portare con sé le preparazioni eseguite. € 25

prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it

SABATO 11 NOVEMBRE

Visita guidata

ore 9.30

Centro storico di Imola

PASSEGGIATA ENOGASTRONOMICA

Passeggiata enogastronomica attraverso il centro storico di Imola con alcune soste per assaggiare le tipicità del territorio. Escursione a pagamento, anche in lingua inglese

Per informazioni e prenotazioni: Imola Faenza Tourism Company 0542 25413

www.imolafaenza.it/experience/servizi/food-experience/

Rievocazione

ore 10

Castel San Pietro Terme

L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA PER L'INTERA GIORNATA

Questa edizione sarà dedicata all'olio, il "liquor d'ulivo", utilizzato fin dall'antichità per uso cosmetico, alimentare, cerimoniale e tanto altro. Saranno proposte su questa tematica degustazioni, conferenze, banchi con prodotti cosmetici e antiche ricette.

A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco Castel San Pietro Terme APS

Laboratorio

ore 10.30

Scuola dell'infanzia Vespignani

MEDITERRANEO A MODO NOSTRO!

Lecture e laboratorio creativo per bambini 0-3 anni a cura delle insegnanti della scuola dell'infanzia Vespignani

Iscrizioni: mariagrazia.bronzato@ic2imola.istruzioneer.it

Laboratorio

ore 15

Villa La Babina

SCUOLA DI CUCINA: "CARNI, SALUMI, NELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA"

I partecipanti verranno coinvolti nella preparazione e realizzazione di ricette abbinare al tema del Bacchanale. Chi aderisce potrà portare con sé le preparazioni eseguite. € 25

prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it

Laboratorio

ore 16.30

Trama di Terre, via Aldrovandi 31

IL PANE DEL MEDITERRANEO

Da dove arrivano i cereali e come li utilizzano le culture del Mediterraneo per trasformarli in pani che all'apparenza si mostrano differenti, dalla nostra piadina al batbout marocchino, alla pita greca. Tutti i pani contengono un sapere comune e collettivo che è proprio del Mediterraneo e delle donne in particolare. Impastiamo e cuociamo diversi tipi di pane con le donne di Trama di terre.

A cura di Laura Giorgi e Micaela Mazzoli con le donne di Trama di terre

Offerta libera, prenotazioni: 0542 28912 – info@tramaditerre.org

Degustazione vini e prodotti agroalimentari

ore 18 – 23

Autodromo Enzo e Dino Ferrari

XXIX BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

selezione di cento etichette presentate dalle aziende produttrici della zonazione DOC Colli d'Imola e di Albana Buona da Matti: Romagna Albana DOCG prodotte su tutto il territorio romagnolo. In collaborazione con Associazione Voluptates, A.I.S. Romagna, Strada dei Vini e dei Sapori Colli di Imola, Consorzio Vini di Romagna – Comitato DOC Colli d'Imola, Istituto alberghiero B. Scappi di Castel San Pietro Terme

XIII OLIMOLA

All'interno del Banco d'Assaggio dei vini e dei prodotti dell'imolese. L'Olio extravergine d'Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Istituto alberghiero P. Artusi di Riolo Terme, Rete Olio Extravergine Felsineo, Frantoio Valsanterno, Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari (Università di Bologna), CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia durante la giornata: degustazioni guidate di olio extra vergine d'oliva e corsi di abbinamento tra differenti tipologie di olio EVO e le pietanze
ingresso a pagamento € 15, ridotto (soci AIS, Voluptates e Slow Food, gruppi superiori a 30 persone) € 12; la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali - gastronomia a pagamento
(in programma domenica 12)

Cena

ore 19.30

Centro sociale Sasso Morelli

DAL MEDITERRANEO ALLA ROMAGNA... UN MIX DI SAPORI E BUONUMORE

Cena dall'antipasto al dolce con prodotti tipici locali seguendo il gusto del mediterraneo. € 30

prenotazione obbligatoria: barquercia@libero.it – 0542 55010

Spettacolo

ore 21

Teatro dell'Osservanza

CAVALLI E CAVALIERI

Chi è più emigrato di Don Chisciotte che non trova pace né terra in patria. Vaga affiancato dal fedele Sancho Panza. Viene respinto dai regnanti e governanti (la principessa e il suo castello) e viene in attrito anche con i suoi simili a cui chiede cibo (le ostesse). Identifica in una semplice servetta la sua principessa, il suo ideale di libertà. Trova, infine, come straniero, accoglienza nella anonima popolazione che lo accetta come amico. E lo festeggia come ... "uno di noi". A cura di Officina Sant'Ermanno, in collaborazione con Il Piccolo di Imola

DOMENICA 12 NOVEMBRE

Mostra mercato

ore 9-19

Galleria del centro cittadino e piazza Gramsci

IL MERCATO DELLE ERBE

In collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

Pranzo

ore 12

Ristorante Hotel Molino Rosso

POLENTATA DI BENEFICENZA

La Polentata di solidarietà del Comitato di Imola CRI è una tradizione più che decennale finalizzata all'incontro tra soci e sostenitori.

Prenotazioni: imola@cri.it - 0542 34035

Degustazione

ore 16-19

In Enoteca

LE OLIVE INCONTRANO I VINI MARCHIGIANI DI GAROFOLI

Degustazione gratuita a cura di In Enoteca

Laboratorio

ore 20

Villa La Babina

SCUOLA DI CUCINA: “CARNI, SALUMI, NELLA TRADIZIONE MEDITERRANEA”

I partecipanti verranno coinvolti nella preparazione e realizzazione di ricette abbinare al tema del Baccanale. Chi aderisce potrà portare con sé le preparazioni eseguite. € 25
prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it

Degustazione vini e prodotti agroalimentari

ore 16 – 22

Autodromo Enzo e Dino Ferrari

XXIX BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

selezione di cento etichette presentate dalle aziende produttrici della zonazione DOC Colli d'Imola e di Albana Buona da Matti: Romagna Albana DOCG prodotte su tutto il territorio romagnolo. In collaborazione con Associazione Voluptates, A.I.S. Romagna, Strada dei Vini e dei Sapori Colli di Imola, Consorzio Vini di Romagna – Comitato DOC Colli d'Imola, Istituto alberghiero B. Scappi di Castel San Pietro Terme

XIII OLIMOLA

All'interno del Banco d'Assaggio dei vini e dei prodotti dell'imolese. L'Olio extravergine d'Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Istituto alberghiero P. Artusi di Riolo Terme, Rete Olio Extravergine Felsineo, Frantoio Valsanterno, Dipartimento di Scienze e tecnologie agroalimentari (Università di Bologna), CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia

durante la giornata: degustazioni guidate di olio extra vergine d'oliva e corsi di abbinamento tra differenti tipologie di olio EVO e le pietanze

ingresso a pagamento € 15, ridotto (soci AIS, Voluptates e Slow Food, gruppi superiori a 30 persone) € 12; la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali - gastronomia a pagamento

mostre da visitare a Imola

dal 21 ottobre al 12 novembre

Sala museo – Autodromo Enzo e Dino Ferrari

orari: venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 10-13 e 15-19

GUSTO!

La mostra, curata per il Museo M9 di Venezia Mestre da Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, racconta come la relazione tra gli italiani e il cibo sia profondamente mutata in questi ultimi decenni; al centro della riflessione, la parola “gusto”, che meglio rappresenta il rapporto tra individuo e società, quell'insieme inscindibile tra piacere individuale e condivisione collettiva, meccanismi nutrizionali e fenomeni culturali, capace di rappresentare la complessità dei temi legati al cibo.

dal 12 ottobre al 12 novembre

Biblioteca Casa Piani

orari di apertura

LE LINGUE DEL MEDITERRANEO

Casa Piani vuole promuovere il suo ricco e selezionato patrimonio di libri per bambini scritti nelle lingue originali dei Paesi del Mediterraneo insieme ai libri di divulgazione per ragazzi che raccontano i cibi e le culture degli stessi Paesi

dal 21 ottobre al 12 novembre

Biblioteca comunale di Imola

orari di apertura

MEDITERRANEO: STORIE, MITI, LEGGENDE

Breve percorso espositivo nel quale verranno esposti una scelta di libri antichi dai fondi storici della Bim, fra cui atlanti raffiguranti il Mediterraneo, e testi relativi ai principali miti relativi a questo mare come il viaggio di Ulisse ed Enea, ecc...

dal 28 ottobre al 18 febbraio

Palazzo Tozzoni, Museo San Domenico, Rocca Sforzesca

BERTOZZI&CASONI. TRANCHE DE VIE

Un evento espositivo che coinvolgerà tutti e tre i musei pubblici imolesi: Palazzo Tozzoni, Museo San Domenico e Rocca Sforzesca, per celebrare il duo artistico nella loro Imola. "Tranche de vie" a Palazzo Tozzoni è il cuore del progetto espositivo, nella casa museo le opere di Bertozzi&Casoni dialogano con gli ambienti e le suppellettili originali del palazzo, in un percorso di evocazione e riattualizzazione della vita quotidiana dei conti Tozzoni attraverso le spiazzanti trovate creative del duo artistico. "In nuce" è invece il titolo della sezione allestita nel quadriportico del Museo San Domenico, che contrariamente a quella di Palazzo Tozzoni è un percorso tutto improntato alla narrazione, una sessantina di pezzi mettono in luce le ricerche e le fasi espressive degli artisti a partire dai primi anni Ottanta fino all'incirca alla metà degli anni Novanta. Conclude il percorso espositivo "La morte di Eros", la scenografica installazione all'interno della Rocca che assume senza dubbio il valore di un punto culminante dal punto di vista visivo e emotivo
Per maggiori informazioni: Imola Musei – 0542 602609 – musei@comune.imola.bo.it – www.imolamusei.it

dal 22 ottobre al 12 novembre

MOSTRA DEI PIATTI DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Esposizione nelle vetrine e nelle bacheche della Banca di Imola in Via Emilia di fronte a piazza Matteotti
L'inaugurazione si svolgerà domenica 22 ottobre alle 10.15

dal 21 ottobre

c/o Cioccolateria Imola

orari di apertura dell'esercizio commerciale

MOSTRA D'ARTE - MEDITERRANEO

Esposizione opere dei soci dell'associazione, in tema col titolo della manifestazione. A cura del Circolo Culturale Amici dell'Arte

dal 21 ottobre al 12 novembre

c/o "Al Bricco Bio"

orari di apertura dell'esercizio commerciale

MI ILLUMINO DI MEDITERRANEO

"Mi illumino di Mediterraneo" è una mostra fotografica con suggestioni poetiche ed aromatiche, realizzata dagli utenti della Comunità Diurna per la Salute Mentale "Franca Ongaro Basaglia", in collaborazione con il Dipartimento di Salute Mentale e Dipendenze Patologiche di Imola. In linea con il tema del Bacchanale 2023, "mediterraneo", la mostra descrive vari ingredienti naturali e fondamentali della cucina mediterranea attraverso un percorso fotografico accompagnato da suggestioni poetiche ed aromatiche.