



Città di Imola



GLI EVENTI DELLA SETTIMANA: 9-11 NOVEMBRE

*Il weekend di apertura del Bacchanale si è concluso con un grande successo degli eventi inaugurali, che hanno saputo catturare l'attenzione del pubblico e dare slancio alla nuova edizione. Numerosi i cittadini imolesi, i visitatori accorsi in città, le autorità e gli sponsor della manifestazione che hanno assistito, presso il Teatro "E. Stignani," all'inaugurazione della manifestazione. Inaugurazione che si è conclusa con la lezione del Prof. Montanari su "Amaro, un gusto italiano". A seguire, la **domenica 31 ottobre**, al centro della programmazione, le "Passeggiate di gusto", visite guidate in occasione delle quali gli iscritti hanno potuto partecipare alla visita commentata delle due mostre allestite in centro storico: "Porzioni abbondanti" in piazza Gramsci e "Amaro è..." in piazza Matteotti. Ad accompagnare i curiosi che si erano iscritti all'evento, Paolo Beghini, illustratore di quest'anno che ha potuto descrivere le proprie opere e rispondere alle curiosità del pubblico. Proseguendo in piazza Matteotti la mostra "Amaro è..." è stata occasione per presentare alcuni degli eventi in calendario. Nel pomeriggio, presso la sala del Ridotto del Teatro "E. Stignani," quasi al completo, la celebre scrittrice Simonetta Agnello Hornby ha presentato il suo nuovo libro "Punto pieno" e ha dialogato con il Prof. Montanari dei temi che da sempre legano la sua narrativa alla cucina, ai legami familiari, alle tradizioni.*

*Le piazze principali della città (piazza Mirri, piazza della Conciliazione, piazza Caduti per la libertà e piazza Medaglie d'oro) hanno assistito al debutto di una delle novità più importanti di quest'anno: i **Palchi del gusto**, vetrine temporanee di prodotti del territorio che mettono in risalto, di settimana in settimana, i prodotti caratteristici dallo spiccato gusto amaro.*

Prosegue l'avvicinamento dei prodotti illustri del territorio imolese presso il Palco del Gusto di Piazza della Conciliazione (dell'Ulivo). A partire da martedì 9 novembre, fino a domenica 14, l'amarezza dell'olio sarà al centro dell'attenzione grazie al Frantoio Valsanterno che presenterà la filiera olivicola del territorio, descrivendo il nuovo frantoio Valsanterno e offrendo degustazioni dell'olio nuovo appena molito. Il Palco del Gusto rimarrà aperto secondo i seguenti orari: martedì e giovedì ore 9.30-12.30, venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 10-13 e 15-19.

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 sciroppo e tanto altro ancora. Senza dimenticare la 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.

La settimana è inaugurata dall'incontro con degustazione "L'amaro nella cucina tradizionale romagnola", presentazione e assaggi a cura del Prof. Marco Pelliconi del Gruppo Cultura

dell'Associazione Primola. Previsto per **martedì 9 novembre** a partire dalle 20.30 presso il Centro culturale e ricreativo Primola.

Alle ore 17 di **mercoledì 10 novembre**, Università Aperta organizza il secondo incontro proposto in occasione del Bacchanale 2021 dal titolo "**Un amaro, grazie**". Storie e curiosità dei liquori italiani con Tito Menzani, docente di Storia Economica presso l'Università degli studi di Bologna. L'incontro si svolgerà presso la Biblioteca Comunale di Imola.

Mercoledì 10 novembre alle ore 21, nella sala della Fondazione Gottarelli, Via C. Sforza 13, si terrà la conferenza dedicata a Dante Alighieri a cura della Prof.ssa Fabrizia Fiumi dal titolo "**AmaroDante: tre parti di Inferno, otto di Purgatorio, quattro di Paradiso**".

Il tema del Bacchanale 2021 trova riscontro in versi famosissimi della Divina Commedia; come non ricordare "il mondo senza fine amaro" o la selva "amara che poco è più morte"? Con Fabrizia Fiumi andremo quindi a scoprire i passi dove Dante usa questo aggettivo così denso di significati, di contesto e figurati, che designa uno dei quattro sapori fondamentali ed è collegato a sensi di dolore o afflizione. Ma siamo sicuri che sia così? Difficile capire cosa rappresenti l'amaro. L'amaro inteso come gusto, certamente, ma per estensione anche l'esperienza mescolata a quel sapore, esperienza che passa dal rifiuto a una lenta assuefazione, a un contraddittorio gradimento, perfino a un possibile piacere. Sarà la scoperta del suo imprevisto "lato dolce", definitivo ingresso verso la consapevolezza che è la complessità ad abitare il mondo.

Non solo la gastronomia al centro dell'edizione 2021 del Bacchanale, **giovedì 11 novembre** (alle 17.30), in occasione dell'incontro "**La città agrà. Storia dell'amaro a Milano nel Novecento**", si parlerà di amaro in maniera diversa rispetto a quanto fatto finora. Un fiume di bitter corre da inizio Novecento tra le strade di Milano, città che difatti divenne "da bere" come da famoso slogan coniato per promuovere un liquore anni '80. Amaro è il gusto al calice di una città che nell'industria dell'aperitivo e del dopocena ha cullato per decenni fortune industriali, pubblicitarie, artistiche, grafiche, letterarie. Ispirata o consolata dal bicchiere, dalla passione per il bitter che continua ad appassionarla. Ne parla Simone Mosca, giornalista e autore. Dal 2007 per La Repubblica, La Repubblica Milano, Tuttomilano, Il Venerdì si occupa di arte, cinema, cultura, società, cronaca, colore. Ho firmato centinaia di articoli, la maggior parte dei quali dedicati alla città natale. Lo accompagna, nell'approfondimento di tutte queste tematiche, Massimo Montanari.

Alle 19.30 invece, l'inserito enogastronomico del Corriere Romagna "Cibo" propone una serata di degustazione presso il Ristorante Galleria numero 8. L'incontro "**Spiriti amari**" sarà una degustazione-intervista "in incognito" con Baldo Baldinini e i suoi bitter, gin, amari ed essenze in abbinamento con alcune proposte gastronomiche ideate da Galleria n.8. Baldo Baldinini, alchimista, profumiere e liquorista è una sorta di mito nel suo campo e crea i suoi profumi per il palato, nell'Olfattorio di Tenuta Saiano sui colli di Rimini dove ha catalogato migliaia di essenze da tutto il mondo. Gli odori e le varie sfumature dell'amaro possono essere un modo efficace per raccontare il mondo.

Sono gli ultimi giorni per scoprire, a Palazzo Tozzoni, la mostra "**Dalle stanze del palazzo al mondo. Vita quotidiana e vita pubblica attraverso le fotografie della famiglia Tozzoni**": esposizione temporanea di ingrandimenti di fotografie storiche che fanno parte della raccolta storica della famiglia Tozzoni, realizzate tra la metà dell'Ottocento e i primi decenni del secolo successivo. Documentano la vita della famiglia secondo un duplice registro visivo, privato e pubblico: due dimensioni che talvolta si intrecciano in modo sorprendente. Rispecchiano la

*familiarità della classe nobiliare di fine Ottocento con il mezzo fotografico. Intenso ed emozionante è anche il dialogo che le fotografie, ingrandite rispetto al loro formato reale, intrattengono con l'architettura del palazzo (fino al **14 novembre**).*

Per non perdere nessun evento e per conoscere le modalità di prenotazione, vi invitiamo a consultare il sito e l'opuscolo del Bacchanale.