

baccanale 2019

**imola
e dintorni
dal 3 al 24
novembre**

incontri
menu a tema
degustazioni
mostre
spettacoli
scuole di cucina
visite guidate



**il gusto
dei ricordi**



coordinamento e organizzazione

Città di Imola
Servizio Attività culturali
Servizio Sviluppo Economico e Progetti Europei
tel.0542 602427/602410/602444 fax 0542 602348
attivitaculturali@comune.imola.bo.it
agricoltura@comune.imola.bo.it
info@baccanaleimola.it
www.baccanaleimola.it
www.facebook.com/imolabaccanale

Informazioni

Ufficio IAT - (Informazione Accoglienza Turistica)
Galleria del Centro cittadino, via Emilia 135
tel.0542 602207 fax 0542 602141
iat@comune.imola.bo.it
aperture straordinarie in occasione del Baccanale:
sabato 9 e 16 novembre ore 15-18.30
domenica 3, 10 e 17 novembre ore 15-18.30

Ufficio stampa

tel.0542 602240
vinicio.dallara@comune.imola.bo.it

Redazione

tel.0542 602219
mattia.grandi@comune.imola.bo.it

Si ringrazia per la collaborazione

Massimo Montanari (Università di Bologna)

Si ringraziano tutti i servizi comunali per la preziosa collaborazione, i Comuni del Circondario imolese, gli sponsor e gli enti, le associazioni, i ristoranti, i pubblici esercizi, le aziende, i commercianti e i privati cittadini che con la loro disponibilità hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione della manifestazione

Immagine

Beatrice Alemagna, illustratrice del Baccanale 2019



Città di Imola



in collaborazione con
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE
IF IMOLA FAENZA TOURISM COMPANY
PRO LOCO IMOLA
ARIALCO
CIA IMOLA
COLDIRETTI BOLOGNA
CONFAGRICOLTURA
UNIONE GENERALE COLTIVATORI CISL

con il patrocinio di



con il contributo di



La memoria è oggi

«A torto si lamentano gli uomini della fuga del tempo, incolpando quello di troppa velocità; ma buona memoria, di che la natura ci ha dotati, ci fa che ogni cosa lungamente passata ci pare esser presente».

Mi capita spesso di pensare a questa considerazione di Leonardo da Vinci, che fa riflettere sul dono straordinario di cui la natura ha dotato gli uomini: buona memoria, che rende presente ogni cosa, anche quando «lungamente passata». Ragion per cui non dovremmo troppo lamentarci della «fuga del tempo», giacché le cose (persone, pensieri, affetti, saperi, tutto quanto) quando si ricordano restano attuali e non sono affatto passate, ma continuano a vivere.

In fondo è questo il senso della storia. Mantenere viva la memoria di ciò che, altrimenti, sarebbe davvero “passato”, cioè scomparso. Attenzione, dunque: quando parliamo di memoria e di ricordi non stiamo parlando di passato, ma di presente. Di un passato che rimane presente perché qualcuno lo ricorda e lo racconta.

Ciò vale anche quando si tratta di cibi, di ricette, di tradizioni culinarie. Dedicare un Bacchanale al «gusto dei ricordi» non significa immergersi nel passato e lasciarsi andare alla nostalgia di improbabili ritorni del mondo che fu, ma al contrario, impegnarsi oggi, qui, per mantenere in vita quei frammenti di passato che oggi, qui, riteniamo meritevoli di accompagnarci in un viaggio che continua. È così per tutto ciò che impropriamente riferiamo al passato mentre appartiene a noi: mi piace sempre ricordare che la parola “tradizione” nasce dal latino *trādere* che significa “consegnare”: un gesto dinamico che presuppone due attori, qualcuno che consegna, qualcun altro che riceve. A ricevere, conservare, vivificare quel lascito siamo noi, adattandolo ai nostri bisogni, desideri, interessi. Senza di che, il lascito non sarebbe raccolto e resterebbe lettera morta. Senza presente, senza futuro. Senza memoria.

Rileggiamo le semplici ma straordinarie parole di Leonardo, quando chiamiamo in causa i ricordi. Il *gusto* di quei ricordi viene forse dal passato ma *adesso* appartiene a noi, che ne siamo totalmente responsabili.

Massimo Montanari
Università di Bologna

È un'edizione 2019 del Bacchanale che guarda al passato per celebrare “Il gusto dei ricordi” e proseguire la concreta opera di promozione e di conoscenza della cultura enogastronomica del nostro territorio.

Una ricetta utile per salvaguardare le proprie radici e valorizzare quelle tradizioni portate in tavola dai nostri nonni che hanno respinto l'assalto dello scorrere del tempo a colpi di straordinaria genuinità.

Ci sono piatti che appartengono di diritto alla nostra storia, sapori capaci di scandire le tappe di un viaggio umano nel quale i ricordi sono, probabilmente, la forma più semplice di interpretazione del presente e del futuro. Momenti di memoria e di riscoperta che tornano d'attualità attraverso una cucina della tradizione straordinariamente significativa nella capacità di valorizzazione di alimenti e ingredienti.

Anche i più semplici, quelli più poveri. Un processo di sostenibilità culinaria che dai fornelli interseca i binari di storia, società, arte, scienza, educazione e molto altro ancora.

Riavvolgere il nastro della nostra identità culturale per proiettarci doverosamente in un futuro che mi piace immaginare più conscio e rispettoso dei tempi andati. Uno spunto utile per alimentare la fantasia creativa dei nostri ristoratori che potranno dare un ruolo da protagonisti a tutti quei prodotti abitualmente utilizzati soltanto in parte. Verdure, frutti selvatici e le carni con il taglio residuale del “quinto quarto” in una sinfonia culinaria di riproposizione e rivisitazione con nuove modalità.

Tre settimane di intensa programmazione condite da mostre, incontri, laboratori, degustazioni, mercati e premiazioni rese possibili dall'assoluta comunione d'intenti tra l'Amministrazione comunale e le molteplici realtà culturali, associative, economiche e della ristorazione del territorio.

Sinergie certificanti la valenza di una proposta capace di conservare immutata la propria essenza ampliandola ad un pubblico sempre più eterogeneo.

Una magia tutta imolese, buon Bacchanale a tutti!

Manuela Sangiorgi
Sindaca del Comune di Imola

in evidenza

Ingresso omaggio ai Musei Civici

Nelle domeniche della manifestazione si entra gratis con i biglietti distribuiti da pubblici esercizi e ristoranti aderenti al Baccanale

Per tutto il periodo del Baccanale

Il Servizio Diritto allo Studio della Città di Imola all'interno del Progetto di educazione alimentare e di orientamento ad un consumo consapevole e sostenibile NOI PER LA TERRA, LA TERRA PER NOI a.s. 2019-2020, offre la possibilità alle scuole dell'infanzia e primarie di realizzare, nell'ambito del percorso di educazione alimentare realizzato dalle classi, laboratori di cucina in cui sperimentarsi con ricette ispirate alla tradizione, attente al recupero del cibo ed alla riduzione degli sprechi alimentari

VisitARe IMOLA



Imola in un tocco!

Il programma completo e i menu del Baccanale 2019 sono consultabili su smartphone, tablet, iPhone e iPad grazie all'applicazione gratuita VisitARe IMOLA

Per le Scuole di cucina è indispensabile la prenotazione presso gli organizzatori dei corsi

Gli indirizzi delle sedi degli eventi sono riportati nell'apposita sezione

inaugurazione

domenica 3

ore 17.30
inaugurazione
Teatro comunale Ebe Stignani

La Sindaca di Imola **Manuela Sangiorgi** inaugura il **BACCANALE 2019: IL GUSTO DEI RICORDI Massimo Montanari**, *La memoria è oggi*, introduzione storica al tema del Baccanale 2019
Leo Gullotta legge "Les petites madeleines" (Marcel Proust, *Alla ricerca del tempo perduto - Dalla parte di Swann*)

presenta la giornalista
Alessandra Giovannini

sabato 9

ore 10.30
inaugurazione
Casa Piani

TRA LE PAGINE: UNA PASSEGGIATA DENTRO I LIBRI DI BEATRICE ALEMAGNA
presentazione della mostra dedicata all'autrice dell'illustrazione del Baccanale 2019 con l'attrice Alessia Canducci

giorno per giorno



domenica 3

ore 9-19

*mostra mercato
Galleria del centro cittadino*

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD IN CENTRO

cibo buono, pulito e giusto
direttamente dai produttori.
Laboratori, degustazioni a
pagamento

ore 10

*visita guidata e degustazione
IAT (Informazione Accoglienza
Turistica)*

1502: IMOLA AI TEMPI DI LEONARDO

a passeggio tra i luoghi di Leonardo.
A seguire degustazione di un
piatto della tradizione imolese: il
cappelletto

€ 10 max 35 persone - info e
prenotazione obbligatoria 0542 602207

ore 10.30-13.30

*brunch
Mamma Mia Cafè*

IL RICORDO DELLE NOSTRE COLAZIONI

le torte di quando eravamo piccoli e i
ricordi dei nostri viaggi

*in programma anche domenica 10, 17, 24
novembre*

a pagamento - prenotazioni 338 8050061

ore 16-19.30

*degustazione
Chaimandir*

L'ORA DEL TÈ CON MADELEINE

vasta selezione di madeleine
artigianali francesi, i biscotti del
tempo perduto di Marcel Proust, con
l'immane tazza di tè

*info e prenotazioni 0542 27950
www.chaimandir.com*

in programma dal 3 al 17 novembre

ore 16-19

*degustazione
In Enoteca*

RICORDI DI GUSTO

pane, salame con il lambrusco delle
Cantine Ceci

degustazione gratuita

ore 19

*degustazione
Caffè Bologna*

L'ALBANA

il gusto dei grandi vini
dell'Emilia-Romagna

lunedì 4

ore 18.30

premiazione

Museo di San Domenico

La Sindaca di Imola **Manuela**

Sangiorgi consegna

IL GARGANELLO D'ORO

per la promozione della cultura del

cibo alla chef **Rosanna Marziale**

ore 21

incontro

Casa di Accoglienza Anna

Guglielmi

IL CIBO: SAPORE DI CASA

il cibo alla Casa di Accoglienza è elemento aggregante e strumento per nuovi ricordi, e riunisce i sapori di casa di chiunque vi approdi.

Una serata per imparare a preparare e assaggiare insieme piatti tipici delle culture regionali che si incontrano in questo luogo

info e prenotazioni 0542 661911

mercoledì 6

ore 18

incontro

Palazzo Tozzoni

ERBE E FIORI DI CAMPO NELLA

CUCINA DI UNA VOLTA

riconoscimento e utilizzo di erbe e fiori selvatici in cucina e nella farmacopea, secondo le vecchie tradizioni culinarie romagnole con Gabriella Francesconi, naturopata. A cura dell'Associazione Nel Giardino Nella Natura

giovedì 7

ore 18

incontro

CIDRA

I SAPORI DELLA MEMORIA:

LE INFINITE SFUMATURE DELLE

NARRAZIONI

con la partecipazione di Gian Mario

Anselmi (Università di Bologna).

A cura di Università Aperta

venerdì 8

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW

FOOD

ore 17

incontro

Palazzo Vespignani – Università

di Bologna sede di Imola

MILLE RICORDI IN UN FRUTTO

SACRO E PROFANO: LA

MELAGRANA

parlare di Storia e Mitologia, Pittura e Scultura, Società, Religione, Botanica...andando oltre il sapore, per "gustare" in senso metaforico ricordi più che millenari della nostra umanità. A cura di Maria Grazia Bellardi (Università di Bologna – Corso di Laurea in Verde ornamentale e tutela del paesaggio)

ore 18

incontro

Palazzo Vespignani – Università di

Bologna sede di Imola

IL RICORDO DELLA GINESTRA:

RETE DA PESCA, FUSCELLI PER

FORMAGGI....E IN FUTURO?

evento conclusivo del progetto

"Sviluppo di nuove medicazioni in

fibra di ginestra per applicazioni

dermatologiche", finanziato dalla

Fondazione Cassa di Risparmio di

Imola. A cura di Teresa Cerchiara,

Ferruccio Poli e Beatrice Vitali

(Università di Bologna - Corso di

Laurea in Scienze Farmaceutiche

Applicate)

ore 18-23

degustazione vini e prodotti

agroalimentari

Museo di San Domenico

XXVI BANCO DI ASSAGGIO

DEI VINI E DEI PRODOTTI

AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

selezione di cento etichette

presentate dalle aziende.

In collaborazione con Associazione

Voluptates, A.I.S. Delegazione di

Imola, Strada dei Vini e Sapori dei

Colli d'Imola, Comitato DOC Colli

d'Imola

€ 10 (pagamento obbligatorio per

l'ingresso), gastronomia a pagamento -

la biglietteria è attiva fino a 30 minuti

prima della chiusura; è prevista la

chiusura anticipata in caso di affluenza

superiore alla capienza dei locali

in programma anche sabato 9 e

domenica 10 novembre

ore 18

degustazione

Mamma Mia Caffè

SE I MURI POTESSERO PARLARE

cosa c'era prima del Mamma Mia?

Pizze al taglio in abbinamento a birre artigianali

a pagamento - prenotazioni

338 8050061 o fb / Instagram

ore 19

degustazione

Caffè Bologna

TORTELLINI VS CAPPELLETTI

sfida tra i primi della tradizione

emiliano romagnola

dalle ore 20

degustazione

Bar Note di caffè

VINI DAL SAPORE ANTICO

ricordando momenti trascorsi, vini

provenienti da vitigni storici ma ancora

attuali, alla ricerca di sentori particolari e

di semplicità, guidati da ottimi sommelier

prenotazione gradita 347 5369131

in programma anche venerdì 15 e 22

novembre

ore 20.30

incontro

CEAS Imolese

I PROFUMI DEL MULINO

profumi, gusti e momenti di storia, di

vita e di ingegno, vissuti, scoperti o

immaginati, con Anna-Maria Guccini,

Archivio Giuseppe Mengoni/AlAMS

Associazione Italiana Amici dei Mulini

Storici. A cura di Centro di Educazione

Alla Sostenibilità Imolese, Polo

didattico Scuola Parchi Romagna per

il Bosco della Frattona

info 0542 602183

ceas@nuovocircondarioimolese.it

ore 20.30

incontro e degustazione

Chaimandir

ECONOMIA CIRCOLARE E CIVILTÀ

CONTADINA: LA SEMPLICITÀ NEL

PIATTO, GUSTI ANTICHI, GUSTI

RITROVATI

conversazione con Maurizio Minelli,

co-fondatore della coop. Dulcamara

di Ozzano dell'Emilia e viaggiatore-

gastronomo. Degustazione di dolci

tradizionali della cucina emiliana e

tisane di una volta

prenotazione obbligatoria - info 0542

27950 - www.chaimandir.com

sabato 9

ore 9

escursione
ritrovo c/o parcheggio Complesso
Sante Zennaro

ANDARE AL MULINO

visita a due mulini della Valle del Santerno alla scoperta del loro funzionamento, dei prodotti macinati e del loro utilizzo nel cibo di ieri e di oggi, con Anna-Maria Guccini, Archivio Giuseppe Mengoni/ AIAMS Associazione Italiana Amici dei Mulini Storici. A cura di Centro di Educazione Alla Sostenibilità Imolese, Polo didattico Scuola Parchi Romagna per il Bosco della Frattona

*max 25 partecipanti - prenotazione obbligatoria 0542 602183
ceas@nuovocircondarioimolese.it*

ore 9-19.30

mostra mercato
Galleria del centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 9-19

divulgazione
Galleria del centro cittadino

MANGIARE BENE: IL SALUTEST

i giovani del Comitato di Imola della Croce Rossa Italiana propongono il "Salutest" per scoprire un nuovo approccio al cibo e alla salute

ore 10

itinerario turistico
Ritrovo sede Associazione Turistica Pro Loco (Castel San Pietro Terme)

UNA GIORNATA CON DANTE

tour alla scoperta di luoghi inediti e antiche testimonianze del territorio seguendo le orme del sommo poeta. Visita guidata all'antica biblioteca del Convento dei Frati Cappuccini e pranzo a tema

A seguire visita guidata al Museo della Città Romana di Claterna (con auto proprie). A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco

*prenotazione obbligatoria (posti limitati)
info e costi: 051 6951379*

info@prolococastelsanpietroterme.it

ore 10.30

inaugurazione
Casa Piani

TRA LE PAGINE: UNA PASSEGGIATA DENTRO AI LIBRI DI BEATRICE ALEMAGNA

presentazione della mostra dedicata all'autrice dell'illustrazione del Baccanale 2019 con l'attrice Alessia Canducci

ore 15-18.45

mercato
Monastero delle Clarisse di Imola

I BISCOTTI DELLA GIOIA: UNA DOLCE E ANTICA RICETTA DEL MONASTERO

il tradizionale mercatino di beneficenza delle Clarisse incontra il Baccanale

*in programma anche i sabati 16 e 23
e le domeniche 10, 17 e 24*

ore 16.30

incontro
Farmacia comunale dell'Ospedale

NULLA SVEGLIA UN RICORDO QUANTO UN ODORE (VICTOR HUGO)

gli olii essenziali e i loro profumi in cucina e in cosmesi presentati dai farmacisti di S.F.E.R.A.

*in programma anche sabato 16
novembre ore 16.30*

ore 17

incontro
Sala delle Stagioni

IL FILO DEI RICORDI. FANTASTICANDO DI PENSIERI E SAPORI

performance, letture, assaggi, laboratori per grandi e piccoli a cura di Camminando insieme, Il Lavoro dei contadini, PerLeDonne, con la direzione artistica di Reina Saracino

ingresso ad offerta libera

ore 18-23

degustazione vini e prodotti agroalimentari
Museo di San Domenico

XXVI BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

€ 10 (pagamento obbligatorio per l'ingresso), gastronomia a pagamento - la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali

ore 19

degustazione
Caffè Bologna

POLENTA RAGÙ E SQUACQUERONE

i piatti della memoria dell'Emilia-Romagna

ore 20

a cena nei quartieri
Centro sociale Orti Bel Poggio

RICORDI E SAPORI DI UNA VOLTA
cena a tema con esposizione di prodotti della tradizione a cura del centro sociale Orti Bel Poggio

*a pagamento - info e prenotazioni 0542
627083, 366 3598773*

ore 20.45

cena evento
Aroma 23

BALERA... CUSÈNA E BRAZADELA
lo chef Sebastiano Siano presenta una portata del menu del Baccanale. Intrattenimento musicale con elementi di "La storia di Romagna"

*in programma anche sabato 23
novembre ore 20.45*

domenica 10

ore 9-19.30

mostra mercato
Galleria del centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 9-19

mostra mercato e degustazioni
Piazza Matteotti

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA

mostra mercato di Campagna Amica, macchine agricole e attrezzature d'epoca. Benedizione dei mezzi agricoli, saluto delle Autorità e brindisi

NASCITA E SVILUPPO DELLE VENDEMMIATRICI. Mostra

fotografica a cura di Monica Marocchi
LA LAVORAZIONE DEL MAIALE. "Sfèr e porz": il racconto di una tradizione

dalle ore 10

rievocazione storica
Centro storico di Castel San Pietro Terme

L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA... PER L'INTERA GIORNATA

nell'ambito del progetto "Dante Primo Turista tra Emilia e Romagna" eventi, mercatini a tema, antichi mestieri, arcieri, falconieri, giochi e rievocazioni medioevali

ore 12.00 P.zza XX Settembre
ANTICHI SAPORI IN PIAZZA

ore 16.00 Saletta di Arte
Contemporanea

**LETTURA IN DIALETTO
BOLOGNESE DI ANTICHE
RICETTE LEONARDESCHES E
MEDIOEVALI**

A cura di Associazione Terra Storia Memoria

ore 17.00 P.zza XX Settembre
**CALDARROSTE E SPETTACOLI
FINALI**

ore 10

visita guidata e degustazione
IAT (Informazione Accoglienza Turistica)

1502: IMOLA AI TEMPI DI LEONARDO

a passeggio tra i luoghi di Leonardo. A seguire degustazione di un piatto della tradizione imolese: il garganello

€ 10 max 35 persone - info e
prenotazione obbligatoria 0542 602207

ore 15

divulgazione
Piazza Caduti della Libertà

RICETTE DA UN PAESE LONTANO
prodotti tipici e ricette a tema provenienti dalla Bielorussia. A cura di Insieme per un futuro migliore - Progetto bimbi di Chernobyl

offerta guidata

ore 16-19

degustazione
In Enoteca

RICORDI DI GUSTO

il tortino di patate incontra i bianchi pacher hof della valle Isarco

degustazione gratuita

ore 17-21

*degustazione vini e prodotti
agroalimentari*

Museo di San Domenico

XXVI BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

€ 10 (pagamento obbligatorio per l'ingresso), gastronomia a pagamento - la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali

ore 17.30

incontro
Palazzo Tozzoni

ARTUSI IERI OGGI DOMANI

celebrando l'anno prossimo il bicentenario della nascita di Pellegrino Artusi torniamo a chiederci se è morto e sepolto, e *La Scienza in cucina* vada collocata nello scaffale dei ricettari "passati", oppure sia sempre vivo nelle nostre cucine, oggetto di curiosità e d'attenzione. Ma che ne sarà domani? Il Signor Pellegrino occorre immaginarlo anche in una cucina del futuro e sfogliarlo proprio lì. Ne parla Alberto Capatti con Massimo Montanari

ore 19

degustazione
Caffè Bologna

IL SANGIOVESE

il gusto dei grandi vini dell'Emilia-Romagna

lunedì 11

ore 18

incontro
Palazzo Tozzoni

ENCICLOPEDIA ENOAGRONOMICA DELLA ROMAGNA

Alberto Capatti presenta il terzo volume dell'Enciclopedia enogastronomica della Romagna (Il Ponte Vecchio 2019) di Graziano Pozzetto, gastronomo e scrittore

martedì 12

ore 20.45

incontro
Biblioteca comunale di Imola

SCARTI, AVANZI E TRADIZIONE
un libro di Carlo Catani, *Tempi di recupero. Scarti, avanzi e tradizione nelle cucine dei grandi chef* (Quinto Quarto Edizioni 2018) che riassume in un unico manuale ricette, testi di approfondimento e testimonianze degli chef ma non solo, sul tema del recupero e dell'approccio professionale contro lo spreco alimentare. L'autore ne parla con Massimo Montanari

mercoledì 13

ore 18-21

laboratorio teatrale
Galleria Centro cittadino

RICORDI - I ATTO

l'ultima parte del percorso di preparazione della performance omonima a cura dell'associazione ExtraVagantis si apre alle persone interessate, raccogliendo "souvenir-ricordi", memorie individuali e collettive

info e iscrizioni: 3392294412 -
extravagantis.teatrointegrato@gmail.com

laboratorio previsto anche giovedì 14
novembre. Performance finale venerdì
15 novembre

ore 20.30

degustazione
Cantina Tre Monti

DOC COLLI DI IMOLA, VENTIDUE ANNI DI RICORDI

come è cambiata la gestione del vigneto, lo stile di vinificazione ed il modo di bere vino. Enologi, agronomi, produttori e giornalisti accompagnano gli ospiti in un viaggio fra profumi, terroir e ricordi. Otto annate del Boldo Tre Monti, rosso "imolese" per eccellenza, con salumi e formaggi selezionati

€ 35 - max 30 persone -
info e prenotazioni 0542 657116
vittorio@tremonti.it

ore 21

incontro
Fondazione Centro Studi Tonino Gottarelli

**LA CUCINA DEGLI SCRITTORI.
RICORDI E SAPORI TRA
IMMAGINI, PROSE E POESIE**
il rapporto tra letteratura e cibo è forte e senza tempo. Immagini e letture, in particolare sulla cucina e le tradizioni romagnole. A cura di Fabrizia Fiumi e Associazione culturale Bardur

venerdì 15

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

ore 18.30

laboratorio/degustazione

Convento Osservanza

TASTE TO PASTE... PASSATELLI

laboratorio per imparare a cucinare un piatto della tradizione: i passatelli. A seguire degustazione guidata di salumi, formaggi&mieli e vini tipici. A cura dell'Associazione Imola Experience

€ 35 - partecipanti min 15 max 40 -
info e prenotazione obbligatoria entro
giovedì 7 novembre 340 2463898

l'iniziativa verrà riproposta anche giovedì
21 novembre alle ore 18.30

ore 19

degustazione

Caffè Bologna

PASSATELLI VS SFOJA LORDA

sfida tra i primi della tradizione emiliano romagnola

ore 19.30

cena autodeterminata

*Centro Interculturale delle donne
di Trama di Terre*

LA TRAMA DEI RICORDI

liberare i ricordi delle donne di Trama porta a viaggiare lontano: attraversando con il gusto mari e oceani facciamo vivere l'umanità che abbiamo in comune

€ 25 - info e prenotazione obbligatoria
entro mercoledì 13 novembre 0542
28912, 334 7311570 - ricavato destinato a
finanziare i progetti dell'associazione

durante la cena

**RICORDI - I ATTO -
PERFORMANCE**

memorie individuali, stanziali e

nomadi, in una narrazione che mescola sapori, odori, suoni, luoghi, colori. A cura dell'Associazione ExtraVagantis in collaborazione con Coop. CIDAS, ARCI Imola, Ass. Trama di Terre

ore 20.30

cena

Osteria del Piolo

A TAVOLA CON LEONARDO: ALLA PORTA DEL PIOLO COME NEL 1502

nell'antica porta disegnata nella mappa di Imola, una cena con animazioni ispirata al soggiorno di Leonardo da Vinci ad Imola nel 1502. A cura di Touring Club Italiano

€ 40 - info e prenotazioni 0542 850706,
335 5856301

sabato 16

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

L'Olio extravergine d'Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi Frantoio imolese

ore 10-19

SHOW COOKING

degustazioni e lezioni tematiche di ricette tradizionali. A cura degli alunni dell'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme

ore 10

convegno e degustazione

Palazzo Tozzoni

L'OLIO DEI COLLI DI BOLOGNA TRA STORIA E NUOVI Percorsi DI VALORIZZAZIONE DEL TERRITORIO

presentazione degli olii extra vergine di oliva prodotti dalle imprese agricole associate alla "Rete Olio dei Colli di Bologna"

dalle ore 11

degustazione

Cantina Poderi delle Rocche

VINI E CIBI ANCESTRALI

Baccanale in cantina a sorpresa

info sulla pagina fb

ore 15-19

laboratorio

Rocca Sforzesca

RACCONTAMI UNA STORIA. SAPORI, MEMORIA E TRADIZIONI ATTRAVERSO IL TEMPO

attività didattica per bambini e adulti dedicata alla memoria e all'evoluzione delle tradizioni gastronomiche, per costruire un ponte ideale tra il Medioevo e l'oggi. A cura dell'Associazione I difensori della Rocca

info 328 0285510

ore 17.30

incontro

Museo di San Domenico

LO SPAZIO DELLA CUCINA, UN SECOLO DI MUTAZIONI

Gian Franco Gasparini (architetto delle cucine) presenta l'evoluzione dell'ambiente cucina vista attraverso la trasformazione dei rapporti sociali e delle modalità alimentari, dalla cucina della tradizione contadina e della piccola e media borghesia della prima metà del '900 alla cucina contemporanea, tra valore di servizio e rappresentazione sociale. Introduce Massimo Montanari

ore 18

degustazione

Mamma Mia Café

RICORDO AL FUTURO

i vini di una volta che segneranno gli anni futuri. Piatti della tradizione abbinati ai vini di Cascina Boccaccio, Silvia Fiorin, Andrea Bragnani

*a pagamento - prenotazioni
338 8050061 o fb / Instagram*

ore 19

degustazione

Caffè Bologna

IL FRITTO DELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA

i piatti della memoria dell'Emilia-Romagna

ore 19.30

a cena nei quartieri

Centro sociale La Tozzona

IL RICORDO DEI PROFUMI

cena a tema a cura del Centro sociale La Tozzona

*a pagamento - info e prenotazioni
(entro il 13 novembre) 0542 680638,
tozzona@virgilio.it*

ore 21

spettacolo

Teatro Lolli

UTOPIE IN CUCINA

ricette, ricordi, speranze, sogni tra noi e Clara Sereni, autrice premiata nel Baccanale 2010 con il Garganello d'oro. A cura dell'Associazione culturale T.I.L.T.

replica domenica 17 novembre ore 17

domenica 17

ore 9-19

mostra mercato
Piazza Gramsci

IL MERCATO AGRICOLO IN PIAZZA DELLE ERBE

una "nostalgica" rievocazione dell'antico mercato delle erbe in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

ore 9-19

mostra mercato
Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

l'Olio extravergine d'Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi Frantoio imolese

ore 10-19

SHOW COOKING

degustazioni e lezioni tematiche di ricette tradizionali. A cura degli alunni dell'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme

ore 10

visita guidata e degustazione
IAT (Informazione Accoglienza Turistica)

1502: IMOLA AI TEMPI DI LEONARDO

a passeggio tra i luoghi di Leonardo. A seguire degustazione di un piatto della tradizione imolese: la torta

€ 10 max 35 persone - info e
prenotazione obbligatoria IAT 0542
602207

dalle ore 11.45

brunch
Ristorante Le Bistrot Dozza

ALLA RICERCA DEL GUSTO GIUSTO

un pranzo-colazione a buffet equo e solidale fra piatti che rappresentano gusti di famiglia e giustizia per i produttori

€ 30 bevande comprese (5-12 anni € 20,
sotto i 5 anni € 10) - info e prenotazioni
0542 672122

ore 13

pranzo
Seminario Nuovo di Montericco

LA POLENTA DELLA TRADIZIONE: INSIEME PER LE AZIONI DELLA CROCE ROSSA

iniziativa di beneficenza a cura del Comitato di Imola della Croce Rossa Italiana

€ 25 - info e prenotazioni 0542 22052

ore 15-18.30

giochi e degustazioni
Macelleria del Contadino CLAI
(centro)

INDOVINA IL GUSTO. FAR CRESCERE LA CULTURA GASTRONOMICA GIOCANDO

giochi sensoriali per assaggiare con tutti i sensi prodotti e piatti a tema, risvegliando sensazioni, emozioni e ricordi

ore 16-19

degustazione
In Enoteca

RICORDI DI GUSTO

la mortadella e gli champagne della maison Laurent Perrier

degustazione gratuita

ore 17.30

incontro
Museo di San Domenico

LA FOTOGRAFIA E IL CIBO: RITI, SIMBOLI, MEMORIE

da quando è nata, la fotografia è forse lo strumento che più di frequente usiamo per conservare la nostra memoria. Tramite la fotografia fissiamo i momenti importanti della nostra vita e delle nostre esperienze e, tra questi, numerosi sono quelli che hanno a che fare con i riti, i simboli e le memorie del cibo. Ne parla Federica Muzzarelli (Università di Bologna) con Massimo Montanari

ore 19

degustazione
Caffè Bologna

IL LAMBRUSCO

il gusto dei grandi vini dell'Emilia-Romagna

lunedì 18

ore 18

incontro
Museo di San Domenico

DALLA CULTURA CULINARIA IMOLESE TRE RICETTE GRIFFATE IMOLA

allo scopo di ricordare alle future generazioni la cultura gastronomica imolese sono state depositate presso la Camera di Commercio di Bologna tre ricette che traggono la loro origine nel nostro territorio: garganelli, cappelletti imolesi e "vera torta". A cura di Accademia Italiana della Cucina (delegazione di Imola), Associazione Periti Agrari ex allievi Istituto Scarabelli. Partecipa Massimo Montanari

martedì 19

ore 20.45

incontro
Museo di San Domenico

LA MEMORIA DEL VINO

una "memoria del vino" può significare cose diverse. Innanzitutto c'è il vino come esperienza gustativa di cui si conserva memoria. Ma c'è anche il vino come veicolo di memoria, che favorisce l'affiorare di ricordi. Inoltre, una memoria del vino può riguardare la sua storia, il percorso che lo ha reso possibile. Infine: il vino stesso ha una memoria? Può ricordarsi di noi, come noi ci ricordiamo di lui? Ne parla Nicola Perullo (Università di Scienze Gastronomiche, Pollenzo) con Massimo Montanari

giovedì 21

ore 21

incontro
Complesso Osservanza - Ex
Lavanderia

A MENSA CON I MATTI

un cortometraggio che racconta i ricordi della cuoca della mensa dell'Osservanza e presentazione della tesi di Francesca Martini, *Quel e vè d'Imola*. Al termine show cooking. A cura del Comitato Bella Osservanza

venerdì 22

ore 16-19.30

mercato
Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

ore 18

incontro
Biblioteca comunale di Imola

DAL CINEMA ALLA CUCINA. LE PASSIONI DI VITA DI GIANLUIGI MORINI, IMPIEGATO DI BANCA a cura dell'Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Imola, con Gianluigi Morini un ragioniere con la passione per la bellezza e l'accoglienza, Enrico Vignoli docente di tecnica dei materiali e organizzatore di eventi in campo enogastronomico, Massimo Montanari docente di storia dell'alimentazione

ore 19

degustazione
Caffè Bologna

TAGLIATELLE VS CURZUL
sfida tra i primi della tradizione emiliano romagnola

ore 19

degustazione
Mamma Mia Cafè

FOLGORATI SULLA VIA DI BORDEAUX

un ricordo della prima grande bevuta, quindici anni fa, con i vini dell'Azienda San Leonardo

a pagamento – prenotazioni
338 8050061 o fb e Instagram

sabato 23

ore 10-19

degustazioni e laboratori
Galleria del centro cittadino

UN MONDO DI RICORDI...IL GUSTO E I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

a cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

ore 17.30

incontro
Biblioteca comunale di Imola

IL MITO DELLE ORIGINI. BREVE STORIA DEGLI SPAGHETTI AL POMODORO

Massimo Montanari presenta il suo ultimo libro (Laterza, 2019). Seguendo le tracce del nostro piatto identitario per eccellenza, si risale a tempi e luoghi assai distanti fra loro. Scopriamo, così, che ricercare le "origini" della nostra identità (ciò che siamo) non ci porta quasi mai a ritrovare noi stessi (ciò che eravamo) bensì altre culture, altri popoli, altre tradizioni, dal cui incontro e dalla cui mescolanza si è prodotto ciò che siamo diventati

ore 19

degustazione
Caffè Bologna

COTECHINO & SALAMA DA SUGO

i piatti della memoria dell'Emilia-Romagna

dalle ore 19

incontro
Convento Osservanza

CANTA CHE TI DELIZIA...E CHE TI SAZIA

una magica combinazione di canto gregoriano e sapori tradizionali nella cucina del convento, per ritrovare antiche e sublimi armonie e sapori semplici e naturali. a cura di comitato restaurosservanza

info e prenotazioni 334 7972978

domenica 24

ore 9-19

mostra mercato
Piazza Gramsci

IL MERCATO AGRICOLO IN PIAZZA DELLE ERBE

una "nostalgica" rievocazione dell'antico mercato delle erbe in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

ore 10-19

degustazioni e laboratori
Galleria del centro cittadino

UN MONDO DI RICORDI...IL GUSTO E I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

a cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

ore 16-19

degustazione
In Enoteca

RICORDI DI GUSTO

torta di riso come una volta con zibibbo e passito di Pantelleria Donnafugata

degustazione gratuita

ore 19

degustazione
Caffè Bologna

I VITIGNI DIMENTICATI

il gusto dei grandi vini dell'Emilia-Romagna



**per i più
piccoli**

giovedì 7

ore 17
laboratorio
Casa dei giochi

CON LE MANI IN PASTA
a cura delle educatrici e
dell'Associazione Amici del Nido
d'Infanzia Scoiattolo

fino a 6 anni

venerdì 8

ore 17 e ore 17.45
letture
Libreria Il Mosaico

**LA STANZA DELLE PAROLE,
STORIE CHE CRESCONO**
"storie saporite, per palati sopraffini"
letture gustose a cura di Arianna di
Pietro

€ 4, da 1 a 3 anni
prenotazione 0542 21949

sabato 9

ore 10.30
laboratorio
Casa Piani

LO CHEF SONO IO!
per tenere a mente gli ingredienti
e le dosi dei nostri piatti preferiti,
realizziamo insieme un ricettario
con indicazioni e passaggi necessari
per ottenere cibi sani e gustosi.
Da grandi potremo preparare
piatti prelibati e ricordarci quelli
che mangiavamo da piccoli. Carta,
cartoncino, decorazioni e forbici
sono gli ingredienti per realizzarlo!

€ 3, da 4 a 7 anni insieme ai genitori

giovedì 14

ore 16.45
laboratorio
CEAS Imolese

A TAVOLA CON I TRISNONNI
laboratorio pratico e divertente per
confrontare ingredienti, ricette e
abitudini alimentari di 100 anni fa
con quelli dei nostri giorni

da 6 a 10 anni (età consigliata) -
prenotazione obbligatoria 0542 602183
ceas@nuovocircondarioimolese.it

ore 17
laboratorio
Casa dei giochi

STORIE IN CUCINA
a cura delle educatrici e
dell'Associazione Amici del Nido
d'Infanzia Scoiattolo

fino a 6 anni

ore 17
laboratorio
Libreria Il Mosaico

CHI HA PAURA DEL LUPO?
laboratorio per scoprire i gusti
culinari del lupo: figura fiabesca per
eccellenza. A cura di Agnese Baruzzi

€ 8 - dai 5 anni
prenotazione 0542 21949

sabato 16

ore 10.30
lettura
Casa Piani

UNA FAME DA LUPO!
il lupo è senza dubbio il più vorace
dei buongustai. Con una carrellata
di racconti, strane ricette e colpi di
scena, l'attore Alfonso Cuccurullo
leggerà fiabe classiche e non
solo, stregando gli ascoltatori che
potranno annusare il lupo da vicino e
"gustare" le storie più belle

domenica 17

ore 17
spettacolo
Libreria Il Mosaico

COSE DA LUPI
teatro di oggetti e di cibi quotidiani:
lo zucchero, il colino e la farina,
le pentole e la salsiccia! A cura di
Zanubrio Marionette

€ 10, dai 3 anni
prenotazione 0542 21949

venerdì 22

ore 17
letture
Libreria Il Mosaico

**LA STANZA DELLE PAROLE,
STORIE CHE CRESCONO**
"storie saporite, per palati sopraffini"
letture gustose a cura di Arianna di
Pietro

€ 4, da 3 a 5 anni
prenotazione 0542 21949

sabato 23

ore 10.30
laboratorio
Casa Piani

IL MIO LIBRO GUSTOSO
quando mangiamo alcuni cibi ci
ricordiamo di profumi, persone,
luoghi ed emozioni... In un quaderno
è possibile fissare il ricordo per
rileggere il nostro passato e
ripensare al gusto dei ricordi. Con
pasta, carta vellutata e carta velina,
cartoncino e fantasia si realizza
un pranzo completo corredato dal
colore e dai ricordi

€ 3, da 3 a 7 anni insieme ai genitori

scuole di cucina

mostre



mercoledì 6, 13 e 20 novembre
ore 18

Agriturismo le Siepi di San Giovanni
via Siepi San Giovanni, 27 – Borgo
Tossignano
tel. 393 8642488

I PROFUMI ED I SAPORI DEI
RICORDI DELLA CUCINA
ROMAGNOLA

max 12 partecipanti per ogni data

€ 30 a persona compreso degustazione
dei piatti preparati

prenotazione obbligatoria entro la
domenica precedente

domenica 10 novembre
ore 15

Macelleria del Contadino
CLAI (Pedagna)
via Donizetti, 21 – Imola
tel. 0542 680205

LE CARNI DIMENTICATE
ricette legate al "sapere di una
volta" con protagonisti tagli di
carne inconsueti

€ 13 a persona

iscrizione obbligatoria presso il punto
vendita oppure telefonica

mercoledì 13 novembre
ore 18.30

Cucinot
via Orsini, 9/a - Imola
tel. 0542 381357
Fb Cucinot Imola
cucinot.imola@gmail.com

SCUOLA DI CUCINA VEGAN
prepareremo e mangeremo
insieme un intero menu 100%
vegetale dall'antipasto al dolce

€ 35 a persona cena compresa

prenotazione obbligatoria entro sabato
9 novembre

domenica 24 novembre
ore 15

Macelleria del Contadino
CLAI - (Centro)
vicolo Inferno, 7 - Imola
tel. 0542 226484

GUSTOSI RICORDI NEL
FUTURO

show-cooking dove i genitori
riscopriranno il piacere di
antiche ricette riviste da chef
stellati in collaborazione con
medici nutrizionisti, per una
sana e gustosa alimentazione
adatta ai bambini e a tutta la
famiglia

€ 18 a persona

iscrizione obbligatoria presso il punto
vendita o telefonica

dal 3 al 24 novembre
Palazzo Tozzoni

VE-LO-RICORDATE?

un gioco della memoria, una scatola
che nasconde tra i veli il ricordo di
immagini del Baccanale dal 2006
ad oggi. Installazione interattiva site
specific di Panem Et Circenses

orari: martedì-venerdì ore 17-19; sabato
e domenica ore 10-13 e 15-18

dal 9 novembre 2019 al 25
gennaio 2020

Casa Piani

TRA LE PAGINE: UNA
PASSEGGIATA DENTRO AI LIBRI DI
BEATRICE ALEMAGNA

percorso espositivo e narrativo con
emozionanti elementi interattivi per
i bambini, che consentono di entrare
nei libri della geniale illustrAutrice
Beatrice Alemagna, autrice
dell'illustrazione del Baccanale 2019.
Visite guidate alle classi e percorsi
bibliografici predisposti per ogni
fascia d'età. Iniziativa realizzata con
il sostegno della Fondazione Cassa di
Risparmio di Imola.

inaugurazione: sabato 9 novembre,
ore 10.30 e presentazione con l'attrice
Alessia Canducci

orari: martedì-venerdì ore 15-18; sabato
ore 9.30 - 12.30. Nelle domeniche 10,17 e
24 novembre ore 10-13 e 15-18

da visitare inoltre

fino al 26 gennaio 2020

Museo di San Domenico
Il Pomo da DaMo Contemporary Art

ANTINOMIA

mostra personale di Enrico Minguzzi
a cura di Francesca Baboni e Stefano
Taddei

info:

Musei civici di Imola 0542 602609
musei@comune.imola.bo.it
www.museiviciiimola.it

Il Pomo da DaMo Contemporary Art
333 4531786 info@ilpomodadamo.it
www.ilpomodadamo.it

orari:

Museo di San Domenico, martedì -
venerdì ore 9-13, sabato ore 15-19,
domenica ore 10-13 e 15-19

Il Pomo da DaMo, martedì e giovedì
ore 10-12.30, mercoledì ore 16.30-19
venerdì e sabato ore 10-12.30 e 16.30-19,
domenica su appuntamento

fino al 1 dicembre

Tales of Art Galleria d'Arte

THE FLATS

espongono: Laura Berger (USA), Jackson Joyce (USA), Lotte Keijzer (NED), Quentin Monge (FRA), Hilda Palafox (MEX), Adrian Kay Wong (USA). A cura di Sasha Bogojev

info: 329 9520887 info@talesofart.it

*orari: martedì - sabato ore 10-13
e 15-18, domenica ore 10-13*

visite fuori orario su appuntamento

dal 3 al 24 novembre

Cioccolateria Imola

RICORDI IN CORNICE

mostra artistica organizzata dal Circolo Culturale Amici dell'Arte

*orari: lunedì - sabato ore 9,30-12,30 e
16-19, domenica ore 16-19*

dal 3 al 10 novembre

Salannunziata

**PRIGIONIERI ITALIANI NELLA
GRANDE GUERRA (1915-1918)**

mostra storico filatelica. A cura del Circolo culturale Filatelico Numismatico G. Piani di Imola in collaborazione con gruppo Alpini Imola e Valsanterno CAP Stefanino Curti M.O.V.M.

*lunedì 4 novembre ore 8,30-12,30 è
previsto un annulllo postale*

orari: ore 10 - 12 e 15 - 18

dal 4 al 25 novembre

Palazzo Malvezzi-Hercolani

TU SEI UN POETA

di Leo Lionni artista poliedrico: pittore, grafico, scrittore, scultore e illustratore di libri per bambini a 20 anni dalla morte a cura di Babalibri

*orari: lunedì - sabato ore 8,30 - 12
(su appuntamento per le scuole)*

info 0542 53460

dal 4 al 23 novembre

Libreria il Mosaico

NELLA TANA DEL LUPO

un viaggio alla scoperta del lupo attraverso i libri per ragazzi che lo vedono protagonista. Una selezione di allestimenti della mostra del lupo, arricchita da punti multimediali

orari: lunedì - sabato ore 9-13 e 15,30-19

dall'8 al 10 novembre

Saletta di Arte Contemporanea

**1502. IL VIAGGIO DI LEONARDO IN
ROMAGNA**

*inaugurazione: venerdì 8 novembre
ore 18*

info e orari: 051 6951379

**dal 22 novembre 2019 al 2
febbraio 2020**

Centro Polivalente "Gianni Isola"

**PIETRO ZUFFI, UNO
SCENOGRAFO TRA LA SCALA E
CINECITTÀ**

mostra ideata e curata dall'Associazione Segni del Moderno per la Fondazione Cassa di Risparmio di Imola dedicata all'artista imolese Pietro Zuffi, noto per le sue geniali scenografie teatrali nel dopoguerra, le collaborazioni con grandi registi e attori per film entrati nella storia della cinematografia

*orari: martedì - venerdì ore 16-19,
sabato e domenica ore 10-12 e 16-19*

*giorni festivi di chiusura 25 e 26
dicembre, 1 e 6 gennaio.*

*Ridotto del Teatro Comunale
"Ebe Stignani"*

ZUFFI ALLA SCALA

Percorso espositivo allestito in collaborazione con il Teatro alla Scala di Milano, dedicato all'attività che tra il 1954 ed il 1966 legò il nome dell'artista al grande palcoscenico milanese

*orari: nei weekend della Stagione di
Prosa, ore 10-12*

rassegne d'eccellenza

venerdì 8, sabato 9 e domenica 10 novembre

Museo di San Domenico

XXVI Banco di Assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell'imolese

una selezione di cento etichette in rappresentanza dei più pregiati vitigni presentati direttamente dalle aziende. In collaborazione con Associazione Voluptates, A.I.S. Delegazione di Imola, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola

orari di apertura: venerdì 8 ore 18-23, sabato 9 ore 18-23 e domenica 10 ore 17-21

€ 10 (pagamento obbligatorio per l'ingresso), gastronomia a pagamento la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali

venerdì ore 20.30, sabato ore 19 e domenica ore 19

Degustazioni guidate dei vini presenti in rassegna

a cura dell'Associazione Italiana Sommeliers - delegazione di Imola

sabato 16 e domenica 17 ore 9-19

Galleria del Centro cittadino

Olimola

decima edizione del tradizionale fine settimana dedicato all'Olio d'Oliva.

L'Olio extravergine d'Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi Frantoio imolese

ore 10-19

SHOW COOKING

degustazioni e lezioni tematiche di ricette tradizionali. A cura degli alunni dell'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme

sabato 16 ore 10

Palazzo Tozzoni

L'olio dei colli di Bologna tra storia e nuovi percorsi di valorizzazione del territorio

Presentazione degli olii extra vergine di oliva prodotti dalle imprese agricole associate alla "Rete Olio dei Colli di Bologna"

ristoranti

IMOLA

RISTORANTI E OSTERIE

ANONIMA FORNELLI

via Emilia, 38
tel. 0542 24755
www.anonimaforneili.it -
ristorante@anonimaforneili.it
giorno di chiusura: sempre aperti durante il
Baccanale - prenotazione obbligatoria

AROMA 23

via Prov. Selice, 23/f
tel. 338 8410423
www.aroma23.it - aroma23snc@gmail.com
giorno di chiusura: domenica - menu del
Baccanale disponibili tutti i giorni a pranzo
e nelle serate del 9 e 23 novembre

CUCINOT

via Orsini, 9/a
tel. 0542 381357
www.cucinot.it - cucinot.imola@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì e domenica
- menu del Baccanale disponibile solo il
sabato sera e solo su prenotazione

DA NOI OSTERIA E VINI

viale Amendola, 63
tel. 0542 24045
www.danoiosteriaevini.com
info@danoiosteriaevini.com
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno,
sabato a pranzo - prenotazione consigliata

GUT - BIRRERIA E CUCINERIA

via Togliatti, 27
tel. 0542 641586 - cell. 348 9112245
www.gutbirreria.it - info@gutbirreria.com
giorno di chiusura: nessuno

LE MAGIE DI BACCO

via Appia, 41/45
tel. 0542 31280
www.lemagiedibacco.it
perbacco41srl@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno

OPERA DULCIS

piazza Matteotti, 18
tel. 0542 24556 - cell. 340 4061055
catering.operadulcis@siriobar.it
www.operadulcis.it
giorno di chiusura: nessuno - Il menu sarà
disponibile solo a cena di venerdì,
sabato e domenica e il giovedì 21 novembre
- prenotazione consigliata

OSTERIA CALLEGHERIE

via Callegherie, 13
tel. 0542 33507
www.callegherie.it - osteria@callegherie.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo
e domenica - aperto domenica 10 e
domenica 17 novembre - prenotazione
gradita

OSTERIA CALMA E GESSO

via Venezia, 7
tel. 0542 850709
calma.gesso@gmail.com
giorno di chiusura: domenica
e festivi - prenotazione gradita

OSTERIA DEL PIOLLO

via Appia, 80/82
tel. 0542 850706 - cell. 349 2216378
www.osteriadelpioloimola.com
infoosteriadelpiolo@gmail.com
giorno di chiusura: aperti tutte le sere e a
pranzo solo sabato e domenica

OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini, 1
tel. 0542 22954 - cell. 338 9239291
www.osteriadelteatro.org
danilomartelli@alice.it
giorno di chiusura: lunedì - durante il
Baccanale aperti tutti i giorni

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO - DA AMBRA E ROSA

via Codronchi, 6 - angolo vicolo Calatafimi
(centro storico)
tel. 0542 32552 - cell. 338 9249555
www.vicolonuovo.it
ambra@vicolonuovo.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione gradita

OSTERIA FORUM CORNELII

piazza Matteotti, 7
tel. 0542 23903
info@forumcornelii.com
giorno di chiusura: sabato a pranzo
prenotazione gradita

PANCAKE

via Turati, 3
tel. 0542 1893584
www.pancakeimola.it
pancakeimola@hotmail.com
giorno di chiusura: nessuno

RISTORANTE ANTICO TRE MONTI

via Bergullo, 52
tel. 0542 657024
www.anticotremonti.it
anticotremonti@libero.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE CONTROLUCE

via Aldrovandi, 15
tel. 0542 784987 - cell. 338 7764330
ristorantecontroluce@gmail.com
giorno di chiusura: sabato a pranzo e
domenica sera

RISTORANTE E PARLAMINTÈ

via G. Mameli, 33
tel. 0542 30144
www.eparlaminte.it - info@eparlaminte.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì -
prenotazione gradita

RISTORANTE HOSTARIA 900

viale Dante, 20
tel. 0542 24211
www.hostariagoo.it
hostariagoo@hostariagoo.it
giorno di chiusura: sempre aperto
prenotazione gradita

RISTORANTE LA TAVERNETTA

via Tito Speri, 2
tel. 0542 22339
www.latavernetta-ristorante.it
info@latavernetta-ristorante.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE MOLINO ROSSO

via Prov. Selice, 49
tel. 0542 63111
www.hotelmolinorosso.com
info@hotelmolinorosso.com
giorno di chiusura: domenica sera
prenotazione gradita

RISTORANTE PIZZERIA DONATELLO

via T. Baruzzi, 15/a
tel. 0542 690181 - 0542 680800
www.ristoranteimolahotel.it
ristorantepizzeriaidonatello@gmail.com
giorno di chiusura: ristorante sempre
aperto; pizzeria chiusa lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE SAN DOMENICO

via G. Sacchi, 1
tel. 0542 29000 - fax 0542 39000
www.sandomenico.it
sandomenico@sandomenico.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione obbligatoria
il menu del Baccanale è proposto solo nelle
giornate di martedì, mercoledì e giovedì sia
a pranzo che a cena

TENUTA POGGIO POLLINO

via Monte Meldola, 2/t
cell. 331 6125474
www.poggiopollino.it
info@poggiopollino.it
giorno di chiusura: nessuno durante il
Baccanale - prenotazione gradita

VIVANDERIA – NOTE E AROMI

Piazzale Vittime lager nazisti, 5
cell. 348 9061576
www.vivanderia-note-e-aromi.it
info@mq134.it
giorno di chiusura: mercoledì

AGRITURISMI

AGRITURISMO FRASCINETI

via Chiesa di Pediano, 2
tel. 0542 657016 – cell. 339 4128710
frascineti@virgilio.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione obbligatoria

AGRITURISMO LA MARLETTA

via Bergullo, 8
tel. 0542 27732 – cell. 348 0977076
www.lamarletta.it - info@lamarletta.it
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì
prenotazione obbligatoria

CAFFETTERIE, GASTRONOMIE

CAFFÈ BOLOGNA

via Emilia, 206
tel. 0542 22517
caffebolognaz2010@gmail.com
giorno di chiusura: sempre aperto,
menu nel programma eventi

CAFFÈ ROMA BISTRO

via Emilia, 137
tel. 0542 30876 – cell. 338 1812156
barromainmola@gmail.com
giorno di chiusura: menu del Bacchanale
disponibile durante i weekend, anche la
domenica a pranzo – prenotazione gradita

BORGO TOSSIGNANO

RISTORANTI E OSTERIE

ANTICA OSTERIA “DA POMPEO”

via Codrignano, 44
tel 0542 1901464
Pagina FB: Antica Osteria da Pompeo
antica.osteria.pompeo@gmail.com
giorno di chiusura: mercoledì

OSTERIA DUE MARIE

via Marconi, 43/45
tel 0542 94097 – cell. 339 5738270
www.osteriaduemarieborgotossignano.it
giorno di chiusura: martedì e mercoledì
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO LE SIEPI DI SAN GIOVANNI

via Siepi San Giovanni, 27
cell. 393 8642488
info@lesiepidisangiovanni.com
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì
prenotazione gradita e consigliata

CASALFIUMANESE

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE VALSELLUSTRA

via Valsellustra, 16
tel. 0542 684073
www.ristorantevalsellustra.com
valsellustra@hotmail.it
giorno di chiusura: giovedì
prenotazione gradita

CASTEL DEL RIO

RISTORANTI E OSTERIE

ALBERGO RISTORANTE GALLO

piazza della Repubblica, 28/30
tel. 0542 95924 – fax 0542 95380
www.galloegalletto.it
info@galloegalletto.it
giorno di chiusura: tutto martedì, lunedì e
mercoledì chiusi solo la sera
prenotazione gradita

CASTEL SAN PIETRO TERME

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE GASTAREA

viale Terme 1058/A (adiacente Anusca
Palace Hotel)
tel. 051 6943051
ristorantegastarea.it - info@gastareasrl.it
giorno di chiusura: lunedì a pranzo, sabato
a pranzo, domenica a cena

AGRITURISMI

AGRITURISMO COLOMBARA

via Emilia Levante, 2866
tel. 051 942095 cell. 339 3448493
www.agriturismocolombara.it
lorenzo@agriturismocolombara.it
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì
aperti dal giovedì alla domenica a pranzo
il resto della settimana solo su prenotazione

DOZZA

RISTORANTI E OSTERIE

LA BOTTEGA RISTORANTE E VINERIA

via XX Settembre, 54/a
cell. 340 9292451
Pagina FB: "La bottega ristorante vineria"
labottegadozza@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione obbligatoria

RISTORANTE LE BISTROT

via Valsellustra, 18
tel. 0542 672122
www.ristorantelebistrot.it
info@ristorantelebistrot.it
giorno di chiusura: martedì
prenotazione gradita

FONTANELICE

RISTORANTI E OSTERIE

AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI

via Montemorosino, 4 – Sassoleone
tel. 0542 97666 – cell. 335 8048641
www.camonti.it - info@camonti.it
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì
aperto dal giovedì alla domenica su
prenotazione

MORDANO

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE CA' BORGHETTO – VILLE PANAZZA

via Lughese nord, 269/319
tel. 0542 56060
www.caborghetto.it - info@caborghetto.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione obbligatoria

Durante il Bacchanale i ristoranti di Imola e dintorni propongono menu a tema con piatti originali o della tradizione locale. Per i menu completi www.baccanaleimola.it, Imola Notizie speciale Bacchanale e sull'applicazione gratuita VisitARE



*il logo "avanzi zero"
è di Anna Aprea*

I luoghi

1. Aroma 23 – via Provinciale Selice 23 f
2. Bar Note di caffè
via Campanella 195
3. Biblioteca comunale di Imola
via Emilia 80
4. Caffè Bologna – via Emilia 206
5. Cantina Poderi delle Rocche
via Punta 37
6. Cantina Tre Monti – via Lola 3
7. Casa dei Giochi
c/o Nido Scoiattolo viale Saffi 22
8. Casa Piani – via Emilia 88
9. CEAS Imolese
c/o Complesso Sante Zennaro
via Pirandello 12
10. Centro interculturale delle donne di
Trama di Terre – via Aldrovandi 31
11. Centro Polivalente “Gianni Isola”
Piazza Matteotti 4
12. Centro sociale La Tozzona
via Punta 24
13. Centro sociale Orti Bel Poggio
via Belpoggio 1e
14. Chaimandir tè bio dal mondo
via Orsini 35
15. CIDRA – Via Fratelli Bandiera 23
16. Cioccolateria Imola – via Orsini 3
17. Complesso Osservanza
via Venturini
18. Complesso Sante Zennaro
via Pirandello 12
19. Convento Osservanza
via Venturini 2
20. Cucinot – via Orsini 9 a
21. Farmacia comunale dell'Ospedale
via Emilia 95
22. Fondazione Centro Studi Tonino
Gottarelli – via Caterina Sforza 13
23. Galleria del centro cittadino
via Emilia 147
24. IAT (Informazione Accoglienza
Turistica) – via Emilia 135
25. Il Pomo da DaMo Contemporary Art
via XX settembre 27
26. In Enoteca – via Nino Bixio 8 a/b
27. Libreria Il Mosaico
piazza Matteotti (via Aldrovandi 5)
28. Macelleria del contadino Clai
(Centro) – vicolo Inferno 7
29. Macelleria del contadino Clai
(Pedagna) – via Donizetti 21
30. Mamma Mia Cafè – via Puccini 50 f
31. Mercato ortofrutticolo
viale Rivalta 10/12
32. Monastero delle Clarisse di Imola
via Cavour 2 h
33. Museo di San Domenico
via Sacchi 4
34. Osteria del Piolo – via Appia 80/82
35. Palazzo Tozzoni – via Garibaldi 18
36. Palazzo Vespignani
Università di Bologna
sede di Imola - via Garibaldi 24
37. Rocca Sforzesca
piazzale Giovanni Dalle Bande Nere
38. Sala delle Stagioni
via Emilia 25
39. Salannuziata
via Fratelli Bandiera 17 a
40. Seminario Nuovo di Montericco
via Montericco 5
41. Teatro comunale Ebe Stignani
via Verdi 1
42. Teatro Lolli – via Caterina Sforza 3
43. Tales of Art Galleria d'Arte
via Emilia 221
44. Casa di Accoglienza Anna Guglielmi
via Montecatone 37

...e nel Circondario

- Agriturismo Le Siepi di San Giovanni
via Siepi San Giovanni 27
Borgo Tossignano
- Associazione turistica Pro Loco
via Ugo Bassi 19 Castel San Pietro Terme
- Palazzo Malvezzi-Hercolani
via Gramsci 22 Castel Guelfo
- Ristorante Le Bistrot
via Valsellustra 48/g Dozza
- Saletta di arte contemporanea
via Matteotti 79 Castel San Pietro Terme



BOLOGNA

STAZIONE F.S.

OSPEDALE CIVILE

ROCCA SFORZESCA

PORTA MONTANARA

P.ZZA MIRRI

RIMINI

44

1

2

32

34

34

42

22

39

15

38

41

3

8

33

20

16

23

24

21

28

25

27

4

11

43

37

7

26

36

35

31

10

9

5

40

12

13

29

30

18

17

19

6

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

H

via Nardozzi

via C. Sforza

via F. Bandiera

via Cairoli

via Cavour

via Verdi

via Sacchi

via Orsini

P.ZZA CADUTI PER LA LIBERTÀ

P.ZZA GRAMSCI

P.ZZA MATTEOTTI

via Aldrovandi

via Marini

via Dei Mille

via S.P.Grisologo

via Sellice

via Cavour

via E. De Amicis

via Dante

via Zappi

via Appia

via Morelli

viale E. De Amicis

viale E. De Amicis

OSPEDALE CIVILE

ROCCA SFORZESCA

PORTA MONTANARA

P.ZZA MIRRI

RIMINI

44

1

2

32

34

34

42

22

39

15

38

41

3

8

33

20

16

23

24

21

28

25

27

4

11

43

37

7

26

36

35

31

10

9

5

40

12

13

29

30

18

17

19

6

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

H

via Nardozzi

via C. Sforza

via F. Bandiera

via Cairoli

via Cavour

via Verdi

via Sacchi

via Orsini

P.ZZA CADUTI PER LA LIBERTÀ

P.ZZA GRAMSCI

P.ZZA MATTEOTTI

via Aldrovandi

via Marini

via Dei Mille

via S.P.Grisologo

via Sellice

via Cavour

via E. De Amicis

via Dante

via Zappi

via Appia

via Morelli

viale E. De Amicis

viale E. De Amicis

OSPEDALE CIVILE

ROCCA SFORZESCA

PORTA MONTANARA

P.ZZA MIRRI

RIMINI

44

1

2

32

34

34

42

22

39

15

38

41

3

8

33

20

16

23

24

21

28

25

27

4

11

43

37

7

26

36

35

31

10

9

5

40

12

13

29

30

18

17

19

6

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

H

via Nardozzi

via C. Sforza

via F. Bandiera

via Cairoli

via Cavour

via Verdi

via Sacchi

via Orsini

P.ZZA CADUTI PER LA LIBERTÀ

P.ZZA GRAMSCI

P.ZZA MATTEOTTI

via Aldrovandi

via Marini

via Dei Mille

via S.P.Grisologo

via Sellice

via Cavour

via E. De Amicis

via Dante

via Zappi

via Appia

via Morelli

viale E. De Amicis

viale E. De Amicis

OSPEDALE CIVILE

ROCCA SFORZESCA

PORTA MONTANARA

P.ZZA MIRRI

RIMINI

44

1

2

32

34

34

42

22

39

15

38

41

3

8

33

20

16

23

24

21

28

25

27

4

11

43

37

7

26

36

35

31

10

9

5

40

12

13

29

30

18

17

19

6

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

P

H

via Nardozzi

via C. Sforza

via F. Bandiera

via Cairoli

via Cavour

via Verdi

via Sacchi

via Orsini

P.ZZA CADUTI PER LA LIBERTÀ

P.ZZA GRAMSCI

P.ZZA MATTEOTTI

via Aldrovandi

via Marini

via Dei Mille

via S.P.Grisologo

via Sellice

via Cavour

via E. De Amicis

via Dante

via Zappi

via Appia

via Morelli

viale E. De Amicis

