



BACCANALE 2024: CONCLUSIONE DI SUCCESSO E NUMERI DA RECORD PER "UN FILO D'OLIO"

23 giorni di manifestazione, 33 ristoranti, oltre 50.000 coperti e un pubblico nazionale e internazionale per celebrare la cultura gastronomica e il Made in Italy

Imola, lunedì 11 novembre 2024 - Si è conclusa con successo **domenica 10 novembre** l'edizione **2024** del **Baccanale**, che ha avuto come tema **"Un filo d'olio"**. L'evento, che si è protratto per **23 giorni**, ha coinvolto la città in un'autentica festa del gusto e delle tradizioni locali. La ricca programmazione ha offerto **oltre 100 appuntamenti** e ha visto l'adesione di ben **33 ristoranti** con menu ispirati al tema dell'olio d'oliva, accogliendo una grandissima affluenza e totalizzando **più di 45.000 coperti**. Tra le iniziative di spicco, **"Baccanale in boutique"** ha portato le eccellenze gastronomiche anche all'interno delle attività commerciali del centro storico: cinque esercizi hanno collaborato con altrettante aziende agricole del territorio per offrire al pubblico un viaggio affascinante attraverso la cultura e la storia dell'olio d'oliva, sottolineandone l'importanza quale emblema della tradizione culinaria locale.

Il Baccanale rappresenta un appuntamento di fondamentale importanza per **Imola**, un momento di aggregazione e condivisione che coinvolge cittadini e visitatori provenienti da diverse regioni e quest'anno, per la prima volta, anche giornalisti dall'estero in particolare da Brasile, Messico e Inghilterra. L'edizione 2024 segna infatti un passo significativo verso l'**apertura internazionale** della città: ospiti stranieri hanno potuto conoscere e apprezzare Imola e il suo territorio come una destinazione unica, che va oltre le logiche del turismo di massa. Promuovendo un'esperienza autentica e sostenibile, il Baccanale ha posto al centro il valore del patrimonio locale, offrendo un viaggio in cui il contatto umano e il rispetto per il territorio assumono un ruolo centrale, trasformando il soggiorno in un'esperienza culturale profonda.

"L'edizione 2024 del Baccanale ha confermato il ruolo fondamentale di questo evento per Imola, celebrando le eccellenze del Made in Italy e valorizzando la nostra tradizione culinaria. Con oltre 100 appuntamenti, 33 ristoranti e più di 50.000 coperti, il Baccanale si è consolidato come un evento in grado di attrarre un pubblico sempre più ampio, anche a livello internazionale, dando a Imola una visibilità significativa e coinvolgendo tutta la città, dal centro storico alle frazioni." ha affermato il **Primo Cittadino Marco Panieri**. *"Guardiamo già al 2025 con entusiasmo, convinti che il successo di questa edizione possa fare da trampolino per nuove iniziative, mirate a promuovere il Made in Italy in tutte le sue forme. Siamo certi che il Baccanale possa essere l'assist ideale per sviluppare ulteriori eventi in grado di attrarre visitatori e valorizzare il nostro territorio"*. Il Sindaco ha poi concluso: *"Desidero ringraziare di cuore i dipendenti comunali, gli uffici e l'intera struttura comunale, che con impegno e professionalità hanno reso possibile l'organizzazione dell'evento, oltre all'agenzia Alessia Rizzetto di Milano per il prezioso contributo. Senza di loro, il Baccanale non avrebbe potuto raggiungere gli straordinari risultati di quest'anno"*.

Il **programma** dell'evento si è dimostrato **ricco e variegato**, consentendo un approccio pluridisciplinare alle molteplici sfaccettature di un tema fortemente legato alla cultura enogastronomica del territorio. Conferenze, incontri di approfondimento e talk si sono alternati ad



alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION

press@alessiarizzetto.com
www.alessiarizzetto.com
@alessiarizzetto_pr



attività laboratoriali e pratiche che hanno saputo catturare l'interesse del pubblico, desideroso di confrontarsi con le molteplici applicazioni dell'olio nella vita quotidiana, dalla cucina alla cosmesi fino alla medicina tradizionale, riscoprendo il valore di un ingrediente essenziale e simbolico.

“Il Baccanale rappresenta, ogni autunno, una sfida per tutti i soggetti che ne sono coinvolti. Dalla scelta del tema alla costruzione di un programma ricco, la volontà è quella di rendere solida e al contempo di innovare una manifestazione ormai storica per la Città. Per l'edizione 2024 abbiamo raggiunto dei bellissimi risultati, ospitando grandi nomi della cultura e della cucina (il Professor Alessandro Barbero, la scrittrice Simonetta Agnello Hornby, la giornalista Eleonora Cozzella e la food blogger Chiara Maci), a simboleggiare quell'unione tra gastronomia e cultura che rappresenta il cuore e il successo della manifestazione. Un tema che ci ha permesso di viaggiare all'interno della nostra Regione ma, al contempo, in epoche storiche lontane da noi e di parlare di culture diverse dalla nostra. Ciò che amiamo del Baccanale è proprio questo, il modo in cui ci consente di approfondire temi ogni anno più interessanti e di ampliare i confini della nostra conoscenza”, ha dichiarato **Giacomo Gambi, Assessore alla Cultura, Politiche Giovanili e Legalità** del Comune di Imola.

In continuità con l'edizione 2023, ampio spazio è stato dedicato ai **laboratori didattici per le scuole imolesi**. Ben 16 classi, tra scuole dell'infanzia e scuole primarie, hanno aderito con entusiasmo ai laboratori dedicati all'olio, svoltosi nella settimana tra il 28 e il 31 ottobre.

Ciò è stato reso possibile grazie all'allestimento di una grande **tensostruttura** nel cuore del Centro storico di Imola. Posizionata in **piazza Matteotti**, la struttura ha ospitato numerose attività, fungendo da vera e propria "piazza coperta", un punto di incontro per i cittadini e un luogo d'eccezione per dare risalto alle attività in programma, **che hanno registrato oltre 3.000 presenze dal 25 ottobre al 3 novembre**. La tensostruttura è stata messa a disposizione del Comune di Imola dalla ditta **IC Bellagio SRL**, in occasione del 25° anniversario della sua fondazione, e ha offerto agli eventi del Baccanale uno spazio completamente attrezzato per ben otto giornate.

Tra gli appuntamenti ospitati, spiccano il **XXX anniversario dell'Associazione Città dell'Olio**, cui Imola ha recentemente aderito, e la **59^a Assemblea Nazionale**, un evento di rilievo per approfondire le tematiche legate alla produzione dell'olio e alle sue prospettive future.

Durante queste giornate, la tensostruttura ha accolto inoltre numerosi show cooking, laboratori, incontri e altri eventi a tema, arricchiti dalla presenza di partner prestigiosi come **Fondazione Casa Artusi, Slow Food Emilia-Romagna, e Frantoio Valsanterno**. Tra i protagonisti che hanno animato questa edizione di successo **Andrea Palmieri, Andrea Serafini, Cristiano Tomei (1 stella Michelin), Cristian Gurioli, Matteo Ferrantino (2 stelle Michelin), Max Mascia (2 stelle Michelin), Mauro Uliassi (3 stelle Michelin), Roberto Valbuzzi e Victoire Gouloubi**, a testimonianza della centralità del Baccanale nel panorama gastronomico italiano.

“Un Baccanale da ricordare” dichiara **Pierangelo Raffini, Assessore ai Lavori pubblici, Centro storico e Attività Produttive** *“Non soltanto per il numero di iniziative proposte, ma soprattutto per la loro qualità. La struttura allestita in piazza Matteotti ci ha consentito quanto mai era stato possibile prima: concentrare gli eventi in centro storico e garantire un programma di iniziative pensato ad hoc per la città all'interno di uno spazio modulabile secondo le esigenze e caratteristiche di ogni singola attività proposta. Il Baccanale era visibile per chi è venuto a Imola. Siamo molto soddisfatti del risultato, 2.300 presenze in soli otto giorni è un risultato ottimo, da cui partire per iniziare a pensare al Baccanale del prossimo anno”*.



A conclusione della rassegna, il **XXX Banco d'assaggio dei vini e dei prodotti dell'imolese** svoltosi nella cornice dell'**Autodromo Enzo e Dino Ferrari** in contemporanea alla XIV edizione di **Olimola** ha registrato una notevole partecipazione, con 1800 accessi. Tantissimi i momenti forti del weekend, tra tradizione e novità: la presenza di oltre cento etichette presentate da 17 cantine dell'area imolese, il banco di degustazione della Albane finaliste (Banco Albana Dèi 2024), e degustazioni gastronomiche a cura dell'Istituto Alberghiero B. Scappi di Castel San Pietro Terme in collaborazione con CLAI, e dell'Osteria L'Acciuga in collaborazione con l'Associazione Tempi di Recupero. Una novità dell'edizione 2024, un padiglione interamente dedicato ai **4 banchi collettivi di vini romagnoli** (Albana DOCG, Romagna DOC Sangiovese, Romagna DOC Trebbiano e Romagna DOC Bianco e Rosato Spumante Novebolle) sapientemente descritti e presentati, grazie a mini degustazioni guidate, da sommelier in modalità educational. Infine, due gli incontri di approfondimento proposti nell'ambito di "Olimola" legati all'olio d'oliva, alla valorizzazione della sua produzione e alla scoperta di uno dei prodotti più ricchi del nostro territorio grazie a degustazioni guidate.

Dopo il successo di questa edizione, il Baccanale dà appuntamento al 2025, con l'ambizioso obiettivo che **Imola possa affermarsi come vetrina nazionale del Made in Italy, sia per il Baccanale, sia per altri eventi internazionali** che hanno luogo in città. La prossima edizione si preannuncia un evento di grande rilievo, rafforzando il ruolo di ambasciatore della cultura enogastronomica imolese e valorizzando le eccellenze del territorio italiano. Un progetto di prestigio, su cui già si sta lavorando con cura, e che nei prossimi mesi prenderà forma per offrire un'esperienza ancora più coinvolgente, celebrando il patrimonio enogastronomico e le tradizioni italiane su scala nazionale.

Gli sponsor

Baccanale 2024 non sarebbe possibile senza il prezioso supporto dei suoi **sponsor: Gruppo Eurovo, Frantoio Valsanterno, Clai, Cefla Caci Società Agricola, Casa Spadoni, BCC Ravennate Forlivese e Imolese, Confcommercio Imprese per L'Italia Ascom Imola, Confesercenti Territorio Imolese, Confartigianato Imprese Bologna Metropolitana, CNA Imola**. Ognuno di loro ha contribuito all'organizzazione di un'edizione da non dimenticare.

Con il **patrocinio** di: **Ministero della Cultura, Regione Emilia Romagna**.

Con il **contributo** di: **Fondazione Cassa di Risparmio di Imola Città Metropolitana Destinazione Turistica Bologna Modena (PTPL 2024) e Terre e Motori, Territori Bologna e Modena, Città Metropolitana di Bologna, Comune di Bologna**.

Con la **collaborazione** di: **Associazione Nazionale Città dell'Olio**.

Per informazioni e approfondimenti: www.baccanaleimola.it

UFFICIO STAMPA BACCANALE

Alessia Rizzetto PR & Communication

press@alessiarizzetto.com

Francesca Pozzoli

francesca@alessiarizzetto.com



alessia rizzetto
PR & COMMUNICATION

press@alessiarizzetto.com
www.alessiarizzetto.com
[@alessiarizzetto_pr](https://www.instagram.com/alessiarizzetto_pr)



+39 3334585120

UFFICIO STAMPA COMUNE DI IMOLA

Staff del Sindaco

ufficio.stampa@comune.imola.bo.it

Francesco Savorani

+39 3345892296