

BACCANALE

incontri LA CUCINA ITALIANA SENZA CONFINI

IMOLA E DINTORNI
24 OTTOBRE >
15 NOVEMBRE 2026

incontri / mostre / menu a tema /
spettacoli / degustazioni



Sabato 24 ottobre

Frantoio Valsanterno - ore 9.30, ore 11.30 e ore 15
via di Nola 1/L

INCONTRI D'OLIO - EVO SENZA CONFINI

Visita guidata con degustazione.
Info e prenotazione obbligatoria:
info@frantoiovalsanterno.it -
371 3602549

Parco del Nido Scoiattolo - KIDS
ore 10
viale Saffi 22

BRUNCH ALL'ITALIANA SENZA CONFINI

Brunch conviviale.
A cura dell'Associazione Amici del
Nido d'Infanzia Scoiattolo. Per info:
associazione@scoiattoloimola.com -
0542 23186

**Farmacia Comunale
dell'Ospedale - ore 15** via Emilia 95

PICCOLI ALCHEMISTI: ALLA SCOPERTA DELLA CREMA MAGICA "EFFETTO BRIVIDO"

Prepareremo un unguento con
ingredienti naturali, usati anche in
cucina. A cura di S.F.E.R.A. Farmacia
Comunale dell'Ospedale di Imola.
Per info: ospedale@sferafarmacie.it -
0542 23459

Antico Bar Fiat - ore 15-16.30
viale Rivalta 69

ESPRESSO: IL CAFFÈ BEVUTO AL BAR

Introduzione al mondo del caffè
espresso e degustazione di tre caffè
(robusta, arabica, specialty).
A cura di Antico Bar Fiat. 15 €. Info e
prenotazione obbligatoria: 349 1190169

Sede di Ariel APS - ore 17
via Donizetti 13

INGREDIENTI... PER TUTTI!

Con farina e sale creiamo ricette
alternative in pasta di sale.
Le dipingiamo e trasformiamo in
calamite. A cura dell'Associazione
Ariel APS. 12 €. Info: 331 8104250

Sede di Primola APS - ore 19
via Lippi 2/c

COOKING DEMONSTRATION AND TASTING: ZIGHINÌ E ROMAGNA

Una dimostrazione culinaria che
intreccia tradizione Eritrea e sapori
romagnoli. Con degustazione.
A cura di Primola APS. 18 €.
Info e prenotazione obbligatoria:
info@primola.it - 0542 27130,
351 3327130 whatsapp

Teatro Ebe Stignani - ore 17

INAUGURAZIONE EDIZIONE 2026 "INCONTRI. LA CUCINA ITALIANA SENZA CONFINI"

Alla presenza del Sindaco di Imola,
Marco Panieri, dell'Assessore
alla Cultura **Giacomo Gambi**, e
dell'Assessore alle Politiche per lo
sviluppo economico-agricoltura
Pierangelo Raffini.

PREMIAZIONE GARGANELLO D'ORO

Il Sindaco della Città di Imola,
Marco Panieri, consegna alla
Presidente di Slow Food, **Barbara
Nappini**, il "Garganello d'oro" per la
promozione della cultura del cibo.

LA CULTURA NON AMA I CONFINI

Lezione magistrale di **Massimo Montanari**
LETTURA TEATRALE DI
PAOLA MINACCIONI

Domenica 25 ottobre

piazza Matteotti - ore 9-19
IL MERCATO DELLE ERBE

piazza Matteotti, spazio coperto
- ore 10-12

COSA METTIAMO NEL PIATTO? STORIE BUONE TRA CUCINA, LIBRI E GIORNALI

Un laboratorio per scoprire il
giornalismo "buono" (o costruttivo)
che racconta la cucina. A cura di
Quo.d news. Dai 7 anni. Prenotazione
obbligatoria: redazione@quodnews.
com - 348 7464494 whatsapp

Teatro Stignani - ore 11

SLOW FOOD, 40 ANNI A PRESIDIO DEL CIBO BUONO, PULITO E GIUSTO

Testimonianze sulla storia di Slow
Food a Imola dagli anni Ottanta
a oggi. Partecipano la Presidente
nazionale di Slow Food Italia,
Barbara Nappini, e **Massimo
Montanari**. Segue "Il pranzo dei 40
anni" all'Osteria del Vicolo Nuovo.
A pagamento.
Prenotazioni (per il pranzo): imola@
network.slowfood.it - 347 9673223

Tensostruttura "Fausto Gresini"
- ore 12 c/o Centro Sociale La Tozzona

TUTTO IL MONDO È PAESE... L'ITALIA LO È DI PIÙ

Pranzo. Prezzi diversi per età.
Prenotazione obbligatoria:
tozzona@virgilio.it - 0542-680638
(martedì ore 9-11.30, giovedì ore 14-16,
venerdì ore 16-19)

piazza Matteotti, spazio coperto - ore 16

IL TEATRO È A TAVOLA: FIABE IN CUCINA

Narrazione con burattini liberamente ispirata alle fiabe popolari "Il Reuccio
fatto a mano" e "Cecino il Bue", riscritte da Italo Calvino.
A cura di Burattinificio di Mammadraga. Età: dai 3 anni.

Macelleria del contadino CLAI-
ore 16.30 vicolo Inferno 7

IL VIAGGIO DELLA SALSICCIA

Un pomeriggio in compagnia dello
chef **Christian Gurioli** e dello staff
delle Macellerie del Contadino CLAI.
Ricavato devoluto all'Istituto Santa
Teresa del Bambin Gesù di Imola. € 10,
posti limitati. Prenotazione obbligatoria:
segreteria@clai.it (entro il 21/10).

Organizzato da



Sponsor

Con il patrocinio di



Finanziato nell'ambito del progetto



Con il contributo di



Lunedì 26 ottobre

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18

UNA PIZZA SENZA CONFINI – QUANDO I SAPORI INCONTRANO LE PERSONE
L'esperienza di Civico 25 e il percorso dei loro ragazzi, mostra come il lavoro, la ristorazione e il cibo possano diventare strumenti concreti di autonomia, crescita e inclusione. A cura di Civico 25 – Castelbolognese

Martedì 27 ottobre

Aula Magna di Palazzo Vespignani – ore 17.30

ARTE, STORIA, MITI E CURIOSITÀ CULINARIE DEL PRELIBATO CARCIOFO!
Le piante possono influire sulla nostra vita e sul nostro modo di alimentarci: il carciofo. A cura della Prof.ssa Maria Grazia Bellardi, Università di Bologna. Info: unibo.sedeimola@unibo.it

IAL Imola – ore 18
piazzale Giovanni dalle Bande Nere 13

TANDEM CULINARI – PALESTINA
Laboratorio. Organizzati dal Gruppo Cooperativo Solco Civitas nell'ambito del progetto SAI NCI. Info e prenotazione: accoglienzacarducci@solcoimola.it – 335 1259846

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 20.30

A TAVOLA CON IMOLA
La cena dei giovani ristoratori imolesi in collaborazione con l'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Riolo Terme e AIS Romagna – Delegazione di Imola 65 €. Per info: info@imolafaenza.it, 0542 25413

Mercoledì 28 ottobre, 4 novembre, 11 novembre

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18.30

PANE SENZA CONFINI
Il pane accomuna popoli e tradizioni diverse, non è divisivo ma si condivide. Presenta variazioni quasi infinite e si adatta alle circostanze come pochi altri alimenti sanno fare. Tre incontri tra storia e attualità, e qualche assaggio. A cura di Antonella Campanini e Massimo Montanari. Info e prenotazione obbligatoria: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

Mercoledì 28 ottobre

Cucinot – ore 19
via Orsini 9/A
LE BASI DELLA PASTICCERIA VEGETALE
Impareremo tre tecniche di base che ci permetteranno di preparare un dolce finito. A cura di Cucinot. Prenotazione obbligatoria – 0542 381357, 378 0032121 (whatsapp)

Giovedì 29 ottobre

Centro Bambini e Famiglie Cappuccetto Verde – ore 16-18
viale Cappuccini 14

PROFUMI DEL MEDITERRANEO
Esperienza sensoriale dedicata ai più piccoli, per esplorare erbe aromatiche e spezie tipiche del Mediterraneo attraverso l'olfatto, la manipolazione e il gioco. Età: 0-18 mesi. A cura del Centro Bambini e Famiglie Cappuccetto Verde. Per info: cappuccettoverde@infanzia.comune.imola.bo.it – 0542 602404

Aula Magna di Palazzo Vespignani – ore 17.30
RIABILITAZIONE SENZA CONFINI: L'IMPORTANZA DELLA CUCINA ITALIANA
Il legame tra alimentazione, prevenzione e riabilitazione, evidenzia il valore della cucina italiana e della dieta mediterranea per la prevenzione e promozione della salute. Interverranno la Prof.ssa Silvana Hrelia, la Dott.ssa Laura Simoncini, la Dott.ssa Deborah Deserri e la Dott.ssa Elena Rossi, Università di Bologna. Per info: unibo.sedeimola@unibo.it

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 17.30
CHIARA MACI RACCONTA I PROTAGONISTI DEL GUSTO
Chiara Maci dialoga con i protagonisti della cucina: ristoratori, pizzaioli, pasticceri e barman che hanno dato vita alle proposte gastronomiche del Bacchanale 2026.

Farmacia Comunale dell'Ospedale – ore 18 via Emilia 95
COSMETICA E CUCINA: PREPARIAMO INSIEME UNA CREMA VISO
Realizzeremo insieme una crema viso, esplorando proprietà e utilizzi delle materie prime. A cura di S.F.E.R.A. Farmacia Comunale dell'Ospedale. Per info: ospedale@sferafarmacie.it – 0542 23459

CEAS Circondario Imolese – ore 20.30
complesso Sante Zennaro, via Pirandello 12
TRADIZIONE IN TAVOLA: LA CUCINA ITALIANA SENZA SPRECHI
Una serata con l'esperta di cucina Manuela Krak (CAI Imola) per scoprire come i saperi del territorio possano ispirare una cucina più sostenibile, gustosa e attuale. A cura del CEAS Circondario Imolese – Polo didattico Bosco della Frattona, in collaborazione con CAI Imola. Prenotazione obbligatoria: ceas@nuovocircondarioimolese.it – 0542 602183

Venerdì 30 ottobre

Sede di Primola APS – ore 15.30
via Lippi 2/c
BIODIVERSITÀ E CONTAMINAZIONI NELLA DIETA MEDITERRANEA
Viaggio scientifico e culturale alla scoperta della Dieta Mediterranea. A cura di Primola APS in collaborazione con Dott. Manuel Presti (nutrizionista). Prenotazione obbligatoria: info@primola.it – 0542 27130, 351 3327130 (whatsapp)

Refettorio ex convento dell'Osservanza – ore 18
via Venturini 2
SAPORI DI EPOCA ROMANA, INCONTRI MEDITERRANEI
Evento che racconta come l'identità alimentare italiana sia nata da contaminazioni e scambi. A cura di PerLeDonne ODV, della Dott.ssa Cecilia Milantoni, archeologa. In collaborazione con Associazione Insieme per un futuro migliore. 22 €. Prenotazione obbligatoria: perledonneimola@gmail.com, tommmot@libero.it, 331 8106699, 348 3657761

Mercato Ortofrutticolo – ore 16-19 viale Rivalta 10-12
MERCATO DELLA TERRA DI IMOLA SLOW FOOD
Incontri, degustazioni e laboratori al mercato sul tema del Bacchanale 2026
Centro sociale La Tozzona – ore 20
LA DISFIDA TRA GARGANELLO E TAGLIATELLA
Tradizionale disfida tra garganello e tagliatella. A cura del Club di territorio di Imola del Touring Club Italiano. A pagamento. Info e prenotazioni: 331 7877662, 335 5856303

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 20
MONTECATONE NEL CUORE
Cena con Max Mascia (San Domenico – Imola) e Simone Finetti (Villa Albertina – Argenta). In collaborazione con Torrefazione Caffè Gourmet. Info e prenotazioni: fondazione@fondazionemontecatone.org – 393 8505496

Sabato 31 ottobre

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 9-12
WORKSHOP TEMATICI
A cura di Torrefazione Caffè Gourmet
piazza Matteotti, spazio coperto – ore 12
PRESENTAZIONE DELLA CAMPAGNA SOLIDALE "UN CAFFÈ PER MONTECATONE"
A cura di Torrefazione Caffè Gourmet

Mensa prof. Sergio Buscaroli – ore 12
piazza Duomo, 4
LA TAVOLA BUONA
Pranzo, incontro. La mensa del prof. Buscaroli rappresenta un formidabile luogo di incontri non solo con il bisogno, ma anche con culture diverse. Info e prenotazioni: fabrizia.fiumi@gmail.com

Ristorante Le Bistrot – ore 12.30
via Valsellustra, 18 (Dozza)
IN CUCINA SENZA CONFINI
Buffet/colazione con ingredienti del commercio equo e solidale, biologici e a km zero. A cura di Associazione San Cassiano APS e ristorante Le Bistrot. € 35 a persona tutto compreso (bambini 3-10 anni €20). Prenotazioni: Le Bistrot 0542 672122 (chiuso il martedì) o Associazione San Cassiano 0542 27129 (8.30-13)
Villa La Babina – ore 16
via Sasso Morelli, 40
PALAZZO PANTALEONI A IMOLA, POI CAVALCA ED INFINE MAMBRINI
A cura del Dott. Giampaolo Nildi. Prosegue il racconto dedicato all'"Imola segreta". A seguire Matteo Coralli presenterà i suoi abbinamenti tra i prodotti di pasticceria e le specialità del Caseificio Faggiola. Seguirà degustazione. Il ricavato sarà devoluto all'Istituto Santa Teresa del Bambin Gesù. € 15, posti limitati. Prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it (entro 24/10)

L'IDENTIKIT DELLA CUCINA ITALIANA
Palazzo Sersanti – ore 18 piazza Matteotti 8
GIOVANNA FROSINI: AVVENTURE DI GUSTO E DI PAROLE
La lingua italiana del cibo è una realtà culturale e materiale fatta di storie impreviste e imprevedibili, di incontri e di scambi. Venite a conoscere qualcuna di queste vicende, antiche e moderne! Dialogo tra Giovanna Frosini, Accademia della Crusca e Massimo Montanari, Università di Bologna. Prenotazione obbligatoria: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

Manifatture Arci – ore 20 via Luigi Sassi 6/a
L'ULTIMA CENA SUL TRANSATLANTICO – CENA CON DELITTO
Cena-spettacolo. A cura di Manifatture Arci e Cucina sociale. 28 € (bevande escluse, tessera Arci inclusa). Prenotazione obbligatoria: manifatturearci.imola@gmail.com

Domenica 1 novembre

IL CIBO INCONTRA
Teatro Stignani – ore 11
CHIARA VALERIO
Chiara Valerio, scrittrice, saggista e conduttrice radiofonica, ha un approccio al cibo spiccatamente politico e sociale. In dialogo con Massimo Montanari, una conversazione tra due protagonisti della cultura italiana. Prenotazioni: VivaTicket. Per info: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18-20
ALBANA. UN BRINDISI AL TERRITORIO, ALLE CANTINE E A UNA NUOVA IDENTITÀ CONDIVISA.
Presentazione del brand "Un'Albana buona da matti", raccontandone visione e obiettivi, coinvolgendo alcune cantine in un momento di confronto e degustazione dedicato all'Albana e al territorio imolese. Ingresso gratuito, degustazioni a pagamento

Lunedì 2 novembre

Centro Bambini e Famiglie Cappuccetto Verde – ore 16–18 **KIDS**
viale Cappuccini 14

ORTI D’ARTISTA
Ispirato al libro *Rose nell’insalata* di Bruno Munari, il laboratorio invita i bambini a trasformare verdure e spezie in strumenti creativi. Attraverso timbri, colori naturali e impronte, i partecipanti potranno scoprire il cibo da una prospettiva nuova, giocosa e sorprendente. Età: 18–36 mesi.
A cura del Centro Bambini e Famiglie Cappuccetto Verde.
Per info: cappuccettoverde@infanzia.comune.imola.bo.it – 0542 602404

Martedì 3 novembre

IAL – ore 18 *piazzale Giovanni dalle Bande Nere 13*

TANDEM CULINARI – NIGERIA
Laboratorio. Riso cotto in sugo speziato di pomodoro, con pollo, piselli e carote, accompagnato da Zobo, bevanda tipica nigeriana. Organizzati dal Gruppo Cooperativo Solco Civitas nell’ambito del progetto SAI NCI. Info e prenotazione obbligatoria: accoglienacarducci@solcoimola.it – 335 1259846

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 20.30

A TAVOLA CON... IGLES CORELLI
Cena evento. Con la collaborazione dell’Istituto Alberghiero “P. Artusi” di Riolo Terme e AIS Romagna – Delegazione di Imola Per info: info@imolafaenza.it, 0542 25413

Mercoledì 4 novembre

Palazzo Sersanti– ore 17.30
piazza Matteotti 8

NUTRIRE LA COMUNITÀ – DIRITTO AL CIBO E LOTTA ALLO SPRECO
Promosso da VOLABO. Un incontro pubblico apre il dialogo tra imprese, cooperative, volontariato e cittadinanza sul diritto al cibo. Al centro c’è la lotta allo spreco alimentare e la costruzione di reti territoriali fra volontariato, enti e imprese capaci di trasformare l’assistenzialismo in corresponsabilità condivisa. Info e prenotazioni: pca.imola@volabo.it – 320 6647702

Aula Magna di Palazzo Vespignani – ore 17.30

LE CARATTERISTICHE ETNOBOTANICHE, FITOCHIMICHE, NUTRIZIONALI E NUTRACEUTICHE DEL CARCIOFO: UNA TRADIZIONE SENZA CONFINI
Incontro di divulgazione scientifica. A cura delle Prof.sse Manuela Mandrone e Cecilia Prata, Università di Bologna.
Per info: unibo.sedeimola@unibo.it

Gastarea Bistrot – ore 20 *viale Terme 1058, Castel San Pietro Terme*

INCONTRI/CENA A 4 MANI CON RICCARDO AGOSTINI E RAFFAELE DE MARTINO
Con Riccardo Agostini (Il Piastrino) e Raffaele De Martino (Gastarea Bistrot). € 60 vini selezionati dalla Cantina Umberto Cesari inclusi. Info e prenotazioni: info@gastareasrl.it – 051 694 3051 – gastareabistrot.superbexperience.com

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 17.30

UN TESORO NELLA SFOGLIA. STESSA FORMA, CINQUE MONDI DENTRO.
Showcooking gratuito con degustazione. A cura di Consorzio Blu Società Cooperativa Sociale

Biblioteca comunale di Imola – ore 20.30

LA CUCINA ITALIANA, UN’IDENTITÀ PLURALE
L’identità culinaria italiana è il risultato di tutte le civiltà passate. Il cibo è uno strumento psicologico di comunicazione, mangiare cibi di culture diverse favorisce l’accettazione dell’altro. A cura di Dott.ssa Succi Valentina, Biologa Nutrizionista e Dott.ssa Antonella Longo, Psicologa Psicoterapeuta. Sostenuto da Professione Medica Insalute APS. Prenotazione obbligatoria: segreteria@professionemedicainsalute.it – 348 2718348

LEGGI E ASSAGGIA

Teatro Stignani – ore 18

IL CUOCO DELLO ZAR. LA VITA VERA DI MICHELE RIVELLI
L’autore Raffaele Riccio presenta, in dialogo con Monica Longobardi, “Il cuoco dello zar. La vita vera di Michele Rivelli” (Edizioni dell’Ippogrifo, 2025), romanzo storico che coniuga cibo, musica, storia e società tratteggiando i contorni di una biografia, di Michele Rivelli. Degustazione a tema a cura di Gelateria Ferri – Imola
Info e prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

Giovedì 5 novembre

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18.30

L’ARTE DI EVOLVERE: UN VIAGGIO NELLA PASTICCERIA CON IL MAESTRO GINO FABBRI
Racconto dedicato all’evoluzione della pasticceria italiana. Attraverso l’esperienza del Maestro Gino Fabbri, l’incontro esplorerà come ingredienti, tecniche e contaminazioni culturali abbiano contribuito a trasformare nel tempo la pasticceria dolce e salata, mantenendone intatta l’identità. Un focus particolare sarà dedicato al ruolo delle uova, ingrediente fondamentale per la creazione di nuove esperienze di gusto. A cura di Eurovo

Venerdì 6 novembre

L’IDENTIKIT DELLA CUCINA ITALIANA

Teatro Stignani – ore 17.30

MARINO NIOLA E ELISABETTA MORO
Disegnare un identikit, di qualcuno o di qualcosa, serve a ricostruire i tratti essenziali di una personalità sconosciuta, mettendo insieme e rielaborando tracce, indizi e impressioni di vario genere. È il gioco che cercheremo di fare con due antropologi di spicco, che ci aiuteranno a riflettere sui caratteri originali e sull’identità di un personaggio – la cucina italiana – assai più misterioso di quanto si potrebbe pensare. Ne parlano Elisabetta Moro, Marino Niola e Massimo Montanari. Degustazione a tema a cura dell’Istituto Alberghiero “P. Artusi” di Riolo Terme
Info e prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

Mercato Ortofrutticolo – ore 16–19
viale Rivalta 10–12

MERCATO DELLA TERRA DI IMOLA SLOW FOOD
Incontri, degustazioni e laboratori al mercato sul tema del Baccanale 2026

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18

GELATO SENZA CONFINI
Cinque gelatieri racconteranno il gelato attraverso cinque assaggi serviti al pubblico per dare corpo e sapore agli interventi proposti, più un sesto assaggio su cui giocare. A cura dell’Associazione Oltre Il Gusto

Santuario B.V. Maria del Piratello – ore 19 *via Emilia 27*

FRANCESCO A TAVOLA CON L’ALTRO
Serata dedicata a Francesco d’Assisi e alla “sua” tavola come luogo di incontro, fraternità e accoglienza. Apericena con birra artigianale Due Fusti. A cura dei Frati Francescani del Terzo Ordine Regolare di San Francesco. Offerta consigliata 15 € – Ricavato devoluto al restauro del santuario. Info e prenotazioni: 333 7389133 (ore serali)

La Bottega di Palazzo – ore 19.30 *via Orsini, 5*

A CENA A FORUM CORNELII. L’ARCHEOLOGIA È SERVITA
Non una semplice cena romana, ma un viaggio nella storia attraverso il cibo. Con Claudia Fanciullo, archeologa e chef. Prenotazione obbligatoria: acquaviva.annalucia@labottegadipalazzo.com

Venerdì 6 e Sabato 7 novembre

Autodromo Enzo e Dino Ferrari — ore 18–23

XXXII BANCO D’ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI DELL’IMOLESE E XVI OLIMOLA

Sabato 7 novembre

Portico della Farmacia dell’Ospedale – ore 9
via Emilia 95

ALLA SCOPERTA DEI PANI DELL’ANTICA ROMA
A cura di PerLeDonne ODV, a cura della dott.ssa Cecilia Milantoni, archeologa in collaborazione con Associazione Insieme per un futuro migliore.

IC7– ore 10 **KIDS**
via Vivaldi 72

LA ROMAGNA FA IL GIRO DEL MONDO
Le famiglie cucineranno e poi assaggeranno le loro realizzazioni. A cura di IC7 Imola e dell’Associazione dei genitori scuola primaria Bizzi. Prenotazione obbligatoria entro 5/11: 349 3671918

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 10–22.30

FERMENTI – CIBO VIVO (SECONDA EDIZIONE)
a cura di Condotta Slow Food Imola in collaborazione con Lions Club Valsanterno
ore 10 – 18 mostra–mercato dei produttori, laboratori di cucina, incontri e presentazioni con fermentatori, nutrizionisti, divulgatori. Con Debora Arci di @lcookewithnature, Riccardo Astolfi autore di “Manifesto del bere senza alcol”, Marco Bravetti fondatore del collettivo Toccia!
ore 20 – 23.30 Toccia!&Kombucha party, cucina ecocritica, sorsi e musica. A pagamento, sconti per i soci Slow Food e Lions club. Prenotazioni: 347 9673223 – imola@network.slowfood.it (Slow Food), 388 3933239 (Lions club).

Antico Bar Fiat– ore 15–16.30
viale Rivalta 69

MOKA: IL RITO DEL CAFFÈ TRA LE MURA DI CASA
Introduzione alla moka e degustazione finale. A cura di Antico Bar Fiat. 10 €. Prenotazione: 349 1190169

Manifatture Arci – ore 16.30 **KIDS**
via Luigi Sassi 6/a

GIRO DEL MONDO A MERENDA
A cura di Manifatture Arci, Cucina sociale e Orto comune. Ingresso con tessera Arci, offerta libera. Prenotazione obbligatoria: manifatturearci.imola@gmail.com

Sede di Primola APS – ore 18
via Lippi 2/c

COOKING DEMONSTRATION AND TASTING: EMPANADAS E ROMAGNA
Dimostrazione culinaria. A cura di Primola APS. 18 €. Prenotazione obbligatoria: info@primola.it – 0542 27130 – 351 3327130 (whatsapp)

centro sociale Sasso Morelli, – ore 19.30
via Sasso Morelli 55/F

LA ROMAGNA IN TAVOLA, UN CAMMINO TRA I SAPORI D’ITALIA
Pranzo. 30 € (bevande incluse). Info e prenotazioni: 0542 55010, 339 1350099

Domenica 8 novembre

piazza Matteotti – ore 9-19

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO ORGANIZZATA DALLA COLDIRETTI Mostra mercato di Campagna Amica con prodotti agricoli, street food e macchine agricole.

IL CIBO INCONTRA

Teatro Stignani – ore 11

STEFANO MANCUSO

Il neuroscienziato e saggista Stefano Mancuso si confronta con Massimo Montanari su un tema di forte attualità, il rapporto tra gusto e sostenibilità ambientale. Può la buona tavola essere compatibile con la sopravvivenza del pianeta? Prenotazioni: VivaTicket Info: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

Martedì 10 novembre

Biblioteca comunale di Imola – ore 18

GLI SCAMBI CULINARI NELL'ITALIA ANTICA

Conferenza della prof.ssa Daniela Ferrari. A cura di Università Aperta. Info: info@univaperta.it – 0542 27373 – www.univaperta.it

Giovedì 12 novembre

Centro Bambini e Famiglie Cappuccetto Verde – ore 16-18

TONDA COME IL MONDO: UNA PIADINA PER TUTTI

Laboratorio di piadina. Età: 4-6 anni. A cura del Centro Bambini e Famiglie Cappuccetto Verde. Per info: cappuccettoverde@infanzia.comune.imola.bo.it – 0542 602404

IAL Imola – ore 18 piazzale Giovanni dalle Bande Nere 13

TANDEM CULINARI – PALESTINA

Laboratorio. Sfiha e Tabouleh: calzoncini ripieni di verdure, formaggio e carne macinata, con insalata a base di prezzemolo, menta, centrioli e bulgur. Organizzati dal Gruppo Cooperativo Solco Civitas nell'ambito del progetto SAI NCI. Info e prenotazioni: accoglienzacarducci@solcoimola.it – 335 1259846

Venerdì 13 novembre

Mercato Ortofrutticolo – ore 16-19

MERCATO DELLA TERRA DI IMOLA SLOW FOOD

Incontri, degustazioni e laboratori al mercato sul tema del Baccanale 2026

Aula Magna di Palazzo Vespignani – ore 17

OLIO EVO DEI COLLI BOLOGNESI E IMOLESÌ: ALIMENTAZIONE E SOSTENIBILITÀ SENZA CONFINI

Ne parlano l'Ing. Luigi Aleotti, AD del Frantoio Valsanternò, la Dott.ssa Laura Beatrice Mattioli, Farmacista e Biologa Nutrizionista e la Prof.ssa Roberta Budriesi, Chimico degli alimenti esperta di Nutraceutica, Università di Bologna. Per info: unibo.sedeimola@unibo.it

Sabato 14 novembre

Piazza Matteotti, spazio coperto – ore 9-18

DARE FORMA A CIÒ CHE RESTA

Laboratorio di raviolotti di bollito brasato. Ore 9.30 – 12.30 laboratori per gli adulti, ore 16 – 18 laboratori per i bambini/e. Info e prenotazioni: 348 5740760. A cura di ITALIQA

Domenica 15 novembre

piazza Matteotti – ore 9-19

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 10.30

L'OLIO DEI COLLI DI BOLOGNA IGP Un percorso che ha permesso all'olio dei colli di Bologna di ottenere il riconoscimento europeo che tutela i prodotti agricoli da territorio. Con: produttori delle Rete Olio dei Colli Bolognesi. Presentazioni e degustazioni.

Art Corner Civico 19 – ore 15-18

COLORIAMO IL CIBO

Laboratorio artistico di acquerello e cartapesta. A cura dell'Associazione Pittori e Scultori Imolesi

Tensostruttura "Fausto Gresini" – ore 12 c/o Centro Sociale La Tozzona

TUTTO IL MONDO È PAESE... L'ITALIA LO È DI PIÙ

Pranzo. In collaborazione con ANPI. Prezzi diversi per età. Prenotazione obbligatoria: tozzona@virgilio.it – 0542-680638 (martedì ore 9-11,30, giovedì ore 14-16, venerdì ore 16-19)

Spazi del Convento della B.V. Maria del Piratello – ore 15

LA PAGNOTTA DELL'AMICIZIA

Laboratorio. Pane e cioccolata per tutti. A cura dei Frati Francescani del Terzo Ordine Regolare di San Francesco. Età: 6-10. Ricavato devoluto al restauro del santuario. Offerta consigliata 5 €, Prenotazione obbligatoria: 333 7389133 (ore serali)

IAL Imola – ore 18 piazzale Giovanni dalle Bande Nere 13

TANDEM CULINARI – COSTA D'AVORIO

Laboratorio. Rondelle di platano fritto con sgombrò croccante e salsa piccante. Di Gruppo Cooperativo Solco Civitas nell'ambito del progetto SAI NCI. Info e prenotazione: accoglienzacarducci@solcoimola.it – 335 1259846

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 20.30

A TAVOLA CON... SAN PATRIGNANO

Cena evento. Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Riolo Terme e AIS Romagna – Delegazione di Imola Per info: info@imolafaenza.it, 0542 25413

Salone Archivio di Stato – ore 15

VIAGGIO STORICO GASTRONOMICO DAL SETTECENTO A OGGI

Avvenimenti storici, curiosità e tradizioni culinarie in un viaggio che vede Imola come terra di confine. Visite guidate alla mostra. A cura di Sezione di Imola dell'Archivio di Stato di Bologna con Associazione ex allievi Istituto agrario G. Scarabelli. Prenotazione obbligatoria: as-bo.imola@cultura.gov.it – 0542 30316

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 16

IL TEATRO È A TAVOLA: L'ORCO NEL FAGIOLO

Una fiaba sul passaggio dall'infanzia all'età adulta. Con Burattinificio di Mammadraga. Età: dai 3 anni.

Sede di Ariel APS – ore 17

INGREDIENTI... PER TUTTI!

A cura dell'Associazione Ariel APS. 12 €, info: 331 8104250

Lunedì 9 novembre

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18

SHOWCOOKING CON ASSAGGI FIRMATI VALBUZZI

Un viaggio nella cucina italiana, tra ricette della tradizione, influenze e nuove interpretazioni, guidato dalla creatività dello chef Roberto Valbuzzi.

Mercoledì 11 novembre

Cucinot – ore 19

via Orsini 9/A

FOCACCIA E PANINI VEGANI

Impareremo a fare la focaccia "mille bolle" e dei fantastici panini morbidi 100% di zucca. A cura di Cucinot Prenotazione obbligatoria: whatsapp 378 0032121 – 0542 381357

Associazione Trama di Terre – ore 20

via Aldrovandi 31

RACCONTAMI UNA RICETTA...

Degustazione di un piatto rivisitato nella Cucina Abitata di Trama di Terre, accompagnata da racconti e da musica tradizionale italiana dal vivo. A cura dell'Associazione Trama di Terre. Offerta libera. Info e prenotazioni: 333 3251875

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18.30

INCONTRI DI GUSTO – LA PASTICCERIA D'AUTORE DI SEBASTIANO CARIDI E TOMMASO FOGLIA

Showcooking e degustazione con Sebastiano Caridi e Tommaso Foglia. Un incontro dedicato all'arte della pasticceria, dove tecnica, creatività e materie prime prendono forma dal vivo. Info e prenotazioni: 0542 602300, attivita.culturali@comune.imola.bo.it

Palazzo Sersanti – ore 18

EPPUR SI MUOVE. LA CIRCOLARITÀ DEI SAPERI NEL MAPPAMONDO CULINARIO

Conferenza a cura dell'Accademia Italiana della Cucina. Con: Massimo Montanari, Martina Liverani, Carla Brigliadori e Enrico Vignoli.

Manifatture Arci – ore 20 via Luigi Sassi 6/a

IL PANE CHE SALVÒ DALLA FAME

Cena-racconto. A cura di Manifatture Arci e Cucina Sociale. 28 €. Prenotazione obbligatoria: manifatturearci.imola@gmail.com

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 19-00.30

UN DRINK: IL GUSTO DELL'INCONTRO

Evento unico nel suo genere che trasforma Imola nella capitale della mixology. Con: i ragazzi di Volare, Jimmy Bertazzoli, Andrea Scacco di The Original Old Fashioned, Gianni Zottola. In collaborazione con Campari

L'IDENTIKIT DELLA CUCINA ITALIANA

Teatro Stignani – ore 18

TOMMASO MELILLI

Le ricette di cucina sono un aspetto essenziale del patrimonio culturale di un paese. Fino a che punto vanno rispettate e conservate? Fino a che punto si possono aggiornare e modificare? Ne discutiamo con un cuoco scrittore, ricco di esperienze professionali tra Francia e Italia e autore di fortunati volumi. Degustazione a tema a cura dell'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Riolo Terme. Info e prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

Teatro Stignani – ore 11

CARLO LUCARELLI

Uno dei più celebri scrittori italiani, maestro riconosciuto del genere noir e del giornalismo d'inchiesta, racconta il suo punto di vista sul cibo, conversando con Lidia Mastroianni di garganelli al ragù, ricette speciali e investigatori a tavola. Prenotazioni: VivaTicket Info: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

Villa La Babina – ore 16

A... APERITIVO IN VILLA – PAROLE, CIBO E MUSICA

Aperitivo «Fragranze di Salame». Con: Baldo Baldinini, Massimiliano Mascia, Gabriele Gardini, e i gastronomi delle Macellerie del Contadino. A seguire concerto – aperitivo. Il ricavato sarà devoluto all'Istituto Santa Teresa del Bambin Gesù di Imola. € 20, posti limitati. Prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it (entro il 6/11).

Manifatture Arci – ore 18

TAVOLA RASA.

L'APERITIVO AUTO-CENSURATO

Scopriamo quanto la nostra cucina sia frutto di viaggi, migrazioni e incontri. A seguire, aperitivo. A cura di Manifatture Arci e Cucina sociale. 10 € Prenotazione obbligatoria: manifatturearci.imola@gmail.com



I menu del Baccanale 2026

Bar Ristorante Pizzeria Del Viale

Via Punta, 24 c/o
Centro Sociale La Tozzona - Imola

RISTORANTE BAR DEL VIALE PER BACCANALE 2026 - 45 €

Antipasti: Soufflé ai funghi shiitake con porri e salsa teriyaki
Primi piatti: Crepes con cime di rapa, salsiccia matta e ricotta affumicata
Secondi piatti: Goulash di manzo alla Siciliana con tuberi di terra
Dessert: Latte alla portoghese con caramello salato
Calice di vino, acqua e caffè inclusi
Giorno di chiusura: lunedì - prenotazione gradita
Telefono: 0542 1905213
Sito: FB delvialeimola

Bonelli Burgers

Via Turati, 3 - Imola

UN AMERICANO IN ROMAGNA - 14,50 €

Menu unico: Hamburger alla griglia, pan brioche artigianale, pecorino romagnolo, chips di polenta dorate, cipolle caramellate all'aceto balsamico di Modena e Salsa Smokey Bacon Mayo (maionese affumicata al bacon)
In menu con drink e Original Fries a €19.50
Abbinato alla Polenta Fries: croccanti chips di polenta dorate, con smokey bacon mayo a €5.90.
Completa con la birra artigianale Bonelli #1: American Blonde Ale fresca, fruttata e beverina €5.50
Giorno di chiusura: Nessuno
Telefono: 0542 1893584
Sito: www.bonelliburger.it - FB BonelliBurgers

Controcorrente

Piazza Matteotti, 18 - Imola

ROTTE ITALIANE - 21 €

Antipasti: Mediterraneo Levante: crostone di pane artigianale ai cereali con hummus di ceci al rosmarino, burrata italiana, pomodorini confit e za'atar
Primi piatti: Il Raviolo che Viaggia: mini raviolo fatto in casa ripieno di ricotta e parmigiano, burro nocciola al miso bianco, lime e pistacchio
Secondi piatti: Brasile in Romagna: guancia glassata al Sangiovese e spezie dolci brasiliane, purea soffice all'olio EVO e chips di manioca
Dessert: La Via delle Spezie: millefoglie contemporanea monoporzione con chantilly mascarpone e vaniglia, mango-passion fruit, crumble alle mandorle e pepe di Sichuan
Acqua inclusa. Bevande escluse.
Giorno di chiusura: Nessuno
Telefono: 338 8954021
Email: ceroni@hotmail.it

Cucinet

Via Orsini, 9/A - Imola

GIOCHI SENZA FRONTIERE - 39 €

Antipasti: Crescente bolognese all'olio di oliva, con scarti vegetali e spuma di barbabietola
Pizza con l'ananas: trancio di pizza al padellino con riduzione di pomodoro e soia, ananas fumé alla plancia e stagionato di mandorla
Primi piatti: Lilli e Il Vagabondo: spaghetti alla chitarra con polpettine fritte e sugo di pomodoro
Secondi piatti: Filetto di cavolfiore al pepe verde
Dessert: Zuppa inglese vegana
Bevande escluse. Menu solo i venerdì e sabato sera nel periodo Baccanale. Prenotazione obbligatoria
Giorno di chiusura: Domenica e lunedì
Telefono: 0542 381357
Sito: FB Cucinet - IG cucinotimola

Da Noi Osteria e Vini

Via G. Amendola 63 - Imola

DA NOI, OSTERIA E VINI PER BACCANALE 2026 - 45 €

Antipasti: Tacos con tartare e carbocrema
Primi piatti: Tagliolini al Ramen
Dessert: Tiramisu al the Macha
Bevande escluse. Prenotazione gradita
Giorno di chiusura: Sabato a pranzo e domenica
Telefono: 0542 24045
Email: info@danoiosteriaeini.com
Sito: danoiosteriaeini.com - FB danoiosteriaeini

Fiskebar - Linea 22

Via Papa Onorio II, 34 - Imola

IL MARE A IMOLA 'SENZA CONFINI' - 60 €

Antipasti: Tigella di sarda in saor e puntarelle
Gamberi a beccafico, burrata e pistacchi
Primi piatti: Garganelli al pettine e granchio blu
Secondi piatti: Ombrina alla mugnaia con spinacini novelli
Dessert: Dulcis in fundo
Coperto, acqua e caffè inclusi. Prenotazione gradita
Giorno di chiusura: Lunedì e martedì
Telefono: 331 4261425
Email: info@fiskebarlinea22.it
Sito: fiskebarlinea22.it - FB fiskebar.linea22

I tri scalèn

Via Marsala, 22 - Imola

L'ITALIA SENZA CONFINI - 42 €

Antipasti: Spalla cotta di Mangaliza a coltello, crema di melanzana e panna acida, Classe 33 bianco (Chardonnay)
Insalata russa, Classe 33 bianco (Chardonnay)
Primi piatti: Goulasch zuppe, Thea bianco (Petit Manseng)
Polenta concia, Vitalba (Albana in anfora)
Spaghetti con Meetballs, Classe 33 rosso (Sangiovese)
Secondi piatti: Sovracoscia di pollo marinato al forno con Pak-choi, Classe 33 rosso (Sangiovese)
Dessert: Crêpe Suzette, Thea Passito (Albana, Petit Manseng)
Bevande escluse, abbinamento vini con l'azienda
Tre Monti: 5 calici in abbinamento 20 € a persona, singoli calici 6 €
Giorno di chiusura: Martedì
Telefono: 0542 27799 - 349 1657270
Email: i.3.scalini@gmail.com

L'orto di Mari Agriturismo

Via S. Prospero, 30 - Imola,
località San Prospero

DA NOI LE RICETTE HAN SEMPRE REGIONE - 40 €

Antipasti: La caponata di melanzane e lo sfincione palermitano (Sicilia)
Primi piatti: La lasagna napoletana (Campania) oppure i maltagliati coi fagioli (Toscana)
Secondi piatti: Le bombette di capocollo (Puglia) oppure la torta pasqualina (Liguria)
Dessert: Lo strudel di mele (Trentino Alto Adige) oppure la pizza dolce (Abruzzo)
Coperto e acqua inclusi, altre bevande escluse.
Su richiesta, al momento della prenotazione, è possibile avere il menu vegetariano.
Aperti il sabato a cena e la domenica a pranzo - prenotazione obbligatoria
Telefono: 334 7109950
Sito: www.lortodimari.it

Osteria Callegherie

Via Callegherie, 13 - Imola

PASSEGGIANDO PER L'ITALIA - 56 €

Antipasti: Crema di carote all'anice stellato, crumble di amaretti
Pralina di patata rossa, crudo di mora romagnola e radici invernali (Alghero Torbato Brut Miràll)
Primi piatti: Pizzoccheri al grano saraceno con funghi porcini e fonduta di Bitto (Vermentino di Sardegna Cala Reale). Cappello del prete CBT al Cannonau, crema alla zucca e porri bruciati (Cannonau di Sardegna Medeus)
Dessert: Morbido al lampone, cuore liquido al cioccolato e salsa alla Saba
Piccola pasticceria (Torbato Rosè Brut Miràll)
Bevande escluse, servizio e coperto inclusi.
Il costo della degustazione "Sella & Mosca" è di € 24 per persona e comprende un calice per ogni vino
Giorno di chiusura: Sabato a pranzo, durante il periodo del Baccanale aperti la domenica a pranzo. Prenotazione gradita.
Telefono: 0542 33507
Email: osteria@callegherie.it
Sito: www.callegherie.it - FB osteriacallegherie

Osteria del Vicolo Nuovo

via Codronchi, 6 -
angolo via Calatafimi - Imola

FUORI ROTTA - 36 €

Antipasti: Tacos Romagnolo con hummus, squacquerone e zucca marinata
Primi piatti: Cappelletti al formaggio senza confini
Secondi piatti: Pancia di "Mora" con salsa agrodolce
Dessert: Tiramisù
Extra menu a scelta libera tra i dolci
Acqua e coperto esclusi
Giorno di chiusura: domenica e lunedì - prenotazione gradita
Telefono: 0542 32552
Email: info@vicolonuovo.it
Sito: www.vicolonuovo.it - FB osteriadelvicolonuovo

Palazzo Monsignani

via Emilia, 69 - Imola

INCONTRI SENZA CONFINI. PALAZZO MONSIGNANI - 35 €

Antipasti: la tradizione degli animali dell'aia e del cortile abbracciano le specialità siciliane.
Petali di petto d'oca affumicato su letto di radicchio nostrano con frutta candita siciliana e crema d'aceto balsamico
Primi piatti: la storia della cucina emiliana, il tortellino, incontra la cucina romana.
Tortellini della tradizione cacio e pepe (antica ricetta della casa)
Secondi piatti: la globalizzazione arriva anche in cucina, un'icona del fast food, l'hamburger rivisitato alla maniera romagnola.
Mc Burger romagnolo di Scottona con polenta fritta
Dessert: per finire il dolce tipico del nostro appennino, a base di castagne si integra con le tradizioni lucane.
Mousse di marroni di Castel del Rio IGP con pistilli di peperone crusco
Bevande escluse. Sempre aperto, pranzo e cena
Telefono: 320 9762042



Tutti i menu del
Baccanale 2026

Pizzeria Quattroquinti

Via Marsala, 18 – Imola

ROMAGNA MIA - 25 €

Antipasto: Pan brioche: Gorgonzola, pere e noci
Pizza: zucca, pancetta arrotolata, mozzarella fiordilatte, aglio nero e olio al rosmarino.
Si consiglia l’aggiunta di Gorgonzola
Dessert: Torta di robiola, gelato al fiordilatte e chutney di pere
Coperto incluso, bevande escluse. Possibilità di acquistare le singole portate separatamente
Giorno di chiusura: Nessuno
Telefono: 328 7266182
Email: info@quattroquinti.it
Sito: quattroquinti.it – FB quattroquintipizzeria

Pizzeria Spanizzo

via Quaini 15/17 – Imola

INCONTRO - 18 €

Primi piatti: Spaghetti Incontro: Babaganoush, alici, pomodorini confit, Squacquerone di Romagna DOP, pan grattato all’aglio, olio EVO
Secondi piatti: Pizza Incontro: Fiordilatte, babaganoush, alici, pomodorini confit, Squacquerone di Romagna DOP, pan grattato all’aglio, olio EVO
Dessert: Carovana: Panna cotta al cardamomo, albicocche arrostiti al miele, pistacchio, cialda al sesamo. Approdo: Cremoso al cioccolato fondente 70%, olio EVO, Sale dolce di Cervia, pistacchio, gel di agrumi, cialda al sesamo.
Menu: pizza o spaghetti + dolce € 18
Giorno di chiusura: Lunedì – Prenotazione gradita
Telefono: 0542 22720
Email: spanizzo.imola@gmail.com
FB: Spanizzo–pizzeria–spaghetteria–birreria
IG: spanizzo.imola

Ristorante E Parlamintè

via G. Mameli, 33 – Imola

E PARLAMINTÈ PER BACCANALE 2026 - 40 €

Primi piatti: Risotto al curry e canestrelli
Secondi piatti: Gamberi sale e pepe e caponata
Dessert: Bavarese al mango
Pane e coperto inclusi, bevande escluse
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Prenotazione gradita
Telefono: 0542 30144 – 370 3100253
Email: info@eparlaminte.it
Sito: www.eparlaminte.it – FB E Parlamintè Imola

Ristorante Hostaria 900

viale Dante Alighieri, 20 – Imola

MENU DI CARNE - 40 €

Antipasti: Sandwich fritto con pancetta croccante, chips e tartufo su vellutata di patate e porri
Primi piatti: Tortelli ripieni di faraona con leggera demi glace, coriandolo e melograno
Secondi piatti: Picanha ripiena di prosciutto e tartufo con soffice di patate
Dessert: Bavarese alla pitaya e melograno con salsa alla vaniglia
Acqua e coperto compresi

MENU DI PESCE - 50 €

Antipasti: Tartare di tonno con lime, salsa e germogli di soia
Primi piatti: Tagliatelle con mazzancolle, zucchine, zafferano e basilico greco
Secondi piatti: Coda di rospo al cartoccio con patate, verdure e mentuccia
Dessert: Bavarese alla pitaya e melograno con salsa alla vaniglia
Acqua e coperto compresi
Giorno di chiusura: domenica – prenotazione gradita
Telefono: 0542 24211 – 347 3091215
Email: hostaria900@hostaria900.it
Sito: www.hostaria900.it e FB Hostaria 900

Ristorante La Tavernetta

via Tito Speri, 2 – Imola

LA TAVERNETTA PER BACCANALE 2026 - 40 €

Antipasti: Vellutata di legumi con crostini
Primi piatti: Spaghetti alla chitarra con scalogno e pancetta
Secondi piatti: Guancia di manzo brasato con purè di patata
Dessert: Zuppa inglese della tradizione
Bevande escluse, caffè incluso
Giorno di chiusura: lunedì – prenotazione gradita
Telefono: 0542 22339 – 366 3645156
Email: mauro.paolini52@gmail.com
Sito: www.latavernetta-ristorante.it
FB La Tavernetta di Paolini

Ristorante Molino Rosso

via Prov. Selice, 49 – Imola

INTRECCI DI SAPORI -
LA CUCINA ITALIANA INCONTRA IL MONDO - 45 €

Antipasti: Babaganoush alla paprika affumicata, pomodorini confit, fiocchi di stracciatella e pane carasau
Primi piatti: Tortelli Romagnoli ripieni di feta greca, spinaci e scorza di limone, saltati con burro alle erbe e nocciole piemontesi tostate
Secondi piatti: Filetto di Mora Romagnola aromatizzato alle spezie della Via della Seta e riduzione al porto. Verdure gratinate di stagione
Dessert: Tiramisù “senza confini”: mascarpone, caffè etiope e cacao del Centro America
Bevande escluse. Prenotazione gradita
Giorno di chiusura: domenica sera
Telefono: 0542 63111 – 366 2655085
Email: info@hotelmolinososso.com
Sito: www.hotelmolinososso.com
FB Hotel Molino Rosso

Ristorante Pizzeria Donatello

via T. Baruzzi, 15 – Imola

GIRO D'ITALIA - 50 €

Antipasti
Puglia: Burratina d’Andria su vellutata di pomodorini e basilico – latticino pugliese su crema fredda di pomodorini freschi, olio extravergine e basilico
Marche: Olive all’Ascolana – olive verdi farcite con ripieno di carne, impanate e servite calde e croccanti
Friuli Venezia Giulia: Cubo di Frico tradizionale – tortino di patate, cipolla stufate e Montasio dop
Primi piatti
Tris di primi – Il cuore del pasto, tra grandi classici al forno e mantecature esprese
Lombardia: Risotto allo zafferano e oro – mantecato espresso con burro e parmigiano impreziosito da foglia d’oro alimentare
Emilia-Romagna: Lasagna tradizionale alla bolognese – sfoglia verde agli spinaci, ragù classico e besciamella, gratinata al forno
Sicilia: Aneletti alla Norma al forno – timballo con pomodoro, melanzane fritte e ricotta salata
Secondi piatti
Una portata robusta, bilanciata tra carni esprese e preparazioni fredde
Lazio: Saltimbocca alla romana – vitello, prosciutto crudo e salvia, cotti in padella con burro
Piemonte: Vitello tonnato classico – girello di vitello affettato sottile, servito freddo con salsa tonnata, capperi e acciughe
Toscana: Tagliata di manzo al rosmarino – carne scottata alla piastra, servita a listarelle con olio al rosmarino e sale grosso
Condigiun ligure: insalata fredda di pomodori, olive taggiasche, acciughe e origano
Patate e peperoni cruschi: patate al forno con petali croccanti di peperone lucano
Melanzane alla scapece: melanzane grigliate e marinate con aceto, aglio e menta
Dessert
Veneto: Mini tiramisù in bicchiere – crema al mascarpone e savoiardi al caffè in monoporzione
Campania: Mini babà al rum – piccoli lievitati imbevuti in sciroppo leggero al rum
Calabria: Tartuni di pizzo mignon al cioccolato – piccole sfere gelato alla nocciola e cioccolato con cuore fondente
Sardegna: Crostino di pane croccante carasau con pecorino dolce e miele
Acqua e caffè inclusi – Possibilità di degustazione vini in abbinamento +20,00€
Giorno di chiusura: nessuno (ristorante); lunedì (pizzeria) – prenotazione obbligatoria
Telefono: 0542 690181
Email: ristorantepizzeriadonatello@imolahotel.it
Sito: www.ristoranteimolahotel.it
FB Ristorantepizzeriadonatello

Ristorante Popeye

Via Quaini, 43 – Imola

IN•CON•TRI - 55 €

Antipasto: Triglia, fregola Araj al curry rosso e sedano croccante
Primi piatti: Risotto “ Gli Aironi”, ricci di mare, katsoubushi ed alga nori
Secondi piatti: Baccalà, cavolo cappuccio, zafferano, tahin e sesamo nero
Dessert: Cremoso allo squacquerone, pere, pan di spagna al caramello e Brandy di Jerez
Piccola pasticceria
Degustazione vini: Principi di Spadafora (PA) ENRICA SPADAFORA Brut nature, IL CUGINO GRILLO, IL NOSTRO ROSATO Nero d’Avola
Servizio e coperto inclusi, bevande escluse.
Degustazioni vini: € 15 a persona
Giorno di chiusura: domenica e lunedì

Telefono: 0542 31183
Email: info@ristorantepopeye.it
Sito: www.ristorantepopeye.it

Ristorante San Domenico

via G. Sacchi, 1 – Imola

SAN DOMENICO PER BACCANALE 2026 - 150 €

Antipasti: Code di gamberi in crosta di corn flakes, spinaci al sesamo e mousseline alla soya, Sogliola alla Mugnaia
Primi piatti: Garganello d’Oro – Piatto dedicato dallo Chef Max Mascia alla città di Imola in occasione del riconoscimento da lui ricevuto durante il Baccanale 2025
Secondi piatti: Carpaccio di manzo, crema di nocciole e fegato d’ oca, burro al rosmarino, Faraona farcita con Marroni di Castel del Rio IGP ed il suo fondo
Dessert: Mousse al cioccolato al latte pralinato alle arachidi e caffè gelato al mascarpone e fave di cacao
Il menu del Baccanale è proposto dal martedì al giovedì (pranzo e cena) e la domenica solo a pranzo
Acqua minerale, degustazione di vini e caffè compresi. Prenotazione obbligatoria
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Telefono: 0542 29000
Email: sandomenico@sandomenico.it
Sito: www.sandomenico.it – FB San Domenico Imola

Sebastiano Caridi (Caffè Bacchilega)

Piazza Matteotti, 27 – Imola

LE RADICI DEL GUSTO . UN PERCORSO
DEGUSTAZIONE TRA TRADIZIONE, TERRITORIO
E INNOVAZIONE - 50 €

Antipasti: Polpo e patate: Insalata tiepida di polpo e patate in 3 consistenze e polveri affumicate – Vino in abbinamento: Trento DOC Metodo Classico Millesimato Brut – Altemasi
Primi piatti: Passatelli in brodo: Passatelli con farina di castagne, in brodo di manzo e porcini secchi, aceto di lampone, olio di abete e castagne rotte – Vino in abbinamento: Romagna DOC Sangiovese Brisighella “Corallo Rosso” – Gallegati
Fave e cicoria: Crema di fave, fave croccanti, cicoria ripassata con sentori di caffè espresso, Vino in abbinamento: Falanghina Irpinia DOC – Terradora di Paolo
Secondi piatti: Brasato al barolo: Guancia di manzo, patata all’olio, verdure in carpione, senape in grani e spezie, Vino in abbinamento: Barbera d’Alba Superiore DOC – Pira
Dessert: 3 strutture di zabaione, Vino in abbinamento: Zibibbo Terre Siciliane IGP – Maez
Menu abbinamento vini: 25 € – Acqua e caffè esclusi
I piatti possono essere degustati anche singolarmente
Giorno di chiusura: Aperto tutti i giorni
Telefono: 0542 696234
Email: info@sebastianocaridi.it
Sito: www.sebastianocaridi.it

Semplice

Piazza Matteotti, 7 – Imola

SEMPLICE PER BACCANALE 2026 - 55 €

Antipasti: Mini hamburger di manzo, mayo allo squacquerone e cavolo cappuccio
Primi piatti: Tagliolini fatti a mano, burro affumicato e polpettine di carne
Secondi piatti: Milanese di vitellone, patate croccanti
Dessert: Tiramisù
Sono esclusi il coperto e le bevande
Giorno di chiusura: Martedì
Telefono: 0542 363026
Email: info@sempliceimola.it
Sito: sempliceimola.it – FB Semplice–Imola

Tenuta Poggio Pollino

via Monte Meldola, 2/t – Imola

INCONTRI...GLI ITALIANI LO FANNO MEGLIO... - 29 €

Primi piatti
ITA – GER 1970 4–3 Flan di cipolla alla carbonara con panna
ITA – USA 1990 1–0 Nido di fettuccine Alfredo
ITA – THAI 2008 1–0 Ravioli del plin in brodo pho thai
Secondi piatti
ITA – MEX 1970 4–1 Quesadilla con stracotto e fiordilatte e tortilla di patate gratinata
ITA – SPA 1994 2–1 Churros con cassata snudata
Acqua e coperto inclusi.
Giorno di chiusura: martedì – prenotazione gradita
Telefono: 331 6125474
Email: info@poggiopollino.it
Sito: www.poggiopollino.it

Trattoria Grano

XX settembre, 17 – Imola

IL NOSTRO PRIMO BACCANALE.
TRATTORIA GRANO - 38 €

Antipasti: Zucca e Oriente – Sformatino di zucca con besciamella al Pepe di Sichuan , riduzione al Sangiovese e salvia fritta
Primi piatti: Garganelli che passano da Bali – garganelli al pesto di cavolo nero, crumble di focaccia indonesiana e granolata di zenzero candito e buccia di lime
Secondi piatti: Il mio ristorante a Melbourne – Guancia di manzo brasata alle 5 spezie, purè di patate e soffritto di frutta e verdura
Dessert: Ricordo di Sydney – Panna cotta eucalipto e arance
Bevande escluse, coperto incluso
Giorno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì
Telefono: 375 6305321
Email: info@trattoriagrano.it

Vivanderia – Note e Aromi

piazzale Vittime lager nazisti, 5 – Imola

VIVANDERIA PER BACCANALE 2026 - 50 €

Antipasti: Calice di benvenuto
Mini buns con cocktails di gamberi
Millefoglie di zucchine, spada e provola affumicata con salsa agrodolce
Primi piatti: Riso al salto con carpaccio di tonno, soya e robiolino
Secondi piatti: Branzino scottato su cicoria ripassata e beurre blanc
Dessert: Red velvet in chiave italiana
Vini e bevande escluse
Giorno di chiusura: lunedì
Telefono: 348 9061576
Email: vivanderia@gmail.com
Sito: www.vivanderia-note-e-aromi.it
FB Vivanderia

Casa Serafini

Viale Marconi, 43 – Borgo Tossignano

CASA SERAFINI PER BACCANALE 2026 - 70 €

Antipasti: Carciofo, limone bruciato e Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Primi piatti: Cappelletto di erbe amare, cardoncelli, burro acido e mandorla
Secondi piatti: Piccione e foglie
Dessert: Pane, burro e marmellata
Bevande e coperto escluso.
Giorno di chiusura: Martedì e mercoledì
Telefono: 351 3668245
Email: info@casaserafini.com

Osteria del casale

Piazza Cavalli 7/A – Casalfiumanese

OSTERIA DEL CASALE
PER BACCANALE 2026 - 45 €

Antipasti: Spiedo di polpo su crema di patate affumicate, accompagnato da salsa chimichurri
Primi piatti: Tagliolini rossi con ragù di salmone norvegese
Secondi piatti: Filetto di branzino in crosta di sale rosa dell’Himalaya servito con salsa romesco e timballo di riso Venere
Dessert: Sformatino di pan di Spagna al cioccolato e cocco
Bevande e coperto esclusi. Vino consigliato: Cantina Lenz – Tenuta Rihernhof Trentino-Alto Adige
Giorno di chiusura: Lunedì tutto il giorno, martedì e mercoledì a pranzo
Telefono: 348 3069187

Agriturismo Colombara

via Emilia Levante, 2866 – Castel San Pietro Terme

INCONTRI. LA CUCINA ITALIANA SENZA CONFINI...
REGIONALI - 40 €

Antipasti
Trentino: Entrée di benvenuto la nostra focaccia incontra lo speck
Lombardia: Flan di zucca mantovana con fonduta al Formaggio di Fossa di Sogliano DOP
Primi piatti
Piemonte: Tortelloni fatti in casa ripieni di stracotto di carne su specchio di cavolo nero (plin alla romagnola)
Secondi piatti
Toscana: Peposo con crostini di polenta
Dessert
Sicilia: Biancomangiare ai frutti di bosco

Acqua e coperto inclusi. Variante vegetariana sul menu solo su prenotazione.
Giorno di chiusura: da lunedì a mercoledì
Telefono: 3393448493 (SMS o whatsapp)
Email: lorenzo@agriturismocolombara.it
Sito: www.agriturismocolombara.it

Lehti Restaurant

via Molino Scarselli, 76 – Osteria Grande (Castel San Pietro Terme)

INCONTRI - 49 €

Antipasti:
Piemonte – Francia
Tartare di bue nero, foie gras, tartufo, amarene fermentate
Primi piatti:
Lazio – Calabria– Arabia
Tonnarelli cacio e pepe, anduja, gamberi, black lemon
Secondi piatti:
Toscana – Thailandia
Ombrina, porcini e sedano rapa, salsa al galangal e latte di cocco
Dessert:
Romagna – Giappone
Gelato allo squacquerone, pere nashi e shiso
Bevande escluse. Pane e coperto incluso.
Menu non disponibile il sabato sera.
Giorno di chiusura: domenica
Telefono: 3791252222
Email: lehtirestaurant@gmail.com
Sito: lehtirestaurant.com – FB Lethi Restaurant

Ristorante Bandini

via Cavour, 37 – Castel San Pietro Terme

FIUME, BOSCO, ARTERIA E POLMONE
CHE PORTANO AL MARE - 75 €

Antipasti: Trota del Casentino affumicata al nocciolo selvatico, sedano rapa, melograno ed erbe selvatiche
Carciofo alla brace
Canocchia e topinambur
Primi piatti: Cappelletti alle ghiande ripieni di cinghiale, cavolo nero e pecorino di fossa di Sogliano
Secondi piatti: Sella di capriolo, zucca, timo e crù di cacao
Dessert: Millefoglie di piadina romagnola, Raviggiole e more di conserva
Pane artigianale e coperto 5 €
Giorno di chiusura: domenica
Telefono: 051 0232700 – 339 1424501
Email: info@robertobandini.com
Sito: www.robertobandini.com

Ristorante Gastarea

viale Terme 1058/A (adiacente Anusca Palace Hotel) – Castel San Pietro Terme

L'EMILIA CON UNO SGUARDO CAMPANO - 55 €

Antipasti: Tataki di Razza Romagnola affumicata, radicchio, mela e uva Sangiovese
Primi piatti: Tubettino “Cacciapuoti”, cavolo nero, caprino e bottarga
Secondi piatti: Mora romagnola, friggione e albicocche
Dessert: Fiordilatte cotto al forno al cioccolato fondente (Gardini) 72%
Abbinamento di 4 vini al calice € 25
Giorno di chiusura: domenica sera
Telefono: 051 6943051 – 346 3053424
Email: info@gastareasrl.it
Sito: www.ristorantegastarea.it
FB Gastarea Ristorante – IG ristorantegastarea

Calanco 25 Bistrot

Via Calanco 25a - Dozza

INCONTRO CON LA DOLCEZZA
DELL’AUTUNNO - 40 €

Antipasti: Vellutata di castagne e funghi porcini
Primi piatti: Tagliatelle di castagne con salsa di noci e pecorino
Secondi piatti: Scaloppine con crema di castagne e funghi
Dessert: Tartufini
Possibilità di prendere anche solo uno o comunque piatti separati dal menu completo.
Bevande escluse
Inclusi coperto, pane fatto in casa e olio di Brisighella
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Telefono: 339 7482733

Ristorante Le Bistrot

Via Valsellustra, 18 – Dozza

RISTORANTE LE BISTROT
PER BACCANALE 2026 - 45 €

Antipasti: Pappa al pomodoro
Cocotte di cardi con caprino della Normandia
Primi piatti: Cappelletti di faraona su crema di zucca e maggiorana
Secondi piatti: Guancetta di maialino brasata
Dessert: Crumble di mele con gelato allo zabaione
Bevande escluse. Prenotazione gradita.
Giorno di chiusura: Lunedì e martedì
Telefono: 0542 672122
Email: info@ristorantelebistrot.it
Sito: www.ristorantelebistrot.it
FB ristorantelebistrot – IG ristorantelebistrot

Taverna San Pietro

via VIII dicembre 1944, n. 38 – Fontanelice

TAVERNA SAN PIETRO PER BACCANALE 2026 - 48 €

Antipasti: Tiella croccante – Fritella di riso, cozze e patate
Seppia e porcini – Polentina biancoperla, umido di seppia e porcini
Primi piatti: Tortellino al mare – farcito di tonno rosso in brodo ristretto di scoglio
Secondi piatti: Baccalà nella bassa – merluzzo confit, zucca, mandorle, balsamico tradizionale
Dessert: Cannolo al tiramisù – cialda classica siciliana, farcita al mascarpone, cacao e caffè
Acqua e coperto compresi – abbinamento vini a 3 calici €18
Giorno di chiusura: lunedì e martedì – prenotazione gradita. Dal mercoledì al sabato solo a cena: dalle 19.30 alle 23.30; domenica dalle 12.30 alle 14.30 e dalle 19.30 alle 23.30
Telefono: 388 4043367
Email: tavernasanpietro@outlook.it
Sito: www.tavernasanpietro.com
FB Taverna San Pietro

Tenuta Torre Diana

Via Nuova, 5 – Mordano

CACCIATORE ERRANTE - 45 €

Antipasti: Carpaccio di cinghiale porchettato con chutney di cipolla rossa caramellata e schiacciata calda cotta in forno a legna
Primi piatti: Risotto ai colombacci brasati lentamente nel vino rosso, mantecato con Parmigiano Reggiano DOP
Secondi piatti: Cinghiale in Dolceforte: stufato della tradizione rinascimentale, arricchito da un abbraccio agrodolce di cioccolato fondente, uvetta e frutta secca, servito con purè al profumo di salvia
Dessert: Raviole ai frutti dimenticati
Coperto, acqua e liquore della casa al prugnolo inclusi. Prenotazione gradita.
Giorno di chiusura: Martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo
Telefono: 350 1575911
Email: info@tenutatorrediana.it
Sito: www.tenutatorrediana.it
FB Tenuta-Torre-Diana

Civico 25

via Giovanni XXIII, 444 – Castel Bolognese

MENU SPECIALE BACCANALE:
PIZZA A TEMA E BIBITA - 18 €

L’incontro
Il Sud incontra l’Emilia-Romagna in un’unica pizza – Mozzarella fior di latte, capocollo del Sud, patate al forno della Romagna, cipolla croccante e pecorino di Brisighella
Dalle Alpi al Bosco
Sapori di montagna che attraversano territori e tradizioni – Provola affumicata, speck tirolese croccante, funghi porcini e brie
La Bruciatina
Dolce, amaro, croccante e affumicato: sapori diversi che trovano il loro equilibrio – Mozzarella fior di latte, pancetta rosolata e sfumata all’aceto balsamico al mirtillo, radicchio trevisano fresco e cipolla croccante
La Pizza dell’inclusione
Ingredienti diversi, un unico impasto, un unico tavolo. Perché essere differenti non significa essere distanti – Una pizza speciale dedicata al Baccanale e realizzata insieme ai ragazzi di Civico 25
Giorno di chiusura: domenica e lunedì
Telefono: 0546 1910431
Email: civico25cb@gmail.com
Sito: FB/civico25castelbolognese

Fuorimenu

Alma Bakery

viale Carlo Pisacane, 66
cell. 393 3988488
almabakerypastry@gmail.com
FB/Alma Bakery
Giorno di chiusura: nessuno
Dolci e specialità a tema

Antico Bar Fiat

viale Domenico Rivalta, 69
cell. 349 1190169
info@anticobarfiat.it
FB/Old Bar Fiat
Giorno di chiusura: Domenica
Colazione del Baccanale

Caffè Bologna

Via Emilia 206
tel. 0542 22517
caffebolognasrl@gmail.com
FB/Caffè Bologna
Giorno di chiusura: nessuno
Specialità a tema, diverse per ogni weekend del Baccanale

Dulcis Cafè

piazza Bianconcini 16/17
tel. 0542 27055
info@dulciscafe.it
FB/Dulcis Cafè
Giorno di chiusura: nessuno
Dolce a tema Baccanale 2026

Gelato Ferri

viale Emilia, 208
cell. 388 444 2316
gelatoferri@gmail.com
FB/Gelato Ferri
Giorno di chiusura: nessuno
Gelato a tema Baccanale 2026

Mamma Mia Cafè

viale Puccini 50/f
cell. 338 805 0061
mammamiaenocafe@gmail.com
FB/MammaMiaCafeImola
Giorno di chiusura: nessuno
Specialità a tema Baccanale 2026

Caffè della Rocca

piazzale Giovanni dalle Bande Nere, 10/A
tel. 338 6726498
FB/Caffè della Rocca
Giorno di chiusura: martedì
Specialità a tema Baccanale 2026



Scopri tutti i fuori menu del Baccanale!

Mostre

24 ottobre – 15 novembre

piazza Caduti per la libertà

GIANLUCA FOLÌ: TAVOLE

Opere dedicate al mondo della cucina dall'illustratore del Baccanale 2026, Gianluca Folì

9 – 15 novembre

ore 10-12 e 17-21
Art Corner Civico 19,
piazza Gramsci 19

I COLORI IN CUCINA

Mostra d'arte a cura dell'Associazione Pittori e Scultori Imolesi

24 ottobre – 15 novembre

c/o Al Bricco Bio, via Emilia 48

INCONTRI RAVVICINATI... UN PO' DOLCI E UN PO' SALATI

Mostra fotografica a tema. A cura della Comunità Diurna "Franca Ongaro Basaglia" (coop Stella) e D.S.M. – D.P. Imola, in collaborazione con AUSL Imola. Visitabile nei giorni e orari di apertura dell'esercizio commerciale

Dal 30 ottobre

Galleria della Fondazione, piazza Matteotti 1

GENTE DEL SANTERNO

Ritratti in valle. Mostra e presentazione del volume. Quindici anni dopo la pubblicazione del volume *Gente del Santerno. Volti e storie di una vallata*, la Fondazione Cassa di Risparmio di Imola ripropone un progetto che ha lo scopo di vedere cosa in questo tempo è cambiato lungo la vallata del Santerno. Attraverso l'obiettivo di Francesco Guidicini, fotografo di fama internazionale, la valle si mostra nei visi, nei gesti e negli sguardi di chi la vive ogni giorno. Non un censimento, né un confronto con il passato, ma il racconto di una comunità in trasformazione, attraversata da cambiamenti, difficoltà e nuove forme di appartenenza. Inaugurazione venerdì 30 ottobre ore 18

8 – 15 novembre

Salone Archivio di Stato,
via Verdi 6

VIAGGIO STORICO GASTRONOMICO DAL SETTECENTO A OGGI

Grandi e piccoli avvenimenti storici, curiosità e tradizioni culinarie si intrecciano in un viaggio che vede Imola come terra di confine. Visite guidate alla mostra, su prenotazione, nei giorni di apertura al pubblico dell'Archivio.

A cura di Sezione di Imola dell'Archivio di Stato di Bologna in collaborazione con Associazione ex allievi Istituto agrario G. Scarabelli. Prenotazione obbligatoria: as-bo.imola@cultura.gov.it – 0542 30316

XXXII Banco D'assaggio e XVI Olimola dei vini e dei prodotti dell'imolese

Venerdì 6 e sabato 7 novembre – ore 18-23

Selezione di etichette presentate dalle aziende produttrici della zonazione DOC Colli d'Imola. L'Olio extravergine di Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate. Torna per esaltare l'eccellenza del territorio, il **Banco d'Assaggio dei Vini e dei Prodotti Agroalimentari dell'Imolese**. Per omaggiare il tema del Baccanale 2026 "Incontri. La cucina italiana senza confini", la 32ª edizione del Banco d'Assaggio si arricchisce con i vini provenienti da altre regioni d'Italia e non solo, appunto oltre i confini nord/ovest, nord/est e sud. Non mancherà uno spazio

interamente dedicato alla regina della Romagna, primo bianco DOCG italiano, l'Albana. Venerdì 6 sarà presente un banco di degustazione delle Albane finaliste della selezione enologica **Albana Dei 2026** –assaggio e voto popolare delle 7 Albane finaliste, mentre sabato 7 vi sarà il banco collettivo **Albana buona da matti!**

Ingresso a pagamento € 20, ridotto € 18 per i gruppi superiori a 30 ingressi paganti e per i soci delle Associazioni: Slow Food, Associazione Italiana Sommelier, Accademia Internazionale Enogastronomi Sommeliers e Voluptates

Baccanale in boutique

Scopri le iniziative a tema organizzate dagli operatori del centro storico in collaborazione con le aziende agricole o artigiani produttori alimentari del territorio. Gli appuntamenti del Baccanale in boutique sono organizzati da: **Fastweb** (viale A. Costa 8/A), **Casa della Sposa** (via Appia 53/55), **Callegherie**

21 B&B Boutique (via Callegherie, 21), **Diana** (via F. Orsini, 9/B), **Chaimandir – Tè bio dal mondo** (via F. Orsini, 35), **Mercato coperto il Borghetto** (viale Rivalta 4/6), **Macellerie del contadino CLAI** (vicolo Inferno, 7), **Gattinoni Travel Store Imola** (viale A. Saffi, 50), **In Enoteca Imola** (via Nino Bixio, 8).

In evidenza

LIBRO DI RICETTE

Distribuzione di un libretto di ricette, a tema, provenienti da Paesi di cultura slava. A cura dell'Associazione Insieme per un futuro migliore ODV

PASSEGGIATA DI GUSTO FRA I VIALI DEL COMPLESSO DELL'OSSERVANZA

Complesso dell'Osservanza

Per tutta la durata del Baccanale 2026 il Comitato "Bella Osservanza" propone le passeggiate per i viali del Complesso dell'Osservanza, in

cui verrà raccontata la storia della psichiatria territoriale arricchendola con aneddoti e riflessioni. Passeggiate su prenotazione. Da lunedì a domenica: 9-10.30 e 10.30-12 e ore 15-16.30. Info e prenotazioni: 349 3671918



Scopri tutti gli eventi e i menu del Baccanale!

Per informazioni

Servizio Attività Culturali
tel. 0542 602300
attivita.culturali@comune.imola.bo.it
culturaimola.it
baccanaleimola.it

baccanale_imola
 imolabaccanale

