



BACCANALE

mediterraneo

in evidenza

MEDITERRANEO: IL TERRITORIO E L'AMBIENTE COME OPPORTUNITÀ DI SALUTE E BENESSERE

Verranno effettuate delle "consulenze/consigli" su alimentazione, dieta mediterranea ed importanza dell'utilizzo di alimenti di stagione. Nelle farmacie aderenti, sconti su alcuni dei prodotti. A cura di Farmacie S.F.E.R.A.

Dal 21 ottobre al 12 novembre

RICETTE DI GASTRONOMIA CIRCOLARE

Presso il Mercato ortofrutticolo di Imola (via Rivalta 10/12) distribuzione di cartoline con ricette di gastronomia circolare realizzate dal CEAS imolese

CLAI – MACELLERIE DEL CONTADINO

Per tutto il periodo del Bacchanale saranno attive, presso tutti i punti vendita, delle offerte legate a prodotti della tradizione mediterranea

Il mare a Imola (27-29 ottobre)

diPortoinPorto – I pesci dell'Alto Adriatico (A cura di Chef to Chef Emiliaromagnacuochi)

Mostra di menu – menu di ristoranti della Riviera Romagnola a cura di Menù Associati! e CheftoChef emiliaromagnacuochi

venerdì 27 ottobre

ISOLA DEL GUSTO

PESCE FRESCO E CONSERVATO... MA DEL NOSTRO MARE

Incontro con pescatori e produttori – Ecodesce Cesenatico, Consorzio cozza romagnola, Manifattura dei Marinati di Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica

Show cooking

ore 16

LA PRIMA COLAZIONE DEL PESCATORE: IL BRODETTO DELL'ALTO ADRIATICO

Lo Chef Omar Casali del Ristorante Maré di Cesenatico con uno storico pescatore

Incontro

ore 17

MOLLUSCHI E CROSTACEI: DALLE COZZE ALLE OSTRICHE, DAL GRANCHIO BLU ALLE VONGOLE

Incontro

ore 18

CUGINI AZZURRI: SARDE, SARDINE E SARAGHINE...

SUL PALCO

ore 20 – DJ SET

STREET FOOD E BEVERAGE

Venerdì, sabato, domenica

Produttori Ecomerce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica

Chef Massimiliano Mascia (San Domenico, Imola), Omar Casali (Maré Cucina Caffè Spiaggia Bottega, Cesenatico), Martina Mosco (Apelle, Ferrara), Dario Picchiotti (Antica Trattoria di Sacerno, Bologna), Michele Quitadamo (Vivanderia Note e Aromi, Imola), Mirko Maragno (Le 3 Marie, Imola)

Vignaioli Vigna Cunial, Villa Venti, Paltrinieri, Lodi Corazza, Noelia Ricci, Cantina della Volta

A cura di Cheftochef EmiliaromagnaCuochi

Imola Drink

sabato 28 ottobre

ISOLA DEL GUSTO

Laboratorio

ore 16

LABORATORIO ANTISPRECO

Sai sfilettare il pesce e utilizzare... il resto?

A cura di Ecomerce di Cesenatico

Laboratorio

ore 17

I LABORATORI DI CASA SPADONI – SFOGLIA DI MARE: RAVIOLO CON BACCALA' E PATATE

Per gli amanti della cucina di mare, le sfogline propongono una variante più raffinata della classica pasta ripiena di carne o di formaggio: un delizioso raviolo ripieno di baccalà e patate

17 €, info e prenotazioni: 366 5925251

Talk

ore 18

ADRIATICO E TIRRENO: TRA I DUE MARI

Con Eleonora Cozzella (giornalista), Massimo Montanari (storico, Università di Bologna), Cristiano Tomei (chef del ristorante *L'imbutto*) e Franco Chiarini (Chef to chef)

SUL PALCO

ore 20 – DJ SET Nakomete

STREET FOOD E BEVERAGE

Venerdì, sabato, domenica

Produttori Ecomerce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica

Chef Massimiliano Mascia (San Domenico, Imola), Omar Casali (Maré Cucina Caffè Spiaggia Bottega, Cesenatico), Martina Mosco (Apelle, Ferrara), Dario Picchiotti (Antica Trattoria di Sacerno, Bologna), Michele Quitadamo (Vivanderia Note e Aromi, Imola), Mirko Maragno (Le 3 Marie, Imola)
Vignaioli Vigna Cunial, Villa Venti, Paltrinieri, Lodi Corazza, Noelia Ricci, Cantina della Volta

A cura di Cheftochef EmiliaromagnaCuochi
Imola Drink

domenica 29 ottobre

ISOLA DEL GUSTO

Alfredo Antonaros ci condurrà in un viaggio mediterraneo con pescatori, cuochi e narratori

Incontro

ore 10

CHIACCHIERATA GASTRONOMICA: PESCI E LILIACEE, ATAVICI ABBINAMENTI,
con Dario Picchiotti, chef ristorante Antica Trattoria di Sacerno

Laboratorio

ore 11

CONOSCERE IL PESCE “FIN DA PICCOLI”, IL BUONO FA BENE

A cura di Associazione Arte.Na, con Marco Brancaloni, medico nutraceutico

Incontro

ore 12

FACILE DA USARE, BUONO DA MANGIARE - “Pari dignità” tra i pesci dell’Alto Adriatico

Con Roberto Casali, Ecomar, Cesenatico

Dalle 16 alle 19

STORIE DI GENTI E DI PESCI DELL’ADRIATICO

I 10 libri imperdibili per conoscere i nostri mari. Con Corrado Piccinetti, biologo marino (Fano), Roberto Petrucci, scrittore (Pesaro), Domenico Gnola, direttore Museo Marineria (Cesenatico), Simone D’Acunto, CESTHA (Ravenna), Piergiorgio Vasi, Servizio pesca Regione Emilia-Romagna, Franco Chiarini, Menù Associati

SUL PALCO

ore 20 – DJ SET Nakomete

STREET FOOD E BEVERAGE

Venerdì, sabato, domenica

Produttori Ecomar Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica

Chef Massimiliano Mascia (San Domenico, Imola), Omar Casali (Maré Cucina Caffè Spiaggia Bottega, Cesenatico), Martina Mosco (Apelle, Ferrara), Dario Picchiotti (Antica Trattoria di Sacerno, Bologna), Michele Quitadamo (Vivanderia Note e Aromi, Imola), Mirko Maragno (Le 3 Marie, Imola)

Vignaioli Vigna Cunial, Villa Venti, Paltrinieri, Lodi Corazza, Noelia Ricci, Cantina della Volta

A cura di Cheftochef EmiliaromagnaCuochi
Imola Drink

Altri eventi giorno per giorno

VENERDÌ 27 OTTOBRE

Incontro

ore 18.15

Salone di Palazzo Sersanti

VENERDÌ: PESCE

Ne parleranno il prof. Massimo Montanari e la Prof.ssa Alessandra Bordoni, docente di scienza dell'Alimentazione, nutrizione umana e biochimica presso i Corsi di Laurea di Tecnologie alimentari e di scienze e tecnologie alimentari

A cura dell'Accademia Italiana della Cucina

Cena

ore 19.30

Refettorio dei frati dell'Osservanza

COSA SI MANGIA?

Si propone una cena "spiegata" desunta da testi del tempo, rifacendosi ai modi, tempi e piatti che si preparavano nei conventi (ma anche nelle abitazioni del contado) a cavallo tra il '600 e il '700. La presenza di uno storico, una gastronomo e due animatori della serata, che indosseranno abiti del tempo, faranno calare i presenti in un tempo che non ritorna, con luci e ombre anche culinarie, ma certamente ricco di autenticità in quanto le pietanze erano confezionate sicuramente con una "filiera corta", spesso frutto dei prodotti dell'*Hortus conclusus* dei frati stessi. € 25 saranno devoluti al restauro dell'ex convento

A cura di RestaurOsservanza ONLUS e Associazione Periti Agrari Ex Allievi Scarabelli

Info e prenotazioni: restaurosservanza@gmail.com, 392 0989076

Cena

ore 19.30

Centro sociale La Tozzona

BACCANALE 2023 MEDITERRANEO... ALLA TOZZONA

Verranno serviti due antipasti, due primi, un secondo con contorni vari e un dolce. € 28

Prenotazione obbligatoria: tozzona@virgilio.it

SABATO 28 OTTOBRE

Esposizione

dalle ore 9

Portico Farmacia dell'Ospedale

I FRUTTI DEL MEDITERRANEO PER I DIRITTI DELLE DONNE

Si esporranno in apposite confezioni, prodotti provenienti dai paesi affacciati sul Mediterraneo con riflessioni sui diritti delle donne negli stessi paesi.

A cura di Associazione PerLeDonne, in collaborazione con Camminando insieme

Incontro

ore 10

Sala BCC, via Emilia 210

VITA QUOTIDIANA NEL CONVENTO DELLA CHIESA DEI SERVI A IMOLA A FINE SEICENTO FRA FEDE, ARTE E CIBO

L'Associazione Periti Agrari Ex Allievi Scarabelli in collaborazione con Cristina Sanguineti della Sezione di Imola dell'Archivio di Stato di Bologna e con lo studioso di pittura bolognese Mirko Bonora, propone un

evento legato alla gestione del libro spese del Convento dei Servi di Imola. In particolare si tratterà del soggiorno (1697 – 1699) presso il convento del noto pittore bolognese, Domenico Maria Viani, sulla scorta del quale si è avuto modo di riscontrare come il trattamento alimentare potesse variare in presenza di ospiti del convento. Nell'occasione del Bacchanale verranno presentate alcune ricette della tradizione culinaria imolese dell'epoca.

Incontro

ore 10

Villa La Babina – Sala Polivalente

LA PASSITA DI ROMAGNA “TRA TERRA E MARE”

All'incontro parleranno il direttore della Cooperativa Pietro D'Angeli, il Responsabile del Salumificio Rudy Magnani, e Gabriele Gardini del Settore Ricerca & Sviluppo, per illustrare la storia e la manifattura della Salsiccia passita di Romagna. Seguirà una visita guidata al salumificio poi, a seguire, il pranzo "Colazione in Villa". Verrà poi proposta una visita guidata al parco. € 35

Prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it

Laboratorio

ore 10.30

Scuola dell'infanzia Carducci

MEDITERRANEO A MODO NOSTRO!

Lecture e laboratorio creativo per bambini 0-3 anni a cura delle insegnanti della scuola dell'infanzia Carducci

Iscrizioni: alice.rugiero2@ic2imola.istruzione.it

dal 28 ottobre

ore 15.30 – 18.30

c/o Sezione di Imola dell'Archivio di Stato di Bologna, via Verdi 6

TRECENTO ANNI FA ALLA TAVOLA DEI FRATI

Presso la Sezione di Imola dell'Archivio di Stato verrà esposta una selezione del prezioso patrimonio documentario appartenente al Fondo archivistico delle Corporazioni religiose soppresse, serie Convento dei Padri Servizi di Imola

A cura dell'Associazione Ex Allievi Scarabelli in collaborazione con Cristina Sanguineti della Sezione di Imola dell'Archivio di Stato di Bologna e con lo studioso di pittura bolognese, Mirko Bonora

(La mostra continuerà ad essere visitabile nei successivi giorni di apertura dell'Archivio, sino a termine della rassegna, previa prenotazione all'indirizzo e-mail as-bo.imola@cultura.gov.it)

Laboratorio

ore 16.30

Centro sociale Sasso Morelli

L'HUMMUS IM...PERFETTO

Idee e suggerimenti per un menu quotidiano no sprechi ed economico seguendo le indicazioni della dieta mediterranea adeguato a tutta la famiglia. Durante la preparazione ci saranno indicazioni nutrizionali e verranno esposti alcuni concetti base della sana alimentazione per adulti e bambini. € 30 a persona, bambini (da 8 anni in su) € 10

Prenotazione obbligatoria: info@cristinaconti.com – 351 5306069

Cena

ore 20

Ristorico, via Emilia 69

LA DISFIDA TRA GARGANELLO E TAGLIATELLA

Il garganello di Imola incontra un'altra pasta della tradizione, la tagliatella e la sfida avviene sulla distanza dei tre condimenti diversi, ispirati dal tema di Bacchanale. I commensali saranno i giurati che alla fine decreteranno la vittoria.

A cura della compagnia del Garganello, in collaborazione con Club di territorio del Touring Club Italiano
Prenotazione obbligatoria: 335 5856303
€ 28 a persona.

DOMENICA 29 OTTOBRE

Mostra mercato

ore 9-19

Galleria del centro cittadino e piazza Gramsci

IL MERCATO DELLE ERBE

In collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

Visita guidata e escursione

dalle ore 9.30 alle ore 12.30

Ritrovo al Museo Geologico Palazzo Baronale, piazza Andrea Costa, 9 (Tossignano)

IL GESSO: QUANDO IL MEDITERRANEO È EVAPORATO

Visita guidata al nuovo Museo Geologico di Tossignano e passeggiata sul gesso. A cura del CEAS Imolese – Polo didattico Bosco della Frattona

Prenotazione obbligatoria: ceas@nuovocircondarioimolese.it – 0542 602183

Degustazione

ore 16-19

In Enoteca

LA FABBRICA DEL TONNO COLIMENA E I VINI SICILIANI DI DONNAFUGATA

Degustazione gratuita a cura di In Enoteca

Animazione

ore 16.30/18.30

Piazze e vie del Centro storico

CASSERUOLA DRUM

Spettacolo

ore 17.30

Auditorium Nuova scuola di musica Vassura-Baroncini

STORIE DA MANGIARE

Due cuoche strampalate, stanche di cucinare sempre gli stessi piatti, decidono un giorno di iniziare a giocare con i cibi... Sul tavolo da cucina prendono vita buffi personaggi e storie insolite...

Di e con Carla Taglietti e Valentina Turrini, Le Strologhe

LUNEDÌ 30 OTTOBRE

Premiazione

Ore 18

Centro Giovanile Cà Vaina

PREMIAZIONE GARGANELLO D'ORO

Il Sindaco della Città di Imola, Marco Panieri, consegnerà a Pier Paolo Spinazzé, in arte Cibo, il “Garganello d’oro” per la promozione della cultura del cibo

Degustazione

ore 21

Salone di Casa Guglielmi

MEDITERRANEO CASA COMUNE

Condivisione di piatti regionali tipicamente mediterranei a cura degli ospiti della Casa di accoglienza
Prenotazione obbligatoria: dott.ssamtarantino@gmail.com, 0542 661911 - www.casaguglielmi.com

MARTEDÌ 31 OTTOBRE

Incontro con cena

ore 20

Fattoria Romagnola

POLLO ROMAGNOLO, UNA RAZZA MEDITERRANEA

La condotta Slow Food di Imola, in collaborazione con l'Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole organizza un incontro con cena ove la Razza Pollo Romagnolo sarà protagonista. Cena a base di carni e uova di questa razza mediterranea dalle uova del guscio bianco

Cena con bevande comprese € 35 (€ 32 per i soci Slow Food)

Info e prenotazioni: fattoriaromagnola@gmail.com – 334 1934492

mostre da visitare a Imola

dal 21 ottobre al 12 novembre

Sala museo – Autodromo Enzo e Dino Ferrari

orari: venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 10-13 e 15-19

GUSTO!

La mostra, curata per il Museo M9 di Venezia Mestre da Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, racconta come la relazione tra gli italiani e il cibo sia profondamente mutata in questi ultimi decenni; al centro della riflessione, la parola “gusto”, che meglio rappresenta il rapporto tra individuo e società, quell'insieme inscindibile tra piacere individuale e condivisione collettiva, meccanismi nutrizionali e fenomeni culturali, capace di rappresentare la complessità dei temi legati al cibo.

dal 12 ottobre al 12 novembre

Biblioteca Casa Piani

orari di apertura

LE LINGUE DEL MEDITERRANEO

Casa Piani vuole promuovere il suo ricco e selezionato patrimonio di libri per bambini scritti nelle lingue originali dei Paesi del Mediterraneo insieme ai libri di divulgazione per ragazzi che raccontano i cibi e le culture degli stessi Paesi

dal 21 ottobre al 11 novembre

Biblioteca comunale di Imola

orari di apertura

MEDITERRANEO: STORIE, MITI, LEGGENDE

Breve percorso espositivo nel quale verranno esposti una scelta di libri antichi dai fondi storici della Bim, fra cui atlanti raffiguranti il Mediterraneo, e testi relativi ai principali miti relativi a questo mare come il viaggio di Ulisse ed Enea, ecc...

dal 22 ottobre al 12 novembre

MOSTRA DEI PIATTI DELL'ACCADEMIA ITALIANA DELLA CUCINA

Esposizione nelle vetrine e nelle bacheche della Banca di Imola in Via Emilia di fronte a piazza Matteotti

L'inaugurazione si svolgerà domenica 22 ottobre alle 10.15

dal 21 ottobre

c/o Cioccolateria Imola

orari di apertura dell'esercizio commerciale

MOSTRA D'ARTE - MEDITERRANEO

Esposizione opere dei soci dell'associazione, in tema col titolo della manifestazione. A cura del Circolo Culturale Amici dell'Arte

dal 21 ottobre al 12 novembre

c/o "Al Bricco Bio"

orari di apertura dell'esercizio commerciale

MI ILLUMINO DI MEDITERRANEO

"Mi illumino di Mediterraneo" è una mostra fotografica con suggestioni poetiche ed aromatiche, realizzata dagli utenti della Comunità Diurna per la Salute Mentale "Franca Ongaro Basaglia", in collaborazione con il Dipartimento di Salute Mentale e Dipendenze Patologiche di Imola. In linea con il tema del Bacchanale 2023, "mediterraneo", la mostra descrive vari ingredienti naturali e fondamentali della cucina mediterranea attraverso un percorso fotografico accompagnato da suggestioni poetiche ed aromatiche.

dal 28 ottobre al 18 febbraio

Palazzo Tozzoni, Museo San Domenico, Rocca Sforzesca

BERTOZZI&CASONI. TRANCHE DE VIE

Un evento espositivo che coinvolgerà tutti e tre i musei pubblici imolesi: Palazzo Tozzoni, Museo San Domenico e Rocca Sforzesca, per celebrare il duo artistico nella loro Imola. "Tranche de vie" a Palazzo Tozzoni è il cuore del progetto espositivo, nella casa museo le opere di Bertozzi&Casoni dialogano con gli ambienti e le suppellettili originali del palazzo, in un percorso di evocazione e riattualizzazione della vita quotidiana dei conti Tozzoni attraverso le spiazzanti trovate creative del duo artistico. "In nuce" è invece il titolo della sezione allestita nel quadriportico del Museo San Domenico, che contrariamente a quella di Palazzo Tozzoni è un percorso tutto improntato alla narrazione, una sessantina di pezzi mettono in luce le ricerche e le fasi espressive degli artisti a partire dai primi anni Ottanta fino all'incirca alla metà degli anni Novanta. Conclude il percorso espositivo "La morte di Eros", la scenografica installazione all'interno della Rocca che assume senza dubbio il valore di un punto culminante dal punto di vista visivo e emotivo

Per maggiori informazioni: Imola Musei – 0542 602609 – musei@comune.imola.bo.it – www.imolamusei.it