



Città di Imola

MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

Ufficio Stampa

COMUNICATO STAMPA

Fine settimana ricco di appuntamenti, per grandi e piccini – Da ricordare i menu a tema in 42 ristoranti e i “fuorimenu” in 12 pubblici esercizi, pizzerie e attività commerciali

BACCANALE: DAL VINO AL CIOCCOLATO, AI PRODOTTI AGRICOLI TUTTI IN GIRO A SCOPRIRE IL GUSTO “AMARO”

Insieme ai 4 “Palchi del Gusto” di piazza della Conciliazione (dell’Ulivo), piazza Caduti per la libertà, piazza Medaglie d’oro e piazza Mirri sabato e domenica il Baccanale offre ulteriori spunti in chiave di mostre mercati e di incontri e degustazioni. Senza dimenticare i menu a tema proposti in 42 ristoranti di Imola e dintorni e i “fuorimenu” presentati da 12 pubblici esercizi, pizzerie e attività commerciali.

Sabato 6 novembre, verrà riproposto nella Galleria del centro cittadino, dalle 9 alle 19,30, il mercato “Sapori e saperi di oggi e di ieri”, in occasione del quale la Pro Loco di Imola presenta i prodotti tipici dell’imolese (si replica domenica 7 novembre con le stesse modalità). Sempre sabato, dalle ore 10.30, nel Ridotto del Teatro “E. Stignani” si terrà il convegno “Turismo immersivo, le nuove vie del gusto... dell’amaro”. A proporlo è Confagricoltura Bologna allo scopo di presentare le nuove frontiere del turismo: enoturismo, oleoturismo, agristreetfood, agriturismo, piante officinali e cicloturismo. Interverranno dott. Marco Casali, vice direttore di Confagricoltura Bologna per parlare di enoturismo e nuove forme di accoglienza in agricoltura, la dott.ssa Marcella Pradella di IF (Imola Faenza Tourism Company), Chiara Del Vecchio di Palazzo di Varignana, imprenditrice di oleoturismo.

Dalle ore 14, nella Cantina Vinicoltori Imolesi, a Sasso Morelli, si svolgerà un incontro con degustazione a tema, dal titolo: “Tannico: il gusto amaro del vino”. Seguirà la visita guidata alla cantina, con la presentazione del nuovo progetto VIAE di promozione del territorio in nuovi mercati, degustazioni guidate, mercato agricolo, intrattenimento per grandi e piccini.

Alle 18.30, 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: “Raccolto non più amaro: il progetto libera terra tra alta qualità e riscatto sociale nelle terre confiscate alle mafie”. All’incontro partecipano Alfio Curcio, amministratore delegato della cooperativa sociale ‘Beppe Montana Libera Terra’ e Rita Ghedini, presidente di Cooperare con Libera Terra.

Domenica 7 novembre, in piazza Matteotti, dalle ore 9 alle ore 19, si svolgerà la Giornata del ringraziamento imolese della Coldiretti Bologna, che viene ricordata su tutto il territorio nazionale con cerimonie religiose, l’offerta dei prodotti della terra, incontri in piazza con esposizione di macchine agricole e attrezzature d’epoca, mostra mercato di Campagna Amica con prodotti agricoli del nostro territorio, Street food agricolo. Vi sarà la benedizione dei mezzi agricoli, seguito dal saluto delle autorità cittadine. Alle ore 15.30 si esibirà il Corpo Bandistico Folcloristico Dozzese.

Sul fronte delle mostre, alle ore 11 e alle ore 11.30 sono organizzate le “Passeggiate di gusto”, una gradita occasione per visitare, accompagnati da una guida, le due mostre allestite in centro storico: la mostra “Porzioni abbondanti”, che raccoglie alcuni dei lavori di Paolo Beghini, illustratore dell’edizione 2021 del Bacchanale, e “Amaro è...”, un mix di fotografia e illustrazioni che raccontano il tema dell’edizione 2021. Un vero e proprio promemoria visivo del tema, con immagini in formato 150x150 cm, e di come verrà sviluppato nell’ambito del programma della manifestazione; un promemoria che invita tutti i cittadini a consultare il programma del Bacchanale 2021, scegliendo tra gli oltre 100 eventi quello più vicino ai propri interessi a cui partecipare.

Spazio anche ai più piccoli con iniziative loro dedicate. Il Museo di San Domenico, ad esempio, a partire dalle ore 16 organizza un’attività rivolta ai più piccoli e propone un laboratorio ludico dal tema “Anfore in viaggio. Sapori romani da terre lontane”. I grandi cuochi dell’antica Roma usavano spezie e cibi saporiti che provenivano da tutte le terre dell’Impero. Anche a Imola arrivavano bevande e cibi sopraffini dentro le anfore, speciali vasi da trasporto. L’attività proposta permetterà di scoprire come erano fatti questi contenitori e sarà possibile assaggiarne il contenuto. I partecipanti verranno guidati nella realizzazione di un’anfora di argilla da portare a casa.

Infine, a partire dalle ore 17.30, nel Ridotto del Teatro “E. Stignani” l’Associazione Periti Agrari ex Allievi Istituto Agrario G. Scarabelli Imola organizza l’incontro dal titolo: “Cacao: il dolce nato amaro”. Napoleone Neri, scrittore, esperto di cultura del cioccolato, autore del libro “Come il cioccolato sui maccheroni” (Mondadori Electa, 2006) racconta la storia del cacao da Cristoforo Colombo a Michele Ferrero, due italiani che hanno delimitato e influenzato con la loro opera 5 secoli di storia del cacao e del cioccolato. A seguire degustazione guidata di 5 tipi di cioccolato fondente: Cioccolato fondente Monorigine Fairtrade “Perù” cacao 73%; Cioccolato fondente Monorigine Fairtrade “Venezuela” 74% cacao; Cioccolato fondente Monorigine Fairtrade “Santo Domingo” 70% cacao; Cioccolato fondente monorigine Fairtrade “Jamaica” 72% cacao con ripieno di Gorgonzola; Cioccolato fondente monorigine Fairtrade “Ecuador” 73% cacao al peperoncino abbinato all’Aceto Balsamico Tradizionale. Ai partecipanti verranno offerte le linee guida per la degustazione del cioccolato e due ricette di piatti al cacao.

Per informazioni e prenotazioni è possibile consultare il sito www.bacchanaleimola.it

Imola, 5 novembre 2021

CAPO UFFICIO STAMPA