



Città di Imola



COMUNICATO STAMPA

**Al via da sabato 30 ottobre fino a domenica 21 novembre la rassegna dedicata alla cultura del cibo – Oltre 100 gli eventi in programma
CON IL BACCANALE ALLA RISCOPERTA DEL GUSTO “AMARO”
Menu a tema in 42 ristoranti e Fuorimenu in 12 pubblici esercizi e attività commerciali – I ‘Palchi del gusto’ in 4 piazze**

Sabato 30 ottobre alle ore 18 al Teatro comunale “E. Stignani” sarà inaugurato il “Baccanale” 2021. In programma dal 30 ottobre al 21 novembre, questa edizione ha per tema “Amaro” e prevede oltre 100 eventi, in 23 giorni, pensati per soddisfare gli interessi di un pubblico eterogeneo, ampio e di tutte le età, con un cartellone che abbina cultura, enogastronomia e promozione del territorio.

All’inaugurazione interverranno il Sindaco di Imola, Marco Panieri, gli Assessori Giacomo Gambi (Cultura e Politiche giovanili) e Pierangelo Raffini (Centro Storico e Attività Produttive), con la partecipazione dello storico dell’alimentazione Massimo Montanari (Università di Bologna) che introdurrà il tema 2021 con un intervento dal titolo “*Amaro, un gusto italiano*”.

Il Baccanale è organizzato dal Comune di Imola con il patrocinio del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali e della Regione Emilia-Romagna. La manifestazione gode del sostegno di enti pubblici e privati: la Città metropolitana di Bologna Destinazione Turistica, la Fondazione Cassa di Risparmio di Imola, CACI Società Agricola, CLAI, Confcommercio Ascom Imola, Confesercenti Territorio Imolese, CNA Imola, Confartigianato Imprese, BCC Credito Cooperativo Ravennate Forlivese e Imolese.

“Amaro” è il tema del Baccanale 2021, con tutte le sfaccettature materiali e simboliche di un sapore a cui non si pensa quando sono in ballo gusto, piacere, gastronomia, e che invece soprattutto nella tradizione italiana gode di lunga storia e cospicua presenza, dalle verdure alla frutta secca, al caffè e al cacao, dalle erbe aromatiche alla birra, dallo speciale retrogusto amarognolo di liquirizia, anice e rabarbaro all’olio extra vergine d’oliva. “Un gusto italiano” come lo definisce **Massimo Montanari**, un sapore complesso e sfaccettato, da apprezzare con la stessa pazienza necessaria ad assemblare il puzzle che l’artista Paolo Beghini ha scelto per l’illustrazione che accompagna la manifestazione.

Da parte sua l’assessore alla Cultura, **Giacomo Gambi**, invita a “lasciarsi trasportare da questa edizione del Baccanale che ci farà conoscere meglio un sapore complesso che, non a caso, si apprezza soprattutto in età adulta; ma non dimentichiamo i più piccoli che troveranno anche quest’anno nel programma una sezione di eventi a loro dedicata”.

Oltre 100 eventi fra conferme novità - La rassegna prevede un ricco programma, che coglie a pieno le molteplici sfaccettature dell’amaro: oltre 100 eventi, conferenze, incontri, presentazioni di libri, mostre, tanti ospiti, scrittori, giornalisti, docenti e specialisti del settore enogastronomico, e altrettante opportunità di approfondire un tema che, per originalità e trasversalità, offre un approccio pluridisciplinare. E inoltre le degustazioni, per “sperimentare” l’amaro e i suoi volti: cacao, caffè, amari, birre e vini.

Il Bacchanale conferma il suo format e al contempo si rinnova. Ci sono gli eventi che costituiscono il suo nucleo centrale, a partire dagli speciali menu a tema proposti da 42 ristoranti di Imola e dintorni; il mercato agricolo nelle piazze, il Banco di assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell'imolese. Fra le novità 2021 ecco le iniziative "fuori" dagli spazi abituali del Bacchanale, per avvicinarlo ai cittadini e ai visitatori sempre numerosi: la prima sono le "mostre in centro", immagini su grandi teli appese sotto i portici del centro; la seconda sono i "palchi del gusto", proposta dedicata alle eccellenze del territorio a tema "amaro", con stand in piazza Caduti per la Libertà, piazza Mirri, piazza della Conciliazione (dell'Ulivo) e piazza Medaglie d'oro del centro storico. Per scoprire ed assaggiare i prodotti amari, grazie alla "Palchi del gusto" Card si potrà ottenere la speciale sportina "Amaroinborsa", ideata appositamente per il Bacchanale 2021. Terzo i "Fuorimenu", che comprendono proposte originali di colazioni, brunch, aperitivi e tante altre specialità realizzate appositamente da 12 pubblici esercizi della città in occasione della manifestazione.

Premio 'Garganello d'oro' - Un momento di particolare intensità sarà certamente la Premiazione del Garganello d'oro, in programma martedì 16 novembre alle ore 18 al Teatro comunale "E. Stignani". Il premio sarà conferito nel 2021 dal Sindaco di Imola, Marco Panieri alla Fondazione Banco Alimentare Emilia-Romagna, alla presenza dell'Assessore Turismo e Commercio Regione Emilia-Romagna, Andrea Corsini.

www.bacchanaleimola.it

Imola, 29 ottobre 2021

CAPO UFFICIO STAMPA
(Dott. Vinicio Dall'Ara)