



Città di Imola



COMUNICATO STAMPA

L'Olio Extravergine di Oliva protagonista sabato 20 e domenica 21 novembre, nella Galleria del Centro cittadino, con mostra mercato, degustazioni e show cooking AL BACCANALE GRAN FINALE ALL'INSEGNA DI "OLIMOLA"

Il gran finale del Bacchanale al gusto di "Amaro" sarà all'insegna dell'Olio Extravergine di Oliva. Sabato 20 e domenica 21 novembre, infatti, nella Galleria del Centro cittadino, si svolgerà l'undicesima edizione di "Olimola", mostra mercato dell'Olio extravergine di oliva prodotto in Emilia-Romagna. Con un'anteprima già venerdì 18 novembre.

Dall'amarena all'amaro in bocca - Ma andiamo con ordine, perché venerdì 19 novembre l'Università di Bologna, sede di Imola, prosegue la propria partecipazione al Bacchanale attraverso due incontri che si svolgeranno nell'Aula Magna di Palazzo Vespignani. A partire dalle ore 18 (fino alle 19.15) si parlerà di: "Un'amarena tira l'altra – Arte, storia e virtù di una ciliegia aspra, ma pur sempre irresistibile": un frutto dal sapore asprigno, protagonista al tempo dell'antica Roma di granite, sorbetti e della prima "cassata", ma anche simbolo della Passione per i grandi Maestri del nostro Rinascimento. Ne parla Maria Grazia Bellardi, Docente del corso di laurea in Scienze e tecnologie per il verde e il paesaggio (Università di Bologna, sede di Imola) e, a seguire: "L'amaro in bocca", ovvero breve avventura tra social network, intelligenza artificiale e analisi dei sentimenti": a che punto siamo con la misura dei sentimenti tramite algoritmi di Intelligenza Artificiale? In questo talk parleremo dei recenti sviluppi di questi metodi, e le loro applicazioni in situazioni della vita di tutti i giorni, dalla telemedicina ai social network. Ne parla Daniel Remondini, Docente del Dottorato in Salute, sicurezza e sistemi del verde (Università di Bologna, sede di Imola).

Sempre venerdì, alle ore 18, nel ridotto del teatro "E. Stignani", nell'ambito di Olimola, si svolgerà il convegno "Amaro & olio evo: cosa rappresenta l'amaro nell'olio extravergine d'oliva", a cura del Frantoio Valsanterno. Moderato da Ermanno Rocca, presidente Rete Imprese Olio Extravergine Felsineo, l'incontro vedrà gli interventi di Tullia Gallina Toschi, professoressa Dipartimento Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari Facoltà di Agraria; Patrizio Armaroli, agronomo; Francesco Rancini, consulente tecnico impianti oleari; Marco Tonelli, giornalista enogastronomico. I relatori approfondiranno il tema dell'amaro nell'Olio Extravergine d'Oliva (Olio Evo) da vari punti di vista, a partire da quello agronomico ed estrattivo, passando per quello nutrizionale e gustativo, per terminare con spunti e riflessioni sulle modalità e le possibilità di valorizzazione del prodotto nella ristorazione. Ingresso gratuito. Posti limitati, prenotazione obbligatoria App ioPrenoto oppure attivita.culturali@comune.imola.bo.it

Sabato 20 e domenica 21 novembre Olimola - Sabato 20 e domenica 21 novembre (ore 9-19) nella Galleria del Centro cittadino, si svolgerà l'undicesima edizione di "Olimola", mostra mercato dell'Olio extravergine di oliva prodotto in Emilia-Romagna. Nella due giorni spazio a presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Rete Olio Extravergine Felsineo, Frantoio Valsanterno. Sia sabato che domenica il programma prevede alle ore 11.30 - 15.00 - 17.00 degustazione guidata di Olii Extra Vergine d'Oliva del territorio a cura di esperti assaggiatori componenti del Pannello del Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari – DISTAL/Università di Bologna. Alle ore

10.30 - 12.30 - 16.00 - 18.00 è in programma il corso di abbinamento tra differenti tipologie di olio EVO e le pietanze, a cura del Frantoio Valsanterno e dell'Istituto Alberghiero Pellegrino Artusi di Riolo Terme. A corredo dell'evento sarà presente dalle ore 10 alle 19 sia di sabato che di domenica uno show cooking, con degustazioni e lezioni tematiche di ricette che esaltano l'olio extra vergine d'oliva, a cura degli alunni dell'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme.

La giornata prosegue alle ore 17,30 nel ridotto del teatro "E. Stignani", dove Gino Ruozzi (Università di Bologna) condurrà l'incontro "Le mandorle amare e il destino degli amori": che affinità e incontri possono esserci tra l'amore e l'amaro? Che destino prospettano queste parole così vicine e forse anche respingenti? La letteratura può darcene un piccolo gustoso assaggio. Partecipa Massimo Montanari.

Infine, alle ore 18.30, al Centro sociale La Tozzona, si svolgerà l'incontro "Raccolto non più amaro: "pure in carcere lo sanno fare" e altri orizzonti di caffè buono e solidale". Il Consiglio di zona del circondario imolese di Coop Alleanza 3.0 e Libera Imola, in collaborazione con Centro sociale La Tozzona, Coop. Bacchilega e Cooperare con Libera Terra organizzano un incontro per raccontare i prodotti che portano con sé qualità e il sapore del riscatto sociale. Con la partecipazione di Imma Carpinello, presidente della cooperativa sociale Le Lazzarelle di Napoli, e un rappresentante di Solidal Coop. Prenotazioni tozzona@virgilio.it

I 'Palchi del Gusto', con in vendita anche le 'Bottiglie del Bacchanale' – La possibilità di degustare i prodotti tipici del territorio, all'insegna dell'"Amaro" prosegue per tutta la settimana, fino a domenica 21 novembre, giornata conclusiva del Bacchanale, anche nei "Palchi del Gusto", oltre che con i menu del 'Bacchanale' proposti in 42 ristoranti di Imola e dintorni e con i "fuorimenu", presentati da 12 pubblici esercizi, pizzerie e attività commerciali.

Al 'Palco del Gusto' di Piazza della Conciliazione (dell'Ulivo), l'amaro del vino sarà al centro dell'attenzione in "Amaro è ... il vino", grazie al Consorzio vini di Romagna - Comitato DOC Colli d'Imola, che proporrà una selezione di vini ove ritrovare le componenti amare del vino. Sono infatti amari la maggior parte degli acidi organici dell'uva, come il tartarico e il malico, ma lo sono anche i tannini. Fino a domenica, inoltre, sarà possibile acquistare le bottiglie con l'etichetta del Bacchanale, che diversi produttori del Comitato DOC Colli d'Imola hanno preparato appositamente per la manifestazione.

Costante e sempre più apprezzata è la presenza, in Piazza Caduti per la Libertà di CACI (Società Agricola Imola) che propone, di settimana in settimana, i propri prodotti derivati ottenuti dalle noci: noci sgusciate, nocino, cioccolato con noci, gherigli in scioppo e tanto altro ancora, senza dimenticare la loro rinnovata linea dei Vini del Rapace. In Piazza Mirri, la Pro Loco di Imola offre un percorso tra i prodotti dell'imolese che presentano diverse intensità di amaro e in Piazza Medaglie d'oro, il Consorzio dello Scalogno di Romagna IGP offre degustazioni e assaggi di questo prodotto così caratteristico del nostro territorio.

I "Palchi del Gusto" sono aperti nei seguenti orari: martedì e giovedì ore 9.30-12.30 (tutti tranne piazza Mirri) e venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 10-13 e 15-19.

Continua Amaro in Borsa – Amaro in Borsa, la sportina ideata in occasione del Bacchanale 2021, continuerà a essere regolarmente data in omaggio all'ufficio IAT, presentando la 'Palchi del Gusto Card', compilata in ogni sua parte, unitamente a uno scontrino di minimo € 10,00 di spesa effettuata nei negozi, bar o ristoranti del centro storico sarà possibile ritirare il proprio omaggio. Inoltre, è disponibile per l'acquisto al prezzo di € 5,00 all'Ufficio IAT, negli orari di apertura dell'ufficio.

www.bacchanaleimola.it

Imola 18 novembre 2021

CAPO UFFICIO STAMPA
(Dott. Vinicio Dall'Ara)