



# 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** *EcoPesce 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 EcoPesce 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** *EcoPesce 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 Brancaleoni, medico nutraceutico

*Incontro*  
ore 12

**FACILE DA USARE, BUONO DA MANGIARE - “Pari dignità” tra i pesci dell’Alto Adriatico**  
Con Roberto Casali, Ecodesce, 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** Ecodesce 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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.istruzioneer.it](mailto:alice.rugiero2@ic2imola.istruzioneer.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](mailto: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](mailto: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*