

BACCANALE

IMOLA E DINTORNI 30 OTTOBRE > 21 NOVEMBRE 2021

incontri/mostre/menu a tema/spettacoli/degustazioni



Amaro

Illustrazione di Paolo Beghini

Coordinamento e organizzazione

Città di Imola

Servizio Attività culturali

tel. 0542 602300 – attivita.culturali@comune.imola.bo.it

Servizio Sviluppo economico

tel. 0542 602444 – agricoltura@comune.imola.bo.it

www.baccanaleimola.it

Facebook e Instagram: Baccanale Imola

Informazioni

Ufficio IAT (Informazione Accoglienza Turistica)

Galleria del Centro cittadino, via Emilia 135

tel. 0542 602207 – fax 0542 602141 – iat@comune.imola.bo.it

orari: da lunedì a venerdì 8.30-13, martedì anche 15-18, sabato 8.30-12.30

in occasione del Baccanale sono previste le seguenti aperture straordinarie:

sabato 30 ottobre, 6 e 13 novembre: 8.30-12.30, 15-18.30; sabato 20 novembre 8.30-12.30; domenica 31 ottobre, 7 e 14 novembre: 15-18.30



VisitARe IMOLA - Imola in un tocco!

Ufficio stampa

tel. 0542 602240

vinicio.dallara@comune.imola.bo.it

Si ringrazia per la collaborazione

Massimo Montanari (Università di Bologna)

Si ringraziano

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

la Fondazione Alinari per la Fotografia di Firenze e le Civiche Raccolte "A. Bertarelli" di Milano per il supporto e la concessione delle immagini utilizzate nella mostra "Amaro è..."

Progetto grafico: tracce.com

Stampa: Blue Lemon Communication, Roma – 10/2021



Città di Imola



con il patrocinio di



ministero delle politiche
agricole alimentari e forestali



#Plastic-freeER



con il contributo di



main sponsor



sponsor



Amaro in bocca

Amaro come il fiele. Amaro come il veleno. Il disgusto pare quasi un avvertimento: quando le papille gustative riconoscono l'amaro (uno dei sapori fondamentali che la nostra lingua è in grado di percepire) il cervello decodifica: questa cosa non la devi mangiare, o ti farà male. Sicché, si è detto, sarebbe ben pericoloso eliminare la percezione dell'amaro dai cibi, come recentemente proposto da alcuni ricercatori americani.

Ma anche la storia del gusto sarebbe più povera senza l'amaro. Il carciofo, il cardo, il radicchio di campo, la cicoria danno più sapore alla nostra tavola, e in una virtuale tabella di comparazione fra i gusti "nazionali" l'Italia sarebbe ai primi posti nell'apprezzamento dell'amaro. Dal Medioevo in poi, molti osservatori l'hanno notato: agli italiani l'amaro piace molto. E poiché agli italiani piace molto anche il dolce (anche questo è stato notato da secoli: il gusto italiano è molto "zuccherino"), non sorprende che proprio in Italia si sia affermata una tradizione come quella dei liquori alle erbe, di sapore tipicamente dolce-amaro: ogni regione, ogni città ha la sua ricetta, custodita dalla tradizione locale. Qui prevale il mirto, là il prugnolo selvatico, qui il sorbo, là il mallo di noce... e ancora l'amarena, la genziana, l'assenzio, il rabarbaro, la china, una quantità di varianti unite nel gusto dell'amaro. Anche le preparazioni a base di agrumi, come il limoncello, hanno un tipico retrogusto amaro.

Penso anche agli amaretti e al loro gusto di mandorle amare. Penso al caffè, che i veri intenditori preferiscono amaro, e anche quando è zuccherato non perde l'aroma amaro, quel sapore di bruciato che soprattutto i sistemi di tostatura italiani amano conferirgli. Lo stesso cacao, che conosciamo soprattutto nella versione addolcita, entra in certe ricette tradizionali come ingrediente naturalmente amaro.

Non è un gusto facile, ma faremmo torto alla natura se lo pensassimo solamente in termini negativi, come opposto del buono. "Dolce e amaro" non sono il buono e il cattivo. Anche il dolce – il più facile, il più amato dei sapori – in certi casi può diventare stomacoso: come recita il proverbio, "troppo zucchero guasta la salsa". Quanto all'amaro, è vero che nei proverbi è spesso metafora della tristezza della vita, ma è anche vero che gode sempre di grande rispetto: "cose amare, tienile care". Il senso è morale, vuol dire che le difficoltà ci fanno crescere, così come le medicine amare ci fanno guarire. Ma in questa immagine dell'amaro che ci fa meglio gustare il dolce si intravede l'idea che entrambi sono importanti, anzi necessari. Non c'è dolce senza amaro, non c'è amaro senza dolce.

L'amaro in bocca non è necessariamente sgradevole.

Con l'autunno torna il Bacchanale, rassegna che promuove la cultura enogastronomica del nostro territorio, con un ricco programma che ruota quest'anno attorno al tema "AMARO": è il sapore a cui non si pensa quando è in ballo il piacere della cucina perché è il gusto forse più difficile per le nostre papille gustative.

Il sapore amaro è complesso, sfaccettato, ci vuole tempo per imparare ad apprezzarlo, un po' come per assemblare un grande puzzle: questo il significato dietro l'illustrazione del Bacchanale di quest'anno realizzata da un giovane artista imolese, Paolo Beghini.

Eppure, se andiamo a elencare i prodotti che in un modo o nell'altro lo richiamano, ci accorgiamo che la sua presenza è molto cospicua nella nostra cucina, soprattutto fra le risorse vegetali: radicchi, cicoria, rucola, carciofi, cardì, fave, asparagi. L'amaro impera in caffè, cacao, tè, agrumi, frutta secca. Non dimentichiamoci dei cibi di origine animale, come le frattaglie, dei diversi formaggi caratterizzati dal gusto amaro, come il gorgonzola, e delle erbe aromatiche, come i chiodi di garofano, il timo, la maggiorana, il rosmarino, l'alloro, il ginepro. E come non ricordare il sapore amaro della birra e lo speciale retrogusto amaro-gnolo che la liquirizia, l'anice e il rabarbaro lasciano in bocca. E il miele, che certo è dolce, può essere anche amaro (castagno, corbezzolo). Infine, caratteristici e importanti per le nostre terre, alcuni vini e l'olio extra vergine d'oliva.

Oltre 100 gli eventi in programma e tante le novità introdotte quest'anno, per rispondere al gusto di ciascuno: abbiamo allestito due mostre sotto i portici di piazza Gramsci e Piazza Matteotti, immagini che escono dai più classici luoghi della cultura e così, richiamando lo sguardo di ogni passante, spingono a riflettere sulla produzione e il consumo del cibo e sui prodotti amari. Sarà un Bacchanale anche nei "palchi del gusto", vetrine temporanee di prodotti "amari" delle imprese del territorio (noci e frutta secca, scalogno di Romagna IGP, birre artigianali, olio extravergine, vini ecc.) dislocate in quattro piazze del centro storico per tutto il mese della rassegna. Ai menu che troviamo nei ristoranti, quest'anno aggiungiamo i "fuorimenu": proposte a tema di bar, rosticcerie, enoteche, birrerie, pizzerie.

Lasciamoci quindi trasportare da questa edizione del Bacchanale che ci farà conoscere meglio un sapore complesso che, non a caso, si apprezza soprattutto in età adulta; ma non dimentichiamo i più piccoli che troveranno anche quest'anno nel programma una sezione di eventi a loro dedicata.

Insieme a tutti gli sponsor, enti, esercizi pubblici e commerciali, associazioni, dipendenti comunali – che ringrazio uno per uno - vi auguro buon Bacchanale.

Giacomo Gambi

Assessore alla Cultura, Politiche giovanili e Legalità

In evidenza

Ingresso omaggio ai Musei civici

Nelle domeniche della manifestazione si entra gratis con i biglietti distribuiti da pubblici esercizi e ristoranti aderenti al Bacchanale. Gli ingressi ai musei sono contingentati ed è vivamente consigliata la prenotazione
Info Musei civici 0542 602609, musei@comune.imola.bo.it

Per non rimanere con l'amaro in bocca

Le Farmacie comunali di Imola partecipano al Bacchanale regalando un kit di prodotti cosmetici o integratori, a fronte di una spesa minima. I farmacisti di S.F.E.R.A saranno disponibili per fornire utili consigli e consulenze personalizzate

Le conserve del monastero a tema Bacchanale: marmellate amare

Il tradizionale mercatino di beneficenza delle Clarisse incontra il gusto "amaro". Durante il periodo del Bacchanale sarà possibile richiedere il catalogo dei prodotti a tema realizzati dalle Clarisse e ordinarli via mail all'indirizzo: mercatinoclarisse@gmail.com nel periodo compreso tra il 6 e il 28 novembre

Proverai come è amaro il cibo altrui

Anche in occasione del Bacchanale 2021, l'Associazione "Insieme per un futuro migliore" presenterà, come ogni anno, l'opuscolo con ricette a tema dalla Bielorussia

CLAI – La vittoria del piatto amaro

CLAI organizza un concorso tra i suoi foodblogger che si sfideranno nella preparazione di ricette a tema Bacchanale. I piatti, frutto del loro estro, dovranno essere legati alla cultura popolare e al patrimonio gastronomico della propria terra. Votando sui social, il pubblico deciderà il vincitore della sfida ottenendo in questo modo sconti nei punti vendita delle Macellerie del Contadino/CLAI

AppU

Il programma completo e i menu del Bacchanale 2021 sono consultabili su smartphone, tablet, iPhone e iPad grazie all'applicazione gratuita AppU Imola che consente anche di localizzare tutti i luoghi degli eventi

#Plastic-freeER Emilia-Romagna 2030

Il Bacchanale, con riferimento all'ordinanza del Sindaco 42/2019 in materia di riduzione della plastica in occasione di eventi pubblici, aderisce alla campagna che prevede la riduzione dell'incidenza delle plastiche sull'ambiente e il passaggio all'impiego di materiali biodegradabili e compostabili

Gli indirizzi delle sedi degli eventi sono riportati in fondo al programma nell'apposita sezione "I luoghi"

Gli eventi sono organizzati nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia di contenimento epidemiologico Covid-19. In linea con le prescrizioni del Decreto Legge n. 105 del 23 luglio 2021 e del Decreto Legge n. 127 del 21 settembre 2021 i titolari delle attività provvederanno a verificare il possesso della certificazione verde Covid-19 (Green Pass)

La disponibilità dei posti è limitata ed è pertanto richiesta la prenotazione con modalità specificate nei singoli eventi in calendario

Inaugurazione

sabato 30 ottobre, ore 18

Teatro comunale Ebe Stignani

il Sindaco di Imola Marco Panieri inaugura il

BACCANALE 2021: AMARO

Massimo Montanari

AMARO, UN GUSTO ITALIANO

presenta la giornalista *Alessandra Giovannini*

Tutti i partecipanti riceveranno una confezione omaggio
con prodotti a base di noci offerti da CACI Società Agricola Imola

info e prenotazione obbligatoria:

App ioPrenoto/Eventi oppure attivita.culturali@comune.imola.bo.it

Programma
giorno per
giorno

sabato 30 ottobre

dalle ore 17

DEGUSTAZIONE

presso negozio Alce Nero

**L'AMARO BUONO
CHE FA BENE**

food truck con lo chef Simone Salvini
in programma anche domenica 31
ottobre e tutti i venerdì e sabato
pomeriggio fino al 20 novembre

ore 18

DEGUSTAZIONE

I.I.S. Bartolomeo Scappi

L'IMPERO AMARO

*apericena a tema organizzato
dall'Associazione "Insieme per un
futuro migliore" in collaborazione con
l'I.I.S. Bartolomeo Scappi*

posti limitati, prenotazione obbligatoria
entro il 25 ottobre
348 3657761-348 5367213

ore 18.30

PRESENTAZIONE

Hopinion Beer

AMARE PAROLE

*presentazione della birra "Fresh Hop"
prodotta in collaborazione con i
cittadini imolesi che hanno partecipato,
in occasione della Sfujareia del Luppolo,
alla raccolta dei luppoli. Saranno letti e
interpretati da Ivan Fantini brani tratti da
"A parte il resto tutto bene" per rievocare
il clima di condivisione tipico della
raccolta. Durante la presentazione,
i "farmer" potranno ritirare la loro
bottiglia omaggio*

posti limitati, prenotazione obbligatoria
340 5856032

domenica 31 ottobre

ore 9-19

MOSTRA MERCATO

Piazza Matteotti

IL MERCATO AGRICOLO IN CENTRO

in collaborazione con Coldiretti Bologna,
Cia Imola, Unione Generale Coltivatori
Cisl, Confagricoltura Bologna

ore 10-12.30

ESCURSIONE

Bosco della Frattona

L'AMARO NEI FUNGHI

*escursione al Bosco della
Frattona, accompagnati da un
esperto micologo, alla scoperta
dell'affascinante mondo dei funghi,
raccontando l'importante ruolo che
essi assumono negli ecosistemi, ma
anche la loro grande varietà di forme,
colori, odori e...sapori. Ritrovo presso
il parcheggio della Riserva naturale del
Bosco della Frattona.*

A cura di CEAS Imolese

evento gratuito

prenotazione obbligatoria

ceas@nuovocircondarioimolese.it

0542 602183

ore 11 e ore 11.30

VISITA GUIDATA

Ritrovo presso Piazza Gramsci

PASSEGGIATE DI GUSTO: LE MOSTRE DEL BACCANALE 2021

*una passeggiata in centro storico
per scoprire le mostre: "Porzioni
abbondanti. Il gusto nell'illustrazione
concettuale", mostra temporanea
che raccoglie i lavori di Paolo Beghini,
giovane artista imolese che ha
realizzato l'illustrazione del Baccanale
2021 e Amaro è... Un mix di fotografia
e illustrazioni che raccontano il tema
dell'edizione 2021*

info e prenotazione obbligatoria App

ioPrenoto/Eventi oppure

attivitaculturali@comune.imola.bo.it

in programma anche domenica 7 e 14
novembre

ore 17.30

INCONTRO

Ridotto del Teatro Ebe Stignani

UN "CAFFÈ AMARO" CON SIMONETTA AGNELLO HORNBY

*la cultura del cibo, le ricette, la cucina
costituiscono da sempre un elemento
narrativo portante nei romanzi
dell'autrice. Di questo e dei temi a lei
più cari, dialogherà Simonetta Agnello
Hornby. L'incontro sarà al contempo
occasione per presentare il suo nuovo
lavoro "Punto pieno" (Feltrinelli, 2021)
ultimo capitolo della trilogia inaugurata
da "Caffè amaro" (Feltrinelli, 2016) e
proseguita con "Piano nobile" (Feltrinelli,
2020). Partecipa Massimo Montanari
posti limitati, prenotazione obbligatoria
App ioPrenoto/Eventi oppure
attivitaculturali@comune.imola.bo.it*

martedì 2 novembre

ore 19-22

LABORATORIO

Ristorante Ristorico

IL SENZA GLUTINE BUONO PER TUTTI: PASTA FRESCA RIPIENA E ASCIUTTA

laboratorio di pasta fresca senza glutine con ingredienti e condimenti a tema Bacchanale. A cura di Manuimpasta

posti limitati. Per info e prenotazioni:
manuimpasta@virgilio.it 0542 850576

venerdì 5 novembre

ore 15.30

INCONTRO CON DEGUSTAZIONE

Villa La Babina – Centro direzionale
Cooperativa CLAI Imola – Sasso
Morelli

AMARO IN VILLA

presentazione del volume "Imola segreta 2. Ville e giardini dell'imolese" di Giampaolo Nildi (La Mandragora Editrice, 2019). Partecipano Giovanni Bettini (Presidente CLAI) e Pietro D'Angeli (Direttore Generale CLAI).

A seguire degustazione a tema: Prosciutto di Parma DOP, Prosciuttificio "Zuarina" a Langhirano di Parma e Vini della Cantina "Tre Monti" di Imola

prenotazione obbligatoria entro venerdì
29 ottobre segreteria@clai.it

ore 16-19

MERCATO

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

*cibo buono, pulito e giusto
direttamente dai produttori*

ore 18

CONFERENZA

Canale YouTube di Università Aperta

IL VELENO CHE "SALVA": SOCRATE E LA CICUTA

nell'ambito del corso di filosofia dedicato a Platone, lezione aperta del professor Sebastiano Sotgia, docente di storia e filosofia (Liceo Scientifico Valeriani Imola). A cura di Università Aperta

ore 18

CONFERENZA

Biblioteca comunale di Imola

TORTELLI DOLCI, TORTELLI SALATI, TORTELLI AMARI

con Massimo Montanari e Luca Cesari, collaboratore de Il Sole 24 ore, critico gastronomico e autore di "Storia della pasta in dieci piatti: dai tortellini alla carbonara" (Il Saggiatore 2021). A cura dell'Accademia italiana della cucina
posti limitati, prenotazione obbligatoria
aicimola.delegato@virgilio.it - via
whatsapp 333 7488314

ore 20

CENA

Circolo Arci Estro

MANDORLA AMARA

*cena con delitto, tra Agatha Christie e
altri omicidi al cianuro.*

A cura della Compagnia Artisti Molesti
18 € adulti, 7€ bambini (bevande escluse)
info e prenotazioni
estro.imola@gmail.com 324 8032703

ore 21

INCONTRO

Libreria dei ragazzi "Il Mosaico"

AMARE LE PAGINE

dialoghi sulla nascita della casa editrice People con Giuseppe Civati, editore. People vuole essere una "causa" editrice, che cosa significa? Cosa comporta? Quali le difficoltà e le aspettative?

ingresso gratuito. Posti limitati, prenotazione obbligatoria
ilmosaicolibreriadeiragazzi@gmail.com
0542 21949

sabato 6 novembre

ore 9-19.30

MOSTRA MERCATO

Galleria del centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 10.30

CONVEGNO

Ridotto del teatro Ebe Stignani

TURISMO IMMERSIVO, LE NUOVE VIE DEL GUSTO... DELL'AMARO

tra enoturismo-oleoturismo-agristreetfood-agriritorolo-piante officinali e cicloturismo. A cura di Confagricoltura Bologna

posti limitati, prenotazione obbligatoria
App ioPrenoto/Eventi oppure
attivita.culturali@comune.imola.bo.it

ore 10-12

PERFORMANCE

Portico della Farmacia dell'Ospedale

AMARO-AMARE: I DUE ACCENTI DELLA FEMMINILITÀ

a cura dell'Associazione PerLeDonne ODV con una performance di Reina Saracino dal titolo "Non lasciare che l'amarezza rubi la tua dolcezza". Cioccolatini offerti da Cioccolateria Imola

in programma anche sabato 20 novembre

ore 14-19

VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Cantina Vinicoltori Imolesi

TANNICO: IL GUSTO AMARO DEL VINO

visita guidata alla cantina, presentazione del nuovo progetto VIAE di promozione del territorio in nuovi mercati, degustazioni guidate, mercato agricolo, intrattenimento per grandi e piccini

ore 17 e ore 18

VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Birrificio Hopinion

UN'AMARA BEVUTA

visita guidata seguita da degustazione
posti limitati, prenotazione obbligatoria
340 5856032

ore 18.30

INCONTRO

Centro sociale La Tozzona

RACCOLTO NON PIÙ AMARO: IL PROGETTO LIBERA TERRA TRA ALTA QUALITÀ E RISCATTO SOCIALE NELLE TERRE CONFISCATE ALLE MAFIE

il Consiglio di zona del circondario imolese di Coop Alleanza 3.0 e Libera Imola, in collaborazione con Centro sociale La Tozzona Coop. Bacchilega e Cooperare con Libera Terra, organizzano un incontro per raccontare i prodotti che portano con sé qualità e il sapore del riscatto sociale. Con la partecipazione di Alfio Curcio, amministratore delegato della cooperativa sociale Beppe Montana Libera Terra e di Rita Ghedini, presidente di Cooperare con Libera Terra
info o prenotazioni tozzona@virgilio.it

ore 19.30

CENA

Centro sociale La Tozzona

CENA "AMARA" AL CENTRO SOCIALE

cena (antipasto, due primi, secondo, dolce, acqua e vini in abbinamento)
24 €, prenotazione obbligatoria almeno 4 giorni prima (solo al pomeriggio)
0542 680638
in programma anche sabato 20 novembre

domenica 7 novembre

ore 9 - 19

MOSTRA MERCATO

Piazza Matteotti

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA

mostra mercato di Campagna Amica con prodotti agricoli del nostro territorio, Street Food Agricolo, macchine agricole e attrezzature d'epoca. Benedizione dei mezzi agricoli e saluto delle Autorità
ore 15.30 Esibizione del Corpo Bandistico Folcloristico Dozzese

ore 9-19.30

MOSTRA MERCATO

Galleria del centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 11 e ore 11.30

VISITA GUIDATA

Ritrovo presso Piazza Gramsci

PASSEGGIATE DI GUSTO: LE MOSTRE DEL BACCANALE 2021

info e prenotazione obbligatoria App ioPrenoto/Eventi oppure
attivita.culturali@comune.imola.bo.it

ore 12.30

PRANZO

Ristorante Molino Rosso

POLENTATA DI SOLIDARIETÀ

il tradizionale pranzo di raccolta

fondi per le attività sociali servirà per aiutare tante persone. Iniziativa di beneficenza. A cura di Croce Rossa Italiana Comitato di Imola
info e prenotazioni 0542 34035

ore 13

PRANZO E SPETTACOLO

Agriturismo "Le Siepi di San Giovanni"

AMARO E AMORE

un viaggio gastronomico e culturale attraverso sapori antichi che parlano di amaro e d'amore. A cura del Gruppo Folkloristico Canterini e Danzerini Romagnoli Turibio Baruzzi

prenotazione obbligatoria 393 8642488, per info 334 5435716 Riccardo, Canterini e Danzerini Romagnoli Turibio Baruzzi APS

ore 17.30

INCONTRO E DEGUSTAZIONE

Ridotto del Teatro Ebe Stignani

CACAO: IL DOLCE NATO AMARO

Napoleone Neri, scrittore, esperto di cultura del cioccolato, autore del libro "Come il cioccolato sui maccheroni" (Mondadori Electa, 2006) racconta la storia del cacao da Cristoforo Colombo a Michele Ferrero, due italiani che hanno delimitato e influenzato con la loro opera 5 secoli di storia del cacao e del cioccolato. A seguire degustazione guidata di 5 tipi di cioccolato fondente Monorigine Fairtrade, con suggerimenti pratici e ricette di piatti al cacao. A cura dell'Associazione Periti Agrari ex Allievi Istituto Agrario G. Scarabelli Imola

posti limitati, prenotazione obbligatoria App ioPrenoto/Eventi oppure attività. culturali@comune.imola.bo.it

martedì 9 novembre

ore 19-22

LABORATORIO

Ristorante Ristorico

IL SENZA GLUTINE BUONO PER TUTTI: PANE E LIEVITATI

laboratorio di pasta fresca senza glutine a tema Bacchanale. A cura di Manuimpasta

posti limitati. Per info e prenotazioni: manuimpasta@virgilio.it 0542 850576

ore 20.30

INCONTRO E DEGUSTAZIONE

Centro culturale e ricreativo Primola

L'AMARO NELLA CUCINA TRADIZIONALE ROMAGNOLA

presentazione e assaggi a cura del Prof. Marco Pelliconi del Gruppo Cultura dell'Associazione Primola

evento gratuito. Posti limitati, prenotazioni possibili fino al giorno precedente all'evento
info@primola.it 0542 27130

mercoledì 10 novembre

ore 17

INCONTRO

Biblioteca comunale di Imola

UN AMARO, GRAZIE

storie e curiosità dei liquori italiani con Tito Menzani, docente di Storia Economica presso l'Università degli studi di Bologna.

A cura di Università Aperta

posti limitati, prenotazione obbligatoria 0542 27373

ore 20

CENA A TEMA

Osteria di Dozza

UN GUSTO UN PO' AMARO DI COSE PERDUTE

cena a quattro mani a cura dell'Osteria di Dozza e di Massimiliano Mussoni, chef del ristorante "La Sangiovesa" di Santarcangelo di Romagna

36€ bevande escluse, info e prenotazioni
0542 678200-334 1153323

ore 21

INCONTRO

Fondazione Gottarelli

**AMARODANTE:
TRE PARTI DI INFERNO,
OTTO DI PURGATORIO,
QUATTRO DI PARADISO**

conversazione con letture e immagini a cura della Prof.ssa Fabrizia Fiumi. Ci sono versi famosissimi della Divina Commedia dove Dante usa l'aggettivo "amaro", aggettivo denso di significati che designa uno dei quattro sapori fondamentali e rimanda a sensi di dolore o afflizione. Difficile capire cosa rappresenti l'amaro: è inteso come gusto ma per estensione rimanda anche all'esperienza mescolata a quel sapore, rifiuto prima, progressiva assuefazione e piacere in seguito. Sarà la scoperta del suo impreveduto "lato dolce", definitivo ingresso verso la consapevolezza che è la complessità ad abitare il mondo. A cura della Fondazione Tonino Gottarelli

info e prenotazioni
info@fondazione-toninogottarelli.com
0542 24487-339 4767555

giovedì 11 novembre

ore 17.30

INCONTRO

Palazzo Tozzoni

**LA CITTÀ AGRÀ.
STORIA DELL'AMARO A
MILANO NEL NOVECENTO**

un fiume di bitter corre da inizio Novecento tra le strade di Milano, città che difatti divenne "da bere" come da famoso slogan coniato per promuovere un liquore anni '80. Amaro è il gusto al calice di una città che nell'industria dell'aperitivo e del dopocena ha cullato per decenni fortune industriali, pubblicitarie, artistiche, grafiche, letterarie. Ispirata o consolata dal bicchiere, dalla passione per il bitter che continua ad appassionarla. Ne parla il giornalista di Repubblica Milano Mosca, partecipa Massimo Montanari posti limitati, prenotazione obbligatoria App ioPrenoto/Eventi oppure attivita.culturali@comune.imola.bo.it

ore 19.30

INCONTRO E DEGUSTAZIONE

Ristorante Galleria numero 8

SPIRITI AMARI

Degustazione-intervista "in incognito" con Baldo Baldinini e i suoi bitter, gin, amari ed essenze in abbinamento con alcune proposte gastronomiche ideate da Galleria n.8. Baldo Baldinini, alchimista, profumiere e liquorista è una sorta di mito nel suo campo e crea i suoi profumi per il palato, nell'Olfattorio di Tenuta Saiano sui colli di Rimini dove ha catalogato migliaia di essenze da tutto il mondo. Gli odori e le varie sfumature dell'amaro possono essere un modo

efficace per raccontare il mondo. Di lui ha raccontato sulle sue pagine l'inserto enogastronomico del Corriere Romagna "Cibo" che propone questa serata
prenotazione obbligatoria 334 6609734

venerdì 12 novembre

ore 16-19

MERCATO

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

cibo buono, pulito e giusto
direttamente dai produttori

ore 18-23

DEGUSTAZIONE VINI E PRODOTTI AGROALIMENTARI

Autodromo Enzo e Dino Ferrari
Sala Polivalente

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

selezione di cento etichette presentate
dalle aziende. In collaborazione
con Associazione Voluptates, A.I.S.

Delegazione di Imola, Strada dei Vini
e Sapori dei Colli d'Imola, Consorzio
Vini di Romagna - Comitato DOC Colli
d'Imola, Istituto alberghiero B. Scappi
di Castel San Pietro Terme

ingresso a pagamento € 10, la biglietteria
è attiva fino a 30 minuti prima della
chiusura; è prevista la chiusura anticipata
in caso di affluenza superiore alla
capienza dei locali
gastronomia a pagamento
in programma anche sabato 13
e domenica 14

ore 18-19.15

INCONTRI

Aula Magna Palazzo Vespignani
Università di Bologna sede di Imola

MA SE È AMARO NON INGRASSA? DALLA PERCEZIONE AGLI EFFETTI METABOLICI

quando pensiamo ad un cibo che fa
ingrassare, solitamente pensiamo ad
un dolce. Esiste quindi una relazione
tra il sapore e la densità di calorie,
che ci potrebbe far immaginare che
quello che è amaro non ingrassa? Ma
perché alcuni cibi sono amari, e come
percepriamo i sapori? Proviamo a
capire insieme...

Ne parla Alessandra Bordoni,
Docente del Dottorato in Salute,
sicurezza e sistemi del verde
(Università di Bologna, sede di Imola)

LIQUORI&INSETTI: AFFOGARE (CON GIUDIZIO...) LE AMAREZZE NEL DOLCE

Un contributo sorprendente può
arrivare dagli insetti, componenti
fondamentali di alcuni liquori:
dall'alchermes al mezcal.

Offriremo una panoramica di queste
bevande "insolite", sempre, con
l'avvertenza di farne uso con giudizio!
Ne discutono Giovanni Burgio e Maria
Luisa Dindo, Docenti del corso di laurea
in Scienze e tecnologie per il verde e il
paesaggio (Università di Bologna, sede
di Imola)

Sarà possibile seguire gli eventi anche
online (link sul sito del Baccanale).
Posti limitati, prenotazione obbligatoria
entro il giorno precedente
unibo.sedeimola@unibo.it

ore 20

CENA

Circolo Arci Estro

L'AMARO DELLA VITA

*cena a tema con musica e lettura
sull'Antologia di Spoon River
di E.L. Master*

18€ adulti, 7€ bambini (bevande escluse)
info e prenotazioni
estro.imola@gmail.com 324 8032703

sabato 13 novembre

ore 9 e ore 15

ITINERARIO TURISTICO

Castel San Pietro Terme
Piazza XX Settembre

L'ANTICO CASTELLO 2021

*"Né il dir l'andar né l'andar più lento":
camminate alla scoperta di luoghi
inediti e antiche testimonianze del
territorio; il Sillaro e gli antichi mestieri
legati alle sue acque.*

*A cura dell'Associazione Turistica Pro
Loco Castel San Pietro Terme APS.
In collaborazione con l'Associazione
Terra Storia Memoria*

info e prenotazione obbligatoria
www.prolococastelsanpietroterme.it
051 6951379
info@prolococastelsanpietroterme.it

ore 15.30 – 18

RIEVOCAZIONE STORICA

Rocca sforzesca

AMARAMENTE MEDIEVALE

*attraverso un percorso didattico,
immaginato come un piccolo mercato
animato, sarà possibile scoprire
come venivano utilizzate, nella vita di
tutti i giorni, le differenti erbe amare,
dalla cucina ai medicinali. Sarà
ugualmente presente un angolo per
bambini con giochi a tema medievale.
A cura dell'associazione I Difensori
della Rocca*

info e prenotazione obbligatoria Vanessa
339 8869071

ore 14, 15.20 e 16.40 (3 turni)

INCONTRO E DEGUSTAZIONE

Teatro Ebe Stignani

IL CAFFÈ SI BEVE AMARO? COSA C'È DI AMARO NEL CAFFÈ?

*un percorso di degustazione sul caffè
per imparare ad apprezzarne le
molteplici sfumature in collaborazione
con Matteo Dal Pozzo del Mamma Mia
Cafè. Una degustazione che coinvolge
tutti i sensi perché accompagnata da un
percorso espositivo che, attraverso foto,
video e performance teatrali conduce
a un viaggio sensoriale nell'universo
della tazzina. Ad accompagnare questo
viaggio saranno esperti del mondo
del caffè, tra cui Gianni Tratzi. Con
la partecipazione di Caffè Poli e TILT
(Trasgressivo Imola Laboratorio Teatrale)
posti limitati, prenotazione obbligatoria
App ioPrenoto/Eventi oppure
attivita.culturali@comune.imola.bo.it
in programma anche domenica 14
novembre*

ore 16.30

INCONTRO

Sala Mariele Ventre - Palazzo
Monsignani Sassatelli

L'AMARO DI UNA NOBIL CASA. FRUTTI, ERBE ED ESSENZE NEL GIARDINO DI PALAZZO SASSATELLI NEGLI INVENTARI DEL 1821

*notizie tratte dal volume "Inventario di palazzo Sassatelli, poi Monsignani in Imola e stima dei beni del 1821" (Il Nuovo Diario Messaggero, 2019) edito a cura dell'Associazione per Imola Storico Artistica, che descrive con grande ricchezza di particolari tutte le stanze e gli ambienti del più grande palazzo cittadino e sarà presentato in questa occasione. Interventi di Carla Cacciari, Mario Giberti, Marco Violi, Giuliana Zanelli; introduce e modera Andrea Ferri per informazioni
andrea.ferri.imola@gmail.com
turrinigabriele@gmail.com*

ore 17 e ore 18

VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Birrificio Hopinion

UN'AMARA BEVUTA

visita guidata seguita da degustazione in collaborazione con la Macelleria Angeli, che proporrà abbinamenti cibo/birra

posti limitati, prenotazione obbligatoria
340 5856032

ore 18 - 23

DEGUSTAZIONE VINI E PRODOTTI AGROALIMENTARI

Autodromo Enzo e Dino Ferrari
Sala Polivalente

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

ingresso a pagamento € 10, la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali
gastronomia a pagamento
in programma anche domenica 14

ore 19.00

PRESENTAZIONE E DEGUSTAZIONE GUIDATA

Autodromo Enzo e Dino Ferrari
Sala Degustazioni

CAVIM TRA PRESENTE E FUTURO

la storica cantina e il nuovo progetto VIAE: il ruolo sociale all'interno del contesto economico imolese e nuovi progetti. Le realtà produttive maggiori e i prodotti di qualità

ore 19

CENA

Centro sociale Orti Bel Poggio

"AMARO? IO DIREI PIUTTOSTO GUSTOSO"

cena a tema

25 €, prenotazione obbligatoria
ortibelpoggio@libero.it
0542 627083 - 340 187546

ore 19.30

CENA A TEMA

Centro sociale Sasso Morelli

AMARO IN BOCCA...DOLCE PIACERE!

cena con antipasto, due primi, secondo e contorno, dolce e bevande

25 €, prenotazione obbligatoria entro mercoledì 3 novembre 349 3324670

ore 20

CENA

Ristorante Antico Tre Monti

ALLA SCOPERTA DELL'AMARO NELLA CUCINA TRADIZIONALE ROMAGNOLA

cena incontro a cura del Club di territorio TCI e Compagnia del Garganello

posti limitati, prenotazione obbligatoria 0542 657024

ore 21

PRESENTAZIONE E READING

Sala delle Stagioni

ALLA RICERCA DELL'(AMARO) CALICE: BRANCALEONE II DA NORCIA

Alfonso Cuccurullo interpreta alcuni estratti dal libro Brancaleone II da Norcia (People, 2021) presentato in anteprima dall'editore Giuseppe Civati. Le disastrose avventure del successore del celebre cavaliere in un reading grottesco e sollazzevole

ingresso gratuito.

Posti limitati, prenotazione obbligatoria ilmosaicolibreriadeiragazzi@gmail.com
0542 21949

domenica 14 novembre

ore 9-19

MOSTRA MERCATO

Piazza Matteotti

IL MERCATO AGRICOLO IN CENTRO

in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

ore 9-19

MOSTRA MERCATO

Piazza Matteotti

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD IN CENTRO

cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori

ore 11 e ore 11.30

VISITA GUIDATA

Ritrovo presso Piazza Gramsci

PASSEGGIATE DI GUSTO: LE MOSTRE DEL BACCANALE 2021

info e prenotazione obbligatoria App [ioPrenoto](https://www.ioPrenoto.com)/Eventi oppure attivita.culturali@comune.imola.bo.it

dalle ore 9.30

RIEVOCAZIONE STORICA

Castel San Pietro Terme
Centro storico

L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA PER L'INTERA GIORNATA

la città riscopre la sua storia attraverso mostre, mercatini a tema, antichi mestieri, arcieri, rievocazioni, falconeria, armigeri, giochi del passato. Area ristoro in Piazza XX Settembre con ricette a tema.

A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco Castel San Pietro Terme APS

info www.prolococastelsanpietroterme.it
051 6951379

info@prolococastelsanpietroterme.it

ore 9.30

ITINERARIO TURISTICO

Castel San Pietro Terme
Piazza XX Settembre

percorso guidato e gratuito alla scoperta di luoghi inediti e antichi mestieri del territorio. A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco Castel San Pietro Terme APS. In collaborazione con l'Associazione Terra Storia Memoria

info e prenotazione obbligatoria
www.prolococastelsanpietroterme.it
051 6951379

info@prolococastelsanpietroterme.it

ore 12

PRANZO A TEMA

Centro sociale La Tozzona

PRANZO AMARO AL CENTRO SOCIALE

pranzo (con antipasto, due primi, secondo, dolce, acqua e vini in abbinamento)

24 €, prenotazione obbligatoria almeno 4 giorni prima (solo al pomeriggio) 0542 680638

ore 12.30

PRANZO

Ristorante Hotel Donatello Imola

THE MAGIC BEHIND CULINARY BITTERNESS. IL FASCINO DELL'AMARO A TAVOLA

menù elaborato per l'occasione e collegamento in diretta video con la città gemellata di Colchester, Inghilterra. In collaborazione con AG Viaggi Santerno e Università Aperta

26 €, prenotazione obbligatoria
0542 690181

info Sinettica 348 3854285
Ideas in Action 328 2498006

ore 14, 15.20 e 16.40 (3 turni)

INCONTRO E DEGUSTAZIONE

Teatro Ebe Stignani

IL CAFFÈ SI BEVE AMARO? COSA C'È DI AMARO NEL CAFFÈ?

in collaborazione con Matteo Dalpozzo di Mamma Mia Cafè e con la partecipazione di Caffè Poli, TILT (Trasgressivo Imola Laboratorio Teatrale)

posti limitati, prenotazione obbligatoria
App ioPrenoto/Eventi oppure attivita.
culturali@comune.imola.bo.it

ore 17.30

INCONTRO

Biblioteca comunale di Imola

AMORE AMARO

il rapporto col gusto amaro è complesso: infatti andiamo da un'innata avversione da bambini, a una sua accettazione che aumenta con la crescita (pensiamo a birra, caffè e tè), per poi considerarlo il gusto di quanto fa bene (amaro come una medicina). Sapere perché abbiamo sviluppato il senso del gusto e le funzioni dei recettori gustativi (presenti anche al di fuori della cavità orale) può aiutarci a comprendere questa transizione odio-amore. Ne parla Gabriella Morini, Ricercatrice in Scienze del Gusto e del Cibo (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo). Partecipa Massimo Montanari

posti limitati, prenotazione obbligatoria
App ioPrenoto/Eventi oppure
attivita.culturali@comune.imola.bo.it

ore 17-22

DEGUSTAZIONE VINI E PRODOTTI AGROALIMENTARI

Autodromo Enzo e Dino Ferrari
Sala Polivalente

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

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

martedì 16 novembre

ore 18.00

PREMIAZIONE

Ridotto del Teatro E. Stignani

PREMIAZIONE GARGANELLO D'ORO

il Sindaco di Imola, Marco Panieri, consegna il premio per la promozione della cultura del cibo alla Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna Onlus. Partecipa Andrea Corsini, Assessore Turismo e Commercio Regione Emilia-Romagna

ore 19-22

LABORATORIO

Ristorante Ristorico

IL SENZA GLUTINE BUONO PER TUTTI: DOLCI

laboratorio di pasta fresca senza glutine a tema Bacchanale. A cura di Manuimpasta

posti limitati. Per info e prenotazioni:
manuimpasta@virgilio.it 0542 850576

giovedì 18 novembre

ore 18

PRESENTAZIONE LIBRO

Palazzo Tozzoni

L'AMARO DEL MIELE

l'incontro sarà l'occasione per raccontare il miele, le api e gli apicoltori del nostro territorio attraverso il libro "Il mio non solo ma l'altrui ben procuro. Storie di api, miele e apicoltori" di Alessandra Giovannini (La Mandragora Editrice, 2020). Testimonianza dello stretto rapporto che lega gli uomini e le donne alle loro

api. L'autrice dialogherà con: Pierangelo Raffini, assessore all'Agricoltura del Comune di Imola, Giorgio Baracani, presidente Associazione "Le nostre api", Maurizio Nenzioni, apicoltore. Presenta: Gabriella Pirazzini, giornalista e direttore "Con i frutti della terra"

posti limitati, prenotazione obbligatoria App ioPrenoto/Eventi oppure attivita.culturali@comune.imola.bo.it

venerdì 19 novembre

ore 15.30

INCONTRO CON DEGUSTAZIONE

Villa La Babina – Centro direzionale Cooperativa CLAI Imola – Sasso Morelli

AMARO IN VILLA

presentazione del volume *Le ricette dei Grandi Giardini Italiani (Grandi Giardini Italiani, 2020)*. Partecipano Giovanni Bettini (Presidente), Pietro D'Angeli (Direttore Generale), Judith Wade (CEO Grandi Giardini Italiani) e gli chef Valentino Mercattili e Massimiliano Mascia del Ristorante San Domenico di Imola.

A seguire degustazione a tema: *Culatta "il cuore dolce di Zuarina", Prosciuttificio "Zuarina" a Langhirano di Parma e Birre artigianali del Birrifico agricolo "La Mata" di Marco Tamba di Solarolo*
prenotazione obbligatoria entro venerdì 12 novembre segreteria@clai.it

ore 16-19

MERCATO

Mercato ortofruitticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

cibo buono, pulito e giusto
direttamente dai produttori

ore 18

INCONTRO

Aula Magna Palazzo Vespignani – Università di Bologna sede di Imola

UN'AMARENA TIRA L'ALTRA – ARTE, STORIA E VIRTÙ DI UNA CILIEGIA ASPRA, MA PUR SEMPRE IRRESISTIBILE

un frutto dal sapore asprigno, protagonista al tempo dell'antica Roma di granite, sorbetti e della prima "cassata", ma anche simbolo della Passione per i grandi Maestri del nostro Rinascimento. Ne parla Maria Grazia Bellardi, Docente del corso di laurea in Scienze e tecnologie per il verde e il paesaggio (Università di Bologna, sede di Imola)

"L'AMARO IN BOCCA", OVVERO BREVE AVVENTURA TRA SOCIAL NETWORK, INTELLIGENZA ARTIFICIALE E ANALISI DEI SENTIMENTI

a che punto siamo con la misura dei sentimenti tramite algoritmi di Intelligenza Artificiale? In questo talk parleremo dei recenti sviluppi di questi metodi, e le loro applicazioni in situazioni della vita di tutti i giorni, dalla telemedicina ai social network. Ne parla Daniel Remondini, Docente del Dottorato in Salute, sicurezza e sistemi del verde (Università di Bologna, sede di Imola)

sarà possibile seguire gli eventi anche online (link sul sito del Bacchanale).
Posti limitati, prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente
unibo.sedeimola@unibo.it

ore 18

CONVEGNO

Ridotto del teatro E. Stignani

AMARO & OLIO EVO: COSA RAPPRESENTA L'AMARO NELL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

*nell'ambito di OLIMOLA a cura del
Frantoio Valsanterno*

ingresso gratuito. Posti limitati,
prenotazione obbligatoria App ioPrenoto
oppure
attivita.culturali@comune.imola.bo.it

ore 20

CENA

Circolo Arci Estro

DELLA RAVA E DELLA FAVA

a cura della Compagnia Artisti Molesti.

Cena a tema con serata cabaret

18 € adulti, 7€ bambini (bevande escluse)

info e prenotazioni
estro.imola@gmail.com 324 8032703

sabato 20 novembre

ore 9-19

MOSTRA MERCATO

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

*l'Olio extravergine d'Oliva prodotto
in Emilia-Romagna: presentazioni e
degustazioni guidate in collaborazione
con Associazione Regionale Produttori
Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario
Chimico Scarabelli-Ghini, Rete Olio
Extravergine Felsineo, Frantoio
Valsanterno*

durante la giornata: degustazioni guidate
di olio extra vergine d'oliva e corsi di
abbinamento tra differenti tipologie di
olio EVO e le pietanze

ore 10-19

SHOW COOKING

*degustazioni e lezioni tematiche di ricette
che esaltano l'olio extra vergine d'oliva. A
cura degli alunni dell'Istituto alberghiero
"Pellegriano Artusi" di Riolo Terme*

ore 17.30

INCONTRO

Ridotto del teatro Ebe Stignani

LE MANDORLE AMARE E IL DESTINO DEGLI AMORI

*che affinità e incontri possono esserci
tra l'amore e l'amaro? Che destino
prospettano queste parole così vicine e
forse anche respingenti? La letteratura
può darcene un piccolo gustoso
assaggio. Ne parla Gino Ruozi
(Università di Bologna). Partecipa
Massimo Montanari*

posti limitati, prenotazione obbligatoria
App ioPrenoto/Eventi oppure attivita.
culturali@comune.imola.bo.it

ore 17 e ore 18

VISITA GUIDATA E DEGUSTAZIONE

Birrificio Hopinion

UN'AMARA BEVUTA

visita guidata seguita da degustazione in collaborazione con Bugni, che proporrà una pizza dedicata
posti limitati, prenotazione obbligatoria
340 5856032

ore 18.30

INCONTRO

Centro sociale La Tozzona

**RACCOLTO NON PIÙ AMARO:
"PURE IN CARCERE LO SANNO
FÀ" E ALTRI ORIZZONTI DI
CAFFÈ BUONO E SOLIDALE**

il Consiglio di zona del circondario imolese di Coop Alleanza 3.0 e Libera Imola, in collaborazione con Centro sociale La Tozzona Coop. Bacchilega e Cooperare con Libera Terra, organizzano un incontro per raccontare i prodotti che portano con sé qualità e il sapore del riscatto sociale. Con la partecipazione di Imma Carpinello, presidente della cooperativa sociale Le Lazzarelle di Napoli, e un rappresentante di Solidal Coop
info o prenotazioni tozzona@virgilio.it

domenica 21 novembre

ore 9-19

MOSTRA MERCATO

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

l'Olio extravergine d'Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione

con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Rete Olio Extravergine Felsineo, Frantoio Valsanterno

durante la giornata: degustazioni guidate di olio extra vergine d'oliva e corsi di abbinamento tra differenti tipologie di olio EVO e le pietanze

ore 10-19

SHOW COOKING

degustazioni e lezioni tematiche di ricette che esaltano l'olio extra vergine d'oliva. A cura degli alunni dell'Istituto alberghiero "Pellegrino Artusi" di Riolo Terme

sabato 27 novembre

ore 17.30

INCONTRO

Biblioteca comunale di Imola

**L'AMARO IN BOCCA. APPUNTI
ANTROPOLOGICI DAL MONDO
DEI CODICI GUSTATIVI**

la stretta relazione tra sistemi alimentari e sistemi sociali ci racconta che gusti e disgusti non sono soltanto il risultato dell'evoluzione biologica umana, sono in larga parte il risultato di una costruzione culturale. A partire da spunti etnografici offerti dall'antropologia del cibo, l'incontro proporrà una riflessione sulla costruzione dei codici gustativi di diversi contesti del mondo con un focus specifico sulla dimensione concreta e simbolica dell'amaro. Ne parla Gaia Cottino (Università degli studi di Milano Bicocca). Partecipa Massimo Montanari
posti limitati, prenotazione obbligatoria
App ioPrenoto/Eventi oppure
attivita.culturali@comune.imola.bo.it

Per i
bambini



giovedì 4 novembre

ore 16.30

LABORATORIO

Biblioteca di Ponticelli

**AMARO...NON È MAI STATO
COSÌ DOLCE!**

caffè, carciofo, cavolo viola... Quali segreti nascondono questi alimenti?

Laboratorio creativo a cura della nutrizionista Martina Versari

da 6 anni, prenotazione obbligatoria:
bib.ponticelli@comune.imola.bo.it

sabato 6 novembre

ore 10

LETTURE

Scuola dell'infanzia Carducci

STORIE GUSTOSE

cosa succede a chi non vuole mangiare la minestra? Come sarà fare merenda insieme a una tigre? Ti aspettiamo per divertirci insieme con queste e altre storie gustose!

da 0 a 5 anni, evento gratuito.

Info e prenotazioni:

0542 22749 - 348 5627407

ore 16

LABORATORIO

Circolo Arci Estro

CIOCCO-ESPERIENZE

laboratorio per bambini di cucina e pittura con merenda al cioccolato

da 4 a 11 anni, 7€, info e prenotazioni:

estro.imola@gmail.com, 324 8032703

domenica 7 novembre

ore 16

LABORATORIO

Museo di San Domenico

ANFORE IN VIAGGIO. SAPORI ROMANI DA TERRE LONTANE

i grandi cuochi dell'antica Roma usavano spezie e cibi saporiti che provenivano da tutte le terre dell'Impero. Anche a Imola arrivavano bevande e cibi sopraffini dentro le anfore, speciali vasi da trasporto. Scopriamo come erano fatti questi contenitori e proviamo ad assaggiarne il contenuto! Realizziamo una piccola anfora con l'argilla da portare a casa da 7 a 11 anni (età consigliata), 4€ info e prenotazione obbligatoria: App ioPrenoto 0542 602609 dal lunedì al venerdì 9-13

martedì 9 novembre

ore 16.45

LETTURE

Biblioteca di Bookcity

RISATE AMARE

il lieto fine? In queste storie non sempre c'è, ma di sicuro ci sarà molto da ridere! Letture a cura dei/delle bibliotecari/e da 4 anni, prenotazione obbligatoria: bookcity@officinaimmaginata.it

giovedì 11 novembre

ore 16

LABORATORIO

Libreria dei ragazzi "Il Mosaico"

CAFFÈ AL ROSMARINO

laboratorio creativo a cura di Lisa Emiliani in cui verranno utilizzati alimenti dal retrogusto amaro per creare dei quadretti profumati da 5 anni, 7€, prenotazione obbligatoria: ilmosaicolibriadeiragazzi@gmail.com 0542 21949 posti limitati

venerdì 12 novembre

ore 17

LETTURE

Libreria dei ragazzi "Il Mosaico"

DOLCEAMARO

lettura per bambine e bambini per assaggiare le storie e i suoi infiniti sapori da 3 a 6 anni, 4€, prenotazione obbligatoria: ilmosaicolibriadeiragazzi@gmail.com 0542 21949 posti limitati

sabato 13 novembre

ore 10

LETTURE

Scuola dell'infanzia Vespignani

AMARO COME...

quante cose si possono fare con erbe e spezie amare! Pitture, collage e tanto altro con radicchi, cicoria, carciofi, caffè, cacao... Vieni a scoprire con noi quante cose ci possiamo inventare insieme partendo da un solo sapore!

evento gratuito. Info e prenotazioni:
0542 22320-340 4927963

ore 10.30

LABORATORIO

Biblioteca Casa Piani

AMARO DA MANGIARE, BUONO DA GIOCARE!

proviamo a realizzare un personaggio di fantasia con i cibi che meno ci piacciono, come spinaci, insalata, carciofi... Con l'aiuto di colori, occhi, gambe renderemo finalmente simpatici e appetibili i nostri pranzo meno graditi! In collaborazione con Macchine Celibi da 4 a 7 anni, 4€, info e prenotazione obbligatoria 0542 602630

ore 16

LABORATORIO

Circolo Arci Estro

QUEI MOSTRI DI RUCOLA E POMPELMO

laboratorio di cucina e teatro con merenda di frutta

da 4 a 11 anni, 7€, info e prenotazioni:
estro.imola@gmail.com, 324 8032703

lunedì 15 novembre

ore 16.45

LETTURE

Biblioteca di Pippi Calzelunghe

RISATE AMARE

il lieto fine? In queste storie non sempre c'è, ma di sicuro ci sarà molto da ridere! Letture a cura dei/le bibliotecari/e da 4 anni, prenotazione obbligatoria: pippicalzelunghe@officinaimmaginata.it

venerdì 19 novembre

ore 16.30

LABORATORIO

Biblioteca di Sasso Morelli

AMARO...NON È MAI STATO COSÌ DOLCE!

caffè, carciofo, cavolo viola... Quali segreti nascondono questi alimenti? Laboratorio creativo a cura della nutrizionista Martina Versari da 6 anni, prenotazione obbligatoria: bib.sassomorelli@comune.imola.bo.it

ore 17

LETTURE

Libreria dei ragazzi "Il Mosaico"

DOLCEAMARO

lettura per bambine e bambini per assaggiare le storie e i suoi infiniti sapori

da 3 a 6 anni, 4€,
prenotazione obbligatoria:
ilmosaicolibrieraideiragazzi@gmail.com,
0542 21949 posti limitati

sabato 20 novembre

ore 20

LETTURE

Circolo Arci Estro

FIABE D'AMARO E DI MIELE

letture per bambini di fiabe su cibi amari
da 4 a 11 anni, offerta libera, info e prenotazioni: estro.imola@gmail.com,
324 8032703

domenica 21 novembre

ore 16

LABORATORIO

Museo di San Domenico

SAPORITO, PICCANTE... AMARO! TUTTI I GUSTI DELLE ERBE

tra le erbe e le piante conservate nell'Erbario del Museo, alcune si possono mangiare! Ma... che sapore avranno? Impariamo a conoscerle e... assaggiamole! Costruiamo il nostro ricettario/erbario da portare a casa!
da 3 a 6 anni, info e prenotazione obbligatoria App ioPrenoto,
0542 602609 dal lunedì al venerdì 9-13

Mostre

30 ottobre - 21 novembre

Portico Centro cittadino, piazza Gramsci

PORZIONI ABBONDANTI

Il gusto nell'illustrazione concettuale di Paolo Beghini.

Un percorso di illustrazione concettuale in cui Paolo Beghini, illustratore del Bacchanale 2021, cerca di creare una continuità visiva, una normalità, tra due elementi di per sé separati, per dare vita a un'immagine con un nuovo significato, diverso dalla semplice somma dei due elementi. "Porzioni abbondanti" è una selezione, una porzione, di illustrazioni concettuali unite dal cibo come comune denominatore, perché all'autore piace pensare al suo lavoro come a un piatto di portata da servire, in questa occasione, alla sua città

30 ottobre - 21 novembre

Portico di piazza Matteotti

AMARO È...

una mostra che, attraverso alcuni esempi visivi di ciò che è amaro, racconta il tema del Bacchanale 2021. Birra, cacao, caffè... sono solo alcuni degli alimenti e dei prodotti al centro dell'edizione 2021 della rassegna. Un sapore generalmente sottovalutato, l'amaro, che è caratteristico al contrario di alcuni cibi molto amati e che sarà offerto anche al gusto e al piacere della vista. Un percorso per immagini dagli archivi della Fondazione Alinari per la Fotografia di Firenze e delle Civiche Raccolte "A. Bertarelli" di Milano



30 ottobre - 21 novembre

Cioccolateria Imola

AMARARTE

una mostra artistica a cura del Circolo Culturale Amici dell'Arte

orari: ingresso libero, visitabile negli orari di apertura dell'attività commerciale

30 ottobre - 21 novembre

Vivanderia, note e aromi

IL GUSTO PIENO DELLA VI(S)TA

esposizione fotografica/artistica che propone una serie di scatti e opere che narrano e danno forma al senso del gusto attraverso spunti e suggestioni visive, con riferimenti all'amaro del sentire.

A cura della comunità diurna "Franca Ongaro Basaglia" in collaborazione con l'Associazione Van Gogh APS

orari: visitabile negli orari di apertura del locale

30 ottobre - 21 novembre

Circolo Arci Estro

AMARA

mostra artistica collettiva

inaugurazione con aperitivo a tema:

sabato 30 ottobre ore 18

info e prenotazioni

estro.imola@gmail.com - 324 8032703

6 - 20 novembre

Galleria Pontevecchio

DOLCE, AMARO, COLORATO

mostra d'arte collettiva organizzata dall'Associazione Arte&Arte di Imola

inaugurazione sabato 6 novembre ore 17

orari: mercoledì e sabato ore 17-19

gli altri giorni su appuntamento

348 9038523

DA VISITARE INOLTRE...

Fino al 14 novembre

Palazzo Tozzoni

DALLE STANZE DEL PALAZZO AL MONDO. VITA QUOTIDIANA E VITA PUBBLICA ATTRAVERSO LE FOTOGRAFIE DELLA FAMIGLIA TOZZONI

esposizione temporanea di ingrandimenti di fotografie storiche facenti parte della raccolta della famiglia Tozzoni che documentano la vita della famiglia secondo un duplice registro visivo, privato e pubblico: due dimensioni che talvolta si intrecciano in modo sorprendente. Rispecchiano la familiarità della classe nobiliare di fine Ottocento con il mezzo fotografico. Intenso ed emozionante è il dialogo che le fotografie, ingrandite rispetto al loro formato reale, intrattengono con l'architettura del palazzo

info Musei civici 0542 602609

musei@comune.imola.bo.it

costo: biglietto di ingresso al museo

orari: venerdì ore 15-19 sabato e

domenica ore 10-13 e 15-19

VISITA GUIDATA

5 novembre ore 17.30

"Due voci per Palazzo Tozzoni": la casa museo di Palazzo Tozzoni racconta a due voci per scoprirne l'architettura e la storia.

A cura di Oriana Orsi e Cinzia Frisoni

costo: biglietto di ingresso al museo.

Info e prenotazione obbligatoria:

App ioPrenoto 0542 602609

dal lunedì al venerdì 9-13, posti limitati

Fino all'11 dicembre

Biblioteca comunale di Imola

LA COMMEDIA NELLA CITTÀ "DI SANTERNO". TESTIMONIANZE DANTESCHE NELLA BIBLIOTECA COMUNALE DI IMOLA

mostra bibliografica e documentaria che si inserisce in un percorso regionale, promosso dal Servizio Patrimonio Culturale della Regione Emilia-Romagna per le celebrazioni dei 700 anni della morte di Dante

orari:

martedì, giovedì 15-18; sabato 9-12

visite guidate:

sabato 6 e 20 novembre ore 11

INCONTRI

6 novembre ore 17.30

*"Commenti visivi. L'illustrazione della Commedia nella miniatura medievale: problemi, esempi, derivazioni".
Con Fabrizio Lollini (Università di Bologna)*

19 novembre ore 18

*"Città, spazi e persone: Imola ai tempi di Dante". Con Tiziana Lazzari
(Università di Bologna)*

Info e prenotazione obbligatoria:

App ioPrenoto 0542 602619 – 602655

www.bim.comune.imola.bo.it

20 novembre ore 10-13, 15-18

Biblioteca comunale di Imola

LA SPEZIERIA DI DIOTAIUTI

rivive, grazie a Civitas Alidosiana, la bottega di uno speziale medievale, realmente esistita a Imola nel Trecento e ricostruita in base alle fonti del periodo. I rievocatori, in abiti storici, mostrano la grande varietà di merci che era presente nell'emporio come spezie e medicinali, alimenti e bevande, abiti e armi

info: 0542 602619-602655

www.bim.comune.imola.bo.it

6 novembre - 29 gennaio

Biblioteca Casa Piani

SULLA PUNTA DELLE COSE. DIECI PASSI DENTRO LA POESIA DI SILVIA VECCHINI

mostra interattiva sulla scrittura poetica. Il percorso espositivo è costituito da diverse sezioni/postazioni dove, tramite oggetti, immagini, parole scritte e ascoltate, il visitatore potrà cogliere suggestioni e meccanismi attraverso cui la parola si fa scrittura e poesia, sperimentando come la poetica dell'autrice sia ancorata al quotidiano

orari: martedì-sabato 9.30-12.30,

martedì-venerdì 15-18

info: 0542 6026630

www.casapiani.comune.imola.bo.it

Dal 12 al 14 novembre

Castel San Pietro Terme

Palazzo comunale

DANTE: LE OMBRE E LO SPLENDORE

mostra dell'artista Anna Boschi. A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco Castel San Pietro Terme APS

inaugurazione della mostra:

venerdì 12 novembre ore 17

orari di apertura:

sabato 10-12, 16.30-18; domenica 10-18

ingresso gratuito

info e prenotazione obbligatoria

www.prolococastelsanpietroterme.it

051 6951379

info@prolococastelsanpietroterme.it

2 ottobre - 21 novembre

Galleria d'arte Il Pomo da DaMo

SARA FORTE: LIGHT EXPERIENCE

mostra dedicata al lavoro degli ultimi anni dell'artista Sara Forte che comprende dipinti, sculture in vetro di Murano, opere tridimensionali con l'ausilio del silicio e l'innovativa tecnica Quadruslight. Un connubio tra arte e tecnologia con l'utilizzo innovativo dei LED, dell'elettronica e della stampa e l'intervento pittorico manuale dell'autrice che conferisce all'opera unicità e valore artistico

orari: martedì, giovedì, venerdì e sabato

10-12.30; mercoledì, giovedì, venerdì e

domenica 16.30-19

I palchi del gusto

Una delle novità dell'edizione 2021, il Bacchanale invade le piazze con i palchi del gusto: vetrine temporanee di prodotti amari delle imprese del territorio

- 🍷 **Piazza Caduti per la libertà**
- 🍷 **Piazza della Conciliazione (dell'ulivo)**
- 🍷 **Piazza Medaglie d'oro**
- 🍷 **Piazza Mirri**

"Palchi del Gusto" Card

Con 4 timbri dei Palchi del Gusto, in omaggio l'AmaroinBorsa

La speciale sportina SaporinBorsa ideata per il Bacchanale 2021 sarà disponibile nei giorni 6-7, 13-14 e 20 novembre presso l'Ufficio IAT, Galleria del Centro cittadino, via Emilia 135. Per riceverla è necessario presentare l'apposita cartolina (ritirata presso uno degli stand), completa di 4 timbri e compilata in ogni sua parte, unitamente a uno scontrino di minimo €10 di spesa effettuata in negozi, bar, ristoranti del centro nello stesso weekend. Ogni partecipante potrà ritirare, per ogni weekend, una sola sportina. La disponibilità giornaliera è limitata, fino ad esaurimento delle stesse

PIAZZA CADUTI PER LA LIBERTÀ

30 OTTOBRE - 21 NOVEMBRE

IL GUSTO DELL'AMARO... CON I PRODOTTI DI CACI SOCIETÀ AGRICOLA IMOLA

presentazione e descrizione delle produzioni locali di frutta secca in particolar modo noci e delle future produzioni di noccioli e pistacchi. Descrizione e presentazione dei prodotti derivati ottenuti dalle noci: noci sgusciate, nocino, cioccolato con noci, gherigli in sciroppo e tanto altro ancora. Oltre alla rinnovata linea dei Vini del Rapace

orari di apertura: martedì e giovedì ore 9.30-12.30, venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 10-13 e 15-19

PIAZZA DELLA CONCILIAZIONE (DELL'ULIVO)

30 OTTOBRE – 31 OTTOBRE

AMARO È... IL BACCANALE 2021 SI PRESENTA

in occasione dell'avvio dell'edizione 2021 del Baccanale punto informativo e distribuzione dépliant a cura del Servizio Attività culturali

orari di apertura:
sabato e domenica ore 10-13

2-7 NOVEMBRE

AMARO È... LUPPOLO: LA BIRRA ARTIGIANALE

birrifici nel territorio imolese Birrificio Non Retorico, Birrificio Hopinion e Birrificio Claterna

presentazione e descrizione della produzione delle diverse tipologie di birra, degustazioni guidate
orari di apertura: martedì e giovedì ore 9.30-12.30, venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 10-13 e 15-19

9-14 NOVEMBRE

AMARO È... L'OLIO

*Frantoio Valsanterno
presentazione della filiera olivicola del territorio, descrizione del nuovo frantoio Valsanterno e degustazione dell'olio nuovo appena molito*

orari di apertura: martedì e giovedì ore 9.30-12.30, venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 10-13 e 15-19

16-21 NOVEMBRE

AMARO È... IL VINO

Il Consorzio vini di Romagna

Comitato DOC Colli d'Imola
sono amari la maggior parte degli acidi organici dell'uva, come il tartarico e il malico, ma lo sono anche i tannini. Il consorzio Vini di Romagna - Comitato DOC Colli d'Imola vi propone una selezione di vini ove ritrovare queste componenti amare. Descrizione e degustazioni guidate

orari di apertura: martedì e giovedì ore 9.30-12.30, venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 10-13 e 15-19

PIAZZA MEDAGLIE D'ORO

30 OTTOBRE – 21 NOVEMBRE

AMARO È... LO SCALOGNO DI ROMAGNA IGP

Il Consorzio dello Scalogno di Romagna IGP presenta questo prodotto unico del nostro territorio dal retrogusto spiccatamente amaro. Illustrazione delle caratteristiche e delle proprietà attraverso l'esperienza diretta dei produttori. Degustazioni e assaggi.

Sabato 30 e domenica 31 novembre sarà ospite il Consorzio dell'aglio di Voghiera per un confronto delle due liliacee a marchio di qualità sul territorio regionale
orari di apertura: martedì e giovedì ore 9.30-12.30, venerdì ore 15-19, sabato e domenica, ore 10-13 e 15-19

PIAZZA MIRRI

30 OTTOBRE – 21 NOVEMBRE

AMARO È... UN GUSTO PRESENTE NEL NOSTRO TERRITORIO

L'associazione turistica ProLoco Imola propone un percorso tra i prodotti dell'imolese che presentano diverse intensità di amaro

orari di apertura: venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 10-13 e 15-19

Ristoranti

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

Imola

Ristoranti e osterie

ANONIMA FORNELLI

via Emilia, 38
tel. 0542 24755 - cell 347 3158607
ristorante@anonimaforNELLI.it
anonimaforNELLI.it - FB
giorno di chiusura: sempre aperti durante il Bacchanale - prenotazione obbligatoria

AROMA 23

via Prov. Selice, 23/e
cell. 338 8410423
aroma23snc@gmail.com
www.aroma23.it
giorno di chiusura: domenica

BONELLI BURGERS

via Turati, 3
tel. 0542 1893584
www.bonelliburger.it
app-bonelli-burger
giorno di chiusura: nessuno

CUCINOT

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

DA NOI OSTERIA E VINI

viale Amendola, 63
tel. 0542 24045
www.osteriaevini.com
info@danoiosteriaevini.com
giorno di chiusura: sabato a pranzo –
domenica intera giornata

DEL VIALE BAR PIZZERIA RISTORANTE

Via Punta, 24
c/o Centro Sociale La Tozzona
tel. 0542 1905213
FB
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

GUT - BIRRERIA E CUCINERIA

via Togliatti, 27
tel. 0542 641586 - cell 353 4176510
info@gutbirreria.it - www.gutbirreria.it
giorno di chiusura: nessuno

LINEA 22 CLUBHOUSE & FOOD

via Papa Onorio II, 34
cell. 334 8303274
michela.monti@imolarugby.it - FB
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione gradita

OSTERIA CALLEGHERIE

via Callegherie, 13
tel. 0542 33507
osteria@callegherie.it
www.callegherie.it - FB
giorno di chiusura: sabato a pranzo
aperto tutte le domeniche del Bacchanale
prenotazione gradita

OSTERIA CALMA E GESSO

via Venezia, 7
tel. 0542 850709 – cell. 349 8525716
calma.gesso@gmail.com
giorno di chiusura: domenica
prenotazione obbligatoria

OSTERIA DEL PIOLO

via Appia, 80/82
cell. 349 2216378
infoosteriadelpiolo@gmail.com
www.osteriadelpioloimola.com - FB
giorno di chiusura: lunedì e martedì

OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini, 1
tel. 0542 22954 – cell. 338 9239291
danimartelli@alice.it
www.osteriadelteatro.org
giorno di chiusura: nessuno

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO DA AMBRA E ROSA

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

RISTORANTE ANTICO TRE MONTI

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

RISTORANTE CARBURO

piazza Ayrton Senna da Silva 2 c/o
Autodromo Enzo e Dino Ferrari
tel. 0542 696059
ristorantecarburo@lafenicecatering.it - FB
giorno di chiusura: martedì
prenotazione gradita

RISTORANTE E PARLAMINTÈ

via G. Mameli, 33
tel. 0542 30144 – cell. 370 3100253
info@eparlaminte.it
www.eparlaminte.it – FB
giorno di chiusura: domenica sera e
lunedì - prenotazione gradita

RISTORANTE HOSTARIA 900

viale Dante Aligheri, 20
tel. 0542 24211 – cell. 347 3091215
hostaria900@hostaria900.it
www.hostaria900.it - FB
giorno di chiusura: sempre aperto
prenotazione gradita

RISTORANTE LA TAVERNETTA

via Tito Speri, 2
tel. 0542 22339 – cell. 366 3645156
mauro.paolini52@gmail.com
www.latavernetta-ristorante.it - FB
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE MOLINO ROSSO

via Prov. Selice, 49
tel. 0542 63111 – cell. 366 2655085
info@hotelmolinorosso.com
www.hotelmolinorosso.com - FB
giorno di chiusura: domenica sera
prenotazione gradita

RISTORANTE PIZZERIA DONATELLO

via T. Baruzzi, 15/a
tel. 0542 690181
ristorantepizzeriadonatello@imolahotel.it
www.ristoranteimolahotel.it – FB
giorno di chiusura: ristorante sempre aperto; pizzeria chiusa lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE POPEYE

via Quaini, 43
tel. 0542 31183
popeye.ristorante@gmail.com
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

RISTORANTE SAN DOMENICO

via G. Sacchi, 1
tel. 0542 29000
sandomenico@sandomenico.it
www.sandomenico.it - FB
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì - prenotazione obbligatoria

menu del Bacchanale disponibile solo su prenotazione nelle serate di martedì, mercoledì, giovedì e domenica a pranzo

RISTORICO

via Emilia, 69
tel. 0542 23576 – cell. 338 4171368
ristorico69@gmail.com - FB
giorno di chiusura: domenica
prenotazione gradita

TENUTA POGGIO POLLINO

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

TRATTORIA DA MAURO

via Zello, 50
tel. 0542 609530
d.sergio@alice.it - FB
giorno di chiusura: lunedì

TRATTORIA E RISOTTERIA DA MAURIZIO

via San Vitale, 216 – Zona Ponte Massa
cell. 339 7113594
trattoriadamaurizio@yahoo.com
giorno di chiusura: lunedì e martedì

TRATTORIA MISERIA E NOBILTÀ

via Montanara, 315
tel. 0542 666681 – cell. 371 4973552
trattoriamezzocolle@gmail.com - FB
aperto tutti i giorni a pranzo (12-14.30)
aperto a cena: giovedì, venerdì e sabato (19-22.30) giorno di chiusura: nessuno

VIVANDERIA – NOTE E AROMI

piazzale Vittime lager nazisti, 5
cell. 349 0825722 - 348 9061576
vivanderia@gmail.com
www.vivanderia-note-e-aromi.it – FB
giorno di chiusura: lunedì

Agriturismi

AGRITURISMO FRASCINETI

via Chiesa di Pediano, 2/F
tel. 0542 657016 – cell. 339 4128710
frascineti@virgilio.it - FB
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione obbligatoria

AGRITURISMO LA MARLETTA

via Bergullo, 8
cell. 348 0977076
info@lamarletta.it - www.lamarletta.it - FB
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì

AGRITURISMO L'ORTO DI MARI

via S. Prospero, 30 - località San Prospero
cell. 334 7109950
www.lortodimari.it
aperto sabato sera e domenica pranzo
prenotazione obbligatoria

Caffetterie, gastronomie

CAFFÈ BOLOGNA

via Emilia, 206
tel. 0542 22517
caffebologna2010@gmail.com - FB
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione obbligatoria

CAFFÈ ROMA BISTROT

via Emilia, 137 (affaccio su Piazza Gramsci)
tel. 0542 30876 – cell. 338 1812156
barromaimola@gmail.com
giorno di chiusura: domenica
prenotazione consigliata

LAB0542

via Genevilliers 4/A
cell. 370 3636082
localimola@gmail.com - FB
giorno di chiusura: nessuno

Borgo Tossignano

Ristoranti e osterie

OSTERIA DUE MARIE

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

Agriturismi

AGRITURISMO LE SIEPI DI SAN GIOVANNI

via Siepi San Giovanni, 27
tel. 0542 92067 - cell. 393 8642488
info@lesiepidisangiovanni.com
www.lesiepidisangiovanni.it - FB
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì – aperti giovedì, venerdì e sabato la sera, sabato e domenica anche a pranzo – prenotazione consigliata

Casalfiumanese

Ristoranti e osterie

RISTORANTE VALSELLUSTRA

via Valsellustra, 16
tel. 0542 684073 – cell. 328 2485051
valsellustra@hotmail.it
www.ristorantevalsellustra.com - FB
giorno di chiusura: sempre aperti durante il Bacchanale - prenotazione gradita

Castel del Rio

Ristoranti e osterie

ALBERGO RISTORANTE GALLO

piazza della Repubblica, 28/30
tel. 0542 95924 – cell. 338 5911452
gallo@galloegalletto.it
www.galloegalletto.it - FB
chiuso il martedì tutto il giorno
e le sere di lunedì e mercoledì
prenotazione gradita

Castel San Pietro Terme

Ristoranti e osterie

RISTORANTE GASTAREA

viale Terme, 1058/A
(adiacente Anusca Palace Hotel)
tel. 051 6943051
info@gastareasrl.it
www.ristorantegastarea.it
giorno di chiusura: venerdì

Agriturismi

AGRITURISMO COLOMBARA

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

Dozza

Ristoranti e osterie

OSTERIA DI DOZZA

via XX Settembre, 19
tel. 0542 678200 – cell. 334 1153323
info@osteriadozza.it
www.osteriadozza.it – FB
giorno di chiusura: nessuno

RISTORANTE LE BISTROT

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

Dove trovare i Fuorimenu

Tra le novità di questa edizione 2021: i Fuorimenu, che comprendono proposte originali di colazioni, brunch, aperitivi e tante altre specialità realizzate appositamente dai pubblici esercizi della città in occasione della manifestazione. Modi diversi per sperimentare l'Amaro in tutte le sue sfaccettature. Le proposte complete sul sito www.baccanaleimola.it e su ImolaNotizie

Imola

ALCE NERO

Via Felice Orsini 7 Imola
info@logica-bio.it

BAR AI GIARDINI

Via Felice Orsini 16/A Imola
tel. 379 183 8531 - FB

CAFFÈ BOLOGNA

Via Emilia 206 Imola
tel 0542 22517 - FB

CALLEGHERIE 21 B&B

Via Callegherie 21 Imola
tel. 348 2614837
www.callegherie21.com

CHAIMANDIR TÈ BIO DAL MONDO

Via Felice Orsini 35 Imola
tel. 0542 27950
www.chaimandir.com

CIOCCOLATERIA IMOLA

Via Felice Orsini 3 Imola
tel. 0542 25253 - FB

CLAI

Punti vendita Imola
Imola centro - Vicolo Inferno 7
tel. 0542 26484
Pedagna - Via Donizetti 21
tel. 0542 680205
www.clai.it

LE ORIGINI VILLA CAFFÈ' PASTICCERIA

Via San Pier Grisologo 14 Imola
tel. 0542 32314 - FB

MAMMA MIA CAFÈ

via Puccini 50/f Imola
tel. 338 805 0061
www.mammamiacafeimola.com

OTELLO

via Emilia 166 Imola
0542 781330 - 333 5974499
Instagram, otello.imola

PIZZERIA QUATTROQUINTI

Via Marsala 18 Imola
tel. 0542 363086
quattroquinti.it - FB

TOP OF THE HOPS BEER SHOP

Via Selice 60 Imola
0542 32168 - 339 6666642
www.topofthehops.it - FB

I luoghi



- 1 Autodromo Enzo e Dino Ferrari**
Sala Polivalente - Piazza Ayrton Senna da Silva 1
- 2 Biblioteca comunale di Imola**
via Emilia 80
- 3 Biblioteca Casa Piani**
via Emilia 88
- 4 Biblioteca di Bookcity**
c/o Istituto Comprensivo n. 7
"L.Orsini", via Vivaldi 76
- 5 Biblioteca Pippi Calzelunghe**
c/o Centro Sociale "Zolino",
via Tinti 1
- 6 Biblioteca di Ponticelli**
via Montanara, 252
- 7 Biblioteca di Sasso Morelli**
via Correcchio 142
- 8 Birrificio Hopinion**
via Pasquale 1/A
- 9 Bosco della Frattona**
(parcheggio) via Suore
- 10 Cantina Viticoltori imolesi**
via Correcchio 54, 40026
Sasso Morelli (BO)
- 11 CEAS Imolese**
c/o Complesso Sante Zennaro,
via Pirandello 12
- 12 Centro culturale e ricreativo Primola**
via Lippi 2/C
- 13 Centro sociale La Tozzona**
via Punta 24
- 14 Centro sociale Orti Bel Poggio**
via Bel Poggio 1
- 15 Centro sociale Sasso Morelli**
via Sasso Morelli 55/F
- 16 Circolo Arci Estro**
via Aldrovandi 12
- 17 Cioccolateria Imola**
via Orsini 3

- 18 Farmacia dell'ospedale**
(portico) via Emilia 95
- 19 Fondazione Gottarelli**
via Caterina Sforza 13
- 20 Galleria del centro cittadino**
via Emilia 147
- 21 Galleria Il Pomo da DaMo**
Contemporary Art
via XX settembre 27
- 22 Galleria Pontevecchio**
via Carlo Pisacane 31/A
- 23 IAT (Informazione
Accoglienza Turistica)**
via Emilia 135
- 24 Libreria dei ragazzi "Il Mosaico"**
piazza Matteotti /via Aldrovandi 5
- 25 Macelleria del contadino Clai**
(Centro) vicolo Inferno 7
- 26 Mercato ortofrutticolo**
viale Rivalta 10/12
- 27 Monastero delle Clarisse**
via Cavour 2H
- 28 Museo di San Domenico**
via Sacchi 4
- 29 Palazzo Monsignani Sassatelli**
Piazza del Duomo, 5
- 30 Palazzo Tozzoni**
via Garibaldi 18
- 31 Palazzo Vespignani**
Università di Bologna sede di
Imola, via Garibaldi 24
- 32 Ristorante Antico Tre Monti**
via Bergullo 52
- 33 Ristorante Galleria n. 8**
via Troni 8
- 34 Ristorante Hotel Donatello**
via Turibio Baruzzi 15
- 35 Ristorante Hotel Molino Rosso**
via Selice Provinciale 49
- 36 Ristorante Ristorico**
via Emilia 69
- 37 Rocca Sforzesca**
piazzale Giovanni dalle Bande
Nere
- 38 Sala delle Stagioni**
Palazzo Machirelli, via Emilia 25
- 39 Scuola dell'infanzia G. Carducci**
via Cavour 26
- 40 Scuola dell'infanzia
V. Vespignani**
piazza Romagna 12
- 41 Teatro comunale Ebe Stignani**
via Verdi 1
- 42 Villa La Babina**
via Sasso Morelli 40,
40020 Sasso Morelli Imola (BO)
- 43 Vivanderia, note e aromi**
piazzale Lager Nazisti 5
- 44 Agriturismo Le Siepi di San
Giovanni - Borgo Tossignano**
via Siepi San Giovanni 27
- 45 Associazione turistica Pro Loco**
Castel San Pietro Terme, via Ugo
Bassi 19 e Piazza XX Settembre
- 46 I.I.S Bartolomeo Scappi**
viale Terme 1054,
Castel San Pietro Terme
- 47 Osteria di Dozza**
via XX settembre 19 Dozza (BO)

I palchi del gusto

-  **Piazza Caduti per la libertà**
-  **Piazza della Conciliazione
(dell'ulivo)**
-  **Piazza Medaglie d'oro**
-  **Piazza Mirri**

5 7 15 10 42

8

BOLOGNA

OSPEDALE CIVILE

H

viale Nardozi

via Cavour

27

P

via Cairoli

via Verdi

via C. Sforza

P

19

via Emilia

38

41

2

3

ROCCA SFORZESCA

37

via F. Bandiera

29

36

25

via G. Garibaldi

P

P.ZZA DELLA CONCILIAZIONE

viale A. Saffi

31

PORTA MONTANARA

viale A. Saffi

P

viale Rivalta

26

P

P

45 46 47

14

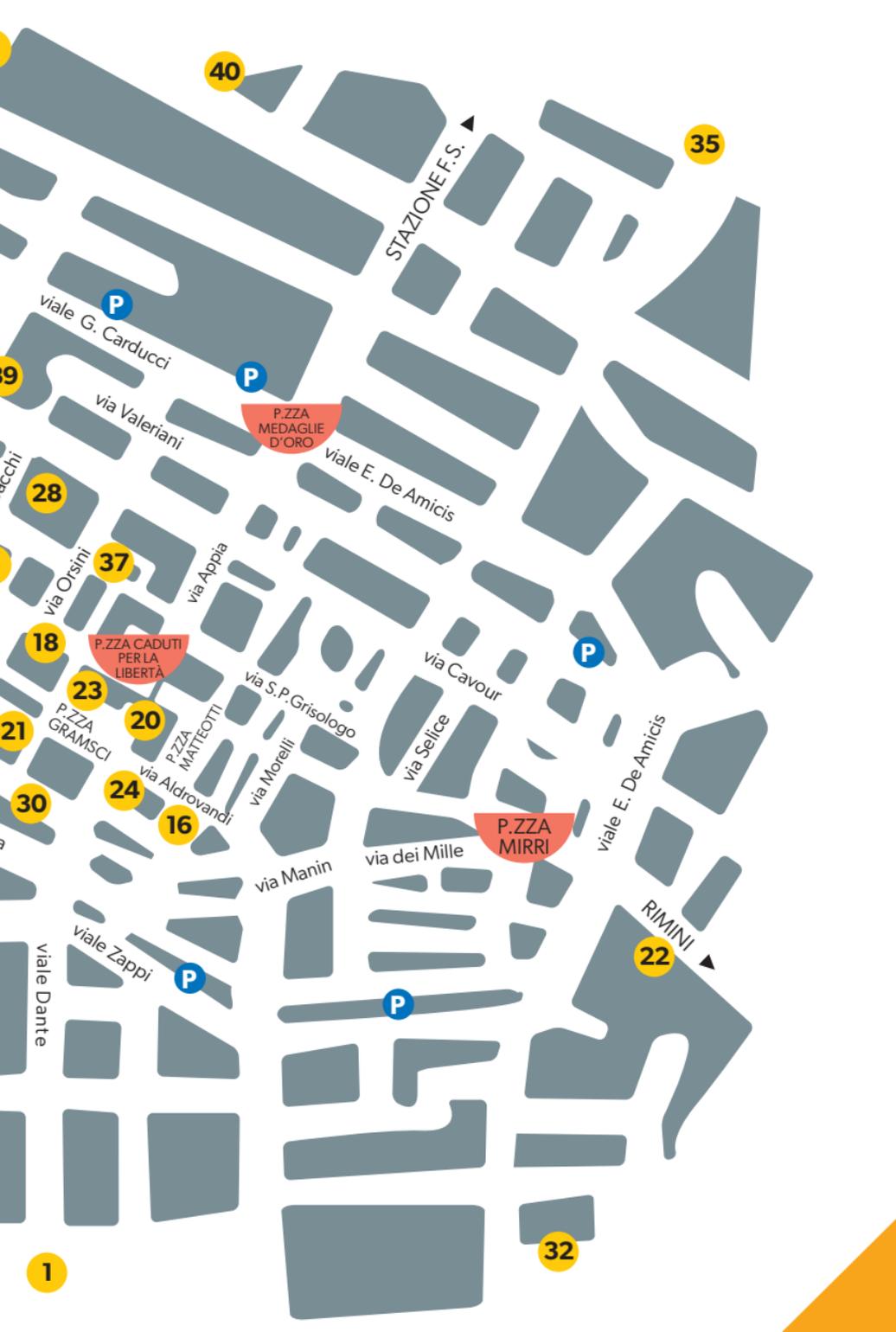
43

12

13

4 6 9 11 34 44





40

35

STAZIONE F.S.

P

viale G. Carducci

P

P.ZZA
MEDAGLIE
D'ORO

via Valeriani

viale E. De Amicis

9

28

acchi

via Ostini

37

via Appia

P

via Cavour

18

P.ZZA CADUTI
PER LA
LIBERTÀ

23

via S.P. Grisologo

via Selice

21

P.ZZA
GRAMSCI

20

P.ZZA
MATTEOTTI

30

24

via Aldrovandi

16

via Morelli

P.ZZA
MIRRI

viale E. De Amicis

via dei Mille

via Manin

RIMINI

22

P

P

viale Zappi

viale Dante

32

1

