

# baccanale

## 2011 sapori d'Italia

**imola e dintorni**  
**dal 5 al 20 novembre**

incontri, mostre,  
menu a tema,  
degustazioni,  
spettacoli,  
animazioni,  
scuole di cucina





si ringrazia



#### *Ideazione*

Valter Galavotti  
Massimo Montanari

#### *Coordinamento e organizzazione*

Servizio Attività culturali  
piazza Gramsci 21  
tel. 0542 602427/602428 fax 0542 602348  
ufficio.cultura@comune.imola.bo.it  
www.baccanaleimola.it  
info@baccanaleimola.it

#### *Ufficio IAT - (Informazione Accoglienza Turistica)*

Galleria del Centro cittadino  
via Emilia 135  
tel. 0542 602207 fax 0542 602141  
iat@comune.imola.bo.it

#### *Ufficio stampa*

Vinicio Dall'Ara  
tel. 0542 602240  
dallara.v@comune.imola.bo.it

#### *Ringraziamenti*

Si ringraziano i Ristoranti Arialco, lo staff del Ristorante San Domenico, Recondite Armonie, Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli, Confraternita del Risotto di Pavia, Fondo Ca Vecja, Associazione Tra il cielo e il mare di Cesenatico, tutti i servizi comunali per la loro preziosa collaborazione, i Comuni del Circondario imolese, gli sponsor e gli enti, le associazioni, le aziende, i commercianti e i privati cittadini che con la loro disponibilità hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione della manifestazione.

#### *Immagine*

Daniele Nannini, illustratore del Bacchanale 2011

Gli indirizzi delle sedi degli eventi sono riportati nella piantina



**CITTÀ DI IMOLA**  
ASSESSORATO  
ALLA CULTURA  
E AL TURISMO

*con il patrocinio di*  
MINISTERO POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI  
REGIONE EMILIA-ROMAGNA  
PROVINCIA DI BOLOGNA

*con il contributo di*



*in collaborazione con*  
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE  
AIS  
ARIALCO  
ASCOM  
CONFARTIGIANATO  
CONFESERCENTI  
PRO LOCO IMOLA  
STAI



## Sapori in rete

Una cucina "italiana" intesa come modello unitario, omogeneo, codificato in regole precise, non è mai esistita, non esiste e sperabilmente non esisterà mai. Se però la pensiamo come "rete" di saperi e di pratiche, come condivisione di prodotti, ricette, invenzioni provenienti da città e territori diversi, è fuor di dubbio che uno stile culinario "italiano" non solo esiste, ma precede di gran lunga la nascita dell'Italia come entità politica. Di *sapori "italiani"* possiamo parlare fin dal Medioevo, e non si tratta di un'invenzione dello storico, ma di una dimensione di cui, nei secoli, vi è sempre stata perfetta consapevolezza: a tavola ci si sentiva "italiani" anche quando l'ambito di riferimento politico era la città comunale, o la signoria cittadina, o il piccolo principato, ducato o repubblica che fosse. L'identità del paese non coincideva con le sue forme politiche, ma si realizzava piuttosto nei modi di vita, nelle abitudini quotidiane, nei gusti: letterari, artistici, e anche gastronomici.

Certo, questi "italiani" per molto tempo furono una ristretta élite: nel Medioevo o nel Rinascimento, solo le aristocrazie di corte o i maggiori cittadini potevano permettersi di spostarsi, di frequentare realtà diverse; solo loro beneficiavano della circolazione di competenze (attraverso il personale di cucina), di gusti (attraverso i libri di ricette), di prodotti (attraverso i mercati cittadini). In età moderna e contemporanea gli utilizzatori di questa "rete" sono progressivamente cresciuti di numero, e l'unificazione politica dell'Italia ha accelerato il fenomeno. Decisivo è stato il libro di Pellegrino Artusi, che ha diffuso questi saperi fra la piccola borghesia. Decisiva la prima guerra mondiale, che, costringendo anche gli umili, i contadini, a convivere fianco a fianco, li ha messi in condizione di confrontare le loro abitudini e scambiarsi saperi. Decisiva, infine, ovviamente, la diffusione dei media.

Attraverso queste vie si è allargata la comunità "italiana" della tavola. Ciò che non è cambiato, e che ancora rimane caratteristico del nostro paese, è il metodo del confronto, della condivisione, del mettere insieme le esperienze locali. La cucina italiana ha sempre mantenuto un carattere "dialettale", refrattario alle codificazioni unitarie e semplificatrici. Questo è il segreto della sua ricchezza, questo è il motivo per cui tutti gli italiani sono depositari di una identità multipla, locale e nazionale al tempo stesso. In questo modo la cucina si delinea come un fattore culturale che unisce il paese Italia come forse nessun altro.

Massimo Montanari  
*Università di Bologna*

Una delle principali caratteristiche della cucina italiana è sicuramente la sua grande varietà sia dal punto di vista territoriale che da quello degli ingredienti e delle materie prime che sono alla base dei piatti e della loro storia. Siamo abituati a parlare di cucine regionali, ma a volte i confini amministrativi sono troppo schematici; basta spostarsi di pochi chilometri per vedere come ricette, ingredienti, tecniche, tradizioni cambiano rapidamente producendo una serie infinita di varianti e interpretazioni. Questa varietà ricca e complessa rappresenta dunque la sua forza. Se però il campanilismo, la frammentazione, un localismo esasperato si traducono in assenza di strategie comuni e incapacità di fare sistema invece di essere un punto di forza questo aspetto può rappresentare il suo limite. Lo stesso ragionamento può valere dal punto di vista civile e politico.

Come tenere insieme territori, realtà, culture tanto diverse in una prospettiva nazionale se non considerando le differenze territoriali e culturali non un ostacolo ma un'enorme opportunità di sviluppo e di innovazione? Per rispondere a questa domanda l'edizione 2011 del Baccanale si è ispirata alla ricorrenza dei 150 anni dell'Unità d'Italia. Oggi il nostro paese sta attraversando un momento difficile e diventa sempre più urgente trovare le risorse morali e materiali per guardare con rinnovata fiducia al futuro. Proprio quando ci sono difficoltà, quando le ombre sembrano prevalere sulle luci e il futuro appare incerto e minaccioso non bisogna spaventarsi e rinchiudersi negli angusti recinti del pessimismo e della paura, ma diventa ancora più necessario creare opportunità, occasioni di incontro e di lavoro, favorire la crescita sociale e civile della comunità.

Valter Galavotti  
*Assessore alla cultura e al turismo*

# giorno per giorno



## sabato 5

ore 10.30

*visita guidata con degustazione*

*Villa La Babina*

COLAZIONE IN VILLA

il Centro direzionale CLAI e il suo parco inserito nell'elenco dei Grandi Giardini Italiani. Al termine della visita pranzo ispirato al tema del Bacchanale.

*Prenotazione obbligatoria 0542 55738 (segreteria CLAI ore ufficio) posti limitati - iniziativa a pagamento*

ore 15.30

*proiezione e incontro*

*Teatro comunale dell'Osservanza*

IL FUTURO DELL'ANTIRACKET IN ITALIA

evento di chiusura dell'Imola Film Festival.

"Racket" dalla trilogia di reportage sull'antiracket in Italia (regia di Maria Martinelli). Incontro con Tano Grasso (Fondatore e Presidente onorario FAI), Enrico Colajanni (Fondatore e Presidente Libero Futuro di Palermo), Daniele Marannano (Responsabile Addio Pizzo di Palermo), Maria Teresa Morano (Presidente Nazionale FAI), Armando Caputo (Associazione Antiracket Lamezia Terme). Al termine PIZZA NO PIZZO, l'aperitivo legale

ore 17

*inaugurazione Bacchanale*

*Biblioteca comunale*

il Sindaco Daniele Manca e l'Assessore alla cultura Valter Galavotti presentano

IL BACCANALE 2011: SAPORI D'ITALIA

sarà presente l'Assessore Provinciale al Turismo Graziano Prantoni. Conversazione di Massimo Montanari. Daniele Nannini presenta l'illustrazione del Bacchanale 2011

ore 20

*cena a tema*

*Centro Sociale Tiro a segno*

L'ITALIA UNITA A TAVOLA. IL LOMBARDO-VENETO

cena e intrattenimento musicale

a cura del Centro Sociale Tiro a segno in collaborazione con Auser.

*Prenotazioni 0542 25681 338 9569414 entro il 2 novembre (max 60 posti) - € 25 bevande incluse*

## **domenica 6**

**ore 8-20**

*mostra mercato*

*Galleria del centro cittadino*

**SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI**

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

**ore 9-18**

*celebrazione*

*Piazza Matteotti*

**GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE  
DELLA COLDIRETTI BOLOGNA**

Campagna Amica e la Filiera Agricola Italiana,  
quella straordinaria Italia del buonsenso.

Vendita e degustazione di prodotti agricoli

locali. Santa Messa celebrata dal Vescovo

Mons. Ghirelli, ore 18, Chiesa del Suffragio

a cura di Coldiretti

**ore 10**

*inaugurazione mostra*

*Salannunziata*

Valter Galavotti presenta la mostra

**SCIMMIE, UMANI E ALTRI ANIMALI.**

**IL FIERO PASTO, LO SGUARDO FIERO,**

**ALLA FINE DELLA FIERA**

di Daniele Nannini,

illustratore del Baccanale 2011

**ore 11**

*degustazione*

*IAT - Ufficio informazioni accoglienza turistica*

**DEGUSTARE IMOLA. LA BRUSCHETTA**

uno chef a sorpresa prepara piccoli assaggi

con prodotti del territorio e della tradizione

accompagnati da vini locali.

*Ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria limitata  
ad una sola delle tre degustazioni in programma.*

*Prenotazioni 0542 602207 (max 15 posti)*

**ore 16**

*inaugurazione mostra*

*Galleria del Risorgimento*

**DAL BORDO DEL BICCHIERE**

mostra fotografica di Francesca Falsetti.

Al termine brindisi offerto da Fondo Ca' Vecja

**ore 16.30-18**

*showcooking*

*Centro commerciale Leonardo*

**SIMONE RUGIATI**

lo chef rivelazione del programma di La7

"Cuochi e Fiamme"

**ore 16.45**

*spettacolo di teatro danza*

*Piazza Caduti per la Libertà*

**DIS-SAPORI D'ITALIA**

una grande tavola imbandita diventa

palcoscenico.

con PantaRei, Associazione di liberazione  
delle Arti

**ore 17**

*inaugurazione mostre*

*Museo di San Domenico*

Valter Galavotti e Massimo Montanari

presentano le mostre

**ARTUSI 100X100**

mostra fotografica realizzata dal Comune  
di Forlimpopoli in occasione del centenario  
artusiano

a cura di Elisa Giovannetti con la supervisione  
scientifica e i testi di Alberto Capatti

**PIATTI IMMANGIABILI**

Ermes Ricci e i piatti di Artusi

in ceramica raku e tecnica mista

**ore 17.45**

*conversazione e degustazione*

**DA PELLEGRINO ARTUSI A CASA ARTUSI.**

**FORLIMPOPOLI, LA CITTÀ DELLA CUCINA**

**DOMESTICA**

Laila Tentoni (Comune di Forlimpopoli),

Giordano Conti (Casa Artusi).

Al termine degustazione guidata di prodotti  
emiliano-romagnoli a cura di Casa Artusi

**ore 18.30**

*musica*

*Palazzo Tozzoni*

**FESTIVAL IN CORDE 2011**

concerto di chiusura con musiche dal repertorio dei cantastorie dall'epoca post-risorgimentale al '900 con Stefano Cardì, Paola Contavalli, Enrico Casularo, Paola Matarrese, Margherita Orsi, Andrea Orsi e Laura Polimeno a cura di Scuola comunale di musica Vassura - Baroncini

in collaborazione con Associazione Freon e con il contributo di Assicoop Imola

**ore 20**

*cena a tema*

*Centro Sociale Tiro a segno*

**L'ITALIA UNITA A TAVOLA. LA TOSCANA**

cena e intrattenimento musicale

a cura del Centro Sociale Tiro a segno in collaborazione con Auser.

Prenotazioni 0542 25681 338 9569414 entro il 2 novembre (max 60 posti) - € 25 bevande incluse

**lunedì 7**

**ore 18**

*incontro*

*Biblioteca comunale*

**LE MINESTRE ROMAGNOLE**

con Graziano Pozzetto, autore del libro *Le minestre romagnole* (Panozzo editore 2009) e Laura Giorgi, fiduciaria Condotta Slow Food Imola

**ore 20.30**

*cena a tema*

*Circolo Sersanti*

**VIAGGIO NELL'UNITÀ DELLA TAVOLA ITALIANA**

1861-2011, dall'antipasto al dolce attraverso la storia d'Italia. Partecipano Andrea Spada (sommelier e patròn del Ristorante Noè di Faenza), Carlo Catani (Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo) e Valentino Marcattili (chef del Ristorante San Domenico). a cura del Ristorante Chi du burdel

Prenotazioni 0542 628348 328 1373350 (max 70 posti) € 38 bevande e vini compresi

**martedì 8**

**ore 17**

*presentazione libro, incontro e proiezione*

*Biblioteca comunale*

**SAN DOMENICO DI IMOLA. LA CUCINA**

**INCONTRA CONCETTO POZZATI**

collana "efFusioni di Gusto" (Maretti editore 2011) con Valter Galavotti, Concetto Pozzati, Gianluigi Morini, Valentino Marcattili e Maria Paola Poponi direttrice della collana

**ore 19-21**

*corsi*

*Prestige Catering & Banqueting di Marchionni*

**L'ARTE DELL'OSPITALITÀ**

ospitare e stupire amici e parenti: mise en place, preparazione di aperitivi e cocktail, stupire con un caffè. Il corso proseguirà mercoledì 9. Al termine rilascio dell'attestato di partecipazione e assaggio delle preparazioni.

Prenotazioni 0542 640703 - interno 61 (max 20 posti) € 80

**L'INTAGLIO E LE SCULTURE DI FRUTTA**

intagliare la frutta e decorare torte e piatti da portata. Il corso proseguirà mercoledì 9. Al termine rilascio dell'attestato di partecipazione, ad ogni partecipante la sua realizzazione.

Prenotazioni 0542 640703 - interno 61 (max 20 posti) € 80

**IL DECORO PER LA TAVOLA DELLE FESTE**

realizzare centrotavola, portaposate, legatovaglioli... Il corso proseguirà mercoledì 9. Al termine rilascio dell'attestato di partecipazione, ad ogni partecipante la sua realizzazione.

A cura di Artisticando

Prenotazioni 0542 640703 - interno 61 (max 20 posti) € 80

**ore 20.30**

*cena a tema*

*Osteria del Piolo*

ONORE AL PASSATELLO.

IL PASSATELLO SECONDO IL PIOLO

accattivanti e innovative interpretazioni di uno dei prodotti più ghiotti della gastronomia regionale

in collaborazione con Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Lugo.

La serata verrà riproposta martedì 15 novembre.

*Prenotazioni 0542 25366 - € 30 esclusi vini*

**ore 21**

*incontro, corso e degustazione*

*Biblioteca Comunale*

ESPRESSO, UNA STORIA ITALIANA

Enrico Maltoni, collezionista e ricercatore della storia della macchina per caffè espresso in collaborazione con Eddy Righi, vice campione italiano baristi, docente e formatore della Pascucci Caffè, raccontano la storia, la cultura e i vari metodi di preparazione del caffè. Degustazione di diverse tipologie di caffè.

*Prenotazione obbligatoria 347 9673223  
condotta@slowfoodimola.it*

*€ 10 (il ricavato sarà devoluto al progetto della Fondazione per la biodiversità "Mille orti in Africa")*

**mercoledì 9**

**ore 19.45**

*teatro da mangiare*

*Osteria del Vicolo Nuovo*

BUONO PULITO GIUSTO. MAFIE IN PENTOLA i prodotti di Libera Terra dai terreni confiscati alle mafie raccontati da Tiziana di Masi e cucinati dalle chef Stefania e Simona con i presidi Slow Food.

*Prenotazioni 0542 32552 338 9249555 - € 40*

**ore 21**

*conversazione*

*Biblioteca comunale*

BEN-ESSERE A TAVOLA: CONSIGLI

PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE

con Marta Fregna (Direttore generale SFERA srl), Paola Martini (Farmacia Comunale Michelangelo) e Giorgia Framenti (Farmacia Comunale Cavour)

**giovedì 10**

**ore 18**

*conversazione e immagini*

*Biblioteca comunale*

LA CONVIVIALITÀ NELL'ARTE ITALIANA ALL'ALBA DELL'UNITÀ NAZIONALE

con Claudia Solacini e Giuseppe Virelli

**ore 21**

*incontro*

*Museo di San Domenico*

LA SCIENZA IN CUCINA

E L'ARTE DI MANGIAR BENE

Alberto Capatti presenta la sua nuova edizione del manuale di Pellegrino Artusi (Rizzoli 2010)

**venerdì 11**

**ore 17**

*inaugurazione mostra*

*Palazzo Vespignani*

GIARDINI COMESTIBILI

inaugurazione della mostra, interventi, letture e aperitivo a cura di docenti e studenti del Corso di laurea in verde ornamentale e tutela del paesaggio

**ore 17-22**

*degustazione vini*

Palazzo Marchi

**XVIII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI  
DELL'IMOLESE**

degustazione a scelta tra 100 etichette  
in rappresentanza dell'eccellenza dei vini  
del territorio a cura di Comune di Imola  
Assessorato all'agricoltura, AIS Romagna  
- delegazione di Imola, STAI, Nuovo  
Circondario Imolese, Comitato DOC Colli  
d'Imola ed Ente Tutela Vini di Romagna.  
Prosegue sabato 12 e domenica 13 novembre  
*Biglietto di ingresso € 10*

**ore 19-23**

*cena a tema*

Palazzo Marchi

**A CENA CON I VINI DELL'IMOLESE**

menu a base di prodotti locali in  
abbinamento all'eccellenza dei vini del  
territorio

a cura di Istituto Alberghiero "B. Scappi" di Castel  
San Pietro Terme, Comune di Imola Assessorato  
all'agricoltura, AIS Romagna - delegazione di  
Imola, Comitato DOC Colli d'Imola.

La serata verrà riproposta sabato 12  
(ore 19-23) e domenica 13 (ore 18-22)  
€ 20

**ore 19.30**

*cena a tema*

Centro sociale Orti Bel Poggio

**IL TRICOLORE NEL PIATTO**

piatti tipici realizzati con prodotti locali  
conditi con musica e balli romagnoli  
in collaborazione con Assessorato alla  
partecipazione e alla qualità sociale.

*Prenotazioni 333 4145021 334 9743258 entro il 9  
novembre (max 170 posti) - € 18 bevande incluse*

**ore 20**

*cena a tema*

Istituto Alberghiero "P. Artusi" - Riolo Terme  
PENTOLE E BAIONETTE. STORIE DI GUERRA,  
ALPINI E MARMITTE

cena, proiezione di diapositive e letture,  
esposizione di materiale ed equipaggiamenti  
d'epoca

a cura di Associazione Nazionale Alpini -  
Gruppo di Imola e Valsanterno e Istituto  
Alberghiero "P. Artusi"

*Prenotazioni 320 0625078 (min.80 posti) - € 30*

**ore 21**

*incontro*

Biblioteca comunale

**FORNELLI D'ITALIA**

Spazi e strumenti della cucina domestica e  
collettiva fra XX e XXI secolo.

a cura di Alberto Capatti con la partecipazione  
degli architetti Antonio Montanari  
e Francesco Zurlo

**sabato 12**

**ore 9.30-19**

*mostra mercato*

Galleria del centro cittadino

**DALLA TERRA ALLA TAVOLA**

con i produttori a vendita diretta

a cura di Nuovo Circondario Imolese  
in collaborazione con Coldiretti, CIA,  
Confagricoltura, UGC-CISL, Legacoop,  
Confcooperative, Stai

**ore 11**

*visita guidata*

Biblioteca Comunale

visita guidata alla mostra bibliografica  
**L'ITALIA UNITA NELLE PAGINE DEI GIORNALI  
IMOLESI**

**ore 15-18**

*degustazione e animazione*

*Piazza Gramsci*

**PESCE MADE IN ITALY**

con l'Associazione Tra il cielo e il mare di Cesenatico

**ore 16**

*musica e danza*

*Piazza Gramsci*

**TARÀN**

tarante d'amore, di lotta, di euforia, di trance con Tarantarte

**ore 16-18**

*show teatrale*

*Centro commerciale Leonardo*

**OMINO DEL PANE E OMINO DELLA MELA**

gag e pantomime di due buffi cuochi-clown

**ore 16**

*conversazione*

*Sala delle Stagioni*

**DALLA FAME... ALLO SPRECO:**

**LA FAME AL CINEMA**

con Alessandro Boriani, compositore e documentarista  
a cura di Università Aperta

**ore 17**

*inaugurazione*

**GALLERIA PONTEVECCHIO.**

**UN NUOVO LUOGO PER L'ARTE**

**ore 17-22**

*degustazione vini*

*Palazzo Marchi*

**XVIII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI**

**DELL'IMOLESE**

**ore 18**

*musica e parole*

*Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani*

**SAPORI (MUSICALI) D'ITALIA**

con il duo Recondite Armonie (flauto e pianoforte) e la musicologa Maria Chiara Mazzi  
a cura dell'Associazione Recondite Armonie

**ore 20**

*cena a tema*

*Centro Sociale Tiro a segno*

**L'ITALIA UNITA A TAVOLA. LA SICILIA**

cena e intrattenimento musicale

a cura del Centro Sociale Tiro a segno in collaborazione con Auser.

*Prenotazioni 0542 25681 338 9569414 entro il 9 novembre (max 60 posti)*

*€ 25 bevande incluse*

**ore 20**

*cena a tema*

*Centro Sociale La Tozzona*

**UNA CENA ITALIANA**

cena e intrattenimento musicale

a cura del Centro Sociale La Tozzona

*Prenotazioni 0542 680638 683262 entro il 9 novembre (max 220 posti) - € 22 bevande incluse*

**ore 21**

*incontro e degustazione*

*Biblioteca comunale*

**RISO&RISOTTO**

con Pietro Bolognesi e Alberto Salarelli, presidente e confratello onorario della Confraternita del Risotto di Pavia.

Al termine degustazione di risotto a sorpresa

**domenica 13**

**ore 9**

*visita*

*Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta*

**LE PREZIOSE MAIOLICHE DELL'ANTICA FARMACIA**

misurazioni gratuite della glicemia e distribuzione di materiale informativo

in collaborazione con l'Associazione Glucasia

**ore 9.30-19**

*mostra mercato*

*Galleria del centro cittadino*

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

con i produttori a vendita diretta

a cura di Nuovo Circondario Imolese  
in collaborazione con Coldiretti, CIA,  
Confagricoltura, UGC-CISL, Legacoop,  
Confcooperative, Stai

**ore 10**

*visita guidata*

*ritrovo Rocca Sforzesca*

IMOLA NELLA STORIA: DA CATERINA SFORZA  
ALL'UNITÀ D'ITALIA

a cura di Arte.na

**ore 10.30-20**

*degustazione*

*Piazza Gramsci*

DAL 1956... LA PIE' FRITTA

a cura dell'Associazione Sagra Piè fritta di  
Fontanelice in collaborazione con Aziende  
agricole Poli Antonio e Gentilini Luigi di  
Casalfiumanese

€ 3,50 *degustazione di salumi, formaggio, miele*  
e *piadina fritta* € 1,50 *degustazione piadina*

**ore 11**

*degustazione*

*IAT - Ufficio informazioni accoglienza turistica*

DEGUSTARE IMOLA. IL FRIGGIONE

uno chef a sorpresa prepara piccoli assaggi  
con prodotti del territorio e della tradizione  
accompagnati da vini locali.

*Ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria limitata  
ad una sola delle tre degustazioni in programma.  
Prenotazioni 0542 602207 (max 15 posti)*

**ore 15-19**

*animazione itinerante*

*Centro commerciale Leonardo*

CHEF PAZZI

le stranezze culinarie di due imprevedibili  
trampolieri

**ore 16-22**

*degustazione vini*

*Palazzo Marchi*

XVIII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI  
DELL'IMOLESE

**ore 16**

*spettacolo ecologico*

*Piazza Caduti per la Libertà*

UTOPIE. NUTRIMENTO DAL CENTRO  
DELLA TERRA

come potrebbe la nostra terra nutrire la  
popolazione del pianeta? Le viscere della terra  
bollono, offrono cibo, soffrono...

con PantaRei, Associazione di liberazione delle  
Arti

**ore 17**

*premiazione*

*Biblioteca comunale*

IL GARGANELLO D'ORO

il Sindaco di Imola Daniele Manca e  
l'Assessore alla cultura Valter Galavotti  
consegnano il Garganello d'oro per la  
promozione della cultura del cibo a  
Licia Granello, giornalista di "Repubblica"

**ore 17.30**

*spettacolo*

*Piazza Matteotti*

GLI SBANDIERATORI E I MUSICI DELL'ARABA  
FENICE

vessilli, giochi coreografici di bandiere,  
tamburi, scenografie pirotecniche

**ore 18.30**

*musica*

*Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani*

LIRICA DELIZIA

musiche di F. Liszt e F.P. Tosti con Paola  
Matarrese (soprano) e John Olaf Laneri  
(pianoforte)

in collaborazione con Scuola comunale di musica  
Vassura-Baroncini

**ore 20**

*cena a tema*

*Centro Sociale Tiro a segno*

L'ITALIA UNITA A TAVOLA. L'EMILIA-ROMAGNA  
cena e intrattenimento musicale

a cura del Centro Sociale Tiro a segno in  
collaborazione con Auser.

*Prenotazioni 0542 25681 338 9569414 entro  
il 9 novembre (max 60 posti) - € 25 bevande incluse*

**ore 21**

*spettacolo teatrale*

*Sala Mariele Ventre*

L'ITALIA E' SERVITA

commedia in un atto con musica dal vivo ed  
effetti multimediali sulla vita di Pellegrino  
Artusi e la storia dell'Unità d'Italia con Denio  
Derni, Fabrizio Sirotti e Giuditta del Chericò.  
Regia di Enrico Messina

**lunedì 14**

**ore 20.30**

*evento con degustazione*

*Circolo Sersanti*

INVITO A DONNAFUGATA. L'OTTOCENTO  
SICILIANO DE IL GATTOPARDO

la storia, la musica, le danze, le immagini e  
il celebre timballo di maccheroni del libro di  
Tomasì di Lampedusa.

in collaborazione con Società di danza imolese,  
letture di Massimiliano Buldrini, regia di  
Mauro Bartoli e con la partecipazione  
dell'Osteria del Piolo

*Prenotazioni 0542 602207 (max 70 posti) - € 10*

**ore 21**

*proiezione e incontro*

*Circolo cinematografico Cappuccini*

CUCINARE DA RE. CIBO E OSPITALITÀ  
IN QUARANT'ANNI DEL RISTORANTE  
SAN DOMENICO

in un documentario prodotto dalla Fondazione  
Cassa di Risparmio di Imola la storia dei tre  
grandi protagonisti del Ristorante San Domenico:  
Gianluigi Morini, Valentino e Natale Marcattili.  
Regia di Mauro Bartoli. Al termine incontro con  
lo staff del Ristorante San Domenico

**martedì 15**

**ore 18**

*premiazione*

*Biblioteca comunale*

l'Assessore alla cultura Valter Galavotti  
consegna il premio

LUCERNA D'ORO

a Massimo Mercelli e Massimo Montanari.  
in collaborazione con Associazione I Portici

**ore 21**

*proiezione e incontro*

*Sala BCC Città e Cultura*

PELLEGRINO ARTUSI. L'UNITÀ D'ITALIA IN CUCINA  
documentario realizzato da Mauro Bartoli  
per il Comune di Forlimpopoli  
in collaborazione con Casa Artusi

**mercoledì 16**

**ore 15.30**

*conversazione e musica*

*Biblioteca comunale*

UNA BANDIERA SUL PENTAGRAMMA

la storia delle parole e della melodia  
dell'Inno di Mameli. Con Paola Tarabusi e  
la partecipazione della Baby Banda della  
Filarmonica imolese

a cura dell'Associazione Italiana Maestri Cattolici

**ore 16**

*conversazione*

*Palazzo Sersanti*

CRESCERE E INVECCHIARE IN SALUTE:  
L'OBIETTIVO VINCENTE DELLA CORRETTA  
NUTRIZIONE

con Patrizia Hrelia (Dip.to di Farmacologia  
Facoltà di Farmacia Università di Bologna),  
Silvana Hrelia (Dip.to di Biochimica  
G. Moruzzi Università di Bologna) e  
Giuseppe Mazzella (Dip.to di Medicina Clinica  
Università di Bologna)

**ore 18**

*incontro e degustazione*

*luogo da definire*

TERRITORI COOP: VIAGGIO TRA ARTIGIANI SPECIALI, ESTROSI, OSTINATI E FELICI

le origini, la storia, l'anima di alcuni prodotti eccellenti raccontati da chi se ne intende a cura di Coop Adriatica.

Informazioni e prenotazioni a partire dal 27 ottobre:  
800857084 - [filo.diretto@adriatica.coop.it](mailto:filo.diretto@adriatica.coop.it) (evento con posti limitati max 50)

**ore 20.30**

*incontro e degustazione*

*Pizzeria Andy e Flò*

LA BIRRA GIUSTA PER LA PIZZA GIUSTA

quattro pizze e quattro birre artigianali per scoprire l'abbinamento migliore di un "mangiare" tutto italiano. Ad ogni farcitura (vegetariana, al pomodoro classica, al gorgonzola, ai salumi affumicati) saranno affiancate quattro birre di altrettanti microbirrifici artigianali secondo i suggerimenti del docente Master Slow Food Antonio Paoletti.

Prenotazione obbligatoria 347 9673223  
[condotta@slowfoodimola.it](mailto:condotta@slowfoodimola.it)  
€ 18

**giovedì 17**

**ore 21**

*incontro, proiezione e degustazione*

*Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani*

UN FORNAIO ANARCHICO

la storia di Daniele Marziali, il fornaio più amato dagli chef italiani, raccontata nel mediometraggio di Marco Libretti. Incontro con Daniele Marziali, Marco Libretti e interventi musicali

a cura di Associazione Audio Di Vino

**venerdì 18**

**ore 18.30**

*conversazione*

*Biblioteca comunale*

CUCINA ITALIANA O ITALIANI IN CUCINA?  
conversazione di Massimo Montanari in

occasione del quarantennale della delegazione imolese dell'Accademia Italiana della Cucina. Partecipano Valter Galavotti, Giovanni Ballarini (Presidente AIC), e Paolo Petroni (Segretario generale AIC).  
Al termine brindisi con il relatore

**ore 21**

*tavola rotonda*

*Casa di accoglienza Anna Guglielmi*

L'ITALIA VISTA DA MONTECATONE:  
SAPORI IN AGRODOLCE

il mondo della disabilità e le sorprese nascoste del nostro Bel Paese con collegamenti in videoconferenza da numerose regioni italiane

a cura di Montecatone Rehabilitation Institute, Casa Anna Guglielmi, Fondazione Montecatone, Club L'inguaribile voglia di vivere

**ore 21**

*pièce teatrale*

*Biblioteca comunale*

QUANDO IL CIBO ENTRA NELLA CRONACA FAMILIARE

rielaborazione e sceneggiatura di Giorgio Barlotti da *Il corrierino della famiglia* di Giovanni Guareschi con Giorgio Barlotti, Lucia Ricalzone e gli attori de Il Piccolo di Imola

**sabato 19**

**ore 9-19**

*mostra mercato, degustazioni, incontri*

*Galleria del centro cittadino*

OLIMOLA

presentazione della filiera olivicola del territorio imolese con cenni storici, ambientazioni, realtà produttive, tecnologia, ricerca e innovazione a cura di Comune di Imola Assessorato all'agricoltura in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario "G. Scarabelli-Ghini", Società agricola Rossi - Frantoio imolese e Centro Ricerche Produzioni Vegetali

**ore 10**

*convegno*

*Sala delle Stagioni*

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA: LA QUALITÀ  
ORGANOLETTICA, CHIMICO-FISICA È LEGALE

a cura di Comune di Imola - Assessorato  
all'agricoltura in collaborazione con Associazione  
Regionale Produttori Olivicoli

**ore 15-19**

*animazione itinerante*

*Centro commerciale Leonardo*

PIZZA & SPAGHETTI

**ore 15-17**

*incontro*

*Centro di Educazione Ambientale*

*Bosco della Frattona*

ALIMENTI: SIAMO SICURI?

ha senso parlare di "rischio chimico"  
associato agli alimenti? E se sì, quali le  
cause, le soluzioni e soprattutto il sistema  
dei controlli? con Ermanno Errani di ARPA  
nell'ambito del Minicorso di ScienzaE "La  
chimica di tutti i giorni"

a cura di Associazione ScienzaE

**ore 16.30**

*concerto teatrale*

*Piazza Caduti per la Libertà*

BOÏTE À MUSIQUE. TAZZINE, PIATTINI,  
AMORI E CAPRICCI

un mondo da carillon dove si suona, si gioca,  
si mangia, si beve, si vive...

con PantaRei, Associazione di liberazione delle Arti

**ore 17**

*presentazione libro e inaugurazione mostra*

*Convento dell'Osservanza*

IL CIRCOLO GIOVANILE SILVIO PELLICO  
DELL'AZIONE CATTOLICA DI IMOLA

presentazione del libro di Nerino Arcangeli,  
Laura Pantaleoni, Berenice Piccione, Marilena  
Spadoni. Seguirà inaugurazione della mostra  
"Cento anni di esercizi alla vita"

Al termine rinfresco "Dulcis in fundo":  
rievocazione della notte "pellicana" di San  
Silvestro del 31 dicembre 1935

**ore 18**

*concerto spettacolo*

*Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani*

CRISTALLOFONIA: LA MUSICA DELLE SFERE  
le straordinarie sonorità dei calici di cristallo  
in uno strumento unico al mondo  
con Robert Tiso

**ore 21**

*letture e musica*

*Cidra*

PATRIOTI E GARIBALDINI NEL PRIMO  
E NEL SECONDO RISORGIMENTO

1849-1945 momenti di storia degli italiani  
dalla Trafila alle Brigate Garibaldi. Letture  
in forma di spettacolo a cura di Sergio Pizzo  
con accompagnamento musicale  
di Angela Venturoli.

Al termine buffet offerto da Coop Adriatica

**domenica 20**

**ore 8.30-19**

*mostra mercato e degustazioni*

*Piazza Matteotti*

COLORI E SAPORI DEL MERCATINO ITALIANO  
eccellenze regionali e artigianato dalla Val  
d'Aosta alla Sicilia

a cura di JM Consult.

La mostra mercato proseguirà  
lunedì 21 novembre

**ore 9-19**

*mostra mercato, degustazioni, incontri*

*Galleria del centro cittadino*

OLIMOLA

presentazione della filiera olivicola del  
territorio imolese con cenni storici,  
ambientazioni, realtà produttive, tecnologia,  
ricerca e innovazione

a cura di Comune di Imola Assessorato  
all'agricoltura in collaborazione con Associazione  
Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico  
Agrario "G. Scarabelli-Ghini", Società agricola  
Rossi - Frantoio imolese e Centro Ricerche  
Produzioni Vegetali

**ore 10.30**

*incontro*

*Archivio storico comunale*

SAPORI D'ARCHIVIO: STORIA E GASTRONOMIA  
NEI DOCUMENTI IMOLESI DELL'OTTOCENTO  
Al termine brindisi offerto da Fondo Ca' Vecja  
(SBAM! Sistema Biblioteche Archivi Musei -  
Edizione 2011)

**ore 11**

*degustazione*

*IAT - Ufficio informazioni accoglienza turistica*

DEGUSTARE IMOLA. LO SCALOGNO  
uno chef a sorpresa prepara piccoli assaggi  
con prodotti del territorio e della tradizione  
accompagnati da vini locali.

*Ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria limitata  
ad una sola delle tre degustazioni in programma.*

*Prenotazioni 0542 602207 (max 15 posti)*

**ore 12.30**

*evento*

*Villa Montrona*

MATRIMONIO ALL'ITALIANA  
il pranzo, la torta, le musiche, i colori, le  
scenografie, le atmosfere per stupire gli ospiti  
nel giorno più bello presentate da Catering  
Marchionni.

*Prenotazioni 335 340923 338 9690515 - € 30*

**ore 16.30-18.30**

*show culinario*

*Centro commerciale Leonardo*

PIZZA SHOW

in collaborazione con la Squadra Nazionale  
Italiana Acrobati Pizzaioli

**ore 16.30**

*degustazione*

*Circolo del Centro - Chiostro di Santa Maria  
in Regola (g.c.)*

I SAPERI INCONTRANO I SAPORI.

DEGUSTAZIONE TRICOLORE

nell'ambito di OLIMOLA presentazione  
e degustazione di olio, vini delle Vigne  
Scarabelli e Vigne del Rapace, frutti,  
vermouth e tanto altro

in collaborazione con CTI e CLAI, a cura  
dell'Istituto Tecnico Agrario Scarabelli - I.I.S.  
Scarabelli-Ghini.

*Prenotazioni 0542 658610 (ore 8-14)*

**ore 17**

*spettacolo di teatro danza*

CENA DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

tutti invitati a un grande banchetto nel bosco  
con fate, elfi, grandi alberi magici e strane  
creature...

con PantaRei, Associazione di liberazione  
delle Arti

**mercoledì 9 e 16 - giovedì 10 e 17**

*a cena poi al cinema*

*Teatro comunale dell'Osservanza*

2DÌCINEMA - 2DÌGUSTO

(inizio proiezioni ore 21.30)

a cura di Cinecircolo celluloido con: Caffè della  
Rocca, Osteria del Vicolo Nuovo, E Parlaminè,  
Hostaria 900, Anonima Fornelli, Osteria del  
Piolo, Pizzeria Cadò, Marsala 18, La Piazzetta di  
Bacco

*cena + cinema € 15*

# mostre



## Salannunziata

**dal 6 al 20 novembre**

SCIMMIE, UMANI E ALTRI ANIMALI  
IL FIERO PASTO, LO SGUARDO FIERO,  
ALLA FINE DELLA FIERA

di Daniele Nannini,  
illustratore del Bacchanale 2011

orari: mar-ven 16-19 sab-dom 10-12 e 16-19 lunedì chiuso  
inaugurazione domenica 6 novembre ore 10

## Museo di San Domenico

**dal 6 al 20 novembre**

ARTUSI 100X100

a cura di Elisa Giovannetti con la supervisione  
scientifica e i testi di Alberto Capatti  
in collaborazione con Casa Artusi

PIATTI IMMANGIABILI

Ermes Ricci e i piatti di Artusi  
in ceramica raku e tecnica mista

orari: mar-ven 16-19, sab-dom 10-13 e 15-19 lunedì chiuso  
inaugurazione domenica 6 novembre ore 17

## Galleria del Risorgimento

**dal 6 al 20 novembre**

DAL BORDO DEL BICCHIERE

mostra fotografica di Francesca Falsetti  
con la partecipazione di Fondo Ca' Vecja

orari: mar-ven 16-19, sab-dom 10-12 e 16-19 lunedì chiuso  
inaugurazione domenica 6 novembre ore 16

## Biblioteca Comunale

**dal 5 al 20 novembre**

TRADIZIONE E INNOVAZIONE: DAL PASADÈ  
A "GILDA" UN NUOVO PROGETTO PER I  
PASSATELLI.

Pier Luca Freschi per Lancieri Plan di Imola

orari: mar-ven 8.30-13/14.15-18.45 sab 8.30-13

## Biblioteca Comunale

**dal 22 ottobre 2011 al 28 gennaio 2012**

L'ITALIA UNITA NELLE PAGINE DEI GIORNALI  
IMOLESI

mostra bibliografica

orari: mar-ven 9.30-12.30 e 14.30-18 lun e sab 9.30-12.30

## Casa Piani

**dal 4 novembre 2011 al 5 gennaio 2012**

LA SPADA DI DOMOKOS.  
IL RISORGIMENTO E L'UNITÀ D'ITALIA  
NEL FUMETTO E NELL'ILLUSTRAZIONE  
PER L'INFANZIA

mostra itinerante

ideata e curata da Antonio Faeti

orari: mar-sab 9.30-12.30 e mar-ven 15-18  
martedì 15 e 22, giovedì 17 e 24 dalle 16.45 alle 18.45

FUMETTI D'ITALIA

laboratorio di fumetto con Daniele Parrella  
per bambini dagli 8 ai 13 anni

€ 9 iscrizioni a partire dal 2 novembre 0542 602630

## Cassa di Risparmio di Imola - Gruppo Banco Popolare

**dal 7 al 18 novembre**

L'ISTANTE IN TAVOLA  
(IL GUSTO A SVILUPPO IMMEDIATO)

a cura del Gruppo Polaser

orari: lun-ven 8.20-13.20 e 14.30-16

## Palazzo Vespignani

**dal 14 al 18 novembre**

BOSCHI SACRI E GIARDINI DI FECONDITÀ

a cura di docenti e studenti del Corso di laurea  
in verde ornamentale e tutela del paesaggio

orario: 9-18

*Cidra - Centro Imolese Documentazione  
Resistenza Antifascista*

**dal 9 al 22 novembre**

**PATRIOTI E GARIBALDINI NEL PRIMO  
E NEL SECONDO RISORGIMENTO**

1849-1945 momenti di storia degli italiani dalla  
Trafila alle Brigate Garibaldi.

a cura di Lea Marzocchi e Giuliana Zanelli,  
disegni di Daniele Trombetti, realizzazione  
grafica di Carlo Ferri

*orario: mar-giovedì-sab ore 9-12.  
apertura lun-mer-ven per visite guidate  
prenotazioni visite guidate 0542 24422*

*Archivio di Stato*

**dal 5 al 18 novembre**

**I GUSTI E I SAPORI CHE HANNO FATTO L'ITALIA**  
percorso attraverso le fonti d'archivio tra i  
sapori e i prodotti identificati come sinonimo  
di italianità

*apertura e inaugurazione: sabato 5 novembre ore 16-18  
orari: lun-giovedì 8.30-17.25 ven 8.30-13.30*

*Caffè Letterario Quindò*

**dall'1 al 30 novembre**

**SAPORI... D'ARTE**

opere a tema gastronomico  
a cura del Circolo culturale Amici dell'Arte

*orari di apertura dell'esercizio*

*Bocciofila Imolese*

**dal 5 al 20 novembre**

**SAPORI D'ITALIA**

mostra di libri a tema

a cura di Associazione di promozione culturale,  
turistica e di ricerca Primola

*orari: lun-ven 15-18.30 sab-dom ore 10-12.30 e 15-18.30*

**da visitare inoltre**

*Palazzo Tozzoni*

**dal 29 ottobre al 13 novembre**

per il Festival In Corde - 150° - La chitarra  
nell'Italia risorgimentale dai salotti alle piazze

**LA CHITARRA GENNARO FABRICATORE  
DI MAZZINI E LA LIUTERIA ITALIANA DAL  
RISORGIMENTO AL NOVECENTO**

a cura di Liuteria F.Ili Lodi in collaborazione con  
Scuola comunale di Musica Vassura-Baroncini

*inaugurazione: 29 ottobre ore 18.30  
orari: mar-ven 16-19 sab-dom 10-12 e 16-19 lunedì chiuso*

*Centro Polivalente Gianni Isola*

**dall'11 novembre 2011 all'8 gennaio 2012**

**GIOVANNI GUERRINI: DALLA BOTTEGA  
DELL'ARTE AL MADE IN ITALY**

a cura di Fondazione Cassa di Risparmio  
di Imola e Franco Bertoni

*inaugurazione: venerdì 11 novembre ore 18  
orari: mar-ven 16-19, sab-dom 10-12 e 16-19*

*Convento dell'Osservanza*

**sabato 19, 26 novembre e 3 dicembre -  
domenica 20, 27 novembre e 4 dicembre**

**CENTO ANNI DI ESERCIZI ALLA VITA**

a cura di Berenice Piccione  
e del Circolo Silvio Pellico

*inaugurazione: sabato 19 novembre ore 18.15  
orari: 16-19*

# per i più piccoli



## sabato 5

ore 10.30-12

*mini-laboratorio*  
Casa Piani

### PIATTI DELLE REGIONI D'ITALIA

come realizzare un collage con la carta geografica dell'Italia

con Arte.Na

per bambini dai 4 ai 7 anni accompagnati dai genitori  
iscrizioni a partire dal 2 novembre 0542 602630 - € 3

ore 10.30-12.30

*scuola di cucina*  
Bocciofila imolese

### CORSO DI CUCINA DEL PICCOLO CUOCO

scuola di cucina naturale e biologica per genitori e bambini dai 3 ai 9 anni

a cura dell'Associazione culturale Piccolo Artista

prenotazioni 346 6232080 info@piccolocuoco.com

gruppi di max 6 coppie bimbo/genitore

€ 15 inclusa la consumazione dei piatti e il cappello da chef in omaggio ai bambini

Il corso verrà riproposto sabato 12 e sabato 19 con ricette diverse

ore 18

*lettura animata*  
GiuGiù Libreria dei Ragazzi

### FRATELLINI D'ITALIA

per bambini dai 2 anni - prenotazioni 0542 21949  
libreriagiugiu@mac.com

ore 16-18

*scuola di cucina*  
Bocciofila imolese

### CORSO DI CUCINA DEL PICCOLO CUOCO GLUTEN FREE

scuola di cucina naturale e biologica per genitori e bambini dai 3 ai 9 anni

a cura dell'Associazione culturale Piccolo Artista

prenotazioni 346 6232080 info@piccolocuoco.com  
€ 15 inclusa la consumazione dei piatti e il cappello da chef in omaggio ai bambini

Il corso verrà riproposto sabato 12 e sabato 19 con ricette diverse

domenica 6

ore 16-18.30

*laboratorio*

*Centro per bambini e genitori La Casa dei giochi*

### L'ITALIANISSIMA PIZZA

laboratorio sensoriale per bambini dai 5 ai 10 anni

a cura dell'Associazione Vivi di Gusto in collaborazione con Assessorato alla scuola

prenotazioni 347 9954606 - gruppi di max 8 bambini

ore 16

*spettacolo teatrale*

*Teatro comunale dell'Osservanza*

### QUI SI FA L'ITALIA... E CI SI DIVERTE

con la Compagnia Teatro Daccapo per la rassegna di teatro per bambini Storie da palcoscenico

a cura dell'Associazione Amici della Scuola San Giovanni in Bosco in collaborazione con Teatro comunale di Imola e Assessorato alla cultura

prenotazioni 0542 25860 - € 8 adulti - € 6 bambini

ore 17.30

*laboratorio creativo*

GiuGiù Libreria dei Ragazzi

### MINISTRONE DI TIMBRI

con Claudia ed Elisa

per bambini dai 5 ai 10 anni - prenotazioni 0542 21949  
libreriagiugiu@mac.com - € 8

**dalle ore 20**

*evento*

*Giù Giù Libreria dei Ragazzi*

**TREPERDUE**

FastDinner... golosa semplicità  
LittleCinema... classica comicità  
DiscoBox... balloin scatola...  
il divertimento del futuro!

La serata verrà riproposta  
lunedì 7 e martedì 8

*solo per due persone in soli 30 minuti*  
*prenotazioni 0542 21949 338 7443943 393 4113912*  
*libreriagiugiu@mac.com - € 20 a persona*

**martedì 8**

**ore 17-20**

*corso di cucina*

*Bocciofila imolese*

**IN CUCINA CON MAMMA E PAPÀ**

insieme allo chef si cucina poi...  
tutti a tavola!

Il laboratorio verrà riproposto giovedì 10  
a cura di Casa Piani e dell'Associazione culturale  
Piccolo Artista

*per genitori e bambini dai 5 ai 10 anni*  
*iscrizioni a partire dal 2 novembre - 0542 602630 - € 3*

**giovedì 10**

**ore 16-18.30**

*laboratorio di cucina*

*Centro per bambini e genitori La Casa dei giochi*

**IL BACCANALINO: SAPORI DI GENOVA**

ricette genovesi preparate insieme al cuoco  
del centro con assaggi per tutti i bambini  
*per bambini da 0 a 5 anni - max 25 bambini*

**venerdì 11, sabato 12 e domenica 13**

*mostra*

*GiuGiù Libreria dei Ragazzi*

**CARTAPESTA ALL'ITALIANA**

mostra di Fatti di C'Arte  
di Maria Pia Gambino

**sabato 12**

**ore 10-12**

*corso di cucina*

*Biblioteca di Ponticelli*

**IN CUCINA CON MAMMA E PAPÀ**

insieme allo chef si cucina...  
e poi tutti a tavola!

a cura della Biblioteca di Ponticelli e  
dell'Associazione culturale Piccolo Artista

*per genitori e bambini dai 5 ai 10 anni*  
*prenotazioni 0542 684766 - € 3*

**ore 10.30-12**

*mini-laboratorio*

*Casa Piani*

**COSTUMI REGIONALI**

come creare costumi tradizionali utilizzando  
la pasta

con Arte.Na

*per bambini dai 4 ai 7 anni accompagnati dai genitori*  
*iscrizioni a partire dal 2 novembre 0542 602630 - € 3*

**ore 15-17**

*giocolaboratorio*

*Palazzo Tozzoni*

**DALLA CUCINA ALLA TAVOLA: A CASA DI UNA  
FAMIGLIA ITALIANA DEL 1800**

nella cucina dei Conti Tozzoni con esplorazioni,  
travestimenti e giochi di squadra

con Arte.na

*per bambini dai 4 ai 7 anni con genitori*  
*max 12 coppie bimbo/genitore - prenotazioni 338 5963177*

**ore 17.30**

*laboratorio creativo*

*GiuGiù Libreria dei Ragazzi*

**CARTAPESTIAMOLI**

con Fatti di C'Arte di Maria Pia Gambino

*per bambini dai 6 ai 10 anni*

Il laboratorio verrà riproposto domenica 13

*prenotazioni 0542 21949 - libreriagiugiu@mac.com*

## **domenica 13**

**ore 15.30-16.30**

*lettura animata*

*Libreria Giuliana*

**MANGIABENE CRESCIMEGLIO**

le favole cibo per la mente

*per bambini dai 4 anni - prenotazioni 0542 28194*

*libreriajuliana@interfree.it*

**ore 16-18.30**

*laboratorio*

*Centro per bambini e genitori La Casa dei giochi*

**I BISCOTTI DI NONNA ITALIA**

a cura dell'Associazione Vivi di Gusto in  
collaborazione con Assessorato alla scuola

*laboratorio sensoriale per bambini dai 5 ai 10 anni*

*prenotazioni 347 9954606 - gruppi di max 8 bambini*

## **mercoledì 16**

**ore 16-18.30**

*laboratorio di cucina*

*Centro per bambini e genitori La tana degli orsetti*

**BACCANALE AL NIDO**

una ricetta della nostra tradizione preparata  
insieme al cuoco del centro con assaggi per  
tutti i bambini

*per bambini da 0 a 5 anni - max 28 bambini*

**ore 18.30**

*conversazione*

*GiuGiù Libreria dei Ragazzi*

**PAPPE E DINTORNI: PARLIAMONE**

il rapporto dei bambini con il cibo  
con la psicologa Cecilia Marfisi

*per genitori - prenotazioni 0542 21949*

*libreriagiugiu@mac.com*

## **giovedì 17**

**ore 16-18.30**

*laboratorio di cucina*

*Centro per bambini e genitori La Casa dei giochi*

**IL BACCANALINO: I POLENTARI DELLA CASA**

la polenta preparata insieme al cuoco del  
centro con assaggi per tutti i bambini

*per bambini da 0 a 5 anni - max 25 bambini*

**ore 16.30**

*laboratorio creativo*

*Biblioteca comunale di Bubano-Mordano*

**BIANCO LATTE, VERDE PISTACCHIO, ROSSO**

**CILIEGIA. SAPORI D'ITALIA IN BIBLIOTECA**

a cura di Associazione culturale Piccolo Artista

*per bambini dai 5 ai 9 anni*

*prenotazioni 0542 52510 56131 - max 15 bambini - € 3*

## **venerdì 18**

**ore 17.30-19**

*laboratorio di cucina*

*GiuGiù Libreria dei Ragazzi*

**IL RICETTARIO SEGRETO DEL PICCOLO CUOCO**

a cura dell'Associazione culturale Piccolo Artista

*per bambini dai 3 ai 9 anni - prenotazioni 0542 21949*

*libreriagiugiu@mac.com - € 8*

## **sabato 19**

**ore 10.30**

*lettura-spettacolo con pupazzi di gommapiuma*

*Biblioteca comunale*

**A SPASSO CON PINA**

quante cose puoi fare a casa di Pina:

preparare una torta, giocare a nascondino...

ma un bel giorno Pina decide di partire per  
un viaggio e lì comincia l'avventura!

*con il Teatrino dell'Armadio - per bambini dai 4 ai 7 anni*

**ore 18**

*lettura animata*

GiuGiù Libreria dei Ragazzi

BIANCOROSSOEVERDE

per bambini dai 2 anni - prenotazioni 0542 21949  
libreriagiugiu@mac.com

**domenica 20**

**ore 15-18.30**

*lettura animata e laboratorio di cucina*

Biblioteca comunale di Bubano-Mordano

E SE... TI RACCONTASSIMO DELLA NOSTRA  
MERENDA?

SBAM! (Sistema Biblioteche Archivi Musei -  
ed.2011)

a cura di Coop Il Mosaico

prenotazioni 0542 52510 56131 - max 15 bambini - € 3

**ore 15.30-16.30**

*lettura - laboratorio*

Libreria Giuliana

CIBOGIOCANDO

per bambini dai 4 agli 8 anni - prenotazioni 0542 28194  
libreriagiuliana@interfree.it

**ore 15.30-17.30**

*laboratorio creativo*

Biblioteca di Ponticelli

IL COLORE DELLA TRADIZIONE

laboratorio di stampa con soggetti e tela  
della tradizione romagnola

a cura di Maria Pia Montevecchi in  
collaborazione con Polisportiva Ponticelli

per bambini dai 7 anni - prenotazioni 0542 684766 - € 3

**ore 16-18**

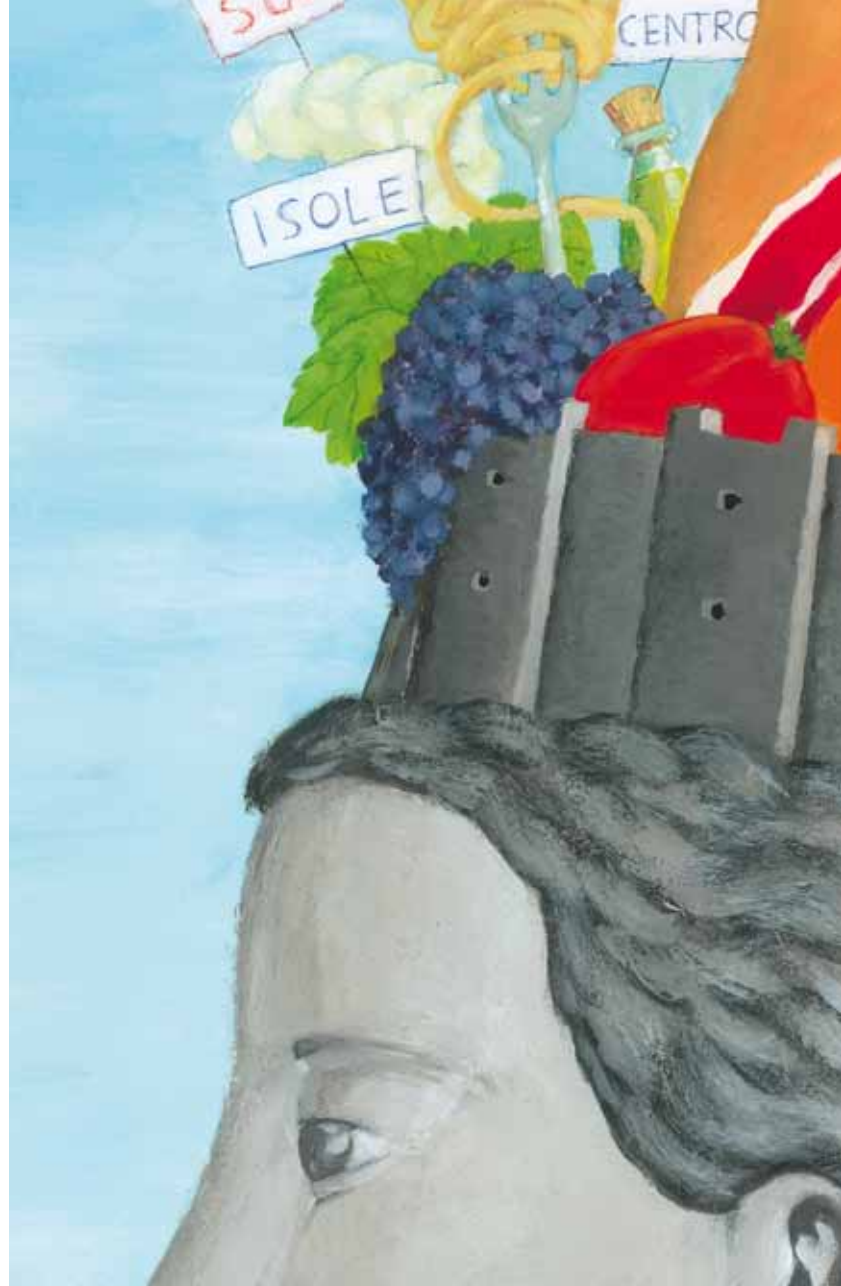
*torneo*

Casa Piani

OLTRE IL MONOPOLY

un pomeriggio all'insegna del bel gioco per  
mettere alla prova le proprie capacità ludiche  
in occasione della Giornata dei Diritti dei bambini,  
della Settimana del gioco Hasbro e di SBAM!  
(Sistema Biblioteche Archivi Musei - ed.2011)

per genitori e bambini/ragazzi dai 6 ai 14 anni  
iscrizioni a partire dal 2 novembre - 0542 602630



# scuole di cucina

È indispensabile la prenotazione presso gli organizzatori dei corsi

## RISTORANTE SAN DOMENICO

via Sacchi 1  
tel. 0542 29000 fax 0542 39000  
www.sandomenico.it  
sandomenico@sandomenico.it  
**Sapori d'Italia, il menu del Bacchanale sabato 5, 12 e 19 novembre ore 9-12.30**  
con Massimiliano Mascia, Valentino Marcattilli e lo staff del San Domenico  
posti disponibili: 25  
solo corso € 65  
pacchetto corso + cena € 150  
(tutto incluso tranne liquori)  
eventuali ospiti solo cena € 125

## RISTORANTE NALDI

via Santerno 13  
tel. 0542 29581 fax 0542 22291  
www.ristorantenaldis.com  
ristorante.naldi@tin.it  
**Sapori d'Italia, il menu del Bacchanale giovedì 17 novembre ore 20**  
posti disponibili: 30  
pacchetto corso + cena € 45  
(compreso bevande)

## IAL EMILIA ROMAGNA CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE

p.le Giovanni dalle Bande Nere, 13  
tel. 0542 658811 fax 0542 30312  
agenziaimola@ialemiliaromagna.it  
**Un omaggio alla cucina italiana: i primi piatti e le loro salse si tingono del tricolore**  
**giovedì 10 novembre ore 18-20**  
**Una storia lunga 150 anni: i dolci della tradizione italiana**  
**giovedì 17 novembre ore 18-20**  
in collaborazione con Osteria del Teatro  
prenotazioni telefoniche fino a due giorni prima della lezione dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30,  
venerdì solo mattina  
posti disponibili: 15  
€ 25 ad incontro

## RISTORANTE MONTE DEL RE

via Monte del Re 43 - Dozza  
tel. 0542 678400 fax 0542 678444  
www.montedelre.it  
cavina@ristorantemontedelre.it  
**Il Bacchanale al Monte del Re giovedì 10 e 17 novembre ore 15-18**  
posti disponibili: 18  
€ 35 con assaggio dei piatti preparati

## BIO GREEN FOOD

via Valeriani 6  
tel./fax 0542 30782  
pairsi@libero.it  
**Tre menu completi, dall'antipasto al dolce, per la versione vegetariana di Sapori d'Italia**  
**La Toscana vegetariana sabato 5 novembre ore 16.30**  
**La Puglia verde sabato 12 novembre ore 16.30**  
**Il Trentino Alto Adige sabato 19 novembre ore 16.30**  
prenotazioni fino a due giorni prima della lezione  
posti disponibili: 10  
€ 30 ad incontro

## BOCCIOFILA IMOLESE

viale Saffi 50/a  
tel. 0542 27130  
www.primola.it info@primola.it  
**La pasta fresca italiana martedì 8 novembre ore 20.30**  
lezione aperta con assaggi a cura di Associazione di promozione culturale, turistica e di ricerca Primola in collaborazione con Bocciofila Imolese  
prenotazioni entro sabato 5 novembre € 15 - il ricavato sarà devoluto per il progetto di aiuti per il terzo mondo a Casamance in Senegal

# ristoranti

Durante il Bacchanale i ristoranti propongono un menu a tema con piatti originali o della tradizione locale. Per i menu completi [www.baccanaleimola.it](http://www.baccanaleimola.it) e Imola Notizie speciale Bacchanale.

## IMOLA

**AGRITURISMO FRASCINETI MAURIZIO**  
via Chiesa di Pediano 2/e  
tel./fax 0542 657016  
frascineti@virgilio.it  
giorno di chiusura: domenica sera  
prenotazione obbligatoria

## AGRITURISMO LA MARLETTA

via Bergullo 8  
tel./fax 0542 27732 cell.348 0977076  
www.lamarletta.it  
info@lamarletta.it  
giorno di chiusura: lunedì, martedì, mercoledì. Da giovedì a sabato solo apertura serale, domenica anche pranzo aperture straordinarie su prenotazione per gruppi di min.10 persone  
prenotazione obbligatoria

## ANONIMA FORNELLI

via Emilia 38  
tel. 0542 24755 cell.347 3158607  
www.anonimafornelli.it  
ristorante@anonimafornelli.it  
giorno di chiusura: domenica  
prenotazione obbligatoria

## CAFFÈ BOLOGNA

via Emilia 206  
tel. 0542 22517 cell.347 4856925  
www.caffebologna.it  
info@caffebologna.it  
giorno di chiusura: nessuno  
Il menu sarà servito nelle serate di sabato 5, 12 e 19 e venerdì 11 e 18 novembre dalle ore 20 - prenotazione obbligatoria

## CAFFÈ ROMA BISTRÒ

via Emilia 137  
tel./fax 0542 30876 cell.338 1812156  
giorno di chiusura: in occasione del Bacchanale nessuno - aperto anche la domenica a pranzo  
prenotazione obbligatoria

## CIRCOSFORZA

vicolo Troni 8  
tel. 0542 850097 cell. 345 4144984  
www.circosforza.com  
circosforza@gmail.com  
giorno di chiusura lunedì, apertura 18-03.  
prenotazione consigliata

## DA NOI OSTERIA E VINI

viale Amendola 63  
tel./fax 0542 24045 cell.393 2924735  
www.osteriadanoi.it  
danoioosteria@yahoo.it  
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno, sabato e festivi a pranzo  
prenotazione gradita

## FORUM RESTAURANT CAFÉ

via Lambertini 4  
tel. 0542 641314  
fax 0542 647042  
www.forumcafe.it  
info@forumcafe.it  
giorno di chiusura: nessuno  
prenotazione gradita

## HOTEL RISTORANTE PIZZERIA IL CASTELLO

via Bergullo 55  
tel. 0542 657018  
fax 0542 657062  
info@imoladinner.com  
giorno di chiusura: nessuno

## LA PERLA

via Malsicura 15  
tel./fax 0542 600023 cell.348 3668140  
giorno di chiusura: domenica.  
Apertura solo serale  
prenotazione gradita

## MARSALA 18

via Marsala 18  
tel./fax 0542 23526  
www.marsala18.it  
info@marsala18.it  
giorno di chiusura: domenica (escluso novembre e dicembre)  
prenotazione gradita

**OSTERIA I TRI SCALÈN**

via Marsala 22  
tel. 0542 27799 cell.340 2228881  
i.3.scalini@gmail.com  
giorno di chiusura: nessuno.  
Da lunedì a venerdì apertura solo serale  
prenotazione gradita

**OSTERIA DALLA BELLA E LA BESTIA**

via Cairoli 17  
tel. 0542 24309 cell.339 2787339  
www.dallabellaelabestia.it  
osteria@dallabellaelabestia.it  
giorno di chiusura: sabato a pranzo  
prenotazione gradita

**OSTERIA DEL PIOLO**

via Appia 80/82  
tel. 0542 25366 - fax 0542 612064  
www.osteriadelpiolo.com  
giorno di chiusura: in occasione del  
Baccanale nessuno  
prenotazione gradita

**OSTERIA DEL TEATRO**

vicolo Fratelli Bartolini 1  
tel. 0542 22954 cell.338 9239291  
fax 0542 31621  
daniolmartelli@alice.it  
giorno di chiusura: in occasione del  
Baccanale nessuno

**OSTERIA DEL VICOLO NUOVO -  
DA AMBRA E ROSA**

vicolo Codronchi 6 -  
angolo via Calatafimi (centro storico)  
tel. 0542 32552 cell.338 9249555  
www.vicolonuovo.it  
ambra@vicolonuovo.it  
giorno di chiusura: domenica sera  
e lunedì - in occasione del Baccanale  
apertura straordinaria domenica a pranzo

**PRESTIGE CATERING & BANKETING**

via Ugo La Malfa 5  
tel.0542 640703  
www.gaddonicatering.com  
info@gaddonicatering.com  
giorno di chiusura: domenica

**RISTORANTE ANTICO TRE MONTI**

via Bergullo 52  
tel./fax 0542 657024 cell.335 7538360  
anticotremonti@libero.it  
giorno di chiusura: lunedì

**RISTORANTE CHI DU BURDEL**

via Sellustra 2/C  
tel./fax 0542 628348 cell.328 1373350  
www.chiduburdel.it  
info@chiduburdel.it  
giorno di chiusura: lunedì

**RISTORANTE E PARLAMINTÉ**

via G. Mameli 33  
tel. 0542 30144 cell.348 8703261  
fax 0542 610206  
www.eparlaminte.it  
info@eparlaminte.it  
giorno di chiusura: domenica sera e  
lunedì - prenotazione gradita

**RISTORANTE ENOTECA  
LE MAGIE DI BACCO**

via Appia 41/45  
tel. 0542 27849  
enotecadrio@libero.it  
giorno di chiusura: nessuno

**RISTORANTE HOSTARIA '900**

viale Dante 20  
tel. 0542 24211 cell.347 3091215  
fax 0542 612356  
www.hostaria900.it  
hostaria900@hostaria900.it  
giorno di chiusura: sabato a pranzo  
e domenica

**RISTORANTE IL MAGLIO**

strada statale Selice 26/A  
tel. 0542 642299 - fax 0542 642280  
www.hotellilmaglio.it  
info@hotellilmaglio.it  
giorno di chiusura: domenica

**RISTORANTE L'ARTUSI -  
HOTEL OLIMPIA**

via Carlo Pisacane 69  
tel. 0542 28460 - fax 0542 26500  
www.hotelolimpia.com  
info@hotelolimpia.com  
giorno di chiusura: domenica

**RISTORANTE LA PIAZZETTA  
DI BACCO**

piazza Caduti per la libertà 7  
tel. 0542 23580 cell.380 2026607  
lapiazzettadibacco@libero.it  
giorno di chiusura: nessuno

**RISTORANTE PIZZERIA IL VELIERO**

via Baruzzi 15/a  
tel. 0542 680300 cell.366 6288772  
www.ristoranteimolahotel.it  
giorno di chiusura: lunedì. Apertura solo  
serale - prenotazione gradita

**RISTORANTE LA TAVERNETTA**

via Tito Speri 2  
tel. 0542 22339 cell.366 3645156  
fax 0542 22417  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione gradita

**RISTORANTE LA VOLTA**

strada statale Selice 82  
tel. 0542 51021 cell.335 465190  
fax 0542 52676  
www.ristorantelavolta.com  
info@ristorantelavolta.com  
giorno di chiusura: domenica sera  
prenotazione gradita

**RISTORANTE MOLINO ROSSO**

strada statale Selice 49  
tel. 0542 63111  
fax 0542 631163  
www.molinorosso.it  
info@molinorosso.it  
giorno di chiusura: nessuno  
prenotazione gradita

**RISTORANTE NALDI**

via Santerno 13  
tel. 0542 29581 cell.335 8428899  
fax 0542 22291  
www.ristorantenaldi.com  
ristorante.naldi@tin.it  
giorno di chiusura: in occasione del  
Baccanale solo domenica sera

**RISTORANTE PIZZERIA CARPE DIEM**

via Donizetti 27  
tel. 0542 681391 cell.329 8867434  
fax 0542 683909  
carpe.diem.risto@alice.it  
giorno di chiusura: giovedì  
prenotazione obbligatoria

**RISTORANTE PIZZERIA PORTA  
MONTANARA**

piazza Bianconcini 2  
tel. 0542 32917 cell.339 2910413  
fax 0542 658042  
giorno di chiusura: mercoledì  
prenotazione gradita

**RISTORANTE POGGIO POLLINO**

via Monte Meldola 2/t  
tel./fax 0542 667121 cell.331 6125474  
www.poggiopollino.it  
info@poggiopollino.it  
giorno di chiusura: lunedì. Da martedì a  
venerdì apertura solo serale  
prenotazione gradita

**RISTORANTE SAN DOMENICO**

via Gaspare Sacchi 1  
tel. 0542 29000 - fax 0542 39000  
www.sandomenico.it  
sandomenico@sandomenico.it  
giorno di chiusura: domenica sera e  
lunedì - prenotazione gradita

**TRATTORIA DA MAURO**

via Zello 50  
tel. 0542 609530  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione gradita

**BORGO TOSSIGNANO**  
**OSTERIA LE DUE MARIE**

viale Marconi 43/45  
tel. 0542 94097 cell.339 5738270  
giorno di chiusura: martedì e mercoledì  
prenotazione obbligatoria

**TRATTORIA FITA**

via Roma 3  
tel./fax 0542 91183 cell.339 8723557  
www.fitaborgo.com  
info@fitaborgo.com  
giorno di chiusura: domenica e sabato a mezzogiorno

**CASALFIUMANESE**  
**OSTERIA RISTORANTE LE MARSIGLIE**

via Marsiglie 28a  
tel./fax 0542 666130  
www.lemarsiglie.com  
lemarsiglie@iol.it  
giorno di chiusura: nessuno  
prenotazione gradita. Il menu del Baccanale solo su prenotazione

**RISTORANTE VALSELLUSTRA**

via Valsellustra 16  
tel./fax 0542 684073  
www.ristorantevalsellustra.com  
valsellustra@hotmail.it  
giorno di chiusura: giovedì  
Per serate personalizzate prendere contatti prima di inizio manifestazione  
prenotazione obbligatoria

**CASTEL DEL RIO**  
**ALBERGO RISTORANTE GALLO**

piazza della Repubblica 28/30  
tel. 0542 95924  
fax 0542 95380  
www.galloegalletto.it  
gallo@galloegalletto.it  
giorno di chiusura: martedì, mercoledì,  
giovedì sera. A pranzo sempre aperti

**CASTEL GUELFO**  
**OSTERIA DEL CIOCCOLATO**

via del Viticoltore 12 - loc. Poggio Piccolo  
tel. 0542 670820 cell.335 314248  
www.osteriadelcioccolato.it  
osteria@osteriadelcioccolato.it  
giorno di chiusura: lunedì, martedì

**CASTEL SAN PIETRO**  
**AGRITURISMO COLOMBARA**

via Emilia Levante 2866  
tel. 051 942095 cell.339 3448493  
fax 051 6948154  
www.agriturismocolombara.it  
lorenzo@agriturismocolombara.it  
giorno di chiusura: lunedì, martedì,  
mercoledì

**OSTERIA DA CESARE E LOCANDA**

via Tanari 5418  
tel./fax 051 941202 cell.338 7066210  
www.osteriadacesare.it  
osteriadacesare@virgilio.it  
giorno di chiusura: martedì  
prenotazione obbligatoria per il menu del Baccanale

**TRATTORIA 100 E LODE**

via Montecalderaro 14 - loc. Palesio  
tel. 051 6957178 cell.339 8287509  
www.trattoria100elode.com  
info@trattoria100elode.com  
giorno di chiusura: mercoledì

**DOZZA**  
**AGRITURISMO LA RONDINELLA**

via Monticino 8  
tel.0542 40108 cell.335 1384905  
fax 0542 629385  
www.agriturismolarondinella.it  
info@agriturismolarondinella.it  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione consigliata

**LA LOCANDA DEL CASTELLO**

piazzale Rocca 4/6  
tel. 0542 679072 cell.331 3221199  
www.locandacastellodozza.it  
info@locandacastellodozza.it  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione gradita

**LE BISTROT**

via Valsellustra 18  
tel. 0542 672122 cell.340 5574589  
www.ristorantelebistrot.it  
info@ristorantelebistrot.it  
giorno di chiusura: martedì

**RISTORANTE LA SCUDERIA**

via XX Settembre 53  
tel. 0542 678257  
fax 0542 678103  
www.ristorante-lascuderia.com  
preti.lascuderia@tin.it  
giorno di chiusura: martedì  
prenotazione consigliata

**RISTORANTE MONTE DEL RE**

via Monte del Re 43  
tel. 0542 678400 cell.335 5897424  
fax 0542 678444  
www.montedelre.it  
info@ristorantemontedelre.it  
giorno di chiusura: nessuno  
prenotazione gradita

**FONTANELICE**  
**AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI**

via Montemorosino 4 - loc. Sassoleone  
tel./fax 0542 97666  
www.camonti.it  
info@camonti.it  
giorno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì (aperture straordinarie solo per gruppi)  
prenotazione obbligatoria

**MEDICINA**  
**AGRITURISMO IL MURELLO**

via Fiorentina 3780 - loc. Fiorentina  
tel. 051 6962054  
fax 051 6965764  
www.agriturismoilmurello.it  
info@agriturismoilmurello.it  
giorno di chiusura: lunedì, martedì,  
mercoledì. Aperto venerdì e sabato a  
cena, domenica e festivi a pranzo

**MORDANO**  
**VILLE PANAZZA - RISTORANTE**  
**HOTEL CENTRO CONGRESSI**

via Lughese nord 269/319  
tel. 0542 51434  
fax 0542 52165  
www.hotelpanazza.it  
info@hotelpanazza.it  
giorno di chiusura: nessuno  
prenotazione consigliata



29  
5  
BOLOGNA

18  
38

OSPEDALE CIVILE  
H

35  
34  
ROCCA SFORZESCA

23  
43

44 45 47

46

viale Nardozzi

via C. Sforza

22

24

39

27

via Cairoli

via Emilia

44

via G. Garibaldi

32

PORTA MONTANARA

7

41

via Cavour

via Verdi

2

3

17

viale Rivalta

via Dante

26

via Sacchi

4

28

PZZA DELL'ULIVO

1

10

15

37

viale G. Carducci

via Valeriani

14

25

11

via S.P. Grisologo

16

STAZIONE F.S.

viale E. De Amicis

via Appia

21

19

6

via Aldrovandi

9

31

via Cavour

via Selice

8

12

via Dei Mille

40

PZZA MIRRI

33

viale E. De Amicis

RIMINI

3

4

13

18

20

36

42

43

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

101

102

103

104

105

106

107

108

109

110

111

112

113

114

115

116

117

118

119

120

121

122

123

124

125

126

127

128

129

130

131

132

133

134

135

136

137

138

139

140

141

142

143

144

145

146

147

148

149

150

151

152

153

154

155

156

157

158

159

160

161

162

163

164

165

166

167

168

169

170

171

172

173

174

175

176

177

178

179

180

181

182

183

184

185

186

187

188

189

190

191

192

193

194

195

196

197

198

199

200

201

202

203

204

205

206

207

208

209

210

211

212

213

214

215

216

217

218

219

220

221

222

223

224

225

226

227

228

229

230

231

232

233

234

235

236

237

238

239

240

241

242

243

244

245

246

247

248

249

250

251

252

253

254

255

256

257

258

259

260

261

262

263

264

265

266

267

268

269

270

271

272

273

274

275

276

277

278

279

280

281

282

283

284

285

286

287

288

289

290

291

292

293

294

295

296

297

298

299

# i luoghi

1. Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta - via Emilia 95
2. Archivio di Stato - via Verdi 6
3. Biblioteca comunale - via Emilia 80
4. Casa Piani - via Emilia 88
5. Centro commerciale Leonardo - viale Amendola 129
6. Centro Polivalente Gianni Isola - piazza Matteotti 4
7. Centro sociale Tiro a segno - via Tiro a segno 2
8. Chiostro di Santa Maria in Regola - via Morelli 8
9. Circolo Sersanti - piazza Matteotti 8
10. Galleria del Centro cittadino - via Emilia 147
11. Galleria del Risorgimento - via Appia 5
12. Giù Giù Libreria dei Ragazzi - via Emilia 223
13. Libreria edicola Giuliana - via Emilia 240a
14. Osteria del Piolo - via Appia 80/82
15. IAT (Informazione Accoglienza Turistica) - Galleria del Centro cittadino
16. Palazzo Marchi - via San Pier Grisologo 38
17. Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18
18. Centro sociale Orti Bel Poggio - via Bel Poggio 1e
19. Piazza Gramsci
20. Piazza Matteotti
21. Piazza Caduti per la Libertà
22. Salannunziata - via F.lli Bandiera 17a
23. Teatro comunale dell'Osservanza - via Venturini 18
24. Centro per bambini e genitori La casa dei giochi - viale Saffi 22
25. Cassa di Risparmio di Imola Gruppo Banca Popolare - via Cavour 53
26. Museo di San Domenico - via Sacchi 4
27. Prestige Catering & Banqueting di Marchionni - via U. La Malfa 5
28. Sala Mariele Ventre - via Emilia 69
29. Casa di accoglienza Anna Guglielmi e Montecatone Rehabilitation Institute - via Montecatone 37
30. Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani - via Verdi 1
31. Osteria del Vicolo nuovo - via Codronchi 6 angolo via Calatafimi
32. Palazzo Vespignani - via Garibaldi 24
33. Galleria Pontevecchio - via Pisacane 31a
34. Rocca Sforzesca - piazzale Giovanni dalle Bande Nere
35. Circolo Cappuccini - via Villa Clelia 12
36. Sala BCC Città & Cultura - via Emilia/Piazza Matteotti
37. Pizzeria Andy e Flò - via Lughese 24a loc.San Prospero
38. Centro educazione ambientale Bosco della Frattona - via Pirandello 12
39. Convento dell'Osservanza - via Venturini 2
40. Cidra - via dei Mille 26
41. Archivio storico comunale - via Emilia 80
42. Caffè letterario Quinò - via Emilia 194
43. Bocciofila imolese - viale Saffi 50a
44. Villa Montrona - via Montrone 2 loc.Fabbrica
45. Biblioteca Ponticelli - via Montanara 250 loc.Ponticelli
46. Villa La Babina - via Sasso Morelli 40 loc.Sasso Morelli
47. Centro Sociale la Tozzona - via Punta

## Fuori Imola

Biblioteca comunale di Bubano-Mordano - via Roma 22 - Mordano  
Istituto Alberghiero "P. Artusi" - via Mons. Tarlombani 7 - Riolo Terme