



Città di Imola



COMUNICATO STAMPA

All'Autodromo Internazionale 'Enzo e Dino Ferrari', da venerdì 12 a domenica 14 novembre, presenti 21 cantine con 131 etichette in degustazione
AL BACCANALE SCENDE IN PISTA IL BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

Il ricco programma comprende anche i menu del Bacchanale nei ristoranti, i 'fuorimenu' in bar e pubblici esercizi, incontri, laboratori per i bambini e il mercato agricolo in centro storico

Il terzo weekend del Bacchanale vede scendere in pista, è proprio il caso di dirlo, uno degli appuntamenti più attesi della manifestazione: il **Banco di Assaggio dei Vini e dei Prodotti Agroalimentari dell'Imolese**, che ha scelto una location davvero speciale per andare in scena: la sala polivalente e l'annesso terrazzo coperto con vista pit line e traguardo dell'autodromo internazionale "Enzo e Dino Ferrari" di Imola. **Venerdì 12 (ore 18-23), sabato 13 (ore 18-23) e domenica 14 (ore 17-22) novembre**, nella nuova location dell'Autodromo, rispetto al Museo di San Domenico utilizzato negli anni scorsi, vi sarà l'occasione per degustare il meglio delle specialità dei produttori locali, in spazi più ampi per muoversi in tutta sicurezza e la possibilità di consumare i prodotti del territorio seduti comodamente ai tavoli che verranno appositamente allestiti.

Gli organizzatori - Il Banco d'assaggio è organizzato dall'assessorato all'Agricoltura del Comune di Imola, in collaborazione con: Associazione Voluptates, A.I.S. Delegazione di Imola, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Consorzio Vini di Romagna – Comitato DOC Colli d'Imola, Istituto Alberghiero 'B. Scappi' di Castel San Pietro Terme.

Presenti 21 cantine con 131 etichette in degustazione - Le cantine presenti saranno 21, con in totale 131 vini in degustazione. Si tratta delle aziende: Cantina Branchini – Dozza; Assirelli "Cantina da Vittorio" – Dozza; Cà Bruciata – Imola; Cantina dei Colli Romagnoli – Imola; Cavim, Cantina Viticoltori Imolesi – Imola; Casa Vinicola Poletti – Imola; Fattoria Monticino Rosso – Imola ; Fondo Ca' Vecja – Imola; Franchini – Imola; Terre di Macerato – località Carseggio, Casalfiumanese; Istituto Tecnico Agrario 'Scarabelli' – Imola; Merlotta – Imola; Palazzona di Maggio – Ozzano dell'Emilia; Premiata Cantina Poderi delle Rocche – Imola; Le Siepi di San Giovanni – Fontanelice; Società agricola Fratta Minore; Tramosasso soc. Agr. Foschi – Borgo Tossignano; Tenuta Franzona – Imola; Tenute d'Italia – Imola; Tre Monti – Imola; Vini Giovannini – Imola. Abbinata ai vini c'è la gastronomia, a pagamento, fornita nel terrazzo coperto a fianco dello spazio degustazioni direttamente dai banchi dell'Istituto Alberghiero 'B. Scappi' di Castel San Pietro Terme e dalle aziende agricole Cà Monti di Fontanelice, Biologica Bordona di Casalfiumanese, Caboi Claudia e Figli di Fontanelice, La valle delle Albicocche di Casalfiumanese. L'ingresso al Banco d'assaggio, per la degustazione dei vini, è a pagamento, al costo di € 10, che prevede la consegna di calice e sacca porta calice e la possibilità di degustare 5 vini tra i 131 proposti.

Le degustazioni guidate - Inoltre, in ogni giornata del Banco d'Assaggio, vi sarà una degustazione guidata nella **Sala Ayrton Senna**. La degustazione guidata è gratuita e aggiuntiva alle 5 già comprese nel biglietto d'ingresso, si deve però prenotare alla biglietteria d'ingresso, in quanto i posti sono limitati. Il programma prevede venerdì 12 novembre “Bollicine ine... ine...”: degustazione di 8 vini spumantizzati del territorio; sabato 13 novembre “Cavim tra presente e futuro”: degustazione della produzione della storica cantina sociale; domenica 14 novembre “Super Iomla”: un percorso di degustazioni di vini dei diversi vitigni coltivati nel territorio.

L'accompagnamento musicale dal vivo - Nel terrazzo coperto le serate del Banco d'Assaggio verranno allietate da un accompagnamento di musica dal vivo. Si comincia venerdì 12 novembre con **I balconi**, complesso punk-folk in dialetto romagnolo; sabato 13 novembre toccherà a **Gli Afterglow** (Nicoletta Bassetti e Andrea De Marco) musica Irish & Folk. Jig e reel incalzanti si alternano a colonne sonore rivisitate per fluire poi in brani dell'ultimo album di Andrea De Marco “Mahalo”; domenica 14 novembre si esibirà il **Veronese - De Marco Duo**, Diego Veronese e Andrea De Marco insieme per un elegante progetto che unisce due percorsi musicali diversi tra loro per colori e sonorità. Due cantautori che si sono scelti come spalla per portare la propria onda.

Biglietteria e accessi - La biglietteria per il Banco d'Assaggio è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali. Si potrà accedere unicamente se in possesso di Green Pass. Si potrà parcheggiare l'auto in via Malsicura, cioè dietro la tribuna centrale e raggiungere la manifestazione attraverso il sottopassaggio alla pista, situato a metà della tribuna centrale oppure nell'area ex frantoio, in via Pirandello, e raggiungere l'autodromo lungo i percorsi pedonali.

I menu del Bacchanale – Anche in questo fine settimana, il Bacchanale prevede un ricco programma di opportunità, a cominciare dai menu a tema ‘Bacchanale’ proposti in 42 ristoranti di Imola e dintorni e i “fuorimenu” presentati da 12 pubblici esercizi, pizzerie e attività commerciali.

A questi si aggiungono incontri, laboratori per i bambini e il mercato agricolo in centro storico

Gli altri appuntamenti in programma - L'Università di Bologna, sede di Imola, inaugura la propria partecipazione al Bacchanale attraverso due incontri che si svolgeranno nell'Aula Magna di Palazzo Vespignani, **venerdì 12 novembre**. A partire dalle ore 18 (e fino alle 19.15) si parlerà di: “Ma se è amaro non ingrassa? Dalla percezione agli effetti metabolici”: quando pensiamo ad un cibo che fa ingrassare, solitamente pensiamo ad un dolce. Esiste quindi una relazione tra il sapore e la densità di calorie, che ci potrebbe far immaginare che quello che è amaro non ingrassa? Ma perché alcuni cibi sono amari, e come percepiamo i sapori? Proviamo a capire insieme... Ne parla Alessandra Bordoni, Docente del Dottorato in Salute, sicurezza e sistemi del verde. A seguire: “Liquori&insetti: affogare (con giudizio...) le amarezze nel dolce”: un contributo sorprendente, può arrivare dagli insetti, componenti fondamentali di alcuni liquori: dall'alchermes al mezcal. Offriremo una panoramica di queste bevande “insolite”, sempre, con l'avvertenza di farne uso con giudizio! Ne discutono Giovanni Burgio e Maria Luisa Dindo, Docenti del corso di laurea in Scienze e tecnologie per il verde e il paesaggio (Università di Bologna, sede di Imola). Sarà possibile seguire questi due eventi anche online (link sul sito del Bacchanale).

A cavallo fra il suo passato e il suo presente, Castel San Pietro Terme ha ideato, undici anni fa, l'evento "L'Antico Castello", una tre giorni per tingersi dei colori e dei sapori del passato con momenti culturali e turistici fra storia, enogastronomia, visite guidate ed intrattenimenti con mercato a tema, falconieri, armigeri, giochi del passato e antiche ricette. Torna l'evento, il 13 e 14 novembre, nell'ambito del progetto "Dante Primo Turista tra Emilia e Romagna", diretto dal professor Angelo Chiaretti, studioso di Dante insignito della medaglia del Presidente della Repubblica per meriti culturali.

Anche ad Imola, la rievocazione storica trova il proprio spazio all'interno della splendida cornice della Rocca sforzesca (in programma **sabato 13 novembre**). L'associazione I Difensori della Rocca, propone "Amaramente medievale": attraverso un percorso didattico, immaginato come un piccolo mercato animato, sarà possibile scoprire come venivano utilizzate, nella vita di tutti i giorni, le differenti erbe amare, dalla cucina ai medicinali. Sarà ugualmente presente un angolo per bambini con giochi a tema medievale. L'Associazione, che rievoca una compagnia mercenaria locale del periodo compreso tra il 1380 e il 1420, ha una grande esperienza nella rievocazione e scherma storica medievale e proprio quest'anno festeggia i 20 anni di attività.

Il ricco weekend di eventi si "colora" delle mille sfumature del caffè, grazie ad un evento proposto per la prima volta in occasione del Bacchanale. Presso il Teatro "E. Stignani" si svolgerà l'incontro, e degustazione, dal titolo: "Il caffè si beve amaro? Cosa c'è di amaro nel caffè?". Un vero e proprio percorso di degustazione sul caffè per imparare ad apprezzarne le molteplici sfumature in collaborazione con Matteo Dal Pozzo del Mamma Mia Caffè. Una degustazione che coinvolge tutti i sensi perché accompagnata da un percorso espositivo che, attraverso foto, video e performance teatrali conduce ad un viaggio sensoriale nell'universo della tazzina. Ad accompagnare questo viaggio saranno esperti del mondo del caffè, tra cui Gianni Tratzi. Con la partecipazione di Caffè Poli e TILT (Trasgressivo Imola Laboratorio Teatro). L'attività è proposta **sabato 13 novembre** e **domenica 14 novembre**, su tre turni pomeridiani.

Alle ore 16.30, nella Sala Mariele Ventre, a Palazzo Monsignani Sassatelli, si svolgerà l'incontro: "L'amaro di una nobile casa. Frutti, erbe ed essenze nel giardino di palazzo Sassatelli negli inventari del 1821": notizie tratte dal volume "Inventario di palazzo Sassatelli, poi Monsignani in Imola e stima dei beni del 1821" (Il Nuovo Diario Messaggero, 2019) edito a cura dell'Associazione per Imola Storico Artistica, che descrive con grande ricchezza di particolari tutte le stanze e gli ambienti del più grande palazzo cittadino e sarà presentato in questa occasione. Interventi di Carla Cacciari, Mario Giberti, Marco Violi, Giuliana Zanelli; introduce e modera Andrea Ferri.

Infine, per i più piccoli, **sabato 13 novembre** a Casa Piani viene proposto il laboratorio, intitolato "Amaro da mangiare, buono da giocare!", in cui i partecipanti proveranno a realizzare un personaggio di fantasia con i cibi che meno piacciono, come spinaci, insalata, carciofi... Con l'aiuto di colori, occhi, gambe, renderanno finalmente simpatici e appetibili i pranzi meno graditi! In collaborazione con Macchine Celibi.

La **domenica 14 novembre** si apre con il tradizionale Mercato agricolo in centro, in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna, presso Piazza Matteotti dalle 9 alle 19; sempre in Piazza Matteotti, il Mercato della terra slow-food in centro, cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori.

Domenica 14 novembre sarà anche l'ultima occasione per partecipare alle “**Passeggiate di gusto**”, una visita guidata che permette di scoprire le due mostre allestite in centro storico, sotto i portici di Piazza Matteotti e Piazza Gramsci.

Alle 17.30 si svolgerà, nella Biblioteca Comunale di Imola, l'incontro “**Amore amaro**”, con la partecipazione di Massimo Montanari e Gabriella Morini, Ricercatrice in Scienze del Gusto e del Cibo (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo). Il rapporto col gusto amaro è complesso: infatti andiamo da un'innata avversione da bambini, ad una sua accettazione che aumenta con la crescita (pensiamo a birra, caffè e tè), per poi considerarlo il gusto di quanto fa bene (amaro come una medicina). Sapere perché abbiamo sviluppato il senso del gusto e le funzioni dei recettori gustativi (presenti anche al di fuori della cavità orale) può aiutarci a comprendere questa transizione odio-amore.

www.baccanaleimola.it

Imola 11 novembre 2021

CAPO UFFICIO STAMPA