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 4 al 25 novembre
MERCATINO DI BENEFICIENZA DELLE CLARISSE
Mercatino di beneficenza dei prodotti realizzati dalle Monache fra cui marmellate al paiolo di frutti tipici del Mediterraneo (bergamotto, agrumi, fichi ecc.) e saponi naturali e prodotti per la cura personale a base di extravergine di oliva oltre ad altri manufatti. I prodotti potranno essere ordinati richiedendo il catalogo telefonando al numero 0542 23210 o inviando una e-mail all'indirizzo mercatinoclarisse@gmail.com

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 Baccanale saranno attive, presso tutti i punti vendita, delle offerte legate a prodotti della tradizione mediterranea

Contorno a chi? (4-5 novembre)

sabato 4 novembre

Laboratorio
ore 16
IN CUCINA CON EUROVO
Showcooking e presentazione dell'utilizzo dei prodotti Eurovo nella preparazione di frittate a base di verdure

Laboratorio
ore 17
I LABORATORI DI CASA SPADONI – SFOGLIA&VERDURE: IL CAPPELLACCIO VERDE

Gli spinaci sono una fonte di fibre e aumentano il senso di pienezza. Ma se vengono utilizzati per una pasta fresca con un cremoso ripieno, non ci sarà sazietà che regga: un cappellaccio tirerà l'altro. Le sfogline vi insegneranno come ricreare il Cappellaccio Verde di Casa Spadoni ripieno di formaggio Nuvola. Non potrete più farne a meno!
16 €, info e prenotazioni: 366 5925251

Talk
ore 18
OLTRE IL CONTORNO: TUTTE LE POTENZIALITÀ DEI VEGETALI
Con Eleonora Cozzella, Massimo Montanari, Marino Niola, Jessica Rosvall

SUL PALCO

ore 20 – DJ SET DUEMILA PARTYHITS

STREET FOOD E BEVERAGE

Fattoria Romagnola, Società Agricola Di tutto un po', Dalla Vecchia Andrea, Poderi delle Rocche, Azienda Agricola La Bordona. Bruciati dell'Associazione Marronai Alidosiani e Vin brulé di Gildo Cavulli
Comitato DOC Colli di Imola e Imola Drink

domenica 5 novembre – Giornata del ringraziamento imolese di Coldiretti Bologna
Durante tutta la giornata, Mercato di Campagna Amica con vendita e degustazione di prodotti del nostro territorio. Street food agricolo.
ore 9.30 Santa Messa presso la Chiesa del Suffragio celebrata da S.E. Mons. Giovanni Mosciatti
ore 10.30 Benedizione delle macchine agricole di oggi e di ieri. Saluto delle Autorità. Aperitivo per tutti i presenti con degustazione di crostini al friggione di cipolla bianca di Medicina
dalle ore 15 "La storia delle verdure del nostro territorio" e "Laboratorio di cucina: la piadina romagnola incontra le verdure del mediterraneo" A cura della Fattoria didattica Romagnola

Altri eventi giorno per giorno

SABATO 4 NOVEMBRE

Visita guidata e degustazione
ore 10
Frantoio Valsanterno
PORTE APERTE IN FRANTOIO
Per il secondo anno Frantoio Valsanterno apre le porte per un viaggio alla scoperta di un tesoro del Mediterraneo: l'olio Extra Vergine di Oliva. Il nostro personale vi accompagnerà in una passeggiata tra gli ulivi, seguita da visita all'impianto produttivo e degustazione dell'olio nuovo nel momento più magico dell'anno: la campagna olearia.
Partecipazione gratuita con prenotazione obbligatoria entro giovedì 2 novembre: info@frantoiovalsanterno.it – 351 741074
(secondo turno ore 15)

Incontro
16

Palazzo Sersanti

VIAGGIO IDEALE DI UNO SPEZIALE NEL MEDITERRANEO. LE CARTE RACCONTANO

Attraverso il libro delle spese di una spezieria imolese del '300 e attraverso il corredo della farmacia dell'Ospedale, si può tracciare l'incredibile interessante percorso delle sostanze provenienti da terre lontane attraverso il mare ritenute utili per la cura di varie patologie

A cura dell'Associazione culturale Giuseppe Scarabelli, con Liliana Vivoli

Laboratorio

ore 16.30

Trama di Terre, via Aldrovandi 31

LE TAVOLE DI PACE DELLE DONNE – IL CUSCUS CHE UNISCE IL MEDITERRANEO

Il cuscus si prepara da secoli su ogni costa del Mediterraneo, compresa quella italiana, in Sicilia. Nonché in diverse regioni dell'Africa più interna. Anche fra popoli oggi in lotta è e rimane un piatto condiviso. Una preparazione versatile e ricca di storie. Le donne di Trama di terre raccontano come prepararlo in diversi modi.

A cura di Laura Giorgi e Micaela Mazzoli con le donne di Trama di terre

Offerta libera, prenotazioni: 0542 28912 – info@tramaditerre.org

Presentazione

ore 16.30

Villa La Babina

VILLA GINASI A PONTE SANTO DI IMOLA

Prosegue il racconto del Dott. Giampaolo Nildi dell'Imola segreta rappresentata dalle ville con i loro parchi storici che punteggiano diffusamente il territorio, descrizione che si intreccia con la storia delle persone e delle famiglie che ne sono state proprietarie, famiglie nobili o borghesi che della città scriveranno la storia.

Prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it

DOMENICA 5 NOVEMBRE

Mostra mercato

ore 9-19.30

Galleria del centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

Prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

Mostra mercato

ore 9-19

Piazza Matteotti

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA

Mostra mercato di Campagna Amica con prodotti agricoli del nostro territorio, street food agricolo, macchine agricole e attrezzature d'epoca. Ore 9.30 Santa Messa presso la Chiesa del Suffragio celebrata da S.E. Mons. Giovanni Mosciatti; ore 10.30 benedizione dei mezzi agricoli e saluto delle Autorità. A seguire, aperitivo per tutti i presenti con degustazione di crostini al friggione di cipolla bianca di Medicina

Conferenza

ore 11

Salone di Palazzo Sersanti

IL MEDITERRANEO DAL MITO ALLA TAVOLA

Elisabetta Moro incarna in pieno la figura del ricercatore-divulgatore moderno, in grado di passare con disinvoltura dall'insegnamento universitario a platee ricche di curiosità ma non di nozioni specialistiche. Questo eclettismo si è concretizzato da un lato con una carriera accademica ricchissima di incarichi di responsabilità, dall'altro con una lunga serie di collaborazioni con quotidiani, periodici e case editrici, oltre che con la partecipazione a numerosi festival culturali, che le hanno permesso di farsi apprezzare anche per

la sua scrittura elegante e le sue doti di comunicatrice. Tra le sue opere hanno assunto grande rilievo quelle dedicate alla dieta mediterranea e alle tradizioni alimentari del bacino del mare nostrum. Proprio per questo motivo la sua presenza rappresenta un importante valore aggiunto per l'edizione 2023 del Baccanale di Imola, a tema "mediterraneo". L'incontro del 5 novembre si preannuncia ricchissimo di contenuti e piacevole da seguire, per il taglio "pop" che lo contraddistinguerà.
Elisabetta Moro (Professore ordinario di Antropologia culturale all'Università di Napoli "Suor Orsola Benincasa")

Pranzo
ore 12.30
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

dalle ore 15
Piazza Caduti per la libertà
ABBRACCIAMO IL MEDITERRANEO
Esposizione e proposta di assaggio di prodotti italiani e bielorussi a tema (miele). A cura dell'Associazione "Insieme per un futuro migliore"

Laboratorio
ore 15-18
Macelleria del contadino, vicolo Inferno
I GIOCHI SENSORIALI
Saranno organizzati una serie di giochi che coinvolgeranno bambini e adulti legati al tema del Baccanale 2023. Nell'occasione il negozio sarà aperto anche alla vendita con particolari occasioni di spesa valide esclusivamente per questa giornata. Alcuni dei giochi proposti saranno: "Indovina le spezie con gli occhi bendati", "Terra che vai…salame che trovi", "Metti la ricetta nel territorio giusto", ecc.
A cura di CLAI

Degustazione
ore 16-19
In Enoteca
LE OLIVE INCONTRANO I VINI MARCHIGIANI DI GAROFOLI
Degustazione gratuita a cura di In Enoteca

Laboratorio
ore 16.30
Rocca Sforzesca
MENTA SALVIA E ROSMARINO, PER UN VISETTO ASSAI CARINO!
Impasti e magie con Caterina e le sue erbe
Grazie al libro in cui sono nascosti i segreti di Caterina scopriamo ricette e ingredienti magici e utilizziamo tutte le erbe del mediterraneo per realizzare una pozione a prova di mago!
Età consigliata 3-6 anni, posti limitati con prenotazione obbligatoria tramite l'app "ioPrenoto" o telefonando al 0542 602609 dal lunedì al venerdì 9-13
Costo: 4 euro
Info: Imola Musei, 0542 602609, musei@comune.imola.bo.it, www.imolamusei.it

Spettacolo
ore 17.30
Auditorium Nuova scuola di musica Vassura-Baroncini
ALBUM DI VANIGLIA

C'era una volta una nonna pasticcera, il cui forno era sempre acceso, cucinava per tutti: piccoli, medi, gradi, belli e brutti. La nonna cucinava per vedere i sorrisi delle persone che assaggiavano le sue delizie, "Come sono belli i sorrisi del mondo!" diceva mentre impastava. La nonna cucinava e cantava, cantava e cucinava; finché un giorno inventò La Torta, buona a tal punto da far addolcire persino…
Di Francesca Zoccarato con Cristina Liporato e Francesca Zoccarato, Teatro Bandito

MARTEDÌ 7 NOVEMBRE

Laboratorio
ore 16.45
Ritrovo presso il CEAS Imolese, Complesso Sante Zennaro, via Pirandello 12
IL GESSO: QUANDO IL MEDITERRANEO È EVAPORATO
Laboratorio pratico per bambini alla scoperta del Gesso e della sua storia. A cura del CEAS Imolese – Polo didattico Bosco della Frattona. Età consigliata 8 – 11 anni
Prenotazione obbligatoria: 0542 602183 – ceas@nuovocircondarioimolese.it

MERCOLEDÌ 8 NOVEMBRE

Incontro
ore 20.30
Biblioteca Comunale di Imola
ALLORO E ULIVO: DALLA TAVOLA MEDITERRANEA ALLA FRONTE DI DEI E CESARI
Conferenza del Dott. Moreno Daini docente di storia dei giardini e paesaggistica, che ci farà scoprire quanto le piante mediterranee influenzano e modellano la cultura dei popoli del mediterraneo
A cura di Università Aperta

GIOVEDÌ 9 NOVEMBRE

Incontro
ore 17
Biblioteca comunale di Imola
ALIMENTI, NUTRIENTI E NUTRACEUTICI
Verranno illustrati gli alimenti cardine della Dieta Mediterranea, che la rendono sana e sostenibile.
A cura di Cecilia Prata (Università di Bologna, sede di Imola)
EVIDENZE EPIDEMIOLOGICHE SULLA SALUTE
Verranno presentati i principali risultati degli studi sull'effetto della dieta mediterranea e sulla salute
A cura di Eva Vanna Lorenza Negri (Università di Bologna, sede di Imola)
GRANO PER UN'ADEGUATA PRODUZIONE DI PASTA E PANE E LA NOSTRA SALUTE: QUALI OPPORTUNITÀ PER LA RICERCA?
La ricerca genomica e agronomica sul frumento coltivato nei paesi mediterranei offrono nuove opportunità per una adeguata sicurezza alimentare ed una migliore qualità della pasta e pane alla base della nostra dieta nel contesto della conclamata crisi ambientale in atto.
A cura del Prof. Roberto Tuberosa

Incontro
ore 18
Salannunziata
PIANTE DEL MEDITERRANEO
Fin dall'antichità, tutti gli eventi dovevano terminare con una gloria che spesso si traduceva in un banchetto o un lauto pranzo. Ogni località, territorio, ha le proprie erbe della tradizione, spontanee o coltivate, tipiche delle zone del mediterraneo. Non c'era e non c'è pranzo dove alcune di queste erbe o parti di pianta non venissero impiegate. Il profumo, il sapore allietano le nostre giornate, spesso traiamo benefici

inconsciamente, molto più spesso le ignoriamo. Quali piante, dove trovarle, quali impieghi alimentari, salutistici saranno alcuni degli aspetti trattatati nell'incontro.
Conferenza a cura dell'Associazione "Nel giardino, nella natura". Parteciperà Sauro Biffi, Direttore "Giardino delle erbe di Casola Valsenio"

Incontro con degustazione
ore 19.30
Sala stampa Autodromo Enzo e Dino Ferrari
DAL CUORE DI IMOLA. IL VALORE DI UN MARCHIO
Il Comune di Imola organizza un incontro rivolto agli operatori del settore, seguirà aperitivo e degustazione di prodotti a marchio

Incontro e degustazione
Ore 19
Sala degustazione Cantina Merlotta, Via Merlotta, 1 Imola
APERITIVO MEDITERRANEO CON IL CAMPIONE
In occasione della presentazione del libro "Non chiamatemi Bubu" (Mondadori) di Alberico "Chicco" Evani, Cantina Merlotta organizza un aperitivo "mediterraneo" con degustazione di vini di produzione propria. L'ex giocatore di Milan e Sampdoria, due volte campione d'Europa con i rossoneri e vice campione del mondo con la maglia della Nazionale ai Mondiali di Usa '94, dialoga con il giornalista Mattia Grandi per ripercorrere le tappe salienti della sua carriera. Una splendida storia sportiva e umana, di uno dei grandi protagonisti dello sport italiano, per rivivere le atmosfere romantiche del calcio degli anni ottanta e novanta.
Prenotazione obbligatoria: info@merlotta.com – 0542 41740 Costo aperitivo e degustazione 15 €

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 Baccanale 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