



Città di Imola



COMUNICATO STAMPA

LA RISCOPERTA DEL GUSTO "AMARO" AL CENTRO DEL BACCANALE 2021

Imola e dintorni, 30 ottobre – 21 novembre 2021

Sabato 30 ottobre alle ore 18 presso il Teatro comunale "E. Stignani" sarà inaugurata, puntuale come ogni autunno, la rassegna "Baccanale", un evento annuale tra i più attesi nel panorama culturale della città e di tutto il circondario. La cerimonia si svolgerà alla presenza del Sindaco di Imola, **Marco Panieri**, degli Assessori **Giacomo Gambi** (Cultura, Politiche giovanili e Legalità) e **Pierangelo Raffini** (Lavori pubblici, 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**.

Il Baccanale 2021 torna con un nuovo programma tutto dedicato all'"amaro", che proseguirà fino alla fine di novembre, con oltre 100 eventi, organizzati anche quest'anno per soddisfare gli interessi di un pubblico eterogeneo, ampio e di tutte le età.

Un momento di particolare intensità sarà certamente la **Premiazione del Garganello d'oro**, in programma **martedì 16 novembre alle ore 18** presso il 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**.

"Siamo di nuovo insieme, in questa grande occasione di incontro che è il Baccanale, una manifestazione storica per Imola, che mette al centro la valorizzazione dei prodotti e del territorio, a cominciare dalle tante attività che aderiscono. Il Baccanale rappresenta una grande opportunità per far vivere con nuovo slancio i luoghi della città e di rilancio delle opportunità economiche e culturali – ha detto il sindaco **Marco Panieri**, nel corso della conferenza stampa di presentazione della rassegna -. Auspico che questa edizione, con i suoi oltre 100 eventi in 23 giorni, prosegua nel solco della storia tracciata dalla rassegna e chiuda un anno difficile, causa la pandemia, per aprirne uno nuovo nel quale vivere di più i prodotti e i luoghi del nostro territorio, favorendo il dialogo e l'incontro fra le persone".

"Imola, che è il trattino che unisce l'Emilia con la Romagna, mette al centro la voglia di uno sguardo più ampio, che attraverso la promozione delle peculiarità del suo territorio può ben figurare sul piano regionale e nazionale" ha aggiunto il sindaco Panieri, che ha poi ringraziato "i dipendenti comunali che hanno messo una voglia in più di rilanciare la manifestazione, le associazioni di categoria, le tante aziende e attività che aderiscono, a cominciare da ristoranti, pubblici esercizi e attività commerciali e gli sponsor. Un grazie particolare all'artista che ha disegnato l'immagine del Baccanale 2021, Paolo Beghini, che è un giovane imolese, già riconosciuto a livello internazionale".

Infine, il sindaco Panieri ha definito "un riconoscimento dovuto, specie dopo un anno particolare come quello che ci lasciamo alle spalle, il conferimento del premio 'Garganello d'Oro', per la promozione della cultura del cibo, alla Fondazione Banco Alimentare Emilia-Romagna".

L'ILLUSTRATORE: scelto per rappresentare il tema dell'edizione 2021 del Baccanale è l'imolese **Paolo Beghini**, che con la sua mostra "**Porzioni abbondanti. Il gusto nell'illustrazione concettuale di Paolo Beghini**" sarà protagonista in Piazza Gramsci per tutta la durata della manifestazione.

IL PROGRAMMA CULTURALE: gradito ritorno ad Imola sarà quello di **Simonetta Agnello Hornby**, scrittrice di fama internazionale che, in occasione della pubblicazione di "Punto pieno", nuovo romanzo della trilogia inaugurata da "Caffè amaro", dialogherà con Massimo Montanari dei temi a lei più cari (**in programma domenica 31 ottobre presso il Teatro comunale "E. Stignani" alle 17.30**). L'autrice inaugurerà, con la propria partecipazione, un ciclo di conferenze ed incontri che costituiscono uno dei nuclei centrali del Bacchanale, grazie ai quali sono offerte al pubblico numerose opportunità di approfondimento culturale del tema dell'anno. Tema che, per la sua originalità e trasversalità, consente un approccio pluridisciplinare al fine di cogliere a pieno le molteplici sfaccettature dell'amaro.

Numerosi gli eventi che sono proposti sia dall'Amministrazione comunale ma anche da enti ed associazioni imolesi, senza la preziosa partecipazione dei quali la manifestazione non sarebbe come è. **L'Accademia italiana della cucina** propone un incontro dal titolo "**Tortelli dolci, tortelli salati, tortelli amari**" che si svolgerà **venerdì 5 novembre** alle 18 con la presenza di Massimo Montanari e Luca Cesari, collaboratore de Il Sole 24 ore, critico gastronomico e autore di "Storia della pasta in dieci piatti: dai tortellini alla carbonara". **Simone Mosca**, giornalista de "la Repubblica", sarà protagonista di una conferenza dal titolo "**La città agra. Storia dell'amaro a Milano nel Novecento**", in programma **giovedì 11 novembre** alle ore 17.30 presso palazzo Tozzoni. L'Università di Bologna, sede di Imola, propone una serie di incontri con i docenti, tra i quali **venerdì 12 novembre**, a partire dalle ore 18 "**Ma se è amaro non ingrassa? Dalla percezione agli effetti metabolici**", con Alessandro Bordoni, docente del Dottorato in Salute, sicurezza e sistemi del verde, seguito da Giovanni Burgio e Maria Luisa Dindo, Docenti del corso di laurea in Scienze e tecnologie per il verde e il paesaggio che condurranno a quattro mani l'incontro "**Liquori&insetti: affogare (con giudizio...) le amarezze nel dolce**". **Domenica 14 novembre alle 17.30** (presso la Biblioteca Comunale), **Gabriella Morini**, Ricercatrice in Scienze del Gusto e del Cibo dell'Università di Pollenzo metterà al centro della sua conferenza, "**Amore amaro**", la chimica dell'amaro e il rapporto con questo gusto così complesso. Dalla chimica alla letteratura, il Professor **Gino Ruozi** (Università di Bologna) ci condurrà in un viaggio alla scoperta del rapporto tra l'amore e l'amaro nel corso dell'incontro dal titolo "**Le mandorle amare e il destino degli amori**", previsto per **sabato 20 novembre alle ore 17.30** presso il Teatro comunale "E. Stignani". Alle **ore 18.30 del 20 novembre** si parlerà di "**Raccolto non più amaro: "pure in carcere lo sanno fa", e altri orizzonti di caffè buono e solidale**", occasione per approfondire il ruolo di Libera Terra nei territori confiscati alle mafie (presso il centro sociale La Tozzona). A conclusione del ricco programma di incontri del Bacchanale 2021, **Gaia Cottino**, Professore a contratto presso l'Università degli studi di Milano Bicocca, affronterà, con un taglio antropologico, la stretta relazione che intercorre tra sistemi alimentari e sistemi sociali, titolo della conferenza "**L'amaro in bocca. Appunti antropologici dal mondo dei codici gustativi**"; in programma **sabato 27 novembre** alle ore 17.30 presso la Biblioteca comunale. Al fine di valorizzare i prodotti del territorio, due sono i convegni proposti: **sabato 6 novembre** Confagricoltura Bologna propone, alle 10.30, un incontro dal titolo "**Turismo immersivo, le nuove vie del gusto...dell'amaro**", che presenterà le nuove frontiere del turismo: enoturismo, oleoturismo, agristreetfood, agristoro, piante officinali e cicloturismo. A seguire, **venerdì 19 novembre**, nell'ambito di OLIMOLA, il Frantoio Valsanterno, ci condurrà alla scoperta delle sfumature amare dell'olio extravergine d'oliva (dalle 18).

LE NOVITÀ: ogni anno il Bacchanale mantiene il suo format originale ma si rinnova. La continuità con le edizioni precedenti è testimoniata dalla riproposizione di eventi che costituiscono da sempre il nucleo centrale della manifestazione (le mostre-mercato, il Banco di Assaggio, la collaborazione con ristoranti e pubblici esercizi); l'esigenza però di rinnovare un formato, certo di successo, ma sempre in cerca di nuovi spunti e sollecitazioni, si è concretizzata quest'anno nel portare la rassegna anche "fuori" dagli spazi che lo hanno da sempre ospitato. Tale desiderio di avvicinare il Bacchanale ai cittadini, di permettere loro di fruirne in maniera diversa, si manifesta in due assolute novità di questa edizione 2021: le **Mostre in centro** e i **Palchi del gusto**, saranno infatti anche e più che negli anni scorsi le piazze di Imola a diventare palcoscenico del Bacchanale. Le **Mostre in centro** sono due: piazza Gramsci ospiterà infatti "**Porzioni abbondanti. Il gusto nell'illustrazione concettuale di Paolo Beghini**", mostra che raccoglie alcuni dei lavori di Paolo Beghini, giovane illustratore imolese, autore dell'illustrazione del Bacchanale 2021. Piazza Matteotti invece accoglierà la mostra "**Amaro è...**" un percorso per immagini che, attraverso alcuni esempi visivi di ciò che è amaro,

racconta il tema del Bacchanale 2021. Sarà possibile partecipare ad una visita guidata alle mostre nelle prime tre domeniche della manifestazione (**31 ottobre, 7 e 14 novembre**).

D'altro canto, i **PALCHI DEL GUSTO** (presenti nelle quattro piazze principali del centro città), costituiranno delle vere e proprie vetrine temporanee dei prodotti "amari" delle imprese del territorio: **Piazza Caduti per la libertà** ospiterà i prodotti di CACI Società Agricola, main sponsor della manifestazione; **Piazza della Conciliazione (dell'Ulivo)** accoglierà, per ogni weekend della manifestazione, un ospite diverso: i birrifici del territorio imolese (Birrifificio Non Retorico, Birrifificio Hopinion e Birrifificio Claterna), il Frantoio Valsanterno che introdurrà la filiera olivicola del territorio e infine il Consorzio vini di Romagna, che proporrà una selezione di vini; protagonista in **Piazza Medaglie d'oro** sarà lo scalogno di Romagna IGP, presentato dal Consorzio dello Scalogno di Romagna (che ospiterà ugualmente il Consorzio dell'aglio di Voghiera). Infine **Piazza Mirri** ospiterà l'associazione turistica Pro Loco Imola con un percorso tra i prodotti dell'imolese che presentano diverse intensità di amaro. 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.

I PRODOTTI DEL TERRITORIO ED I MERCATI: ogni anno il Bacchanale costituisce un momento privilegiato per promuovere la cultura enogastronomica del territorio imolese e del circondario attraverso la riproposizione delle mostre-mercato, occasione per i produttori locali di presentare i frutti del proprio lavoro.

Torna dopo l'interruzione forzata del 2020 un'eccellenza del territorio, il **Banco di assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell'imolese**, occasione per degustare le oltre cento etichette frutto del lavoro e della ricerca dei produttori locali (in programma **venerdì 12, sabato 13 e domenica 14 novembre**).

I fine settimana della manifestazione ospiteranno le mostre-mercato di prodotti del territorio: in piazza Matteotti il "**Mercato agricolo in centro**", nelle **domeniche 31 ottobre e 14 novembre**, e il "**Mercato della terra slow food in centro**" sarà ugualmente presente in questa seconda data. **Sabato 6 e domenica 7 novembre** verrà riproposto nella Galleria del centro cittadino dall'Associazione turistica Proloco "**Sapori e saperi di oggi e di ieri**". **Domenica 7 novembre** è in piazza Matteotti la "**Giornata del ringraziamento imolese della Coldiretti Bologna**", mentre il weekend conclusivo della manifestazione ospiterà, nella Galleria del Centro cittadino, "**Olimola**", mostra mercato dell'Olio extravergine di oliva prodotto in Emilia-Romagna.

L'AMARO IN BOCCA (DEGUSTAZIONI PER TUTTI I GUSTI): non solo incontri e conferenze in un Bacchanale che mette al centro il gusto amaro, ma tante degustazioni proposte da enti e associazioni che permetteranno di "sperimentare" in prima persona l'amaro e i suoi molteplici volti: cacao, caffè, amari, birre e vini saranno al centro di tali esperienze sensoriali. I dettagli e le modalità di partecipazione nel programma giorno per giorno.

I RISTORANTI E I PUBBLICI ESERCIZI: numerose le adesioni dei ristoratori e pubblici esercizi che hanno aderito entusiasti al tema di quest'anno. **42** tra ristoranti, osterie e agriturismi hanno scelto di cimentarsi con il tema "Amaro" proponendo le proprie ricette. Tra le novità di questa edizione 2021, 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. Modi diversi per sperimentare l'Amaro in tutte le sue sfaccettature.

Le attività proposte sono davvero per tutti i gusti. L'ampia offerta degli eventi previsti ad Imola e nel Nuovo Circondario Imolese è in linea con il percorso tematico in cui dialogano cultura e alimentazione, con la partecipazione di numerosi ospiti. Non soltanto quanto detto finora (incontri, degustazioni, mostre) ma anche tante altre opportunità di incontro e approfondimento nel territorio. Visite guidate, ricostruzioni storiche, laboratori e spettacoli, pensati per coinvolgere adulti e bambini.

Gli eventi sono organizzati nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di contenimento epidemiologico Covid-19 e in linea con le prescrizioni del Decreto Legge n. 105 del 23 luglio 2021, del Decreto Legge n. 127 del 21 settembre 2021 e del Decreto Legge n. 139 del 8 ottobre 2021.

I titolari delle attività provvederanno a verificare il possesso della certificazione verde Covid-19 (Green Pass).

PER MAGGIORI DETTAGLI: il programma completo e tutti i menu sono online sul sito www.baccanaleimola.it e grazie all'applicazione gratuita visitARe, sarà possibile consultare il programma e tutti i menu dei ristoranti direttamente sul proprio smartphone. Per essere sempre aggiornati sulle iniziative si possono visitare le pagine Facebook e Instagram: Baccanale Imola.

PER INFORMAZIONI: Servizio Attività culturali, tel. 0542 602300 - attivita.culturali@comune.imola.bo.it - iat@comune.imola.bo.it - www.comune.imola.bo.it – www.baccanaleimola.it – www.imolacentrostorico.it

PER PRENOTARE: per non perdere nessun evento, sarà possibile prenotare seguendo le modalità specificate nei singoli eventi in calendario, e indicate sul sito del Baccanale e sul libretto.

Per gli eventi in programma presso gli spazi comunali, sarà possibile utilizzare l'**App ioPrenoto** (scaricabile gratuitamente) nell'apposita sezione "Eventi".

Imola, 18 ottobre 2021