BACCANALE

IMOLA E DINTORNI 22 OTTOBRE > 13 NOVEMBRE 2022

incontri / mostre / menu a tema / spettacoli / degustazioni

Illustrazione di Joey Guidone

ripieni

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 - iat@comune.imola.bo.it
App: 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.

Immagine
Joey Guidone, illustratore del Baccanale 2022

Progetto grafico: Caterina Appignani
Stampa: stc TIPOGRAFICO - 10/2022

Scopri tutti gli eventi
del Baccanale!

Città di Imola

Imola
vivere un battito

con il patrocinio di

mipaaf
ministero delle politiche agricole alimentari e forestali

Regione Emilia-Romagna

#Plastic-freER
Regione Emilia-Romagna 2030

con il contributo di

Destination is Bologna

Città Metropolitana di Bologna

1855 Fondazione Cassa di Risparmio di Imola

main sponsor

Molino Spadoni

Casa Spadoni

Spadoni Officine Gastronomiche

sponsor

CLAI
Cooperativa a Imola dal 1962

CACI
Società Agricola

Le Naturelle

Confartigianato Imprese
Bologna Metropolitana

CNA Imola

Confcommercio
Imprese per l'Italia
Ascom Imola

Confesercenti
Territorio Imolese

BCC Ravennate Forlivese e Imolese

Cosa ci sarà dentro?

Guardare dentro le cose è un modo non ovvio di approfondire le questioni. Prendersi il tempo di capire è un lusso che non sempre ci permettiamo.
Ecco perché la proposta del Baccanale 2022 ha un valore che eccede, come sempre, la dimensione strettamente gastronomica. In metafora, chiederci cosa c'è dentro (nel ripieno cosa ci avete messo?) può significare l'invito a non fermarsi in superficie, a entrare nel profondo.
A noi piace pensare il Baccanale anche in questi termini, allargare la visuale, stimolare un pensiero, approfittare dell'apparente banalità del cibo – che banale non è mai – per riflettere sul rapporto che abbiamo con le cose, con gli altri, con noi stessi. Il cibo è ciò che ci fa stare al mondo e non c'è nulla di più semplice che pensare il mondo attraverso il cibo. Oggi, poi, che sempre più fatichiamo a sapere cos'è quello che stiamo mangiando – perché non conosciamo esattamente cosa si fa nella filiera produttiva, né durante la trasformazione o la conservazione, e via procedendo verso la tavola – farsi domande è importante. La consapevolezza del cibo passa dalle domande che facciamo ai contadini, ai negozianti, alle etichette, ai libri… Mangiare informati è un'esigenza troppo spesso disattesa. Allora prendiamo questo Baccanale dei ripieni come un'occasione, non solo per gustare cose (sperabilmente) squisite, ma anche per riflettere. Quando avremo di fronte un tortello, interroghiamoci su cosa c'è dentro e ci verranno in aiuto il ristoratore che lo propone, la sfoglina che lo ha preparato, le informazioni sulla confezione sigillata... senza dimenticare i segnali che ci mandano le papille gustative, che bisogna tenere allenate senza delegare sempre ad altri il compito di spiegarci cosa abbiamo nel piatto.
La torcia da esploratore che Joey Guidone ha inserito nell'immagine di questo Baccanale sintetizza egregiamente tutto ciò, è un invito a capire fino in fondo, fino a dentro le cose.

Massimo Montanari

Il Baccanale ci accompagna anche quest'autunno in un viaggio nella cultura del cibo: menu, incontri, conferenze, spettacoli, concerti per la promozione dell'enogastronomia e la valorizzazione delle produzioni agricole.

Il tema scelto per l'edizione 2022 è "Ripieni", un termine tipicamente culinario, che merita di essere usato, in cucina, al plurale. Se viene spontaneo pensare prima di tutto alla pasta ripiena, che ha in Italia uno spazio enorme, sono numerose le ricette che hanno nel ripieno il proprio punto di forza e di identità culturale. Nella storia della gastronomia, sono moltissime le tracce della pratica di farcire carne e verdure.

Perché il ripieno aggiunge sapore, ricchezza e attrattiva ai piatti più semplici, riempie i vuoti, completa e arricchisce i sapori. Abbiamo inventato e ci tramandiamo da sempre ricette per vivere assieme: la cucina riflette il profilo profondo di una comunità. Non è un caso che il termine sapere derivi dal latino *sàpere*, "aver sapore".

Numerosi anche quest'anno i menu "Ripieni" proposti da ristoranti, osterie, agriturismi e bar: la creatività viene "messa in tavola", diventa portata principale di un itinerario gastronomico che ci guida alla scoperta dei numerosi prodotti che il nostro territorio ha da offrire. Un territorio ricco di opportunità che, grazie al Baccanale, si offre a visitatori e turisti che possono scoprirne le numerose sfaccettature, a tavola, come attraverso gli oltre 120 appuntamenti proposti per fornire un'esperienza a tuttotondo che, oltre a favorire una maggior consapevolezza nel pubblico relativa all'alimentazione e alla cucina, nutra anche la mente.

E se il "Ripieno", essendo tale, presuppone qualcosa che lo contenga, un contenitore che lo abbracci, questo tema è anche metafora per una parola che sentiamo necessaria: accoglienza.

Con ristoratori, sponsor, dipendenti comunali ed associazioni – protagonisti della manifestazione che ringrazio uno ad uno – ci auguriamo che anche questo Baccanale soddisfi il pubblico di appassionati della rassegna e coinvolga nuovi interlocutori e spettatori.

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 Baccanale.
Info Musei civici www.museicivicimola.it - 0542 602609
musei@comune.imola.bo.it

"Ripieni" in farmacia
Le Farmacie comunali di Imola partecipano al Baccanale allestendo vetrine a tema e offrendo promozioni sulle linee Vichy e Aboca; i farmacisti di S.F.E.R.A saranno disponibili per fornire utili consigli e consulenze personalizzate.

Le conserve del monastero a tema Baccanale
Il tradizionale mercatino di beneficenza delle Clarisse incontra i "Ripieni". Durante il periodo del Baccanale 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 5 e il 26 novembre.

Un abbraccio ri...pieno di amore
Anche in occasione del Baccanale 2022, l'Associazione "Insieme per un futuro migliore" presenterà, come da tradizione, l'opuscolo con ricette a tema dalla Bielorussia.

CLAI – Incontra il tuo ripieno
Per tutto il periodo del Baccanale, le Macellerie del contadino CLAI propongono un'offerta: tutti gli arrosti, i rotoli e gli avicoli ripieni saranno proposti ad un unico prezzo speciale e ogni cliente potrà, al momento dell'acquisto, far farcire, con il ripieno che più gli aggrada, la carne scelta per il suo arrosto.

Gastronomia circolare
Presso il Mercato ortofrutticolo di Imola, distribuzione di cartoline con Ricette di cucina "ripiene" di sostenibilità, realizzate dal CEAS Imolese.

Educazione alimentare a scuola
Nell'ambito del progetto di educazione alimentare, che si realizzerà nelle scuole nell'a.s. 2022/23, il tema del Baccanale sarà declinato all'interno dei laboratori di cucina come "Panini ripieni".

#Plastic-freeER Emilia-Romagna 2030
Il Baccanale, 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"

Inaugurazione

sabato 22 ottobre, ore 17.30

Teatro comunale Ebe Stignani

il Sindaco di Imola Marco Panieri inaugura il

BACCANALE 2022: RIPIENI

sarà presente Andrea Corsini,
Assessore al Turismo Regione Emilia Romagna

Programma

Introduzione musicale dei Canterini e Danzerini Romagnoli Turibio Baruzzi APS

GARGANELLO D'ORO per la promozione della cultura del cibo a Stefano Accorsi

Introduzione al tema del Baccanale 2022:
Massimo Montanari, COSA CI SARÀ DENTRO?

presenta Giorgio Conti

Molino Spadoni, importante Azienda Romagnola e Main Sponsor del Baccanale 2022, sarà lieta di offrire, a tutti i partecipanti all'evento di inaugurazione, una shopper contenente una rinomata specialità per dare libero sfogo alla creatività in cucina!

Programma giorno per giorno

sabato 22 ottobre

ore 15

VISITA GUIDATA

CACI Società agricola

RIPIENO DI NOCI

L'azienda agricola CACI apre le sue porte e presenta una delle realtà virtuose del territorio, attiva dal 2006, con circa 700 ettari di terreni tra noceti, vigneti e colture estensive che utilizzano metodi di coltivazione avanzati di agricoltura integrata. Le noci sono il fiore all'occhiello, la raccolta avviene meccanicamente, e dopo la lavorazione sono disponibili per la vendita al dettaglio anche sgusciate. All'interno dell'azienda un negozio che oltre alle noci propone il vino del "Rapace" e altri prodotti del territorio

Info e prenotazioni: 334 9730108

ore 17-23

INCONTRI, DEGUSTAZIONI

Piazza Matteotti

RIPIENI IN PIAZZA

Vini di Romagna DOP e IGP e cibo di strada con golose proposte ripiene. Degustazioni guidate del Romagna Albana DOCG con selezione di vini in diverse declinazioni (secco, dolce, passito) e del Romagna Sangiovese DOC nelle sue varie tipologie (superiore, riserva, Imola). A cura del Consorzio Vini di Romagna- Comitato Colli d'Imola DOC.

Alle ore 19 The Moon Glasses in concerto

degustazioni vini e cibo a pagamento (in programma anche domenica 23 ottobre ore 10-19)

ore 18

VISITA GUIDATA

Birrificio Hopinion

RIEMPIAMO IL BIRRIFICIO

Visita guidata in birrificio con degustazione di birra e breve spiegazione del processo produttivo

Info e prenotazioni: 340 5856032
(in programma anche sabato 29 ottobre, sabato 5 e 12 novembre)

ore 19

DEGUSTAZIONE

Birrificio Hopinion

LE DELIZIE DI TIZIANA IN BIRRIFICIO

Pasta ripiena fornita dalla rosticceria "Le delizie di Tiziana" in abbinamento con birre artigianali di Hopinion

Info e prenotazioni: 340 5856032
(in programma anche venerdì 21 ottobre)

ore 19

INCONTRO E CENA

Refettorio ex convento dell'Osservanza

RICOTTAMI

Un incontro conviviale con esperti che descrivono il variegato uso della ricotta, componente del ripieno di molti piatti tipici della tradizione italiana. A seguire, cena con piatti della tradizione, a cura di RestaurOsservanza ONLUS

25 € di offerta alla ONLUS,
info e prenotazioni:
restaurosservanza@gmail.com
392 0989076

ore 20

CENA

Ristorante Antico Tre Monti

ALLA SCOPERTA DEI RIPIENI NELLA CUCINA TRADIZIONALE ROMAGNOLA

Cena incontro con menu a tema a cura del Club di territorio TCI di Imola e Compagnia del Garganello

posti limitati, prenotazione obbligatoria:
335 5856303 – 331 7877662

domenica 23 ottobre

ore 8.30

ESCURSIONE

Parcheggio del complesso Sante Zennaro

IMPRONTE GEOLOGICHE: STORIE DI FRANE E RIEMPIMENTI DI UN MARE CHE SARÀ APPENNINO

Escursione nella Valle del Santerno per osservare le forme delle rocce del territorio e scoprirne le tante storie geologiche che hanno da raccontare. A cura di CEAS Imolese – Polo didattico Bosco della Frattona

prenotazione obbligatoria:
ceas@nuovocircondarioimolese.it
0542 602183

ore 10

VISITA GUIDATA

Ritrovo presso palazzo Tozzoni

VISITA ALLE GHIACCIAIE DEL CENTRO STORICO DI IMOLA

La ghiacciaia o "neviera" era tipica dei palazzi delle grandi famiglie; collocata in giardino o nelle cantine consentiva la conservazione degli alimenti. La nostra città ne conserva numerose e di diversa tipologia. A cura del Club di territorio TCI di Imola

posti limitati a 20 persone, prenotazioni: 335 5856303 – 331 7877662

ore 11

INAUGURAZIONE

Caffè del Baccanale

I RIPENI DI ERMES RICCI

Una mostra delle ceramiche di Ermes Ricci dedicata al tema del Baccanale 2022. A seguire, degustazione di vini offerti dal Consorzio DOC Colli d'Imola, a cura dell'Associazione Voluptates

dalle 14.30

RIEVOCAZIONE STORICA

Galleria del Centro cittadino

IL RIPIENO... UNA STORIA MEDIEVALE

Un pomeriggio dedicato alla scoperta dei ripieni nel Medioevo: un tipico banchetto medievale, ricettari dell'epoca, e un laboratorio per i più piccoli, per coinvolgere tutti i bimbi e le bimbe alla scoperta di un'armatura medievale e delle sue componenti. A cura dell'Associazione I Difensori della Rocca

dalle ore 15

SPETTACOLO ITINERANTE

Centro storico

LA CUCINA ERRANTE

Cosa accade quando due cuochi si trovano a cucinare per le strade storie, cibarie e fantasia? Due stravaganti cuochi viaggiatori, con il loro bagaglio di complicità e con il loro originale mezzo di trasporto, un ibrido fra una cucina ben fornita di stoviglie e una nave su ruote. Uno spettacolo a tappe originale e pieno di sorprese che lascia una scia di riflessioni, di profumi di cucina e di comicità poetica. A cura di Claudio e Consuelo, cantastorie giocolieri

ore 15

LABORATORIO

Atelier Opera Studio

VUOTO, SOLITUDINE E ALIMENTAZIONE

Laboratorio di danza movimento terapia che indaga i temi legati al vuoto e al suo riempimento. Adatto a tutti, non servono esperienze precedenti

15 €, info e prenotazioni:
atelieroperastudio@gmail.com
324 8032073

ore 18

INCONTRO

Caffè del Baccanale

SCRIGNI DI SAPORE

Marzia Bellino, Masterchef 5, ci conduce alla scoperta della sua idea di "ripieno" gourmet, nato dal recupero e dalla povertà e tipico della cucina italiana dal nord al sud della penisola

martedì 25 ottobre

ore 11

INCONTRO

Osservatorio astronomico di Imola

RIPIENO DI LUNA – L'ECLISSI PARZIALE DI SOLE

Con inizio alle 11.20, culmine alle 12.18, termine alle 13.15, la Luna transiterà sul disco del Sole generando il fenomeno dell'eclissi solare, parziale. Osservata da Imola, il massimo della copertura sarà del 18%, perfettamente apprezzabile con la strumentazione dell'Osservatorio

È possibile partecipare in un qualunque momento della fascia oraria. Ingresso libero. L'evento sarà annullato in caso di cielo coperto.
Info: baccanale2022@astrofiliimolesi.it
www.astrofiliimolesi.it

ore 17.30

INCONTRO

Biblioteca comunale di Imola

STORIA, DISPUTE, CURIOSITÀ SUI CAPPELLETTI E SUI TORTELLINI

Ripieni d'eccellenza. Lezione aperta al pubblico con Tito Menzani, docente di Storia Economica (Università di Bologna). A cura di Università Aperta

per informazioni: info@univaperta.it
0542 27373

ore 18

INCONTRO

Palazzo Tozzoni

LE ERBE SELVATICHE NEI RIPIENI DEI PIATTI TIPICI

Gabriella Francesconi, naturopata esperta in alimentazione e consulente di cucina nutrizionale, darà indicazioni sul riconoscimento, la raccolta e l'utilizzo in cucina delle erbe selvatiche per creare i ripieni della nostra tradizione. A cura dell'Associazione "Nel giardino, nella natura"

ore 20

CENA A TEMA

Vivanderia Note e Aromi

A CENA CON SIMONE SALVINI

Lo chef di cucina vegetale, Simone Salvini, interpreta il tema "ripieni" nella moderna cornice del ristorante La Vivanderia, utilizzando gli ingredienti biologici di Alce Nero. A cura di Logica Bio, Alce Nero Shop Imola

prenotazione obbligatoria:
r.cantagalli@logica-bio.it – 0542 363168

ore 20.30

INCONTRO E DEGUSTAZIONE

Centro culturale e ricreativo Primola

I RIPIENI A IMOLA E IN ROMAGNA

Marco Pelliconi presenta le tradizioni di Imola e in Romagna e diversi tipi di ripieni con assaggi. A cura di Associazione Primola APS

posti limitati, prenotazione obbligatoria:
info@primola.it – 0542 27130

mercoledì 26 ottobre

ore 19

LABORATORIO

Cucinot

SCUOLA DI CUCINA VEGETALE

Cucineremo e mangeremo insieme un intero menu 100% vegetale, dall'antipasto al dolce!

40 €, prenotazione obbligatoria:
cucinot.imola@gmail.com
0542 381357

ore 18

INAUGURAZIONE E CENA

Aroma 23

RIPIENI A TAVOLA

Inaugurazione della mostra: "Paesaggi dello spirito", a cura di Francesco Altobelli, mostra di ceramiche realizzate dall'Associazione "L'isola che non c'è" e "Riflessi pieni" a cura di Bacchi Massimo. A seguire, cena a tema con menu speciale dedicato al Baccanale

(Le mostre saranno disponibili per tutto il periodo della manifestazione)

Info e prenotazioni:
Aroma23 – 338 8410423

giovedì 27 ottobre

ore 18.30

CONCERTO E DEGUSTAZIONE

Palazzo Tozzoni

I PASTICCI DI GOLA DI GIOACCHINO ROSSINI

Un focus sul legame tra Gioacchino Rossini e la cucina che sottolinea in particolare il suo legame e la sua passione per la "cucina dei ripieni". Brani dai suoi "Peccati di vecchiaia" e aneddoti e curiosità sul compositore e il suo rapporto con il cibo e con il vino. A cura di Paola Matarrese, soprano, in collaborazione con Azienda Vitivinicola Merlotta

prenotazione consigliata:
info@merlotta.com – 0542 41740
ingresso libero fino ad esaurimento posti

ore 20

PROIEZIONE DOCUMENTARIO

Sala BCC Città & Cultura

COSA C'È DI STRANO IN TUTTO QUESTO?

Il documentario narra la vicenda dello Chef Ivan Fantini che, all'apice del successo, decide di mollare tutto per ritirarsi sulle colline romagnole e continuare la sua attività dedicandosi ad una cucina realizzata con il recupero di prodotti destinati all'incuria e all'abbandono. Il produttore Alessandro Costa, il regista Mauro Bartoli e il protagonista Ivan Fantini saranno presenti e dialogheranno con Elisa Spada, Assessora all'Ambiente, mobilità sostenibile, politiche di genere e partecipative

info e prenotazioni:
attivita.culturali@comune.imola.bo.it
0542 602300

ore 20.30

INCONTRO

Casa di accoglienza Anna Guglielmi

RIEMPIRSI DI SIGNIFICATI

Serata di rilassamento e condivisione emozionale, con degustazione di cibi ripieni preparati da pazienti di Montecatone e dai loro parenti. A cura di Cooperativa Casa Guglielmi in collaborazione con Montecatone Rehabilitation Institute, Fondazione Montecatone Onlus

Posti limitati, prenotazione obbligatoria:
info@casaguglielmi.it – 0542 661911

venerdì 28 ottobre

ore 16-19

MERCATO

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori. Laboratori e degustazioni di paste ripiene, crescioni, arrosti arrotolati, ravioli dolci, strudel: Un pasto ripieno – Dal primo al dolce

ore 17

DEGUSTAZIONE

Azienda Agricola Tre Monti

RIPIENI IN CANTINA

Aperitivo e/o cena in collaborazione con la Cantina Tre Monti. A cura dell'Istituto alberghiero B. Scappi

aperitivo 10 € (vini esclusi),
cena 35 € (vini esclusi)
prenotazione obbligatoria:
anna.raiola@istitutoscappi.edu.it

ore 17.30

INCONTRO

Biblioteca comunale di Imola

QUANDO I LIBRI SONO "RIPIENI" DI CIBO

Il boom dell'editoria gastronomica in Italia negli ultimi decenni nasce da una crescita dell'interesse per questo genere da parte degli editori, della televisione e dei lettori? Ne parlano Marco Bolasco (Direttore Non Fiction di Giunti Editore) e Massimo Montanari (Università di Bologna)

ore 18

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

I LABORATORI DI CASA SPADONI: SUA MAESTÀ IL TORTELLINO!

Laboratorio per imparare a preparare uno dei più grandi classici della cucina emiliana: il tortellino. Nella sua tradizione tramandata dalle nostre nonne!

16 €, info e prenotazioni:
info@casaspadoni.it
whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

ore 19

DEGUSTAZIONE

Birrificio Hopinion

OLESIA IN BIRRIFICIO

Pasta fresca ripiena di Olesia in abbinamento con birra artigianale Hopinion. In collaborazione con Olesia pasta fresca dal 1996

Info e prenotazioni: 340 5856032
(in programma anche sabato 29 ottobre)

ore 20

SPETTACOLO CON CENA

Circolo Arci Estro

RAVIOLI IN GIALLO

Cena con delitto e polente misteriose. Menu a base di involtini di radicchio, ravioli di pane carasau e dolce

20 € (bevande escluse),
info e prenotazioni:
estro.imola@gmail.com – 324 8032073

sabato 29 ottobre

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

SHOW COOKING

Febal casa Imola

BACCANALE RIPIENO

Lo chef Antonio di Cesare presenterà il menù dedicato al Baccanale in uno show cooking a misura domestica. A chi parteciperà all'evento verrà rilasciato un buono dello stesso valore per uno sconto all'Osteria da utilizzare sul menu del Baccanale. A cura di Osteria Callegherie, in collaborazione con Febal Casa Imola

30 €, posti limitati, prenotazioni obbligatorie: osteria@callegherie.it 0542 33507

ore 15.30

INCONTRO CON DEGUSTAZIONE

Sala delle Stagioni

MESSAGGI E ASSAGGI PER IL PALATO, PER LA MENTE E PER IL CUORE

Degustazione, assaggi e messaggi contro stereotipi, pregiudizi e differenze di genere. A cura dell'Associazione PerLeDonne ODV, Il Ponte Azzurro, Camminando Insieme, Il Lavoro dei Contadini

ore 16-22

INCONTRI, DEGUSTAZIONI

Mercato ortofrutticolo

RADICI NEL FUTURO

Un percorso di conoscenza del Circondario Imolese attraverso le tradizioni del cibo, strettamente legate alla storia delle comunità, agli usi e costumi, alle tecniche di preparazione del cibo e ai luoghi dove queste tradizioni sono conservate o trasmesse.
Ore 19 ,animazione musicale a cura di E Mi Surëla orchestra
Degustazioni a pagamento

ore 17.30

INCONTRO

Biblioteca comunale di Imola

RIPIENO O CONDIMENTO? L'ENIGMA DEI PIATTI A STRATI

Nella tradizione italiana esistono molti piatti fatti a strati: il più famoso sono le lasagne, ma pensiamo anche alla parmigiana e a tanti tipi di torte. Generi gastronomici che hanno molto in comune. Ma una domanda sorge spontanea: gli strati sono conditi o ripieni? Luca Cesari, giornalista e scrittore enogastronomo, dialoga con Massimo Montanari

ore 18

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

I LABORATORI DI CASA SPADONI - LA PASTA RIPIENA, I GRANDI CLASSICI: TORTELLONI, CAPPELLACCI E RAVIOLI

La pasta ripiena è il piatto più amato delle feste, dei fine settimana in famiglia e di ogni occasione in cui ci si ritrova con parenti e amici per festeggiare. Con questo laboratorio si impareranno le tecniche per realizzare i grandi classici utilizzando ripieni dedicati a ciascuna tipologia di pasta
16 €, info e prenotazioni:
info@casaspadoni.it
whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

ore 19

INCONTRO E CENA

Refettorio ex convento dell'Osservanza

RIPIENI. FILO CONDUTTORE DEL TEMPO GASTRONIMICO NELL'IMOLESE

Napoleone Neri, scrittore, accompagnerà alla scoperta di tre piatti significativi della cucina romagnola del '700. A seguire, cena a base di: cappellacci di marroni e di castagne, arrosto in forma d'anguilla di lonza di vitello, offelle del cardinal Chiaramonti, vini in abbinamento. A cura dell'Associazione Periti agrari ex Allievi Scarabelli, in collaborazione con RestaurOsservanza ONLUS
30 €, posti limitati, info e prenotazioni:
restaurosservanza@gmail.com
392 0989076

ore 19.30

CENA A TEMA

Centro sociale La Tozzona

IL MEGLIO È L'INTERNO

Cena (antipasto, due primi, secondo, dolce, acqua e vini in abbinamento)
25 € (bimbi da 6 a 12 anni, 15 €)
prenotazione obbligatoria:
tozzona@virgilio.it

domenica 30 ottobre

ore 9-19.30

MOSTRA MERCATO

Galleria del centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

Prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 9-19

MOSTRA MERCATO

Piazza Matteotti

IL MERCATO AGRICOLO IN CENTRO

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

Ore 16 animazione musicale a cura di Banda musicale – Città di Imola

ore 10-19

INCONTRI, DEGUSTAZIONI

Mercato ortofrutticolo

RADICI NEL FUTURO

Un percorso di conoscenza del Circondario Imolese attraverso le tradizioni del cibo, strettamente legate alla storia delle comunità, agli usi e costumi, alle tecniche di preparazione del cibo e ai luoghi dove queste tradizioni sono conservate o trasmesse.

Ore 11 animazione musicale a cura dei Canterini e Danzerini romagnoli Turibio Baruzzi APS

Degustazioni a pagamento

ore 10-12 e 14-16

VISITA GUIDATA

Ritrovo presso Rocca sforzesca

GRAND TOUR DI IMOLA

Appuntamento dedicato ai quattro luoghi simbolo dell'arte e della cultura della città di Imola. Si comincia con la Rocca sforzesca per proseguire con la casa museo di Palazzo Tozzoni, Teatro Stignani e infine la libreria Francescana, accompagnati da una guida che ve ne racconterà la storia, i segreti, gli aneddoti. Un modo inedito per conoscere la cittadina romagnola e per scoprirne la bellezza

8 €, ingresso gratuito 0 – 12 anni, info e prenotazioni: app "ioPrenoto" – Musei Civici di Imola 0542 602609
(in programma anche domenica 20 novembre, domenica 11 e 18 dicembre)

ore 11

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

IMPARIAMO A CUCINARE...

Laboratorio di pasta ripiena: tortello 55 di Artusi con ricotta, parmigiano e prezzemolo e tortello alla lastra (patate, parmigiano, aglio).
A cura di Carla Brigliadori

A pagamento, per beneficienza in favore di "Comitato Sao Bernardo ODV".
Prenotazione consigliata:
attivita.culturali@comune.imola.bo.it
0542 602300

ore 17.30

INCONTRO

Osservatorio astronomico di Imola

I RIPIENI DEL SISTEMA SOLARE

Una presentazione multimediale introdurrà all'osservazione telescopica di alcuni degli oggetti più appariscenti del sistema solare, la Luna e i pianeti Saturno e Giove.
L'evento terminerà alle 19.30

ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria:
baccanale2022@astrofiliimolesi.it

ore 18

INCONTRO

Caffè del Baccanale

IL CHILOMETRO CONSAPEVOLE

Cos'è e come si misura la sostenibilità quando si parla di cibo? Il fondatore di Slow Food Carlo Petrini e il primo direttore dell'Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, il faentino Carlo Catani, lo raccontano nel libro "Il chilometro consapevole" edito da Slow Food Editore. Il libro parte da un quesito: è possibile capire se e quanto un prodotto sia buono, pulito e giusto? Presentazione con il co-autore Carlo Catani di Laura Giorgi, giornalista

giovedì 3 novembre

ore 18

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

NON SOLO PASTA! L'UTILIZZO DELLE ERBE SPONTANEE NEI RIPIENI DELLA TRADIZIONE

Con Luciana Mazzotti, esperta in erbe spontanee. A cura dell'Associazione Il lavoro dei Contadini

5€, prenotazione consigliata:
attivita.culturali@comune.imola.bo.it
0542 602300

ore 20

INCONTRO

Palazzo Tozzoni

LA STORIA E LE TRADIZIONI DEI RIPIENI IN ROMAGNA

Conversazione di e con Beppe Sangiorgi, giornalista e scrittore. A cura dell'Associazione Il lavoro dei contadini APS

venerdì 4 novembre

ore 16-19

MERCATO

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori. Laboratori e degustazioni di paste ripiene, crescioni, arrosti arrotolati, ravioli dolci, strudel: Un pasto ripieno – Dal primo al dolce

ore 17.30

INCONTRO

Biblioteca comunale di Imola

È UNA FARSA? NO, UNA FARCIA! STORIE DI COSE E PAROLE NEL MONDO DEI RIPIENI

La conversazione si snoda fra le parole che indicano i ripieni, a cominciare dal termine farcia, che ci aiuta a comprendere molte dinamiche e molti passaggi della storia dell'italiano del cibo. Dal contenuto al contenitore e all'insieme ci porteranno le tracce linguistiche delle torte, dei tortelli e tortellini, dei cappelletti: idee e parole con una storia antica per preparazioni molto moderne. Giovanna Frosini, Accademia della Crusca, dialoga con Massimo Montanari

ore 18

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

I LABORATORI DI CASA SPADONI – VIVA IL CAPPELLETTO! IL CAPPELLETTO DELLA BASSA ROMAGNA E IL CAPPELLETTO DELL'ALTA ROMAGNA

Con questo laboratorio si potranno imparare i segreti per realizzare le diverse varianti del Cappelletto romagnolo e scoprire le caratteristiche che li contraddistinguono, soprattutto in termini di ripieno

16 €, info e prenotazioni:
info@casaspadoni.it
whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

ore 18

LABORATORIO

Centro giovanile Ca' Vaina

SFOGLINƏ

Hai sempre sognato di saper fare i tortellini ma tua nonna non ti permette di avvicinarti al mattarello? Senti che è arrivato il momento di emanciparsi? Laboratorio di pasta fresca, un aperitivo tra i ripieni per cambiare la tua vita. A cura di Molino Spadoni. Degustazione di vini by Voluptates

6€, prenotazione obbligatoria al numero 0542 627800 – oppure al link https://forms.gle/oSspmBkSabw52AEc8

ore 19

DJ & DINNER

Centro giovanile Ca' Vaina

FOOD TRUCK BY CASA SPADONI

Street food e birra artigianale di Molino Spadoni

ore 19

DEGUSTAZIONE

Birrificio Hopinion

PASTA BERCI SU

Abbinamento di pasta ripiena senza glutine con birra artigianale e vino locale. In collaborazione con Manuimpasta

Info e prenotazioni: 340 5856032
(in programma anche sabato 5 novembre)

ore 20

CENA A TEMA

Circolo Arci Estro

SACCO PIENO SACCO VUOTO

Si gioca e si mangia! Menu a base di polenta ripiena, gnocchi di pane ripieni e dolce

20 € (bevande escluse),
info e prenotazioni:
estro.imola@gmail.com – 324 8032073

ore 21

CONCERTO

Centro giovanile Ca' Vaina
Concerto con il collettivo

HEY CIÒ LET'S GO

Mivergogno
Sara L DJ

sabato 5 novembre

ore 10-19

DEGUSTAZIONI E LABORATORI

Galleria del Centro cittadino

RIPIENI – IL GUSTO E I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

Presentazione di prodotti tipici enogastronomici del territorio, con degustazioni, laboratori. Esposizione: L'emozione dei ripieni, testimonianza della cultura del gusto, a cura del fotografo Mirco Villa. A cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

ore 10

VISITA GUIDATA

Frantoio Valsanterno

PORTE APERTE IN FRANTOIO

Un viaggio alla scoperta dell'arte olearia: visita con degustazione con il personale esperto del frantoio nel momento più magico dell'anno, la campagna olearia. Una passeggiata nell'uliveto seguita dalla visita dell'impianto produttivo e degustazione dell'olio nuovo e delle praline con ripieno di olio EVO

partecipazione gratuita, prenotazione obbligatoria entro il 3/11 : info@frantoiovalsanterno.it 351 7471074
(in programma anche alle ore 15)

ore 16

INCONTRO

Villa La Babina – Centro direzionale CLAI

GENTILE FORNARINI, PITTORE E VASAIO DI FAENZA. VITA E LAVORO NEL LIBRO DEI CONTI DI UN MAESTRO DEL RINASCIMENTO

Presentazione del libro di Carmen Ravanelli Guidotti. Interverranno Giovanni Bettini, Presidente CLAI, Carmen Ravanelli Guidotti, curatrice dell'opera e Massimo Montanari, Università di Bologna. Introduce Pietro D'Angeli, Direttore generale CLAI. A seguire degustazione "Note di gusto e di piacere"

Posti limitati, prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it entro il 4/11

ore 18

LABORATORIO

Centro giovanile Ca' Vaina

STUFFED BY BONELLI

Come si riempie un hamburger? C'è un ordine segreto per non far cadere rovinosamente gli ingredienti? Con una birretta in mano, tutti i segreti dell'Hamburgeria Gourmet Proudly Made in Imola. Offerta libera, per beneficenza in favore dell'Associazione "Specialbici Imola SportUp"

prenotazione obbligatoria al numero 0542 627800 oppure al link https://forms.gle/i1AF2VLZXtAMCKve8

ore 18

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

I LABORATORI DI CASA SPADONI – LA PASTA FRESCA E I RIPIENI INSOLITI

Con questo laboratorio emergerà il meglio della creatività in cucina e si potranno imparare nuovi e insoliti ripieni da replicare nelle proprie case

17 €, info e prenotazioni: info@casaspadoni.it whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

ore 19

CENA

Centro giovanile Ca' Vaina

DJ&DINNER

Cena a tema by Bonelli Bugers con menu speciale dedicato al Baccanale

ore 19.30

CENA A TEMA

Ristorante Hotel Donatello

TASTY RELATIONS FILLED WITH OPPORTUNITIES – MOMENTI RIPIENI DI GUSTO E OPPORTUNITÀ

Cena e conferenza in collegamento in diretta con gli amici della città gemella di Colchester. Cena a cura dello chef Ciro Amore. In collaborazione con il Comitato Gemellaggi

Prenotazione obbligatoria:
Info Sinettica 348 3854285
Ideas in Action 328 2498006

ore 19.30

CENA A TEMA

Centro sociale Sasso Morelli

NEL CUORE DEL GUSTO

Cena a tema con prodotti locali e di produzione propria

Info e prenotazioni:
lorenzotinti25@gmail.com
3391350099

ore 20

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

I LABORATORI DI CASA SPADONI – TUTTO IL GUSTO DELLA BIRRA ARTIGIANALE DEL "BIRRIFICIO DEL MOLINO"

Durante il laboratorio avrete la possibilità di incontrare il mastro birraio di Molino Spadoni, Nicola Grande, che vi accompagnerà alla scoperta di tre birre del "Birrificio del Molino": birre artigianali crude, non pastorizzate e non microfiltrate. Una degustazione che coinvolgerà i 5 sensi per un'esperienza nuova e sorprendente

15 €, info e prenotazioni:
info@casaspadoni.it
whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

ore 21

CONCERTO

Centro giovanile Ca' Vaina

MISATO TRIBE

Due esseri umani VS molteplici macchine danno vita ai panorami Tribal Techno di Misato Tribe. Preparati ad un nuovo concetto di musica elettronica

domenica 6 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. Aperitivo con spianata ripiena di mortadella IGP di Bologna. Ore 15, laboratorio di cucina con crescioni a cura della Fattoria didattica Romagnola; **ore 15.30 animazione musicale a cura del gruppo "E mi surela"**

ore 10-19

DEGUSTAZIONI E LABORATORI

Galleria del Centro cittadino

RIPIENI – IL GUSTO E I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA

Presentazione di prodotti tipici enogastronomici del territorio, con degustazioni, laboratori. Esposizione: L'emozione dei ripieni, testimonianza della cultura del gusto, a cura del fotografo Mirco Villa.
A cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

ore 12

BRUNCH A TEMA

Ristorante Le Bistrot Dozza

BRUNCH EQUO DEL BACCANALE

Domenica alternativa per il pranzo in famiglia! Buffet/colazione fra piatti veloci e unici con ingredienti "ripieni" a KM0, provenienti dal commercio equo e solidale, e biologici. A cura di Associazione San Cassiano APS
35 €, bevande comprese (20 € 10-5 anni, 10 € sotto i 5 anni), prenotazione obbligatoria: 0542 672122

ore 12

PRANZO A TEMA

Ristorante Molino Rosso

UNA POLENTA RIPIENA DI... SOLIDARIETÀ

La tradizionale polentata di solidarietà a cura di Croce Rossa Italiana Comitato di Imola
Info e prenotazioni: imola@cri.it
0542 22052 o 0542 34035

ore 12.30

PRANZO A TEMA

Centro sociale La Tozzona

IL MEGLIO È L'INTERNO

Pranzo (antipasto, due primi, secondo, dolce, acqua e vini in abbinamento)
25 € (bimbi da 6 a 12 anni, 15 €)
prenotazione obbligatoria:
tozzona@virgilio.it
(in programma anche domenica 13 novembre)

ore 16

DEGUSTAZIONE E VISITA GUIDATA

Società Agricola Merlotta

MERLOTTA: SESSANT'ANNI DI STORIA, GUSTO, PROFUMI E COLORI

In occasione del 60esimo anniversario di attività, degustazioni verticali delle selezioni autoctone aziendali della linea "Fondatori" accompagnate da pietanze ripiene. Con AIS Romagna e chef professionisti. Al termine della degustazione sarà possibile visitare l'azienda
€ 40, posti limitati, prenotazione obbligatoria: info@merlotta.com
(in programma anche alle 17.30 e alle 19)

ore 17.30

INCONTRO

Caffè del Baccanale

IL "GUSTO" IN CRONACA

Luca Ferrua (direttore di Il Gusto - La Repubblica), Laura Giorgi (curatrice di Cibo – Corriere Romagna) e Massimo Montanari (Università di Bologna) dialogano di "giornali culinari", che offrono direttamente in edicola aggiornamento costante sul mondo

enogastronomico, dalle ricette alle storie di cibo, dai luoghi dove il cibo si consuma a quelli dove si produce

ore 17.30

INCONTRO

Sala delle Stagioni

LE FRUTTIERE DI ARCIMBOLDO, FEDE GALIZIA E CARAVAGGIO

La pienezza della forma e la pienezza della vita attraverso l'arte. Lezione aperta al pubblico con Stefania Biancani, dottore di ricerca in Storia dell'Arte e collaboratore dell'Università di Bologna. A cura di Università Aperta

per informazioni: info@univaperta.it
0542 27373

lunedì 7 novembre

ore 17.30

INCONTRO

Biblioteca comunale di Imola

ALESSANDRO MOLINARI PRADELLI: LE MILLE PASSIONI DI UN UOMO CURIOSO TRA CUCINA, ARTE, MUSICA E COLLEZIONISMO

Ne parleranno Massimo Montanari, Carlo Bonfiglioli, Fabrizia Fiumi e Valter Galavotti. Coordina Liliana Vivoli, presidente dell'Associazione Scarabelli

martedì 8 novembre

ore 17.30

INCONTRO

Palazzo Tozzoni

LA CIPOLLA DAI MILLE "RIPIENI": ARTE, MITI, STORIA, CURIOSITÀ

Il cibo può commuovere e riportarci indietro nel tempo, per rivivere momenti della nostra infanzia. La cipolla è un contenitore prezioso di "ripieni" dal nome Storia, Arte, Miti, Curiosità. Per scoprirlo, occorre travalicare la sua natura vegetale e trasformarla in elemento di meditazione e riflessione. 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)

UN RIPIENO COLORATO - LA ZUCCA: VALORE NUTRIZIONALE E PROPRIETÀ NUTRACEUTICHE

Appartenente alla famiglia delle Cucurbitacee faceva parte della medicina popolare e rappresentava uno dei mezzi di sostentamento delle popolazioni più povere. Negli ultimi anni invece sta riscuotendo notevole interesse grazie all'identificazione della composizione nutrizionale e fitochimica, non solo della polpa ma anche dei suoi semi. Ne parla Cecilia Prata, Docente del corso di laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate (Università di Bologna)

ore 18.30

INCONTRO E DEGUSTAZIONE

Chaimandir, Tè bio dal mondo

RIPIENI DAL MONDO. EMPANADAS, SAMOSA, RAVIOLI

Viaggio tra ricette di ripieni dall'Argentina all'India passando per l'Emilia-Romagna. In compagnia di Maurizio Minelli, viaggiatore gastronomo. Degustazione di empanadas vegetariane e mate argentino

posti limitati, prenotazione obbligatoria: info@chaimandir.com – 0542 27950

ore 20

CENA

Osteria di Dozza

ROMA&ROMAGNA: UNA STORIA DI RIPIENI

Cena a quattro mani in collaborazione con lo chef romano Arcangelo Dandini

36 €, prenotazione obbligatoria 0542 678200 – 334 1153323

giovedì 10 novembre

ore 14

RIEVOCAZIONE STORICA

Castel San Pietro Terme

L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA PER L'INTERA GIORNATA

Passeggiata in centro storico A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco Castel San Pietro Terme APS

info www.prolococastelsanpietroterme.it info@prolococastelsanpietroterme.it 051 6951379

ore 17

INCONTRO

Biblioteca comunale di Imola

RIPIENI SICURI ED EQUILIBRATI

La sicurezza alimentare e nutrizionale con focus sui "ripieni", per diffondere nozioni di corretta igiene nelle preparazioni, dall'aspetto nutrizionale al tema del recupero degli avanzi e dei prodotti in scadenza, per una riduzione dello spreco alimentare. A cura del Dipartimento di Sanità Pubblica, AUSL di Imola

Info e prenotazioni www.ausl.imola.bo.it

ore 18

INCONTRO E DEGUSTAZIONE

Sala convegni e ristorante Donatello

"POLSKIE PIEROGI", CHE PASSIONE DI RIPIENI!

Racconti di storia e di vita locali, con la D.ssa Manuela Krak, seguiti da degustazioni di pierogi polacchi, con ripieni dolci e salati. A cura di "Eredità e Memoria", in collaborazione con Centro di lingue, cultura e spettacolo "Ideas in action" e Ristorante Hotel Donatello

18 €, prenotazioni entro il 6/11 allo 0542 690181 – per informazioni dorota.kulawiak@ideasinaction.it

ore 20

LABORATORIO

Casa di accoglienza Anna Guglielmi

RIPIENI DI VITA

Laboratorio di cucina regionale guidato da persone con disabilità. A cura di Cooperativa Casa Guglielmi in collaborazione con Montecatone Rehabilitation Institute, Fondazione Montecatone Onlus

Info e prenotazioni:
info@casaguglielmi.com – 0542 661911

venerdì 11 novembre

ore 16-19

MERCATO

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori. Laboratori e degustazioni di paste ripiene, crescioni, arrosti arrotolati, ravioli dolci, strudel: Un pasto ripieno – Dal primo al dolce

ore 18

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

I LABORATORI DI CASA SPADONI – LA PASTA FRESCA E I RIPIENI DI PESCE: LE MEZZELUNE AL BRANZINO

Con questo laboratorio si va oltre la tradizione, proponendo un ripieno a base di pesce. Si potrà così imparare a realizzare una variante più raffinata della classica pasta ripiena di carne o formaggio

17 €, info e prenotazioni:
info@casaspadoni.it
whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

ore 18-23

DEGUSTAZIONE VINI E PRODOTTI AGROALIMENTARI

Autodromo Enzo e Dino Ferrari – Museo Checco Costa

XXVIII 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 Romagna, 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 € 15, 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 12 e domenica 13)

ore 18-23

INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Autodromo Enzo e Dino Ferrari – Museo Checco Costa

XII OLIMOLA

All'interno del Banco d'Assaggio dei vini e dei prodotti dell'imolese. 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, Istituto ALberghiero P.Artusi di Riolo Terme, Rete Olio Extravergine Felsineo, Frantoio Valsanterno, Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari (Università di Bologna), CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia

durante la giornata: degustazioni guidate di olio extra vergine d'oliva e corsi di abbinamento tra differenti tipologie di olio EVO e le pietanze
ingresso a pagamento
(in programma anche sabato 12 e domenica 13)

ore 18

INCONTRO

Autodromo Enzo e Dino Ferrari – Sala Senna

XII OLIMOLA : SALVAGUARDIA E SOSTENIBILITÀ DELL'OLIVICOLTURA EMILIANO-ROMAGNOLA

A cura di CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia

Ingresso libero

ore 18.15

INCONTRO

Biblioteca comunale di Imola

È NATO PRIMA IL RAVIOLO O IL TORTELLO?

Partecipano Massimo Montanari e il giornalista e scrittore enogastronomo Luca Cesari. A cura di Accademia Italiana della Cucina, delegazione di Imola

informazioni:
aicimola.delegato@virgilio.it

ore 19

DEGUSTAZIONE

Birrificio Hopinion

RIPIENO MALTATO

La birra incontra il ripieno: pasta contenente nel ripieno una parte di birra per fornire al consumatore un'esperienza che unisca un primo piatto della nostra tradizione ad una delle bevande più bevute

Info e prenotazioni: 340 5856032
(in programma anche sabato 12 novembre)

ore 20

CENA

Circolo Arci Estro

LA SEDIA VUOTA

Ogni tavolo ha una sedia vuota, nel corso della cena la sedia verrà "riempita" da una persona a sorpresa che racconterà storie di accoglienza

20 € (bevande escluse),
info e prenotazioni:
estro.imola@gmail.com - 324 8032073

ore 20.30

LABORATORIO

Villa La Babina –
Centro direzionale CLAI

RIPIENI, ROTOLI E ARROSTI

Sotto la guida di chef, professori di cucina e esperti gastronomi, si potrà creare il ripieno ideale per farcire polli, conigli e altre carni. Ogni partecipante avrà una postazione di lavoro con attrezzi, ingredienti e prodotti, oltre a grembiuli da cucina, cappellini e torcioni, che ciascun partecipante riceverà in omaggio, unitamente ai preparati non cotti

€ 25, posti limitati, prenotazione obbligatoria presso le "Macellerie del contadino" o tramite mail a segreteria@clai.it entro il 10 novembre
(in programma anche sabato 12 e domenica 13 novembre alle ore 15.30)

sabato 12 novembre

dalle ore 10

RIEVOCAZIONE STORICA

Castel San Pietro Terme

L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA PER L'INTERA GIORNATA

La città riscopre la sua storia con mostre, antichi mestieri, arcieri, falconeria, armigeri, giochi dal passato e anche ricette. Dalle ore 12, Antichi sapori in piazza, punto ristoro con piatti a tema. A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco Castel San Pietro Terme APS

info
www.prolococastelsanpietroterme.it
051 6951379
info@prolococastelsanpietroterme.it

ore 18

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

I LABORATORI DI CASA SPADONI: LE CARAMELLE RIPIENE ALLA MORA ROMAGNOLA

Laboratorio pratico e divertente che permetterà di scoprire con una ricetta originale le eccellenti qualità della nostra Mora Romagnola, una razza suina pregiata, dalle importanti caratteristiche nutrizionali

16 €, info e prenotazioni:
info@casaspadoni.it
whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

ore 18

INCONTRO

Osservatorio astronomico di Imola

I RIPIENI DEL SISTEMA SOLARE, IL RIPASSO

Una presentazione multimediale introdurrà all'osservazione telescopica di alcuni degli oggetti più appariscenti del sistema solare, i pianeti Saturno e Giove. L'evento terminerà alle 19.30

ingresso gratuito, prenotazione obbligatoria:
baccanale2022@astrofiliimolesi.it

ore 18-23

DEGUSTAZIONE VINI E PRODOTTI AGROALIMENTARI

Autodromo Enzo e Dino Ferrari – Museo Checco Costa

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

ingresso a pagamento € 15, 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 13)

ore 18-23

INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Autodromo Enzo e Dino Ferrari – Museo Checco Costa

XII OLIMOLA

All'interno del Banco d'Assaggio dei vini e dei prodotti dell'imolese. 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, Istituto alberghiero P.Artusi di Riolo Terme, Rete Olio Extravergine Felsineo, Frantoio Valsanterno, Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari (Università di Bologna), CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia

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

ingresso a pagamento
(in programma anche domenica 13)

domenica 13 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 16.30, animazione musicale a cura di Quinzân

ore 11

SPETTACOLO E LABORATORIO

Galleria del centro cittadino

LE MANI IN PASTA

Un'esperta sfoglina-attrice guida il gruppo dei partecipanti lungo le tappe della produzione della pasta sfoglia all'uovo: dalla preparazione degli ingredienti, all'impasto della farina, fino alla laminatura della sfoglia al taglio ed alla produzione di bellissimi nidi di tagliatelle. A cura di Associazione Koinè

(in programma anche alle ore 12, alle ore 15 e ore 16)

ore 16-22

DEGUSTAZIONE VINI E PRODOTTI AGROALIMENTARI

Autodromo Enzo e Dino Ferrari – Museo Checco Costa

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

ingresso a pagamento € 15, 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

ore 16-22

INCONTRI E DEGUSTAZIONI

Autodromo Enzo e Dino Ferrari – Museo Checco Costa

XII OLIMOLA

All'interno del Banco d'Assaggio dei vini e dei prodotti dell'imolese. 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, Istituto alberghiero P.Artusi di Riolo Terme, Rete Olio Extravergine Felsineo, Frantoio Valsanterno, Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari (Università di Bologna), CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia

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

ingresso a pagamento

ore 17

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

LA PASTA FRESCA A MANO

Le Mariette di Casa Artusi dimostreranno il procedimento per realizzare la pasta fresca fatta a mano e tirata al mattarello. Verranno offerti approfondimenti su ricette della tradizione romagnola, con particolare attenzione alle paste ripiene lungo la via Emilia (cappelletti all'uso di Romagna, tortellini alla bolognese, anolini alla parmigiana). A cura di Casa Artusi e Associazione Mariette

prenotazione consigliata:
attivita.culturali@comune.imola.bo.it
0542 602300

Per i bambini

sabato 29 ottobre

ore 10

LETTURE

Biblioteca comunale di Castel Guelfo di Bologna

UNO SCAFFALE RIPIENO DI STORIE

Tante storie dedicate alle bimbe e ai bimbi dai 3 ai 6 anni condotte dalle lettrici del programma "Nati per leggere". Dalle pozioni magiche ai mostri mangioni. Storie paurose e divertenti per riempire orecchie e cuore

Info e prenotazioni:
biblioteca@comune.castelguelfo.bo.it
0542 53460

dalle ore 11

LABORATORI

Circolo Arci Estro

MOSTRI PIENI E MOSTRI VUOTI!

Una giornata interamente dedicata a laboratori, spettacoli e merende a tema per tutti i bambini e le bambine! Laboratorio di tramezzini e altri panini ripieni (ore 11), laboratorio di riciclo (ore 16), laboratorio di costruzione di burattini (ore 17.30). La giornata si concluderà con uno spettacolo di burattini (domenica 31 ottobre ore 18)

5 € a laboratorio, info e prenotazioni:
estro.imola@gmail.com - 324 8032073

ore 11

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

IMPARIAMO A CUCINARE...

Laboratorio di crescioni a base di: bietole, uvetta e pinoli e crescioni dolci: crema, mele e noci.
Con Carla Brigliadori

A pagamento, per beneficienza per il "Comitato Sao Bernardo ODV".
Dai 7 ai 9 anni; prenotazione consigliata: attivita.culturali@comune.imola.bo.it 0542 602300

domenica 30 ottobre

ore 16.30

LABORATORIO

Palazzo Tozzoni

RIPIENI...DI STORIA!

Le stanze del Palazzo Tozzoni custodiscono segreti ed oggetti nascosti e misteriosi che i visitatori di solito non possono osservare. Armadi pieni di stoffe preziose, credenze piene di piatti e bicchieri pregiati, librerie piene di volumi antichi e rari... Dopo una accurata esplorazione delle diverse stanze, ricostruiamo insieme un Palazzo Tozzoni in miniatura, ripieno di piccoli mobili fatti da noi e di oggetti curiosi.

€ 4, da 7 a 12 anni (età consigliata)
Musei Civici info e prenotazioni obbligatorie entro il giorno prima - app IoPrenoto o telefonando al 0542602609 dal lunedì al venerdì 9-13

giovedì 3 novembre

ore 17

LETTURE

Libreria dei ragazzi "Il Mosaico"

UN RIPIENO DI STORIE

Letture per bambini e bambine, a cura di Alexia Betti

Da 1 a 3 anni, 4 €, posti limitati, prenotazione obbligatoria: ilmosaicolibreriadeiragazzi@gmail.com

sabato 5 novembre

ore 10.30

LETTURE E LABORATORIO

Scuola dell'infanzia Carducci

STORIE RIPIENE

Letture per bambini e piccolo laboratorio creativo

Da 0 a 6 anni, evento gratuito
Info e prenotazioni: alice.rugiero@ic2imola.istruzioneer.it 348 5627407

ore 11

SPETTACOLO

Caffè del Baccanale

LA VERA STORIA DELLE POLPETTE

Una divertente storia per bambini e famiglie, che racconta, attraverso una buffissima conferenza con varie interruzioni e qualche incidente, come quando nacquero le polpette, chi le preparò la prima volta e perché, dalla preistoria al futuro! Il divertimento è assicurato!

A cura di Teatro La Baracca

domenica 6 novembre

ore 11

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

I LABORATORI DI CASA SPADONI PER I PIÙ PICCOLI: I CANNOLI!

Laboratorio dedicato ai più piccoli che potranno imparare divertendosi a farcire con ricotta e gocce di cioccolato uno dei dolci più amati

della tradizione siciliana: il cannolo!
8 €, info e prenotazioni:
info@casaspadoni.it
whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

martedì 8 novembre

ore 16.30

GIOCHI IN LUDOTECA

Biblioteca Casa Piani

RISTORANTE ITALIA

Gestire un ristorante non è facile: bisogna decidere quali ricette mettere a menù, istruire i dipendenti, trovare spazio per tutti i tavoli, procurarsi gli ingredienti al mercato e altro ancora. Ma se volete che il vostro sia il ristorante più in voga di tutti, non resta altro da fare che rimboccarsi le maniche e… giocare!
Dai 9 anni, ingresso libero, posti limitati, prenotazione obbligatoria 0542 602630

giovedì 10 novembre

ore 16.30

GIOCHI IN LUDOTECA

Biblioteca Casa Piani

LO CHEF PASTICCIONE

Ogni giocatore è uno chef, che si metterà ai fornelli per preparare pietanze gustose e ben condite, ma dovrà fare molta attenzione a non far cadere dalle boccette troppo sale o pepe o a non bruciare tutto o il piatto sarà immangiabile! Vince chi realizza le ricette più buone, o chi per primo prepara tre piatti perfetti.
Dai 6 anni, ingresso libero, posti limitati, prenotazione obbligatoria 0542.602630

ore 17

LETTURE

Libreria dei ragazzi "Il Mosaico"

UN RIPIENO DI STORIE

Letture per bambini e bambine, a cura di Alexia Betti
Da 3 a 6 anni, 4 €, posti limitati, prenotazione obbligatoria:
ilmosaicolibreriadeiragazzi@gmail.com

sabato 12 novembre

ore 10.30

LETTURE E LABORATORIO

Scuola dell'infanzia Vespignani

STORIE RIPIENE

Letture per bambini e piccolo laboratorio creativo
Da 0 a 6 anni, evento gratuito
Info e prenotazioni: mariagrazia.bronzato@ic2imola.istruzioneer.it
340 4927963

ore 10.30

LETTURE

Biblioteca Casa Piani

LIBRI IMBOTTITI DI STORIE GOLOSE

Letture per piccoli e piccolissimi sul cibo, a cura di Elisabetta Grandi
Da 1 a 4 anni, ingresso libero, posti limitati, prenotazione obbligatoria 0542 602630

ore 10.30

LABORATORI

Biblioteca Casa Piani

IL RIPIENO DEL BRUCO MAISAZIO!

Un piccolo bruco maisazio, golosone e smanioso di crescere per potersi

trasformare in una meravigliosa farfalla esce dal suo uovo e si mette subito in cammino alla ricerca di cibo. Ben riempita la pancia di ogni tipo di prelibatezza, diventa a sua volta il ripieno del proprio bozzolo! Scopriamo insieme il suo strampalato menu e costruiamo un nostro bruco mangione pronto a divorare ogni cosa e a… trasformarsi! Crea con mamma e papà, attività per bambini e bambine da 4 a 7 anni, accompagnati da un adulto

4 €, posti limitati, prenotazione obbligatoria 0542 602630

ore 11

LABORATORIO

Caffè del Baccanale

I LABORATORI DI CASA SPADONI PER I PIÙ PICCOLI: I CANNOLI!

Laboratorio dedicato ai più piccoli che potranno imparare divertendosi a farcire con ricotta e gocce di cioccolato uno dei dolci più amati della tradizione siciliana: il cannolo!

8 €, info e prenotazioni: info@casaspadoni.it whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

domenica 13 novembre

ore 11

SPETTACOLO DI BURATTINI

Caffè del Baccanale

SUPERCHEF: SFIDA ALL'ULTIMO INGREDIENTE

Benvenuti al più popolare Talent Show del regno incantato: Superchef! Il principe Bartolo e la strega Cicoria si sfidano all'ultimo ingrediente per aggiudicarsi l'ambito titolo di Super Cuoco del Reame. Purtroppo però c'è chi non sa accettare la sconfitta: tra rapimenti maldestri, incantesimi e bastonate sarà l'intraprendete Priscilla a dover salvar la situazione… e anche il suo amato Bartolo! Denti di drago, peli di mostro e carote volanti non sono sufficienti se manca l'ingrediente segreto, il più prezioso e importante di tutti… l'amore! A cura della Compagnia Duende

ore 16.30

LABORATORIO

Museo di San Domenico

LE TASCHE PIENE DI SASSI

Giuseppe Scarabelli amava passeggiare sulle colline Imolesi e nel suo girovagare si fermava a raccogliere strumenti preistorici, fossili, minerali, da studiare ed esporre nel Gabinetto di Storia Naturale, il nostro antico Museo. Andiamo a perlustrare insieme il Museo Scarabelli per trovare anche noi antichi fossili e minerali per la nostra piccola collezione da portare a casa!

€ 4, da 3 a 6 anni (età consigliata) Musei Civici: info e prenotazioni obbligatoria entro il giorno prima - app IoPrenoto o telefonando al 0542602609 dal lunedì al venerdì 9-13

giovedì 17 novembre

ore 17

LABORATORIO

Libreria dei ragazzi "Il Mosaico"

UN RIPIENO DI FIABE

Laboratorio creativo multisensoriale sulle fiabe tradizionali per bambini e bambine, a cura di Lisa Emiliani

Dai 5 anni, 8 €, posti limitati, prenotazione obbligatoria: ilmosaicolibreriadeiragazzi@gmail.com

Mostre

22 ottobre - 13 novembre

Portico di piazza Matteotti

IMOLA RIPIENA

Mostra realizzata da Elisa Lanconelli, illustratrice digitale, fotografa, creatrice di contenuti pronta a farsi ispirare da chi sceglie di raccontare se stesso, il proprio territorio. E proprio dalla volontà di raccontare Imola, i suoi luoghi più simbolici, è nata l'idea di una Imola "ripiena": di fascino, di storia, di tradizione, di innovazione. Dieci fotografie illustrate che mettono in risalto la molteplicità di sfaccettature della nostra città e il talento dell'artista che le ha sapute cogliere

22 ottobre - 13 novembre

Portico di piazza Gramsci

VIAGGIO AL CENTRO DEI RIPIENI

Una panoramica dei lavori che l'illustratore del Baccanale 2022, Joey Guidone, ha realizzato negli ultimi anni, commissionati da riviste, giornali, case editrici, società. Contraddistinti da uno stile grafico sintetico ma dal forte impatto comunicativo e visivo

22 ottobre - 13 novembre

Caffè del Baccanale

I RIPIENI... DI ERMES RICCI

Manufatti ceramici iperrealistici ispirati a ricette dolci e salate conosciute per i loro succulenti ripieni. Una mostra a cura di Ermes Ricci

22 ottobre - 13 novembre

Bricco Bio

"IN OGNI TUO RIPIENO C'ENTRI TU..."

Mostra fotografica che intende raccontare i temi dell'accoglienza, del prendersi cura, del calore partendo da alcune immagini a soggetto gastronomico realizzate dagli utenti della Comunità diurna per la Salute Mentale "Franca Ongaro Basaglia" (Cooperativa Sociale "Tragitti"), in collaborazione con il Dipartimento di Salute Mentale e Dipendenze Patologiche di Imola

orari: visitabile negli orari di apertura del locale

22 ottobre - 13 novembre

Cioccolateria Imola

RI...PIENI DI COLORE

Esposizioni di opere artistiche da parte dei soci dell'Associazione Circolo Culturale Amici dell'Arte

orari: visitabile negli orari di apertura dell'esercizio commerciale

4 - 5 novembre

Galleria del Centro cittadino

L'EMOZIONE DEI RIPIENI, TESTIMONIANZA DELLA CULTURA DEL GUSTO

Mostra fotografica di Mirco Villa. A cura dell'Associazione Il lavoro dei contadini

DA VISITARE INOLTRE...

22 ottobre - 5 novembre

Galleria Pontevecchio

COLORI E SAPORI: CREATIVITÀ IN ALLEGRIA

Mostra d'arte collettiva. A cura dell'Associazione artistico-culturale "Arte&Arte in Imola"

orari: dal mercoledì al sabato ore 17-19, ingresso libero

29 ottobre - 13 novembre

Centro polivalente Gianni Isola

SENZA POSA. ITALIA K2 DI MARIO FANTIN. RACCONTO DI UN'IMPRESA... E DI UNA PASSIONE IMOLESE: GIORGIO BETTINI

Mostra con allestimenti curati dalla Sede Centrale del Club Alpino Italiano su Mario Fantin – cineoperatore al seguito della missione di conquista italiana del K2. La mostra sarà collegata alla proiezione del film "Il mondo in camera" del regista imolese Mauro Bartoli. L'evento espositivo coglie l'occasione dell'approssimarsi del settantesimo anniversario dell'impresa italiana ma anche della ricorrenza dei 95 anni dalla fondazione del CAI Imola, senza tralasciare il vincolo di profonda amicizia che ha legato Mario Fantin con l'indimenticato Giorgio Bettini, past president del CAI Imola

orari: giovedì e venerdì ore 16-20, sabato e domenica ore 10-12 e 16-20

5 novembre - 28 gennaio 2023

Biblioteca Casa Piani

ILLUSTRATE IL MONDO. L'ARTE DI A.C. QUARELLO NEI LIBRI PER RAGAZZI

Mostra interattiva sull'illustratore e autore Maurizio A.C. Quarello, con installazioni ispirate alle sue opere. Pluripremiato e conosciuto a livello internazionale, Quarello è un artista eclettico che attraverso stili e tecniche diversi, si è distinto per aver affrontato temi importanti come il razzismo, l'immigrazione, la persecuzione degli ebrei, la resistenza, la paura dell'ignoto. Allestimento a cura di Quadrilumi

inaugurazione alla presenza dell'autore, con letture di Alfonso Cuccurullo: sabato 5 novembre, ore 10.30

orari: da martedì a venerdì ore 9.30-12.30/15-18; sabato ore 9.30-12.30

10 novembre - 11 novembre

Sala Espositiva, via Matteotti 79 – Castel San Pietro Terme

APRE E CHIUDE. LA CHIAVE ATTRAVERSO I SECOLI

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

orari: dalle 16 alle 20

info

www.prolococastelsanpietroterme.it

051 6951379

info@prolococastelsanpietroterme.it

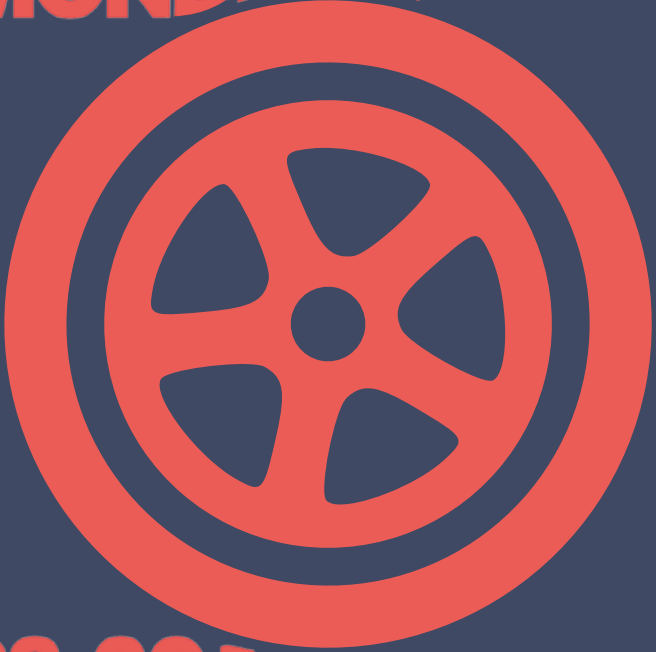
11 novembre - 13 novembre

Autodromo Enzo e Dino Ferrari

CLAI: UNA SINGOLARE ESPERIENZA COOPERATIVA

Sono gli anni Sessanta quando a Imola nasce Clai, una cooperativa nata da un gruppo di agricoltori e allevatori che si posero un obiettivo ben delineato: produrre salami non solo buoni ma eccellenti. A distanza di tempo, la filosofia Clai non è cambiata e i soci, uomini e donne, continuano nel loro percorso di ricerca dell'eccellenza. Una mostra fotografica per celebrare i 60 anni della fondazione della Cooperativa

FERRARI FINALI MONDIALI



28-30.10 AUTODROMO DI IMOLA

Scopri di più
LO SPORT SI FA GRANDE

Città Metropolitana di Bologna

SPORT VALLEY Emilia-Romagna

Bologna Welcome

Il Baccanale in centro

I palchi del gusto 2022

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

22 ottobre - 13 novembre

Piazza caduti per la libertà

IL GUSTO DEI RIPIENI.... CON I PRODOTTI DI MOLINO SPADONI

Un vero e proprio mercato del gusto con i prodotti Molino Spadoni

Molino Spadoni, con oltre 100 anni di esperienza e passione per le cose buone, presenta la sua più ampia e diversificata gamma di prodotti: dalle farine/miscele sia tradizionali che speciali, biologiche, alla linea di prodotti senza glutine, alla linea salutistico-funzionale AlimentazionE DedicatA®, alle birre artigianali del birrificio di proprietà e liquori. Ma non solo. A queste ricchezze territoriali si aggiungono i salumi di Mora Romagnola contrassegnati dal brand Officine Gastronomiche Spadoni, e i salumi artigianali del salumificio "I Malafronte" oltre ai formaggi del nostro caseificio. Un'occasione per acquistare i prodotti freschissimi del nostro territorio e sorprendere a tavola i vostri ospiti. Ideali anche come gustosi regali per il Natale!

22 ottobre - 6 novembre

Piazza medaglie d'oro

ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO IMOLA

L'Associazione turistica Pro Loco Imola propone un percorso tra i prodotti dell'imolese "ripieni": show cooking a cura di Sfogline professioniste, ripieni (dolci e salati) da passeggio, fritti ripieni, panini "ripieni e sfiziosi", vini locali e birra artigianale

8 - 13 novembre

Piazza medaglie d'oro

CACI - SOCIETÀ AGRICOLA

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

22 - 23 ottobre

Piazza dell'ulivo

CONSORZIO DELLO SCALOGNO DI ROMAGNA IGP

Il Consorzio dello Scalogno di Romagna IGP presenta un calzone che unisce l'Emilia e la Romagna, con Scalogno di Romagna IGP e Patata di Bologna DOP. Degustazioni e assaggi

25 - 30 ottobre

Piazza dell'ulivo

CLAI - COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962

Intrattenimento e divulgazione con animazioni e giochi legati al tema di quest'anno, accompagnati da assaggi gratuiti di gustosi cibi cotti ripieni, preparati dagli chef delle Macellerie del Contadino CLAI

1 - 6 novembre

Piazza dell'ulivo

CONSORZIO DELLO SCALOGNO DI ROMAGNA IGP

Il Consorzio dello Scalogno di Romagna IGP presenta un calzone che unisce l'Emilia e la Romagna, con Scalogno di Romagna IGP e Patata di Bologna DOP. Degustazioni e assaggi

Caffè del Baccanale

Torna nei locali dello storico Bar Bacchilega il "Caffè del Baccanale". Per tutto il periodo della manifestazione: un punto informativo, laboratori per adulti e bambini, incontri culturali, spettacoli per i più piccoli e una mostra di ceramica dedicata al tema del 2022, "RIPIENI"

Orari di apertura: martedì-giovedì-sabato-domenica: ore 9-12.30 venerdì-sabato-domenica: ore 15-19.30 – laboratori a pagamento e con prenotazione, incontri e spettacoli a ingresso libero fino esaurimento dei posti

Autodromo Enzo e Dino Ferrari

XXVIII BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

Museo Checcho Costa

venerdì 11 novembre, ore 18-23
sabato 12 novembre, ore 18-23
domenica 13 novembre, ore 16-22

SELEZIONE DI CENTO ETICHETTE PRESENTATE DALLE AZIENDE

In collaborazione con Associazione Voluptates, A.I.S Romagna, 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. Specialità di pane artigianale realizzate con le farine Molino Spadoni

Ingresso a pagamento € 15, comprensivo di: 5 degustazioni, calice e sacca. 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

FAI UN PIT-STOP DI BONTÀ

Degustazioni a pagamento a cura di CLAI, Istituto alberghiero B.Scappi di Castel S.Pietro Terme e aziende agricole del territorio

EVENTI SPECIALI IN PROGRAMMA

BANCO ALBANA DÈI

assaggio e voto popolare delle 7 Albane finaliste della selezione

enologica Albana Dèi 2022 – 9° edizione. Il voto concorrerà a definire le Albane vincitrici del premio "L'indigeno del cuore - premio Valter Dal Pane 2022"

venerdì 11 novembre ore 20.30
I BALCONI IN CONCERTO

sabato 12 novembre ore 20 e 21
degustazioni guidate
ROMAGNA ALBANA SECCO:
IL BIANCO CHE NON T'ASPETTI

ore 20
NAIF IN CONCERTO

domenica 13 novembre
ore 19 e 20
degustazioni guidate
ROMAGNA SANGIOVESE
"ROCCHE DI ROMAGNA":
IL TERRITORIO NEL CALICE

ore 19
DIEGO VERONESE E ANDREA
DE MARCO IN CONCERTO

XII OLIMOLA

venerdì 11 novembre, ore 18-23
sabato 12 novembre, ore 18-23
domenica 13 novembre, ore 16-22
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, Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari (Università di Bologna), CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia.
Degustazione a cura di Istituto Alberghiero P.Artusi di Riolo Terme.
ingresso a pagamento

EVENTI SPECIALI
IN PROGRAMMA

ingresso libero Sala Senna

venerdì 11 novembre ore 18
incontro e degustazione guidata
SALVAGUARDIA E SOSTENIBILITÀ DELL'OLIVICOLTURA EMILIANO-ROMAGNOLA
A cura di Annalisa Rotondi, CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia

sabato 12 novembre ore 18
incontro e degustazione guidata
L'EVO MOLECOLARE CHE SAPORE HA?
A cura di Tullia Gallina Toschi, Professoressa e Coordinatrice del gruppo di ricerca di analisi chimica, strumentale e sensoriale degli alimenti, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (Università di Bologna)

domenica 13 novembre ore 17
incontro e degustazione guidata
IL PANEL TEST: METODO PER LA VALUTAZIONE SENSORIALE DI OLI VERGINI DI OLIVA
A cura di Sara Barbieri, Dott.ssa Capo Panel del Comitato professionale di assaggio degli oli vergini di oliva, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (Università di Bologna)

Imola

Ristoranti e osterie

ANONIMA FORNELLI
via Emilia, 38
tel. 0542 24755 cell. 328 0212120
ristorante@anonimafornelli.it
www.facebook.com/Anonima-Fornelli-167093829971859/
giorno di chiusura: durante il Baccanale, chiusi solo il sabato a pranzo - prenotazione obbligatoria

AROMA 23 - CAFÈ E CUCINA
via Provinciale Selice 23/e
cell. 338 8410423
aroma23snc@gmail.com
www.aroma23.it/
www.facebook.com/Aroma23.cafe.cucina/
giorno di chiusura: domenica - Il menu è proposto a pranzo per tutto il periodo del Baccanale

ASIATIQUE THAI CUISINE
Emilia Ponente, 21
cell. 348 9354436
asiatiquethaifood@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì

BONELLI BURGERS
via Turati, 3
tel. 0542 1893584
www.bonelliburger.it
www.facebook.com/BonelliBurgers
giorno di chiusura: nessuno

CUCINOT
via Orsini, 9/A
tel. 0542 381357
cucinot.imola@gmail.com
www.cucinot.it/
www.facebook.com/Cucinot/
giorno di chiusura: domenica e lunedì

– prenotazione obbligatoria - menu del Baccanale disponibile solo il sabato sera e su prenotazione

DA NOI OSTERIA E VINI
Via G. Amendola 63
tel. 0542 24045
info@danoiosteriaevini.com
danoiosteriaevini.com
www.facebook.com/danoiosteriaevini
Giorno di chiusura: sabato a pranzo e domenica – prenotazione gradita

GUT - BIRRERIA E CUCINERIA
via Togliatti, 27
tel. 0542 641586 cell. 353 4176510
info@gutbirreria.it
www.gutbirreria.it
www.facebook.com/gutbirreria/
Giorno di chiusura: domenica, disponibilità menu solo nel servizio serale

LINEA 22 - CLUBHOUSE & FOOD
via Papa Onorio II, 34
cell. 334 8303274
linea22imola@gmail.com
www.facebook.com/linea22/
giorno di chiusura: mercoledì – prenotazione gradita

OSTERIA CALLEGHERIE
via Callegherie, 13
tel. 0542 33507
osteria@callegherie.it
www.callegherie.it/
www.facebook.com/osteriacallegherie/
giorno di chiusura: sabato a pranzo, durante il periodo del Baccanale aperti la domenica

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

OSTERIA CIVICO 1
Vicolo Stagni, 1
tel. 0542 695713
panoramica14@gmail.com
www.osteriacivico1.com/
www.facebook.com/people/Osteria-Civico-1/100066732076298/
giorno di chiusura: martedì a cena e domenica

OSTERIA DEL TEATRO
vicolo Fratelli Bartolini, 1
tel. 0542 22954 cell. 338 9239291
osteriadelteatroimola@gmail.com
www.osteriadelteatro.org/
www.facebook.com/Osteriadelteatroimola/
giorno di chiusura: nessuno

OSTERIA ED ENOTECA DEL PIOLO
via Appia, 80/82
cell. 349 2216378
infoosteriadelpiolo@gmail.com
www.osteriadelpioloimola.com/
www.facebook.com/OsteriadelpiolodiOscarCenni/
giorno di chiusura: lunedì e martedì

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO - DA AMBRA E ROSA
via Codronchi, 6 - angolo via Calatafimi
tel. 0542 32552 cell. 338 9249555
ambra@vicolonuovo.it
www.vicolonuovo.it/
www.facebook.com/osteriadelvicolonuovo/
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì – prenotazione gradita

PA' MALÙ
Via Emilia, 358
tel. 0542 1888806 cell. 338 8453006
info@pamaluimola.it
pamaluimola.it/
www.facebook.com/pamaluimola
giorno di chiusura: lunedì, martedì e domenica a pranzo

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
www.facebook.com/ristorantecarburo/
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/
www.facebook.com/pages/E-Parlamintè-Imola/449412555095973
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì – prenotazione gradita

RISTORANTE HOSTARIA 900
viale Dante Alighieri, 20
tel. 0542 24211 cell. 347 3091215
hostaria900@hostaria900.it
www.hostaria900.it/
www.facebook.com/hostaria900/
giorno di chiusura: nessuno – prenotazione gradita

RISTORANTE IL MAGLIO
Via Provinciale Selice, 26/A
tel. 0542 642299
info@hotelilmaglio.it
www.hotelilmaglio.it/cucina-e-ristorante/index.html
giorno di chiusura: nessuno

RISTORANTE LA TAVERNETTA
via Tito Speri, 2
tel. 0542 22339 cell. 366 3645156
mauro.paolini52@gmail.com
www.latavernetta-ristorante.it/
www.facebook.com/latavernetta.dipaolini?hc_location=stream
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/
www.facebook.com/HotelMolinoRosso/
giorno di chiusura: domenica sera – prenotazione gradita

RISTORANTE PIZZERIA DONATELLO
via T. Baruzzi, 15
tel. 0542 690181
ristorantepizzeriadonatello@imolahotel.it
www.ristoranteimolahotel.it/
www.facebook.com/ristorantepizzeriadonatello
giorno di chiusura: nessuno (ristorante); lunedì (pizzeria) – prenotazione gradita

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

RISTORANTE SAN DOMENICO
via G. Sacchi, 1
tel. 0542 29000
sandomenico@sandomenico.it
www.sandomenico.it/
www.facebook.com/sandomenicoimola/
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì – prenotazione obbligatoria - Menu disponibile solo nelle serate di martedì, mercoledì e giovedì

RISTORICO
Via Emilia, 69
tel. 0542 23576 cell. 338 4171368
ristorico69@gmail.com
www.facebook.com/ristoricoimola
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
Baccanale – prenotazione gradita

SCRAMBLER DUCATI
FOOD FACTORY
via Primo Maggio, 49
tel. 0542 696324
www.scramblerducatifoodfactory.it/
www.facebook.com/
ScramblerDucatiFoodFactoryImola/
Giorno di chiusura: domenica a pranzo

TRATTORIA DA MAURO
via Zello, 50
tel. 0542 609530
d.sergio@alice.it
www.facebook.com/
TrattoriaPizzeriaDaMauro/
giorno di chiusura: lunedì –
prenotazione obbligatoria

VIVANDERIA - NOTE E AROMI
piazzale Vittime lager nazisti, 5
cell. 349 0825722 - 348 9061576
vivanderia@gmail.com
www.vivanderia-note-e-aromi.it
www.facebook.com/Vivanderia/
giorno di chiusura: lunedì

Agriturismi

AGRITURISMO FRASCINETI
via Chiesa di Pediano, 2/F
tel. 0542 657016 cell. 339 4128710
frascineti@virgilio.it
www.facebook.com/
Azienda-Agrituristica-
Frascineti-125177287499115/
giorno di chiusura: lunedì –
prenotazione obbligatoria

L'ORTO DI MARI AGRITURISMO
Via S. Prospero, 30 - località San Prospero
cell. 334 7109950
www.lortodimari.it
giorno di chiusura: aperto venerdì sera,
sabato sera e domenica a pranzo –
prenotazione obbligatoria

Caffetterie gastronomie

BAR ROMA BISTROT
Via Emilia 137
tel. 0542 30876
barromaimola@gmail.com
m.facebook.com/
BarRomaBistrot/?locale2=it_IT
giorno di chiusura: nessuno

CAFFÈ BOLOGNA
Via Emilia, 206
tel. 0542 22517
caffebologna2010@gmail.com
it-it.facebook.com/caffebologna
giorno di chiusura: nessuno –
prenotazione consigliata

Borgo Tossignano

Ristoranti e osterie

OSTERIA DUE MARIE
via Marconi, 43/45
tel. 0542 94097 cell. 339 5738270
www.osteriaduemarieborgotossignano.it
www.facebook.com/Osteria-Due-Marie-1209453519073477/
giorno di chiusura: martedì e mercoledì – prenotazione gradita

Agriturismi

AGRITURISMO LE SIEPI DI SAN GIOVANNI
via Siepi San Giovanni, 27
cell. 393 8642488
info@lesiepidisangiovanni.com
www.lesiepidisangiovanni.it/
www.facebook.com/lesiepidisangiovanni/
giorno di chiusura: aperto giovedì e venerdì la sera, sabato e domenica anche a pranzo. A richiesta, tutti i giorni – prenotazione obbligatoria

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/
www.facebook.com/Ristorante-Gallo-Castel-del-Rio-197016580348904/
giorno di chiusura: martedì tutto il giorno, lunedì e mercoledì solo la sera – prenotazione gradita

Castel San Pietro Terme

Ristoranti e osterie

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

Agriturismi

AGRITURISMO COLOMBARA
via Emilia Levante, 2866
tel. 051 942095 cell. 339 3448493
lorenzo@agriturismocolombara.it
www.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/
www.facebook.com/osteriadozza
giorno di chiusura: nessuno

RISTORANTE LE BISTROT
via Valsellustra, 18
tel 0542 672122
info@ristorantelebistrot.it
www.ristorantelebistrot.it/
Giorno di chiusura: martedì – prenotazione gradita

Fontanelice

Ristoranti e osterie

TAVERNA SAN PIETRO
VIII dicembre 1944, n. 38
cell. 388 4043367
tavernasanpietro@outlook.it
giorno di chiusura: lunedì e martedì

Agriturismi

AZIENDA AGRITURISTICA CÀ MONTI
via Montemorosino, 4 - Sassoleone
tel. 0542 97666 cell. 335 8048641
info@camonti.it
www.camonti.it/
giorno di chiusura: da lunedì a mercoledì
prenotazione obbligatoria

Baccanale fuoriporta

CASA SPADONI
via Granarolo 99, Faenza
tel. 0546 697711
info@casaspadoni.it
www.casaspadoni.it
Giorno di chiusura: nessuno

MERCATO COPERTO
piazza Andrea Costa, Ravenna (RA)
tel. 0544 244611 cell. 342 8174898
info@mcravenna.it
www.mercatocopertodiravenna.it
www.facebook.com/mercatocoperto.ravenna - https://www.instagram.com/mercatocoperto.ravenna/
Giorno di chiusura: nessuno

I FUORIMENU

Imola

BAR AI GIARDINI
Via Felice Orsini 16
tel. 379 1838531
FB www.facebook.com/profile.php?id=100070036516103

LE ORIGINI VILLA CAFFE' PASTICCERIA
Via San Pier Grisologo 14
tel. 0542 32314
FB www.facebook.com/leoriginivilla

ROSTICCERIA DEI SERVI
Via Emilia 263
tel. 0542 27118
FB www.facebook.com/profile.php?id=100054213561865

CALLEGHERIE 21 B&B
Via Callegherie 21
tel. 348 2614837
Instagram: casa_callegherie21_imola

GELATERIA BURROCACAO
Via Donizetti 43
tel. 0542 694886
FB www.facebook.com/BurrocacaoGelateriaArtigianale

PIZZERIA QUATTROQUINTI
Via Marsala 18
tel. 0542 363086

I luoghi

1. **Aroma 23**
   via Provinciale Selice 23/E
2. **Atelier Opera Studio**
   via Aldrovandi 14
3. **Autodromo Enzo e Dino Ferrari**
   Sala Polivalente - Piazza Ayrton Senna da Silva 1
4. **Azienda Agricola Tre Monti**
   via Lola 3
5. **Biblioteca Casa Piani**
   via Emilia 88
6. **Biblioteca comunale di Imola**
   Via Emilia 80
7. **Biblioteca comunale di Castel Guelfo di Bologna**
   via A. Gramsci 22
   Castel Guelfo di Bologna (BO)
8. **Birrificio Hopinion**
   via Pasquala 1/A
9. **Bricco Bio**
   via Emilia 48
10. **Ca' Vaina**
    via Saffi 50
11. **CACI Società agricola**
    via Carpe, 8
12. **Casa di accoglienza Anna Guglielmi**
    via Montecatone 37
13. **CEAS Imolese – c/o Complesso**
    Sante Zennaro, via Pirandello 12
14. **Centro culturale e ricreativo Primola**
    via Lippi 2/C
15. **Centro sociale La Tozzona**
    via Punta 24
16. **Centro sociale Sasso Morelli**
    via Sasso Morelli 55/F
17. **Chaimandir**
    via Orsini 35
18. **Circolo Arci Estro**
    via Aldrovandi 12

19 **Cioccolateria Imola**
via Orsini 3

20 **Complesso dell'Osservanza**
via Venturini 2

21 **Cucinot**
via Orsini 9/A

22 **Febal Casa Imola**
via del Lavoro 22

23 **Frantoio Valsanterno**
via di Nola 1/L

24 **Galleria del centro cittadino**
via Emilia 147

25 **Galleria Pontevecchio**
via Carlo Pisacane 31/A

26 **IAT (Informazione Accoglienza Turistica)**
via Emilia 135

27 **Libreria dei ragazzi "Il Mosaico"**
piazza Matteotti/via Aldrovandi 5

28 **Macelleria del contadino Clai**
(centro) - vicolo Inferno 7

29 **Mercato ortofrutticolo**
viale Rivalta 10/12

30 **Montecatone Rehabilitation Institute**
via Montecatone 37

31 **Museo San Domenico**
via Verdi 7

32 **Osteria di Dozza**
via XX settembre 19
Dozza (BO)

33 **Osservatorio astronomico di Imola**
via Comezzano 21

34 **Palazzo Tozzoni**
via Garibaldi 18

35 **Refettorio ex convento dell'Osservanza**
via Venturini 2

36 **Ristorante Antico Tre Monti**
via Bergullo 52

37 **Ristorante Hotel Molino Rosso**
via Selice Provinciale 49

38 **Sala BCC Città&Cultura**
via Emilia 210/A

39 **Sala convegni e ristorante Donatello**
via Rossini 25

40 **Sala delle Stagioni**
via Emilia 25

41 **Scuola dell'infanzia G. Carducci**
via Cavour 26

42 **Scuola dell'infanzia V. Vespignani**
piazza Romagna 12

43 **Società Agricola Merlotta**
via Merlotta 1

44 **Teatro comunale Ebe Stignani**
via Verdi 1

45 **Villa La Babina**
via Sasso Morelli 40, 40020
Sasso Morelli Imola (BO)

46 **Vivanderia note e aromi**
piazzale Lager nazisti 5

47 **Associazione turistica Pro Loco Castel San Pietro Terme**
via Ugo Bassi 19 e
Piazza XX Settembre

48 **Centro Polivalente Gianni Isola**
piazza Matteotti

Il Baccanale in centro

1 **Caffè del Baccanale**

2 **Piazza Caduti per la libertà**

3 **Piazza della Conciliazione (dell'ulivo)**

4 **Piazza Medaglie d'oro**

7 11 16
12 30
32 43
47
BOLOGNA
45
8 22
1 37 42
STAZIONE F.S.
OSPEDALE CIVILE
H
ROCCA SFORZESCA
viale Nardozzi
via Cairoli
via Cavour
via Verdi
via Sacchi
viale G. Carducci
via Valeriani
viale E. De Amicis
via C. Sforza
via F. Bandiera
via Emilia
via Orsini
via Appia
via G. Garibaldi
P.ZZA CADUTI PER LA LIBERTÀ
P.ZZA GRAMSCI
P.ZZA MATTEOTTI
via S.P.Grisologo
via Cavour
via Selice
via Morelli
via Aldrovandi
viale A. Saffi
PORTA MONTANARA
viale Rivalta
via Manin
via Dei Mille
P.ZZA MIRRI
viale E. De Amicis
RIMINI
viale Zappi
viale Dante
9 40 44 6 5 31 17 41 21 19 28 26 24 38 48 2 18 27 34 29 10 20 35 46 13 14 33 39 15 3 4 23 36 25

Per informazioni
Servizio Attività culturali
tel. 0542 602300
attivita.culturali@comune.imola.bo.it
IAT tel. 0542 602207
baccanaleimola.it
baccanaleimola