



# BACCANALE

*mediterraneo*

## **PROGRAMMA DAL 20 AL 26 OTTOBRE**

### *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

### *Di nuovo in piazza (20 – 22 ottobre)*

#### **VENERDÌ 20 OTTOBRE**

##### **ISOLA DEL GUSTO**

*Laboratorio*

ore 16

#### **I LABORATORI DI CASA SPADONI – QUESTIONE DI "SPESSORE": TAGLIOLINO, TAGLIATELLA E PAPPARDELLE**

Tutti possono imparare a tirar la sfoglia, ma quanti conoscono lo spessore esatto di una tagliatella da urlo? In questo laboratorio, insieme alle Sfoglino di Casa Spadoni, imparerete a conoscere e realizzerete i diversi formati di pasta lunga della tradizione: tagliolini, tagliatelle e pappardelle

12 €, info e prenotazioni: 366 5925251

*Laboratorio*

ore 18

#### **I LABORATORI DI CASA SPADONI – BIRRE TEDESCHE ED OKTOBER FEST**

L'Oktober Fest arriva anche ad Imola. Il Mastro Birraio del Birrificio di Molino Spadoni vi porterà, sorso dopo sorso, nella sua Germania per cogliere le sfumature di sapore e d'intensità delle Birre di ispirazione tedesca, ma 100 % made in Italy, anzi Made in Molino Spadoni! Introduzione e assaggio di tre birre: Lager, Festbeer (Marzen) e "Tipo 2" (Dunkel Bock)  
12 €, info e prenotazioni: 366 5925251

### **SUL PALCO**

**ore 20** – DJ SET Grigliatech

### **STREET FOOD E BEVERAGE**

Da Fontanelice: Di tutto un po', Valle degli struzzi, Agriturismo La Taverna; da Faenza: Il Girasole, Casa Spadoni, da Sant'Agata sul Santerno: Bar Roma; da Forlì: Circolo Arci Garibaldi Asioli

## **SABATO 21 OTTOBRE**

### **ISOLA DEL GUSTO**

*Laboratorio*

ore 17

#### **I LABORATORI DI CASA SPADONI – UN CAPPELLETTO DEL RE**

I caplet sono un primo piatto più ricco e nobile, simbolo di benessere. Augurare "cappelletti in tavola per un anno" è uno degli auguri più sentiti che si possano ricevere. In questo laboratorio vi insegneremo come creare la vostra "scorta/tesoro" per un anno da Re!

16 €, info e prenotazioni: 366 5925251

*Laboratorio*

ore 18

#### **COME TUTTO EBBE INIZIO: IBRIK, "IL CAFFÈ ALLA TURCA"**

Organizzato da Torrefazione Caffè Gourmet

In collaborazione con Bar Otello, Bar Centrale e Antico Bar Fiat

### **SUL PALCO**

**ore 20** – DJ SET

### **STREET FOOD E BEVERAGE**

Da Fontanelice: Di tutto un po', Valle degli struzzi, Agriturismo La Taverna; da Faenza: Il Girasole, Casa Spadoni, da Sant'Agata sul Santerno: Bar Roma; da Forlì: Circolo Arci Garibaldi Asioli

## **DOMENICA 22 OTTOBRE**

### **ISOLA DEL GUSTO**

*Laboratorio*

ore 10.30

#### **I LABORATORI DI CASA SPADONI – PIADINA LAB**

La piadina romagnola è una bontà unica che da piatto povero delle campagne romagnole è diventata un simbolo della cucina italiana nel mondo tutelato dall'IGP. Con le sfogline di Casa Spadoni addentratevi in

questo viaggio alla scoperta della ricetta classica, realizzata con: farina, lievito, acqua, strutto, latte e sale. E lo spessore? Alta e soffice o sottile e croccante? Decidete voi quello che preferite!  
12 €, info e prenotazioni: 366 5925251

## SUL PALCO

ore 20 – Naif quartet, a cura di Bar Bologna

## STREET FOOD E BEVERAGE

Da Fontanelice: Di tutto un po', Valle degli struzzi, Agriturismo La Taverna; da Faenza: Il Girasole, Casa Spadoni, da Sant'Agata sul Santerno: Bar Roma; da Forlì: Circolo Arci Garibaldi Asioli

# Altri eventi giorno per giorno

## **SABATO 21 OTTOBRE**

*Visita guidata*

ore 14.30

Azienda agricola CACI, via Carpe 8

### **DAL'ALBERO ALLA TAVOLA**

L'OpenDay CACI è l'occasione perfetta per scoprire come la nostra noce arriva sulla vostra tavola! Un percorso che parte dalla pianta e attraverso varie fasi e lavorazioni giunge al negozio e poi nelle vostre case! Vi aspettiamo numerosi per scoprire insieme questo "viaggio", e a seguire una piccola degustazione dei nostri vini e un ricco buffet!

*Rievocazione*

ore 14.30

Galleria del centro cittadino

### **MEDITERRANEO, UN MARE DI SPEZIE**

L'Associazione "I difensori della rocca" propone due piccoli percorsi didattici sull'utilizzo delle spezie nel medioevo. Si potranno quindi scoprire non solo gli utilizzi, ma anche l'incredibile storia che si cela dietro alle spezie che ancora oggi utilizziamo. Per rendere più immersiva l'esperienza, lo spazio sarà arredato con riproduzioni di suppellettili e ceramiche medievali.

Percorso aperto a tutti.

*Incontro*

ore 17.30

Autodromo Enzo e Dino Ferrari

### **INAUGURAZIONE**

Il Sindaco di Imola, Marco Panieri inaugura il Bacchanale 2023 alla presenza di Andrea Corsini, Assessore regionale a mobilità, trasporti, infrastrutture, turismo e commercio. Saranno presenti gli Assessori Giacomo Gambi, Assessore alla Cultura, Politiche giovanili e legalità, Pierangelo Raffini, Assessore ai Lavori pubblici Centro storico e Attività Produttive e Massimo Montanari, curatore della mostra

## **DOMENICA 22 OTTOBRE**

*Conferenza*

ore 11

Salone di Palazzo Sersanti

### **CUCINE MEDITERRANEE**

Massimo Montanari, tra i massimi esperti a livello mondiale di storia dell'alimentazione, introdurrà il tema del Bacchanale 2023 con una lezione nella splendida cornice di Palazzo Sersanti

*Visita guidata*

ore 14.30 – 16.30

Osservatorio Astronomico di Imola, via Comezzano 21

### **COMBINARE IL PRANZO CON LA CENA**

Alliegheremo il significato di un'espressione che indica la difficoltà di assicurare i due pasti principali, proponendo attività per passare all'osservatorio parte del tempo che separa il pranzo dalla cena. Il Sole, la cui energia, trasformata, è il primo anello di una catena che porta al cibo che ci nutre, è una stella quieta ma ciclicamente soggetta a variazioni interne che si manifestano in superficie con la comparsa di macchie ed eruzioni. È paradossale che la stella a noi più vicina sia inosservabile ad occhio nudo- credeteci senza provare - ma attraverso apposita strumentazione quei dettagli sono ben visibili. Provate questa esperienza in un qualunque momento tra le 14:30 e le 16:30, senza prenotazione

A cura dell'Associazione Astrofili Imolesi

(L'attività sarà annullata in caso di maltempo)

*Laboratorio*

ore 16.30

Rocca Sforzesca

### **IN VIAGGIO DALLA ROCCA AL MEDITERRANEO – Viaggi e scoperte**

Come giovani cavalieri e viandanti in cerca di avventure percorreremo ogni angolo della Rocca e prepareremo tutto l'occorrente per partire alla scoperta del meraviglioso mondo del medioevo.

*Età consigliata 7-11 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*

*Animazione*

ore 16.30/18.30

Piazze e vie del Centro storico

### **PANE VINO E ROCK'N ROLL**

*Visita guidata*

ore 18

Osservatorio Astronomico di Imola, via Comezzano 21

### **DA MARE NOSTRUM A MARE TRANQUILLITATIS**

La Luna, con le sue fasi, ha influenzato da sempre l'attività agricola e ancora oggi, per tradizione, a torto o a ragione, si consulta il lunario per seminare, tagliare, imbottigliare, abbattere. Ne proponiamo l'osservazione al primo quarto, preceduta da una presentazione multimediale. Nella presentazione che introdurrà all'osservazione telescopica della Luna, ricordiamo la figura di Rocco Petrone. Originario di un'umile famiglia partita dal Mare Nostrum per emigrare negli Stati Uniti, ha fortemente contribuito a portare il primo uomo sulla Luna, direttore di lancio della missione Apollo 11, destinazione Mare Tranquillitatis.

Prenotazione obbligatoria: bacchanale2023@astrofiliimolesi.it

(L'attività sarà annullata in caso di maltempo)

*Degustazione*

ore 17

Frantoio Valsanterno, via di Nola 1/L

### **APERIEVO**

Aperitivo a tema dedicato all'olio Extra Vergine di Oliva: alimento millenario, profondamente legato alla cultura mediterranea e alla sua cucina. Degustazione di piccoli finger food abbinati ai nostri Oli Extra Vergine di Oliva, accompagnati dall'eccellenza dei vini pluripremiati di Azienda Agricola Tre Monti.

€ 20 a persona, prenotazione obbligatoria entro mercoledì 18 ottobre: [info@frantoiovalsanterno.it](mailto:info@frantoiovalsanterno.it) – 351 7471074

*Spettacolo*

ore 17.30

Auditorium Nuova scuola di musica Vassura-Baroncini

### **COSE DA LUPI**

Lo spettacolo, portato in scena da Zanubrio Marionettes, ha come protagonista il lupo delle fiabe nelle sue più famose comparse. Evocando semplici azioni quotidiane si narrano le storie con l'aiuto di oggetti di uso quotidiano sottratti dalla loro normale destinazione e usati in un contesto narrativo, creando immagini ironiche e divertenti. I luoghi di routine diventano sorprendenti scenari e le semplici azioni, come il fare colazione, portare via la spazzatura, mangiare, lavare o stirare si trasformano in immagini straordinarie che ci accompagnano nelle storie.

### **MARTEDÌ 24 OTTOBRE**

*Incontro*

ore 19

Ristorante Molino Rosso

### **LA SALUTE NEL PIATTO E NEL BICCHIERE: VIVA LA DIETA MEDITERRANEA!**

Gli specialisti del Montecatone Rehabilitation Institute illustreranno i contenuti scientifici più aggiornati rispetto ai benefici della dieta mediterranea; agli intervenuti sarà proposto un rinfresco. € 50

Info e prenotazioni: [fondazione@fondazionemontecatone.org](mailto:fondazione@fondazionemontecatone.org), 0542 632812 –

[www.fondazionemontecatone.org](http://www.fondazionemontecatone.org)

### **GIOVEDÌ 26 OTTOBRE**

*Laboratorio*

ore 14.30

Salone di Casa Guglielmi

### **MEDITERRANEO IN CUCINA... DA SEDUTI**

Nel laboratorio saranno proposte ricette mediterranee realizzabili cucinando da seduti. I docenti saranno persone che si muovono in carrozzina, il laboratorio è aperto a tutti gli interessati tra cui anche persone ricoverate a Montecatone

Prenotazione obbligatoria: [dott.ssamtarantino@gmail.com](mailto:dott.ssamtarantino@gmail.com), 0542 661911 - [www.casaguglielmi.com](http://www.casaguglielmi.com)

*Incontro*

ore 17.30

Palazzo Vespignani

### **LE PIANTE SPONTANEE: UN PATRIMONIO UNICO DEL NOSTRO TERRITORIO. ESPLORIAMOLE INSIEME!**

Scopriamo insieme i segreti della tradizione popolare locale, l'arte di utilizzare le piante spontanee come ingredienti per gustose pietanze e non solo: antiche e innovative ricette per sapori unici e allo stesso tempo salutari. Faremo un piccolo viaggio tra le piante fuori città, condividendo cenni di teoria e di pratica, frutto della nostra ricerca... e qualche assaggio!

Manuela Mandrone, Veronica Panzieri e Ilaria Chiocchio (Università di Bologna), presenteranno i risultati di alcune delle loro ricerche nell'ambito dell'etnobotanica, una disciplina che si occupa di sistematizzare e recuperare le conoscenze tradizionali e locali sulle piante. Veronica Panzieri, sustainable chef di *Cooktofeelgood*, condividerà le sue ricerche in ambito culinario con le piante spontanee e proporrà alcuni assaggi da lei preparati.

*Laboratorio*

ore 18.30

Cucinot

### **SCUOLA DI CUCINA VEGAN**

Cucineremo e poi mangeremo insieme un intero menu 100 % vegetale, dall'antipasto al dolce. € 40, corso più cena.

Prenotazione obbligatoria: [cucinot.imola@gmail.com](mailto:cucinot.imola@gmail.com) – 0542 381357

## *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 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.