

Giovedì 31 ottobre

piazza Matteotti – ore 16-19.30

LABORATORIO: LA PASTA FATTA IN CASA E L'OLIO E.V.O. – CASA SPADONI

Trofie, testaroli e pici: 3 formati per esaltare gli oli, da servire con pesto alla genovese o "aglione". €16 o €26 i due laboratori di Casa Spadoni (28 e 31 ottobre) Info e prenotazioni: info@casaspadoni.it – 366 5925251

Domenica 3 novembre

Piazza Gramsci – ore 9-19

IL MERCATO DELLE ERBE

Ridotto del Teatro Stignani – ore 9.30

ANTICHI ULIVETI E UNA NUOVA IDEA DI OLIO

Convegno a cura di Slow Food – Emilia-Romagna. Ingresso libero

Martedì 5 novembre

Biblioteca comunale di Imola ore 20.30

ORGOLIO ITALIANO

Talk con Eleonora Cozzella, direttrice de "Il gusto", Fausto Borella, fondatore dell'Accademia Maestrod'olio ed esperto di olio extravergine d'oliva, e Massimo Montanari

Mercoledì 6 novembre

IAL Imola – ore 18-20

piazz.le Giovanni dalle Bande Nere, 13

TANDEM CULINARIO – SINGARI IN UMIDO

Laboratorio. Ricetta di pesce con olio, spezie, cipolla, limone e pomodoro. A cura della Coop. Solco Prossimo. Ingresso gratuito. Info e prenotazioni: intercultura@solcoprossimo.it – 335 1259846

Giovedì 7 novembre

Nido Scoiattolo – ore 16 KIDS

viale Saffi, 22

I BISCOTTI DI GIULIANA

Un pomeriggio insieme per giocare, conversare, adulti e bambini insieme. E per merenda... prepariamo i biscotti. A cura dell'Associazione Amici del Nido d'infanzia. Ingresso libero fino ad esaurimento posti

Libreria Il Mosaico – ore 17 KIDS

piazza Matteotti

LA STANZA DELLE PAROLE

I bambini potranno ascoltare le storie e immergersi con la fantasia in racconti meravigliosi. Frantoio Valsanternò offrirà una merenda a base di pane e olio EVO 5 €, info e prenotazioni: info@frantoiovalsanternò.it – 371 3602549 o sul sito: ilmosaicolibreria.it/eventi/

Istituto Santa Teresa del Bambin Gesù – ore 17.30

via Emilia, 233

DELITTI IN BIBLIOTECA PASSANDO PER LA CUCINA

L'autore Rino Pensato, bibliotecario e docente presenterà la sua ultima opera "Bibliomysteries e food-mysteries. Delitti in biblioteca passando per la cucina". A cura della Società Dante Alighieri Comitato di Imola

Sabato 9 novembre

Villa La Babina, Sala polivalente – ore 16.30

Via Sasso Morelli n. 40, Imola

CONVERSAZIONE IN VILLA

"Il Serraglio dei Pantaleoni, poi Delizia Ginnasi nell'antico Borgo Appio a Imola, dal primo novecento complesso industriale". Presentazione a cura di Giampaolo Nildi, a seguire degustazione dell'olio EVO di "Podere Pratale". Prenotazione obbligatoria: segreteria@clai.it

IAL Imola – ore 18-20

piazz.le Giovanni dalle Bande Nere, 13

TANDEM CULINARIO – FOUFOU CON ZUPPA DI ARACHIDI

Piatto tipico della cucina del Burkina Faso: polenta ricca di glutine, amido e manioca, servito con una zuppa vegetariana di arachidi. A cura della Coop. Solco Prossimo. Ingresso gratuito. Info e prenotazioni: intercultura@solcoprossimo.it – 335 1259846

piazza Matteotti – ore 12.30

QUATTRO RISTORANTI RACCONTANO L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA IN PIAZZA

Pranzo degustazione; ogni ristorante proporrà un piatto dove l'olio del territorio sarà il protagonista Info e prenotazioni: andrea.gentilini.romagnola@gmail.com – 338 2054693

piazza Matteotti – ore 20-00.30

BARTENDING EVOLUTION

Chi l'ha detto che l'olio non si può bere? Alcuni tra i più abili bartender e mixologist dello Stivale dimostrano come l'olio EVO può diventare l'ingrediente di ottimi cocktail. Uno spettacolo per gli occhi, rapiti dalle movenze eleganti, e per le papille gustative, accarezzate dai loro audaci accostamenti di aromi.

Partecipano Edoardo Nono, Mattias Barrueco, Gregory Camillo, Mattia Cilia, Jimmy Bertazzoli e Gianni Zottola. Banco d'assaggio con degustazioni a pagamento.

Lunedì 4 novembre

Biblioteca comunale di Imola ore 16.30

DISCOVERING IMOLA

Un filo attraverso le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio. I menu del Baccanale raccontati da Chiara Maci, con alcuni chef imolesi.

Venerdì 8, Sabato 9, Domenica 10

Degustazione vini e oli ore 18 – 23 / ore 18 – 23 / ore 16 – 22 Autodromo Enzo e Dino Ferrari

XXX BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI DELL'IMOLESE E XIV OLIMOLA

Selezione di etichette presentate dalle aziende produttrici della zonazione DOC Colli d'Imola e della Romagna. L'Olio extravergine di Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate. Gastronomia a pagamento. Ingresso € 20 (la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura)

Venerdì 8 novembre

Osteria di Dozza – ore 18

via XX Settembre, 19 Dozza

LO STRAORDINARIO MONDO DELL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Incontro degustazione aperitivo con i vini dell'Az.Agricola Vigne di San Lorenzo, stuzzicherie dell'Osteria di Dozza e nuovi oli della campagna 2024 di Brisighella (Presidio Slow Food) 15 €, info e prenotazioni: 0542 678200 – 334 1153323

Mercato della terra – ore 16-19

viale Rivalta, 10

NON SOLO OLIO

Descrizione della storia e dell'utilizzo di prodotti alternativi all'olio di oliva nella tradizione culinaria (strutto, burro, etc). A cura di Slow Food Imola

Sala della Cooperativa Andrea Costa – ore 17.30

via Galeati, 6

L'OLIO DI OLIVA NELL'ARCHEOLOGIA E NELLA STORIA ANTICA

Incontro a cura di Università Aperta Info: amministrazione@univaperta.com

Palazzo Sersanti – ore 18.15

OLIO D'OLIVA, UN ELISIR DI LUNGA VITA NELLA DIETA MEDITERRANEA. I BENEFICI PER LA SALUTE CARDIOVASCOLARE E NON SOLO

Con Massimo Montanari, Prof. Marco De Angelis, Dr. Paolo Sbarzaglia. A cura dell'Accademia italiana della cucina

Mostre

dal 19 ottobre al 10 novembre piazza Caduti per la libertà

THAT'S IT – EAT, BE WELL, LOVE ITALY

dal 26 ottobre al 19 gennaio Museo San Domenico

NICOLA VERLATO– MYTH GENERATION

dal 30 ottobre al 10 novembre Archivio di Stato, via Verdi 6

L'OLIO NEL NOSTRO TERRITORIO AD OGGI. I DOCUMENTI RACCONTANO

In città

dal 19 ottobre al 10 novembre BACCANALE IN BOUTIQUE

Iniziative a tema in centro storico

dal 19 ottobre al 10 novembre Al Bricco Bio, via Emilia 48

APPESI A UN FILO D'OLIO

dal 19 ottobre al 23 novembre Cioccolateria Imola, via Orsini 3 MOSTRA D'ARTE PER IL BACCANALE 2024

Ridotto del Teatro Ebe Stignani – ore 11

UNA MATTINATA IN COMPAGNIA DI SIMONETTA AGNELLO HORNBY

Simonetta Agnello Hornby, scrittrice di fama internazionale, ci condurrà alla scoperta delle ricette raccontate nel suo libro Un filo d'olio (Sellerio editore, 2011)



Illustrazione di Illudio

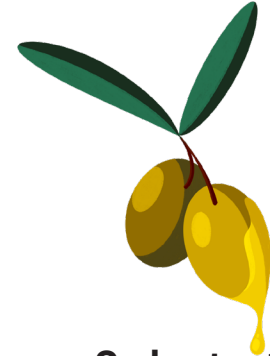


Organizzato da



Sponsor





Con il tema “Un filo d’olio”, il Baccanale celebra in particolare l’olio d’oliva, simbolo culturale, oltre che gastronomico e nutrizionale, perché profondamente radicato nella storia e nell’identità mediterranea. A ciascuno il piacere di creare il proprio nutriente – in senso culturale e gastronomico – percorso in questo ricco programma di eventi e menu dedicati nei ristoranti aderenti”

Giacomo Gambi

Sabato 19 ottobre

Portico Farmacia dell’Ospedale ore 9

AVRÒ CURA DI ME!
Di Associazione PerLeDonne e Frantoio Valsanterno

Associazione Trama di Terre – ore 16
via Aldrovandi, 31

IL MUSAKHAN, IL SAPORE DELLA PALESTINA
Laboratorio. Piatto palestinese che celebra la fine della raccolta delle olive. Offerta libera. Info e prenotazioni: info@tramaditerre.org – 379 2385234

Teatro Ebe Stignani – ore 17

INAUGURAZIONE EDIZIONE 2024 “UN FILO D’OLIO”
Alla presenza del Sindaco di Imola, **Marco Panieri**, dell’Assessore alla Cultura, Politiche giovanili e legalità **Giacomo Gambi**, e dell’Assessore ai Lavori pubblici Centro storico e Attività Produttive **Pierangelo Raffini**

Teatro Ebe Stignani – ore 17.30

CONDIRE, FRIGGERE, UNGERE. LA MILLENARIA EPOPEA DELL’OLIO FRA GUSTO E BELLEZZA
Lectio magistralis del Professor **Massimo Montanari**
Ingresso libero

Domenica 20 ottobre

Rocca Sforzesca di Dozza (c/o Enoteca Regionale Emilia–Romagna) – ore 9.30

PAESAGGIO NATURA AGRICOLTURA
Passeggiata tra gli olivi nel paesaggio delle colline di Dozza a cura del CEAS imolese
Attività gratuita. Info e prenotazioni: ceas@nuovocircondarioimolese.it – 0542 602183

Teatro Ebe Stignani – ore 11

ALIMENTAZIONE E SOCIETÀ NEL MEDIOEVO
Alessandro Barbero dialoga con Massimo Montanari
Evento gratuito. Prenotazione obbligatoria tramite il circuito VivaTicket

Ridotto del Teatro Ebe Stignani – ore 17

ILLUSTRARE IL CIBO

Dialogo con gli illustratori della mostra That’s IT – eat, be well, love Italy, realizzata in occasione della VIII settimana della Cucina italiana nel mondo e allestita in piazza Caduti per la Libertà

Frantoio Valsanterno – ore 17.30
via di Nola, 1/L

UN FILO D’OLIO E UN FILO DI LUCE – APERIEVO
Osservazione telescopica e a occhio nudo del cielo, con l’Associazione Astrofilii Imolesi. Aperitivo a cura di Aperez e Chiosco di Begolotto. Degustazione dell’Olio EVO di Frantoio Valsanterno. Partecipazione gratuita. Info e prenotazioni: info@frantoiovalsanterno.it – 371 3602549

Lunedì 21 ottobre

Palazzo Tozzoni – ore 17.30

LA ROMAGNA DEI RISTORANTI. STORIE DI MENU

Presentazione del libro di Maurizio Campiverdi e Franco Chiarini. Partecipano Antonio Gaddoni e Massimo Montanari
Piccola esposizione di menu d’epoca conservati nell’Archivio di Palazzo Tozzoni a cura di Imola Musei

Martedì 22 ottobre

CEAS imolese, Complesso Sante Zennaro – ore 16.45

IL GRANDE GIOCO DELL’...OLIO
Un pomeriggio in compagnia di un gioco dell’oca gigante a tema olio! A cura del CEAS imolese
Attività gratuita. Info e prenotazioni: ceas@nuovocircondarioimolese.it – 0542 602183

KIDS

Aula magna, palazzo Vespignani – ore 17
via Garibaldi, 24

L’OLIO – LE MILLE PROPRIETÀ CURATIVE DI UN PRODOTTO DI TRADIZIONE MILLENARIA
A cura di Prof.ssa Silvana Hrelia, D.ssa Laura Simoncini, prof.ssa Deborah Deserri, Prof.ssa Elena Rossi, Università di Bologna

Biblioteca comunale di Imola – ore 20.30

MAESTRO MARTINO, LA PRIMA FIRMA DELLA CUCINA ITALIANA

Presentazione del restauro del “Libro de cosina” di Maestro Martino, curato da NovaCharta Editore, primo manoscritto firmato della storia della gastronomia italiana. Con **Fabrizio Lollini** e **Massimo Montanari**

23 e 30 ottobre 6 novembre

Ridotto del Teatro Ebe Stignani – ore 19.30

ASSAGGIARE L’OLIO. CORSO BREVE
Tre serate in compagnia di assaggiatori e assaggiatrici esperti, per guidare i consumatori alla scoperta di uno dei protagonisti della cucina mediterranea. A cura del DISTAL (Unibo)
Attività gratuita. Info e prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it 0542 602300

Mercoledì 23 ottobre

Aula magna, palazzo Vespignani – ore 17
via Garibaldi, 24

ACQUE REFLUE DEI FRANTOI: NUOVE PROSPETTIVE PER LA SALUTE
A cura della Prof.ssa Roberta Budriesi, Università di Bologna

IAL Imola – ore 18–20
piazza.le Giovanni dalle Bande Nere, 13

TANDEM CULINARIO – BANJAAN BORANI CON SALSA ALLO YOGURT
Laboratorio. Piatto tipico della cucina dell’Afghanistan con melanzane e pomodoro. A cura della Coop. Solco Prossimo
Ingresso gratuito. Info e prenotazioni: intercultura@solcoprossimo.it 335 1259846

Cucinot – ore 18.30
via Orsini 9/A

SCUOLA DI CUCINA
Cucineremo e mangeremo insieme un intero menu 100 % vegetale dall’antipasto al dolce 40 € (corso e cena), prenotazione obbligatoria: 0542 381357

Giovedì 24 ottobre

Nido Scoiattolo – ore 16
viale Saffi, 22

LA MERENDA DI UNA VOLTA: PANE E OLIO!
Un pomeriggio insieme per giocare, conversare e fare una merenda speciale: pane e olio! A cura dell’Associazione Amici del Nido d’infanzia. Ingresso libero fino ad esaurimento posti

KIDS

Venerdì 25 ottobre

piazza Gramsci

IMOLA COFFEE DAYS...CON L’OLIO
Eventi, workshop e degustazioni per avvicinarsi al mondo del caffè, scoprire gli specialty coffee e diventare consumatori consapevoli. Showcooking con gli chef Mauro Uliassi e Andrea Serafini. A cura di Torrefazione Caffè Gourmet (in programma anche sabato 26 ottobre)

Mercato della terra ore 16–19
viale Rivalta, 10

NON SOLO DI OLIVA
Presentazione e descrizione di oli estratti da semi vari (pistacchio, zucca, sesamo, etc).
A cura di Slow Food Imola

Caffè Emilia – dalle ore 17.30
via Emilia, 250

OLIO LIBERAMENTE. SCEGLI DI GUSTARE NON DI GIOCARE
Incontro promosso da Libera e Cooperare con Libera Terra, in locali slot-free per presentare l’olio di realtà che lavorano sui beni confiscati alle mafie. Presentazione e degustazioni insieme alla Cooperativa sociale Placido Rizzotto Libera Terra di San Giuseppe Jato (PA)

Santuario della Beata Vergine del Piratello – ore 19

LA SIMBOLOGIA DELL’OLIO: DALLA SCRITTURA, AI SACRAMENTI, ALLA CONDIVISIONE

Momento di confronto sul valore dell’olio nella tradizione ebraico cristiana e degustazione di bruschette all’olio nel salone del refettorio del convento. Un originale connubio di “sapori” per vivere un’esperienza profonda in uno dei luoghi più affascinanti di Imola 10 €, info e prenotazioni: 333 7389133

piazza Matteotti – ore 19

PREMIAZIONE GARGANELLO D’ORO

Il Sindaco della Città di Imola consegnerà il premio per la promozione della cultura del cibo allo chef **Matteo Ferrantino**

Aula magna, palazzo Vespignani – ore 18

LE PROPRIETÀ NUTRIZIONALI E NUTRACEUTICHE DELL’OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA
A cura della Prof.ssa Cecilia Prata, Università di Bologna

Teatro Ebe Stignani – ore 21

CONCERTO Banda Musicale Città di Imola con Philarmónistes des Pays de Vaucluse

Piazza Matteotti

25 ottobre ore 16–18.30

XXX ANNIVERSARIO DELL’ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DELL’OLIO
“Trent’anni di storia per costruire le comunità dell’olio del futuro”

26 ottobre ore 9.30–18

59ª ASSEMBLEA NAZIONALE DELL’ASSOCIAZIONE NAZIONALE DEI SOCI CITTÀ DELL’OLIO

26 ottobre ore 21

CENA EVENTO Con lo chef **Roberto Valbuzzi**. Info e prenotazioni: info@imolafaenza.it – 0542 25413

Sabato 26 ottobre

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

PORTE APERTE IN FRANTOIO
Passeggiata nell’uliveto, visita all’impianto produttivo in attività e degustazione dell’olio EVO. Partecipazione gratuita. Info e prenotazioni: info@frantoiovalsanterno.it – 371 3602549

Plesso Bianca Bizzi – ore 10–11
via Vivaldi, 76

LETTURE FRA GLI ULIVI
Lecture ad alta voce aperte a tutta la cittadinanza (in programma anche sabato 9 novembre)

KIDS

Bottega del Commercio equo e solidale – ore 10 –12
via Mazzini, 12

OLIO LIBERAMENTE. SCEGLI DI GUSTARE NON DI GIOCARE
Incontro promosso da Libera e Cooperare con Libera Terra, in locali slot-free per presentare l’olio prodotto da realtà che lavorano sui beni confiscati alle mafie. In collaborazione con la Cooperativa Placido Rizzotto Libera Terra

Azienda Agricola Giovanni Bettini – ore 10.30
Via Siepi di San Giovanni, Borgo Tossignano

PASSEGGIATA E COLAZIONE IN CAMPO “BUON PANE E UN FILO D’OLIO NOVELLO”

Alle olivete di “Podere Pratale” olio EVO, passeggiata e colazione. In collaborazione con Rete Olio Colli di Bologna IGP. Attività gratuita. Info e prenotazioni: segreteria@clai.it

piazza Gramsci – ore 9–19

IL MERCATO DELLE ERBE

Macelleria del Contadino – ore 16.30
CLAI Vicolo Inferno 7 Imola

SHOWCOOKING CON CLAI
Un pomeriggio in compagnia dello Chef Cristian Gurioli e dello staff della Macelleria del Contadino del centro storico, che racconteranno come utilizzare al meglio l’olio in cucina. Info e prenotazioni: segreteria@clai.it

Centro sociale La Tozzona–ore 12

PRANZO AL CENTRO SOCIALE
Pranzo a tema rivolto a tutta la cittadinanza. € 25 a testa, bimbi fino a 5 anni gratis, bambini da 6 a 12 anni 15 € Info e prenotazioni: tozzona@virgilio.it – 0542 680638

Insalata ben salata, poco aceto e bene oliata.
Legge insalatesca di Giacomo Castelvetro,1614

Lunedì 28 ottobre

piazza Matteotti – ore 16.30–18

PIADINA O TIGELLA? EMILIA E ROMAGNA SI INCONTRANO! – CASA SPADONI
Preparazione di due specialità della nostra regione. In collaborazione con Frantoio Valsanterno. € 16 laboratorio singolo o € 26 entrambi i laboratori di Casa Spadoni (28 e 31 ottobre) Info e prenotazioni: info@casaspadoni.it – 366 5925251

piazza Matteotti – ore 18

L’OLIO, L’INGREDIENTE RICCO DI “DENSITÀ”
Showcooking e degustazione con lo chef **Cristiano Tomei** e **Domenicantonio Galatà**. Una serata dedicata all’arte del cucinare e al piacere di nutrire corpo e anima. Info e prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

Mamma mia caffè – ore 18 – 21
via Puccini, 50/F

OLIO LIBERAMENTE. SCEGLI DI GUSTARE NON DI GIOCARE
Incontro promosso da Libera e Cooperare con Libera Terra, in locali slot-free per presentare l’olio di realtà che lavorano sui beni confiscati alle mafie. L’olio extravergine e le olive biologiche Libera Terra e i vini Centopassi, protagonisti di un aperitivo

Gastarea Bistrot – ore 19.30
viale Terme 1058/A Castel S. Pietro T.

DRUPE FEST – COME L’OLIO SULLA PIZZA
Degustazione di oli EVO del Presidio Slow Food “Olivi secolari” abbinati alla pizza al tegamino di Gastarea Bistrot in sei diverse farciture; relatore Samuele Bazzocchi (tecnico assaggiatore panel Guida agli extra vergini Slow Food) 28 €. Info e prenotazioni: info@gastarea srl.it – 051 6943051

Palazzo Monsignani, piano terra – ore 20

DISFIDA GARGANELLO TAGLIATELLA
A cura del Touring Club Italiano, comitato di Imola, in collaborazione con la Compagnia del Garganello Info e prenotazioni: fabrizia.fiumi@gmail.com – 3317877662

ore 17

LABORATORIO DIMOSTRATIVO DI SFOGLIA – CASA ARTUSI
Il gastronomo di Casa Artusi e una Marietta raccontano la storia della pasta fresca e il suo legame con l’Artusi partendo da un impasto fatto a mano e tirato al mattarello Info e prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

ore 18

LABORATORIO PRATICO “LA SFOGLIA DI UNA VOLTA” – CASA ARTUSI
Ciascun partecipante mette le “mani in pasta” e prepara il proprio panetto di sfoglia e realizza i principali e classici tagli di pasta fresca Info e prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

ore 19.30

SHOWCOOKING “LA CUCINA DEL BELLO E DEL BUONO” – CASA ARTUSI
Casa Artusi propone una ricetta (zucca, olio extravergine d’oliva all’arancio e amaretto) che celebra il principio del “pochi e semplici ingredienti legati al territorio e alla stagionalità”. A seguire, ciascun partecipante può degustare un assaggio della ricetta. A pagamento. Info e prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

piazza Matteotti – ore 21

CINEMA AL BACCANALE – IL GUSTO DELLE COSE
La cuoca Eugénie e il suo capo Dodin si affezzonano l’uno all’altra nell’arco di 20 anni e la loro storia d’amore dà vita a piatti che impressionano anche gli chef più illustri del mondo. A cura di Cinema in centro

piazza Matteotti – ore 18

L’OLIO, IL CUORE DELLA CUCINA MEDITERRANEA
Showcooking e degustazione con lo chef **Andrea Palmieri** e **Domenicantonio Galatà**. Protagonista sarà l’olio che, con la sua ricchezza e versatilità, trasforma la cucina in un’arte. Info e prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

piazza Matteotti – dalle ore 20

SHOWCOOKING CON DEGUSTAZIONE– PASTA E PESTI: QUANDO LA VERA PASTA ESALTA L’OLIO E.V.O. – CASA SPADONI
L’Executive Chef Marco Cavallucci preparerà a vista 3 piatti con protagonista l’olio EVO. Degustazione 3 piatti € 20, con un calice di vino € 23, con gelato fiordilatte variegato all’olio E.V.O € 26, info e prenotazioni: info@casaspadoni.it – 366 5925251

piazza Matteotti – dalle ore 21

LABORATORIO DI CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE DELLA BIRRA
Il Mastro Birraio Nicola Grande racconta le birre artigianali Birrifico del Molino Spadoni 16 €, info e prenotazioni: info@casaspadoni.it – 366 5925251

piazza Matteotti – ore 18–19

SHOWCOOKING CON VICTOIRE GOULOUBI!
Showcooking e degustazione con la chef che “combatte i pregiudizi con la forchetta”. A cura della Cooperativa Solco Prossimo. Ingresso libero con assaggio finale

piazza Matteotti – ore 19.30

UN’S BOTA VEJA GNENT – SHOWCOOKING A SCARTO ZERO
Organizzato da Comune di Imola, Hera e Last Minute Market. Show cooking e degustazione con CLAI, Dulcis Café e Trama di Terre. Ospite d’onore il Maestro Pasticcere **Gino Fabbri**.



Bar Roma Bistrot
via Emilia 137 – Imola

BAR ROMA BISTROT PER
BACCANALE - 38,00 €

Antipasti: Roast Beef di tonno con peperoni sott'olio, olive taggiasche caramellate, pane guttiau ed olio all'erba cipollina
Primi piatti: Spaghetti di grano arso con crema all'aglio dolce, peperoncino, liquirizia e gamberi rossi; pasta e fagioli di mare con salsa prezzemolo e lime
Secondi piatti: Baccalà in oliocottura con erbette, chips di cavolo nero, maionese di baccalà e bergamotto
Dessert: Mousse al cioccolato fondente con quenelle di mascarpone, lamponi e crumble di frolla all'olio extravergine di oliva
Coperto incluso – Bevande escluse
Menu disponibile durante il periodo della manifestazione il venerdì sera ed il sabato a pranzo e cena
Giorno di chiusura: domenica
Telefono: 0542 30876 – 338 1812156
Email: barromaimola@gmail.com
Sito: FB Bar Roma Bistrot

Bonelli Burgers
via Turati, 3 – Imola

TARTARE BURGER - 16,90 €

Pan brioche artigianale farcito con una tartare di manzo condita con lime, olio extravergine d'oliva del Frantoio Valsanterno e granella di pistacchi, con aggiunta di stracciatella di burrata fresca e salsa verde alle alici del Cantabrico fatta in casa
Menu con bibita analcolica e patate € 21,40
Abbinato alla birra artigianale in edizione limitata ESEL, del Birrificio Sociale Vecchia Orsa: una Keller beverina e rustica dal gusto bilanciato. €5,50
E per finire, dolce in edizione limitata CREMINO AL PISTACCHIO: uno sfizioso semifreddo al pistacchio con soffice Pan di Spagna, variegato al cioccolato. €5,90
Giorno di chiusura: nessuno
Telefono: 0542 1893584
Sito: www.bonelliburger.it
FB Bonelli Burgers

Cucinot
via Orsini, 9/A – Imola

CUCINOT PER BACCANALE - 29,00 €

Antipasti: Pane a lievito madre tostato con verdure fermentate e olio forte
Primi piatti: Canederlo ai funghi in brodo di topinambur, infusione di chiodi di garofano, olio al levistico e timo
Secondi piatti: Hummus di cannellini e patate dolci con olio alla zucca, fiori di broccoli e noci pecan in agrodolce, contorno di cavolo nero con olio agli agrumi di stagione
Dessert: Sorbetto al cioccolato, olio extravergine di oliva e capperi
Menu disponibile solo su prenotazione nelle serate di sabato, anche da asporto
Bevande in abbinamento 16,00 €
Giorno di chiusura: domenica e lunedì
Telefono: 0542 381357
Sito: FB Cucinot

Da Noi Osteria e Vini
via G. Amendola 63 – Imola

DA NOI OSTERIA E VINI PER
BACCANALE - 40,00 €

Antipasti: Spritz oil al Tabasco verde
Primi piatti: Spaghetti alla chitarra con olio al tartufo
Secondi piatti: Spiedini di maiale e verdure marinati
Dessert: Bavarese di mele e limone all'olio con cialde croccanti speziate
Bevande escluse
Giorno di chiusura: sabato a pranzo e domenica
Telefono: 0542 24045
Email: info@danoiosteriaevini.com
Sito: www.danoiosteriaevini.com
FB Da Noi Osteria e Vini



Fiskebar – Linea 22
via Papa Onorio II, 34 – Imola

FISKEBAR - LINEA 22 PER
BACCANALE - 55,00 €

Antipasti: Mazzancolle alla plancha, carciofi e maionese all'aglio nero
Primi piatti: Ravioli di triglia, broccoli, olive nere e bagna cauda
Secondi piatti: Ricciola in oliocottura, spinaci, vongole nostrane e spuma di patate all'olio affumicato
Dessert: Pane, olio e cioccolato: Gelato al pane e olio, cremoso al cioccolato equatoriale Valrhona e spugna alla fava di tonka
Vini e bevande escluse – Sarà possibile scegliere anche solo le singole portate del menu degustazione
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Telefono: 331 4261425
Email: info@fiskebarlinea22.it
Sito: www.fiskebarlinea22.it
FB Fiskebar Linea 22

L'orto di Mari Agriturismo
via S. Prospero, 30 –
località San Prospero – Imola

UN FILO DEL NOSTRO OLIO EXTRA
VERGINE DI OLIVA D'ABRUZZO-38,00 €

Antipasti: Focaccia con farro spelta bio all'olio e rosmarino, culaccia artigianale e giardiniera di verdure dell'orto
Primi piatti: Spaghettoni quadrati al torchio aglio, olio, peperoncino, cime di rapa e acciughe OPPURE Cappelletti dell'Artusi in crema di parmigiano, pepe nero e un filo d'olio
Secondi piatti: Cappello del prete al Sangiovese oppure Parmigiana di melanzane
Dessert: Crostata di more e crema pasticcera con frolla all'olio oppure Quadrotti soffici glassati al cioccolato fondente e olio di cocco
Coperto incluso, bevande escluse
Prenotazione obbligatoria. Su richiesta al momento della prenotazione, è possibile avere il menu in versione vegetariana.
Giorno di chiusura: aperto venerdì a cena, sabato a cena e domenica a pranzo
Telefono: 334 7109950
Sito: www.lortodimari.it

Osteria Callegherie
via Callegherie, 13 – Imola

BACCANALE “UN FILO D’OLIO” - 55,00 €

Antipasti: Crema di zucca con crumble croccante (Olio utilizzato: Classico “Frantoio Valsanterno” – Romagna); Carciofo dorato con crema di pecorino di Pienza (Olio utilizzato: Nordico “Madonna delle Vittorie” – Trentino)
Primi piatti: Tortello farcito al Parmigiano Reggiano DOP e olio extravergine di oliva con riduzione al Lagrein e tartufo di Norcia (Olio utilizzato: Tesserae “Di Palma” – Puglia)
Secondi piatti: Guancia di manzo con polenta mantecata e olive taggiasche (Olio utilizzato: Monte di Nola “Frantoio Valsanterno” – Romagna)
Dessert: Cremoso al cioccolato bianco con spuma all'olio di oliva(Olio utilizzato: Denocciolato “Madonna delle Vittorie”– Trentino) Piccola pasticceria
Bevande escluse, servizio e coperto inclusi.
È possibile abbinare al menu la degustazione vini “Madonna delle Vittorie”: Trento doc Brut Millesimato, Lagrein Dunkel, Teroldego, D'Eva Moscato. Il costo della degustazione è di 22,00 € a persona e comprende un calice per ogni vino
Giorno di chiusura: sabato a pranzo, durante il periodo del Baccanale aperti la domenica
Telefono: 0542 33507
Email: osteria@callegherie.it
Sito: www.callegherie.it
FB Osteria Callegherie

Osteria dei Miracoli
viale Zappi 6 – Imola

OSTERIA DEI MIRACOLI PER
BACCANALE - 45,00 €

Antipasti: Insalata di carciofo violetto crudo con grana e olio extravergine di oliva Brisighello DOP
Primi piatti: Tortello di ricotta all'olio della Vallata profumato al limone e pecorino Spazzarello
Secondi piatti: Tagliata in olio extravergine di oliva Brisighello DOP tiepido e rosmarino, Patate al vapore con olio extravergine di oliva Brisighello DOP e prezzemolo
Bevande escluse
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Telefono: 0542 852162 – 366 4846474
Email: osteriadeimiracoli24@gmail.com

Osteria del Piolo
via Appia, 80/82 – Imola

OSTERIA DEL PIOLO PER
BACCANALE - 37,00 €

Antipasti: Flan di zucca violina con “piccolini” all'olio di zenzero
Primi piatti: Raviolini ripieni di cacio e pepe con bacon, gomasio e olio extravergine affumicato
Secondi piatti: Baccalà in oliocottura con giardiniera nostrana
Dessert: Cremoso alle castagne
Bevande escluse
I piatti sono preparati con olio extravergine di oliva del Frantoio Valsanterno
Giorno di chiusura: nessuno nel periodo del Baccanale
Telefono: 0542 850706 – 320 9762042
Email: infoosteriadelpiolo@gmail.com
Sito: www.osteriadelpioloimola.it
FB Osteria del Piolo Imola

Osteria del Teatro
vicolo Fratelli Bartolini, 1 – Imola

I NOSTRI PIATTI INCONTRANO GLI OLI
DEL FRANTOIO VALSANTERNO-42,00 €

Antipasti: Passata di fagioli cannellini e timo con gamberi con pancetta e olio extra vergine di oliva non filtrato
Primi piatti: Cappellacci di mare con pesto di rucola e olio Terre di Rocche
Secondi piatti: Tagliata di tonno ai pistacchi con olio Classico Valsanterno, Passata di patate e cavolfiore
Dessert: Cheesecake a freddo con biscotto all'olio Gentile e basilico con gelatina ai frutti di bosco
Bevande escluse
Giorno di chiusura: nessuno
Telefono: 0542 22954 – 338 9239291
Email: osteriadelteatroimola@gmail.com
Sito: www.osteriadelteatro.org
FB Osteria del Teatro Imola

Osteria del Vicolo Nuovo
via Codronchi, 6 –
angolo via Calatafimi – Imola

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO PER
BACCANALE - 36,00 €

Antipasti: Cuore di carciofo in olio alle erbe e Parmigiano Reggiano DOP di vacca bianca modenese
Primi piatti: Tortelli all'olio ripieni di zucca violina
Secondi piatti: Coscette di galletto alla cacciatora con olive
Bevande escluse
Giorno di chiusura: domenica e lunedì
Telefono: 0542 32552 – 338 9249555
Email: info@vicolonuovo.it
Sito: www.vicolonuovo.it
FB Osteria del vicolo nuovo

Pizzeria Spanizzo
via Quaini 15/17 – Imola

PIZZERIA SPANIZZO PER
BACCANALE - 20,00 €

Antipasti: Ciclista con olio extra vergine di oliva e rosmarino
Primi piatti: Spaghetti con brandacujun
Dessert: Gelato fiordilatte con sciroppo d'acero, olio extra vergine di oliva e sale maldon
Bevande escluse
Giorno di chiusura: lunedì
Telefono: 0542 22720
Email: spanizzo.imola@gmail.com
Sito: FB Spanizzo pizzeria spaghetteria birreria

Tutti i
menu del
Baccanale
2024



Ristorante E Parlamintè
via G. Mameli, 33 – Imola

RISTORANTE E PARLAMINTÈ PER
BACCANALE - 35,00 €

Primi piatti: Spaghetti bottarga, sedano e pane abbrustolito
Secondi piatti: Baccalà alla portoghese
Dessert: Torta al limone e olio di oliva
Pane e coperto compresi
Bevande escluse
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Telefono: 0542 30144 – 370 3100253
Email: info@eparlaminte.it
Sito: www.eparlaminte.it
FB E Parlamintè Imola

Ristorante Hostaria 900
viale Dante Alighieri, 20 – Imola

HOSTARIA 900 PER
BACCANALE - 45,00 €

Antipasti: Radicchio tardivo grigliato e marinato su vellutata di patate
Primi piatti: Lasagne al forno con ragù di mora romagnola ed olio di oliva al rosmarino
Secondi piatti: Tagliata di pezzata rossa in salsa verde
Dessert: Gelato fritto, cocco, mandorle e zabaione
Bevande escluse
Giorno di chiusura: nessuno
Telefono: 0542 24211 – 347 3091215
Email: hostaria900@hostaria900.it
Sito: www.hostaria900.it e FB Hostaria 900

Ristorante La Tavernetta
via Tito Speri, 2 – Imola

LA TAVERNETTA PER
BACCANALE - 34,00 €

Antipasti: Vellutata di legumi con crostini all'olio aromatizzato al rosmarino
Primi piatti: Passatelli al pecorino di fossa
Secondi piatti: Tagliata all'olio extravergine DOP Garda con friggione
Dessert: Torta al fondente
Caffè – Bevande escluse
Giorno di chiusura: lunedì
Telefono: 0542 22339 – 366 3645156
Email: mauro.paolini52@gmail.com
Sito: www.latavernetta-ristorante.it
FB La Tavernetta di Paolini

Ristorante Molino Rosso
via Prov. Selice, 49 – Imola

MOLINO ROSSO PER
BACCANALE - 42,00 €

Antipasti: Battuta di scottona all'olio extravergine di oliva “Terra di Brisighella” DOP con rosso di quaglia e cipolla caramellata, insalatina di puntarelle; Antipasto accompagnato da calice di benvenuto
Primi piatti: Zuppa di farro, con legumi, verdure, crostini dorati e olio toscano a filo
Secondi piatti: Tagliata di filetto di manzo alla brace con olio delle colline imolesi e sale grosso di Cervia, radicchio grigliato e patatine novelle saltate
Dessert: Tenerina e mousse di mascarpone con salsa ai lamponi
Bevande escluse
Giorno di chiusura: domenica sera
Telefono: 0542 63111 – 366 2655085
Email: info@hotelmolinorosso.com
Sito: www.hotelmolinorosso.com
FB Hotel Molino Rosso

Ristorante Pizzeria Donatello
via T. Baruzzi, 15 – Imola

RISTORANTE PIZZERIA DONATELLO
PER BACCANALE - 45,00 €

Antipasti: Tartare di salmone con mela verde e melograno, con citronette all'olio extravergine di oliva del Frantoio Valsanterno e lime
Primi piatti: Risotto con zucchine, salmone e zafferano mantecato all'olio extravergine di oliva del Frantoio Valsanterno
Secondi piatti: Calamaro ripieno su crema di zucca e scalogno caramellato

con ristretto all’olio extravergine di oliva del Frantoio Valsanterno
Dessert: Tortino allo yogurt con mousse di cioccolato all’olio extravergine di oliva Valsanterno con coulis di ribes
Acqua minerale e caffè compresi
Giorno di chiusura: nessuno (ristorante); lunedì (pizzeria)
Telefono: 0542 690181
Email: ristorantepizzeriadonatello@imolahotel.it
Sito: www.ristoranteimolahotel.it
FB Ristorante Pizzeria Donatello

Ristorante Popeye

via Quaini, 43 – Imola

/Ù·N/ /FÌ·LO/ DI /Ò·LIO/ - 55,00 €

Antipasti: I nostri benvenuti – Seppia, katsuobushi, topinambur ed olio di sesamo nero
Primi piatti: Risotto “Gli Aironi” capesante, olio di nocciole e carciofi
Secondi piatti: Baccalà in oliocottura, bietola, ceci croccanti e paprika
Dessert: Bavarese all’olio extravergine di oliva, la sua polvere e cedro
Piccola Pasticceria
Servizio e coperto inclusi – Bevande escluse
È possibile abbinare al menu la degustazione di tre calici di vini dell’azienda Audarya (CA) al costo di 15,00 € a persona: Nuragus di Cagliari, Vermentino di Sardegna “Camminerà”, Cannonau di Sardegna Rosato
Giorno di chiusura: domenica e lunedì
Telefono: 0542 31183
Email: info@ristorantepopeye.it
Sito: www.ristorantepopeye.it

Ristorante San Domenico

via G. Sacchi, 1 – Imola

SAN DOMENICO PER BACCANALE - 150,00 €

Antipasti: Divertimenti – La focaccia all’olio extra vergine di oliva “Terre di Rocche” del Frantoio Valsanterno; Filetto di baccalà in oliocottura con emulsione di patate all’olio extra vergine di oliva; Razza arrostita, il suo brodetto con purea di broccoli e perle all’olio extra vergine di oliva
Primi piatti: Risotto mantecato all’olio extra vergine di oliva con anatra, zucca e lime
Secondi piatti: Manzo all’olio con bernese all’olio extra vergine di oliva
Dessert
Menu disponibile a pranzo e a cena, nelle giornate di martedì mercoledì e giovedì
Il costo del menu comprende una degustazione di 4 vini, l’acqua ed il caffè
Liquori esclusi
Giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
Telefono: 0542 29000
Email: sandomenico@sandomenico.it
Sito: www.sandomenico.it
FB San Domenico Imola

Tenuta Poggio Pollino

via Monte Meldola, 2/t – Imola

TENUTA POGGIO POLLINO PER BACCANALE - 29,00 €

Antipasti: Mousse di capra su “fettunta”
Primi piatti: Ribollita all’olio novello; Garganelli d’ortica con crema di scalogno e crudo croccante
Secondi piatti: Cappello del prete in oliocottura con purè di patate
Dessert: Pandolce all’olio e crema pasticcera
Acqua compresa – Bevande e vini esclusi
È possibile abbinare al menu la degustazione di tre calici di vini a scelta al costo di 10,00 € a persona
Giorno di chiusura: nessuno durante il Baccanale
Telefono: 331 6125474
Email: info@poggiopollino.it
Sito: www.poggiopollino.it

Trattoria Da Mauro

via Zello, 50 – Imola

MENU BACCANALE - 45,00 €

Antipasti: Insalatina di uovo di seppia alla vinaigrette alle erbe, trancetti di tonno e merluzzo marinati nell’orto di autunno, zuppettina di frutti di mare e lenticchie
Primi piatti: Strichetti alla carbonara di salmone e olio Extravergine di oliva
Secondi piatti: Spiedone di pesce e gamberi con macedonia di pinzimonio
Dessert: Tenerina al cioccolato con zabaione
Bevande della casa comprese
Menu disponibile solo su prenotazione, dal mercoledì al sabato per cena, domenica sia pranzo che a cena
Giorno di chiusura: lunedì
Telefono: 0542 609530
Email: d.sergio@alice.it
Sito: FB Trattoria Pizzeria Da Mauro

Vivanderia – Note e Aromi

piazzale Vittime lager nazisti, 5 – Imola

VIVANDERIA NOTE E AROMI PER BACCANALE - 40,00 €

Antipasti: Calice di benvenuto e focaccia al pomodoro, olio extravergine di oliva “Monte di Nola” e origano; mantecato di fave bianche con cicoria ripassata, cozze, gamberi e polvere di capperi
Primi piatti: Cappellacci ripieni di burrata e olive bruciate su guazzetto di polpo e ristretto di prezzemolo all’olio pugliese
Secondi piatti: Merluzzo in crosta di bacon in olio cottura, su vellutata di patate, limone salato, sedano e scamorza affumicata
Dessert: Mousse al cioccolato fondente con cuore di lamponi e gelato all’olio extra vergine di oliva
Vini e bevande esclusi
È possibile abbinare al menu una degustazione di vini “Tre Monti” al costo di 10,00€ a persona
Giorno di chiusura: lunedì
Telefono: 348 9061576
Email: vivanderia@gmail.com
Sito: www.vivanderia-note-e-aromi.it
FB Vivanderia

Osteria Due Marie

via Marconi, 43/45 – Borgo Tossignano

OSTERIA DUE MARIE PER BACCANALE - 35,00 €

Antipasti: Bruschettine dell’osteria
Primi piatti: Zuppa in crosta con olio extravergine di oliva Valsanterno; tortelli di patata con olio e pecorino
Secondi piatti: Tenerina di manzo all’olio toscano con patate fritte e pomodori gratin
Dessert: Dolce della casa
Acqua, vini della casa e caffè inclusi
Giorno di chiusura: lunedì sera, martedì, mercoledì, giovedì sera e domenica sera
Telefono: 0542 94097 – 339 5738270
Sito: FB Osteria Due Marie

Osteria del Casale

piazza Cavalli 7/A – Casalfiumanese

OSTERIA DEL CASALE PER BACCANALE - 45,00 €

Antipasti: Tartara di tonno pinna gialla al filo d’olio di nocciola piemontese Langhé, con stracciatella, capperi e pomodorini
Primi piatti: Scialatiello allo scoglio bianco al filo d’olio “Mille Drupe” DOP Terra di Brisighella
Secondi piatti: Filetto di branzino al sale di Cervia con filo d’olio di oliva, limone e origano* su letto di verdure(* prodotto dell’Azienda Agricola Visagri)
Dessert: Olivette di Sant’Agata
Bevande escluse
Vino consigliato in abbinamento al menu: bianco Vermentino di Gallura superiore DCGC Maia Siddùra
Giorno di chiusura: lunedì tutto il giorno, martedì e mercoledì a pranzo
Telefono: 348 3069187

Agriturismo Colombara

via Emilia Levante, 2866 – Castel San Pietro Terme

AGRITURISMO COLOMBARA PER BACCANALE - 35,00 €

Antipasti: Fantasia di crostini ai tre oli
Primi piatti: Garganello al ragù di olive e salsiccia
Secondi piatti: Tagliata di manzo all’olio aromatico con patata al cartoccio e maionese Colombara
Dessert: Torta di carote e mascarpone con scaglie di cioccolato
Acqua e coperto inclusi
Le olive e l’olio utilizzati nel menu sono di produzione propria
Giorno di chiusura: da lunedì a mercoledì
Telefono: 051 942095 – 339 3448493
Email: lorenzo@agriturismocolombara.it
Sito: www.agriturismocolombara.it

Oliveto sul Lago–Country House

Ca’ Venturoli, 720 – Loc. Varignana – Castel San Pietro Terme

OLIVETO SUL LAGO PER BACCANALE - 60,00 €

Entree: Crostini ai 4 oli extravergine di oliva Palazzo di Varignana
Antipasti: Carpaccio di carciofi, formaggio di fossa e olio extravergine di oliva Vargnano Brisighella DOP; tortino di zucchine con

crumble di briséé all’olio extravergine di oliva Stiffonte
Primi piatti: Tortello di melanzane con pomodorini e spuma d’olio extravergine di oliva Blend Blu
Secondi piatti: Filetto di manzo di fassona in oliocottura con olio extravergine di oliva Vargnano Brisighella DOP e misticanza
Dessert: Gelato all’olio extravergine di oliva Blend Verde Biologico
Bevande escluse
Giorno di chiusura: martedì
Telefono: 051 19931201
Email: info@olivetosullago.com
Sito: www.olivetosullago.com

Ristorante Bandini

via Cavour, 37 – Castel San Pietro Terme

RISTORANTE BANDINI PER BACCANALE - 60,00 €

Entree: Olea “Tutta seppia” – Biscotto al nero e emulsione del suo corpo con olio extravergine di Bertinoro
Antipasti: UN FILO D’OLIO MA CALDO E DI BRISIGHELLA DOP – Crudo di ricciola, melograno e olio extravergine a 40°C
Primi piatti: QUEL FILO D’OLIO DEI COLLI DI RIMINI CHE EMULSIONA, UNISCE E ARRICCHISCE – Picio tirato a mano, aglio, olio, peperoncino e canocchie
Secondi piatti: INCLUSIONE STREPITOSAMENTE OLEOSA – Pesce sciabola alla brace, patate all’olio extravergine di Varignana ai carboni, erbette ripassate
Dessert: SENZA FILO D’OLIO, NON SI FA – Biscotto al castagnaccio e olio extravergine di Castrocaro Terme, cremoso alle castagne di Castagno d’Andrea, latte, rosmarino
Coperto e pane inclusi, bevande escluse
Giorno di chiusura: domenica
Telefono: 051 0232700 – 339 1424501
Email: info@robertobandini.com

Ristorante Gastarea

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

GASTAREA PER BACCANALE - 48,00 €

Antipasti: La giardiniera dell’autunno con crostino al parfait di fegatini di pollo e mosto cotto (con Olio Extra Vergine di Oliva “Selezione Alina”, Tenuta Pennita)
Primi piatti: I ravioli dei Presidi ripieni di olio extravergine di oliva di olivi secolari e Parmigiano Reggiano DOP di Bianca Modenese (Olio Extra Vergine di Oliva “Selezione Rodolfo” di Primo Fraternali Grilli)
Secondi piatti: La terrina di quinto quarto di manzo alla senape con insalata di rape e cipolla dell’acqua (Olio Extra Vergine di Oliva “Selezione Rodolfo” di Primo Fraternali Grilli)
Dessert: Il gelato alla crema, anacardi tostati, saba e olio extra vergine di oliva (Olio Extra Vergine di Oliva “Selezione Alina”, Tenuta Pennita)
Bevande escluse
In abbinamento gli oli Extra Vergine di olivi secolari Presidio Slow Food dell’Emilia Romagna – “Selezione Alina” (Nostrana di Brisighella) – Tenuta Pennita– Oliveto del Fattore “Selezione Rodolfo” (Correggiolo) di Primo Fraternali Grilli
Giorno di chiusura: domenica sera
Telefono: 051 6943051 – 346 3053424
Email: info@gastareasrl.it
Sito: www.ristorantegastarea.it
FB Gastarea Ristorante

CALANCO 25

via Calanco 25a – Dozza

OLIARE GLI INGRANAGGI - 40,00 €

Antipasti: Crostini di pane fatto in casa con crema di melanzane, cipolle rosse in agrodolce, mandorle e olio di Brisighella DOP
Primi piatti: Gnocchi di patate con ragù vegetale con olio di Brisighella DOP e olive taggiasche essiccate
Secondi piatti: Sfomatini profumati di catalogna con olio di Brisighella DOP profumato all’arancia
Dessert: Torta di cioccolato e olio di Brisighella DOP profumato allo zenzero
Vini esclusi – È possibile abbinare al menu la degustazione di 4 calici di vini selezionati al costo di 20€ a persona
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Telefono: 339 7482733

Osteria di Dozza

via XX Settembre, 19 – Dozza

OSTERIA DI DOZZA PER BACCANALE - 49,00 €

Antipasti: Patè di fegatini con giardiniera e Scalogno di Romagna sott’olio
Primi piatti: Ribollita di cavolo nero all’olio novello
Secondi piatti: Arrosto di pollo ripieno di salsiccia e castagne con cime di ripassate in padella con aglio, olio extra vergine di oliva e peperoncino
Dessert: Cremoso di ricotta e Squacquerone, biscotto croccante all’olio extravergine di oliva e mandorle tostate
Bevande e coperto esclusi
Per le ricette saranno utilizzati e abbinati gli Oli Extra Vergine di Oliva dei Presidi Slow Food degli Olivi Secolari di Filippo Manetti dell’azienda agricola “Vigne di San Lorenzo” di Brisighella e della Tenuta Pennita di Gianluca Tumidei
Giorno di chiusura: nessuno
Telefono: 0542 678200 – 334 1153323
Email: info@osteriadozza.it
Sito: www.osteriadozza.it
FB Osteria di Dozza

Ristorante Le Bistrot

via Valsellustra, 18 – Dozza

RISTORANTE LE BISTROT PER BACCANALE - 45,00 €

Entrata: Vellutata di lattuga e fiori di borragine
Antipasti: Tonno di coniglio accompagnato da giardiniera e olio al melograno
Primi piatti: Tortellini asciutti con un filo d’olio e scagliette di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi
Secondi piatti: Baccalà in oliocottura servito con patate schiacciate al curry verde
Dessert: Crostatina con confettura ai frutti rossi
Bevande escluse
Giorno di chiusura: martedì
Telefono: 0542 672122
Email: info@ristorantelebistrot.it
Sito: www.ristorantelebistrot.it
FB Ristorante Le Bistrot

Taverna San Pietro

via 8 dicembre 1944, n. 38 – Fontanelice

TAVERNA SAN PIETRO PER BACCANALE - 45,00 €

Antipasti: Entrée di benvenuto; Hot dog di pesce spada, cavolo cappuccio marinato e maionese all’olio di sesamo
Primi piatti: Gnocchetti al nero con ragù di seppia all’olio affumicato di olive taggiasche
Secondi piatti: Baccalà confit su pavè di patate e porri, insalatina di germogli di lenticchie all’olio di canapa
Dessert: Plum cake all’olio di zucca con sorbetto mantecato e aceto balsamico invecchiato
Acqua e coperto compresi
È possibile abbinare tre calici di vino al menu al costo di 15,00 € a persona
Giorno di chiusura: lunedì e martedì
Telefono: 388 4043367
Email: tavernasanpietro@outlook.it
Sito: www.tavernasanpietro.com
FB Taverna San Pietro

Tenuta Torre Diana

via Nuova, 5 – Mordano

TENUTA TORRE DIANA PER BACCANALE - 45,00 €

Antipasti: Prosciutto di cervo con insalatina ferrarese (radicchio, noci, mele e aceto balsamico) e un filo d’olio
Primi piatti: Cinghialotti (ravioli ripieni di cinghiale) con olio tartufato e scaglie di tartufo
Secondi piatti: Lombo di cervo alla griglia con sale di carbone e un filo d’olio, patate al forno
Dessert: Castagnaccio alle noci e un filo d’olio
Menu disponibile sempre a cena e anche a pranzo nelle giornate di sabato e domenica
Compresi acqua minerale e caffè; esclusi vini ed altre bevande
Giorno di chiusura: martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo
Telefono: 350 1575911
Email: info@tenutatorrediana.it
Sito: www.tenutatorrediana.it
FB Tenuta Torre Diana

