



ENTE TUTELA VINI DI ROMAGNA

SANGIOVESE

RASSEGNA INTERNAZIONALE DEI VINI
SANGIOVESE PRODOTTI NEL MONDO

ESPOSIZIONE • DEGUSTAZIONI

3 - 11 NOVEMBRE 2001 • ROCCA SFORZESCA • IMOLA (BO)

PROGRAMMA

SABATO 3/XI

Ore 10,30: Inaugurazione della Rassegna presenziata dal maestro Tonino Guerra, poeta e scrittore.

Ore 11: Relazione di Stefano Ferrucci, Vice Presidente Enoteca Regionale Emilia-Romagna e Ente Tutela Vini di Romagna sul tema: "Sangiovese: il grande vitigno italiano"

Ore 16,30 e 18 Degustazione guidata A.I.S. Lire 10.000

Ore 20,30: Degustazione di una selezione di Sangiovese in abbinamento a 6 tipologie di formaggi del territorio imolese, in collaborazione con il Caseificio Matteo.

Costo della serata L. 35.000

Prenotazione al n. 338•2538474

LUNEDÌ 5/XI

Ore 15: Congresso A.I.S. Sezione Emilia e Concorso miglior Sommelier dell'Emilia

MARTEDÌ 6/XI

Ore 20,30: Degustazione di vini "Novelli" della Romagna (Riservata agli iscritti della sezione Romagna dell'ASSOENOLOGI)

MERCOLEDÌ 7/XI

Ore 20,30: Degustazione di una selezione di Sangiovese in abbinamento con prodotti tipici toscani.

Costo della serata L. 30.000

Prenotazione al n. 338•2538474

GIOVEDÌ 8/XI

Ore 11: Seminario didattico rivolto ai produttori sui temi: "L'irrigazione di soccorso e la qualità dei vini" a cura di Cofra Impianti e "La selezione clonale e la qualità del Sangiovese" a cura di Vivai Cooperativi Rauscedo

Ore 20,30: Degustazione cieca di una selezione di Sangiovese (2 lotti da 6 vino ognuno) guidata da un degustatore ufficiale A.I.S.

Costo della serata L. 20.000

Prenotazione al n. 338•2538474

VENERDÌ 9/XI

Ore 20,30: Degustazione di una selezione di Sangiovese in abbinamento con Parmigiano-Reggiano di diverse stagionature. Sarà presente anche un incaricato del Consorzio per illustrare le tecniche di produzione di questo nostro "grande" formaggio

Costo della serata L. 20.000

Prenotazione al n. 338•2538474

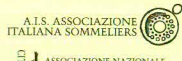
SABATO 10/XI

Ore 15, Ridotto del Teatro Comunale "Ebe Stignani" (Via Verdi 1) TALK-SHOW condotto da Marco Sabellico, della rivista Gambero Rosso. Interverranno produttori, "wine-makers" e giornalisti del settore.

DOMENICA 11/XI

Ore 15: ASTA BENEFICA CONTINUA

Il ricavato sarà devoluto al Comitato Imola - Sao Bernardo



IL CORRIERE VINICOLO

ASSOCIAZIONE NAZIONALE CITTÀ DEL VINO

VINO Circolamento Regionale Emilia Romagna



ENOTECA ITALIANA



Apertura esposizione e sala degustazione: Sabato 3/XI ore 15-19,30 • Sabato e Domenica ore 10-20 • Dal Martedì al Venerdì ore 16-19,30

Ingresso all'esposizione Gratuito - Degustazione di tre vini a scelta L. 5.000



Enoteca Regionale Emilia-Romagna - Rocca Sforzesca - Dozza (Bo) - Tel. 0542 • 678089 - Fax 0542 • 678073
email: info@enotecaemiliaromagna.it o consultare il sito: www.enotecaemiliaromagna.it al link news

con il patrocinio di:
REGIONE EMILIA-ROMAGNA
e PROVINCIA DI BOLOGNA
A.R.I.A.L.C.O. (Ass.ne Ristoratori
Albergatori Comprensorio Imolese)
ASCOM
CONFESERCENTI
ASS.NE NAZ.LE CITTÀ DEL VINO
A.I.S. (ASS.NE ITALIANA SOMMELIERS)
PRO LOCO IMOLA
S.T.A.L.



IMOLA BACCANALE 2001

Eventi e incontri

dal 3 al 18 novembre



L'ARTE DEL FORMAGGIO



E-Mind
INTERNET TECHNOLOGY
AGENZIA GENERALE DI IMOLA
Numero Verde 800.022189



La prima edizione del Bacchanale del terzo millennio, prendendo spunto dal fatto che il 2001 è stato proclamato anno dei formaggi tipici italiani, rende onore ad un'arte antica come quella casearia che nel nostro paese ha elaborato nel corso dei secoli una varietà di prodotti che non ha pari nel mondo (in Italia si producono circa 400 tipi di formaggi sui quasi 2000 che esistono nel mondo).

Il formaggio derivato dal latte, ancestrale simbolo di vita, richiama tradizioni, conoscenze, memorie, paesaggi, personaggi di grandissimo interesse e rappresenta il centro tematico attorno a cui il Bacchanale sviluppa una ricca serie di appuntamenti che trasformano Imola per due settimane in un piacevole e sorprendente luogo di incontro: degustazioni, mostre, mercatini, laboratori del gusto, spettacoli, scuole di cucina, convegni, animazioni diventano tessere di un unico affascinante mosaico in cui ciascuno può riconoscersi.

Valter Galavotti

Assessore alla Cultura e al Turismo

RINGRAZIAMENTI

SI RINGRAZIANO GLI SPONSOR, GLI ENTI, LE ASSOCIAZIONI, E I PRIVATI CITTADINI CHE CON LA LORO DISPONIBILITÀ HANNO CONTRIBUITO A VARIO TITOLO ALLA BUONA RIUSCITA DELL'INTERA MANIFESTAZIONE.

Info: Assessorato alla cultura – via Emilia, 88
Tel. 0542 602615 – tel./fax 0542 602643
I.A.T. - via Mazzini, 14 – tel. 0542 602207

Internet: <http://www.bacchanaleimola.it>
e-mail: bacchanale@e-mind.it

Ufficio stampa: Vinicio Dall'Ara – tel. 0542 602240
press@comune.imola.bo.it

MANIFESTAZIONI

da sabato 3 a domenica 18 novembre

Ristoranti

I MENU DEL BACCANALE

a cura dei Ristoratori di Imola e del suo Circondario

da sabato 3 a domenica 18 novembre

Piazza Caduti per la libertà

IL PASCOLO

Composizione a cura del Servizio Verde Pubblico, dei bambini delle Scuole dell'infanzia e del Centro di animazione sociale del Comune di Imola

da sabato 3 a domenica 11 novembre

Rocca Sforzesca

III RASSEGNA INTERNAZIONALE DEI VINI SANGIOVESE

Esposizione, convegni e degustazioni a cura del Comune di Imola e dell'Enoteca Regionale Emilia-Romagna di Dozza

sabato 3 novembre ore 10,30

Casa Piani

LE PIÙ DIVERTENTI STORIE DI TOPI

Lecture per i più piccoli a cura delle biblioteche

Informazioni: Casa Piani 0542 602630

sabato 3 novembre ore 15-19

domenica 4 novembre ore 10-12.30 e 15-18

Galleria del Risorgimento

ESPOSIZIONE DI PRODOTTI TIPICI FRANCESI Presentazione della città gemella Gennevilliers (Francia)

sabato 3 e domenica 4 novembre ore 15.30

DEGUSTAZIONE GUIDATA

Formaggi Brie de Meaux e Pur Chevre - Vino Bordeaux

a cura del Comune di Gennevilliers e del Comitato di gemellaggio

Le studentesse del Liceo Linguistico "Alessandro da Imola" offriranno un servizio di interpretariato - *prenotazioni sul posto a partire dalle ore 15*

sabato 3 novembre ore 16

Via Emilia Est

INAUGURAZIONE AREA RIQUALIFICATA VIA EMILIA EST

Trenino per i bambini, artisti di strada, musica, assaggi e... tante altre sorprese

domenica 4 novembre ore 10

ritrovo Via Rivalta, 71/a

SULLA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI Itinerario Enogastronomico

Visite e degustazioni presso un caseificio e un'azienda vitivinicola della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli d'Imola - Eventuale pranzo in ristorante tipico. Informazioni, prenotazioni e pagamento: Agenzia Viaggi Imolatours - tel. 054234463 fax 0542 31028

domenica 4 novembre ore 10-19

Galleria del Centro Cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI Mostra Mercato di formaggi e prodotti tipici

a cura del Comune e della Pro Loco di Imola

domenica 4 novembre ore 11,30

Palazzo Comunale

ALLA SCOPERTA DEL PALAZZO COMUNALE

Visita guidata a cura di ARTE.NA

lunedì 5 novembre ore 20,30

Bocciofila

I FORMAGGI, USO CLASSICO E NUOVI ABBINAMENTI - Lezione di gastronomia

a cura dell'Associazione culturale Primola e dell'Istituto alberghiero di Riolo Terme

mercoledì 7 novembre ore 15.30

Ristorante L'Artusi Hotel Olimpia

PREPARAZIONE DOMESTICA DELLO YOGURT

a cura di Grazia-Vittoria Gurrieri

mercoledì 7 novembre ore 20,15

Osteria del Vicolo Nuovo

ATMOSFERE PICCANTI Notizie e degustazioni di formaggi in abbinamento ai migliori vini italiani

guiderà la serata Andrea Spada, sommelier professionista premiato come 1° sommelier d'Italia nel 1995 - Per informazioni e prenotazioni: 0542 32552 sig.ra Ambra

mercoledì 7 e giovedì 8 novembre ore 10-12 e 16-19

Galleria del Risorgimento

ESPOSIZIONE E DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI E PRODOTTI TIPICI DEL LAZIO

a cura dell'Istituto Alberghiero di Fiuggi

dal 9 al 14 novembre

Galleria del Risorgimento

venerdì, lunedì, mercoledì ore 16-20 - sabato, domenica, martedì ore 10-20

STRADA DEI VINI E DEI SAPORI DEI COLLI D'IMOLA

Esposizione e degustazione di formaggi e prodotti tipici del territorio imolese

Venerdì 9 novembre ore 21

Biblioteca Comunale

PANTALEONE DA CONFENZA, MEDICO GASTRONOMO AUTORE DEL PRIMO TRATTATO ITALIANO SUI FORMAGGI

Serata storico-gastronomica con Irma Naso (Università di Torino) e Massimo Montanari (Università di Bologna) - Prenotazioni: Bim 0542602657

sabato 10 novembre ore 10 e ore 11,30

Biblioteca Comunale

INTERNET IN CUCINA

Prime istruzioni per rintracciare temi gastronomici e ricette in Internet (per piccoli gruppi)
prenotazioni: Bim 0542602657

sabato 10 novembre ore 10

Sala Miceti

1° CONCORSO "FORMAGGIO IN FOSSA"

riservato a coloro che in affitto o in proprietà gestiscono una fossa di stagionatura
a cura di Bruno Morara e Graziano Pozzetto

sabato 10 novembre dalle ore 15,30

Galleria del Centro Cittadino

SE SIETE IN... FORMA BALLATE CON NOI

Danze collettive
a cura di Imoladanza e del Gruppo Folkloristico "Turibio Baruzzi"

sabato 10 novembre ore 16,30

Sala Miceti

PREPARAZIONE DAL VIVO DEL FORMAGGIO SQUACQUERONE E DEGUSTAZIONE GUIDATA

di squacquerone, caciotta, pecorino prodotti dal Caseificio Matteo in abbinamento a vini
dell'Enoteca Regionale di Dozza
a cura di Massimo Matteo e Bruno Morara
prenotazioni sul luogo a partire dalle ore 15,30

sabato 10 novembre ore 19

Hotel Ristorante Monte del Re

ALLA SCOPERTA DELL'ANTICO MONASTERO DI MONTE DEL RE

a cura di Simona Xella
NELL'ENOTECA DEL 1200, GIÀ GHIACCIAIA
DEI FRATI FRANCESCANI, DEGUSTAZIONE DI
VINI E FORMAGGI DELL'EMILIA-ROMAGNA

Aziende agricole Conti, Cesari, Tre Monti
a cura del sommelier Carmine Mandia, è gradita la prenotazione al n. 0542 678400

domenica 11 novembre ore 10

ritrovo Via Rivalta, 71/a

SULLA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI Itinerario Enogastronomico

Visite e degustazioni presso un caseificio e un'azienda vitivinicola della Strada dei Vini
e dei Sapori dei Colli di Imola – Eventuale pranzo in un ristorante tipico.
Per informazioni, prenotazioni e pagamento Agenzia Viaggi Imolatours – tel. 054234463
fax 0542 31028

domenica 11 novembre ore 10

Teatro comunale

IL FORMAGGIO: TRADIZIONE E GASTRONOMIA

Interverranno: Bruno Morara (agronomo), Mario Zannoni (Dipartimento Controllo Qualità
per il Parmigiano Reggiano), Graziano Pozzetto (scrittore gastronomo), Massimo Montanari
(Università di Bologna), Alessandro Molinari Pradelli (gastronomo)

domenica 11 novembre ore 10,30

Biblioteca comunale

ALLA SCOPERTA DI UN EDIFICIO STORICO

Visita guidata al Complesso di San Francesco e alle collezioni antiche della Biblioteca
comunale di Imola

domenica 11 novembre ore 12,30

Teatro comunale

PREMIAZIONE VINCITORI 1° CONCORSO "FORMAGGIO IN FOSSA"

domenica 11 novembre ore 10-19

Galleria del Centro Cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI Mostra Mercato di formaggi e prodotti tipici

a cura del Comune e della Pro Loco di Imola

domenica 11 novembre ore 16,30

Sala Miceti

PREPARAZIONE DAL VIVO DEL FORMAGGIO SQUACQUERONE E DEGUSTAZIONE GUIDATA

di squacquerone, caciotta, pecorino prodotti dal Caseificio Matteo di Imola in
abbinamento a vini dell'Enoteca Regionale di Dozza
a cura di Massimo Matteo e Bruno Morara.
Prenotazioni sul luogo a partire dalle ore 15,30

domenica 11 novembre dalle ore 15,30

Galleria Centro Cittadino

TUTTI IN PIAZZA PER GUSTARE PRODOTTI



domenica 11 novembre dalle ore 15,30

Atrio Palazzo Comunale

MUSICHE POPOLARI

Gruppo musicale "Orsi Organisti" suonatori di organetto diatonico della Scuola di musica
popolare di Forlimpopoli

domenica 11 novembre ore 16

Casa Piani

STORIA DI UNO SCHIACCIANOCI

Lettura spettacolo per voci e suoni liberamente tratta dalla fiaba "Schiaccianoci
e re dei topi" di E.T.A. Hoffmann con Alessia Canducci e Mirco Gennari
Prenotazione obbligatoria a partire dal 30 ottobre: Casa Piani 0542 602630

martedì 13 novembre ore 21

Biblioteca comunale

FORMAGGIO E LETTERATURA

Serata storico-letteraria con poesie e trattatelli in lode del formaggio dei secoli XVI-XVIII commentati da Alberto Capatti (Università di Pavia) e recitati dai giovani del T.I.L.T. - prenotazioni: Bim 0542602657

venerdì 16 novembre ore 21

Biblioteca comunale

ARTE E MUTAZIONE ANTROPOLOGICA

Renato Calligaro (artista) incontra: Claudio Spadoni (scrittore e critico d'arte), Nino Castagnoli (direttore Galleria d'Arte Moderna di Torino), Emilio Tadini (scrittore ed artista) prenotazioni: Bim 0542602657

sabato 17 novembre ore 10 e ore 11.30

Biblioteca comunale

INTERNET IN CUCINA

Prime istruzioni per rintracciare temi gastronomici e ricette in Internet (per piccoli gruppi) prenotazioni: Bim 0542602657

sabato 17 novembre ore 10,30

Casa Piani

LE PIU' DIVERTENTI STORIE DI TOPI

Lecture per i più piccoli a cura delle bibliotecarie per informazioni: Casa Piani 0542 602630

sabato 17 novembre ore 10,30

Palazzo Sersanti

ITALIA PAESE DEI FORMAGGI?

Interverranno Gianfranco Bolognesi (Ristorante La Frasca Castrocaro T.), Paolo De Castro (Università di Bologna), Valter Galavotti (Assessore alla cultura Comune Imola), Sergio Santi (Presidente Fondazione Cassa di Risparmio d'Imola), Angelo Varni (Università di Bologna) a cura del Centro Studi di Storia del lavoro della Fondazione della Cassa di Risparmio di Imola

sabato 17 e domenica 18 novembre ore 10-12 e ore 16-20 Galleria del Risorgimento

8a PROVA D'ASSAGGIO VINI DELL'IMOLESE COLLI DI IMOLA - NOVELLO

a cura del Comune e del Circondario di Imola, A.I.S., Ass.ne Nazionale "Città del Vino"

sabato 17 novembre ore 19

Hotel Ristorante Monte del Re

ALLA SCOPERTA DELL'ANTICO MONASTERO DI MONTE DEL RE

a cura di Simona Xella

NELL'ENOTECA DEL 1200, GIÀ GHIACCIAIA DEI FRATI FRANCESCANI, DEGUSTAZIONE DI VINI E FORMAGGI DELLA TOSCANA

Cantina Fattoria Le Pupille, Az. Agr. Palazzo Altesi, Az. Agr. La Borsa

a cura del sommelier Carmine Mandia, è gradita la prenotazione al n. 0542 678400

domenica 18 novembre ore 10

ritrovo Via Rivalta, 71/a

SULLA STRADA DEI VINI E DEI SAPORI

Visite e degustazioni presso un caseificio e un'azienda vitivinicola della Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Imola. Eventuale pranzo in ristorante tipico informazioni, prenotazioni e pagamento Agenzia Viaggi Imolatours - tel. 054234463 fax 0542 31028

domenica 18 novembre ore 10-19

Atrio Palazzo Comunale

I SAPORI DELLA TERRA L'Agriturismo nell'Imolese

a cura degli Agriturismi: Ca' del Becco, Ca' del Rio Zafferino, Ca' Monti, Frascineti Fulvio, Manuela, Il Montore

domenica 18 novembre ore 16

Piazza Matteotti

CASEIFICAZIONE IN PIAZZA Preparazione dal vivo del formaggio

domenica 18 novembre ore 17

Sala Miceti

UN METODO PER L'ASSAGGIO DEL FORMAGGIO DEGUSTAZIONE GUIDATA DI FORMAGGI DI FOSSA

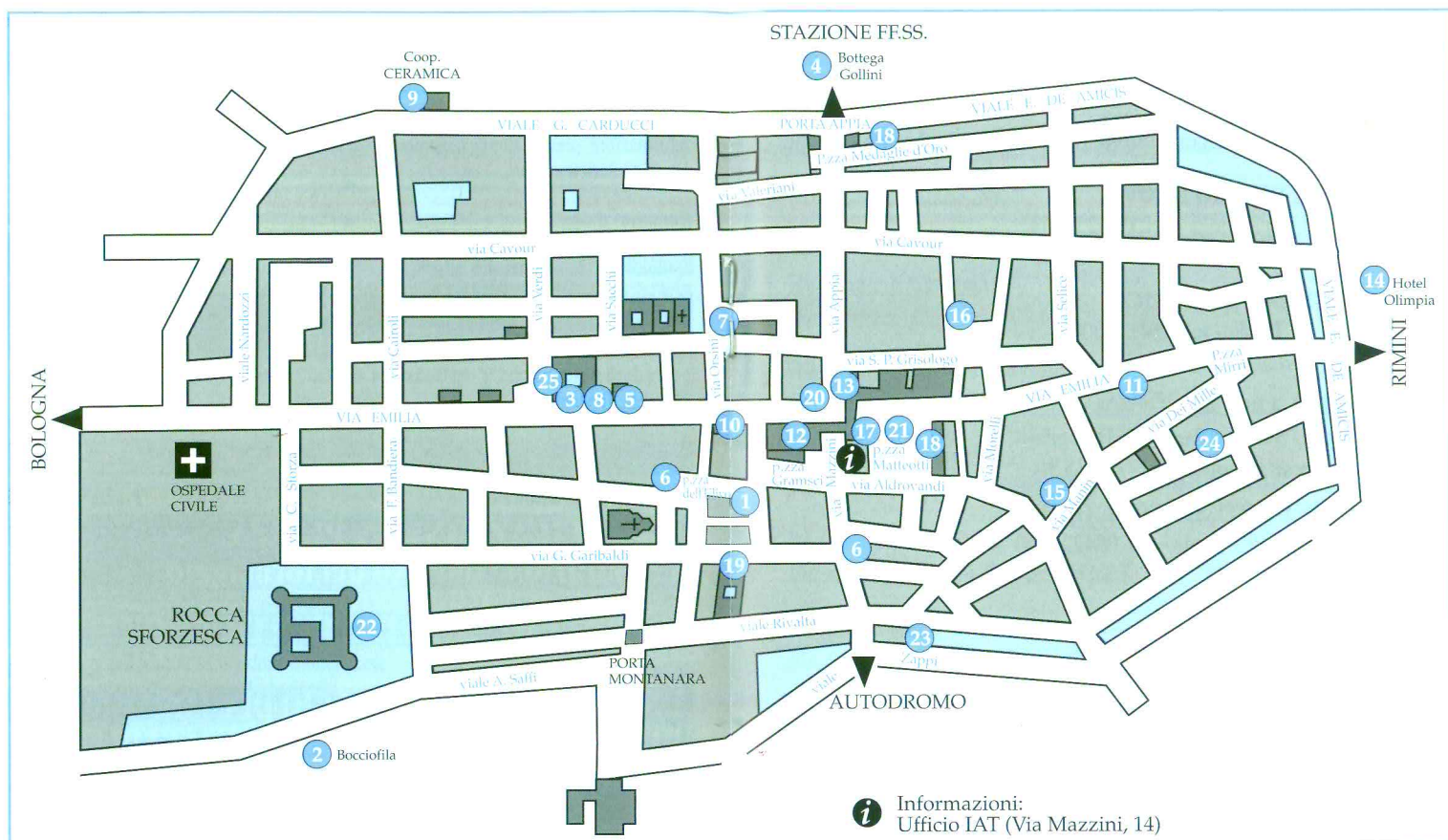
a cura di Bruno Morara

prenotazioni sul posto a partire dalle ore 16

ANIMERANNO LE VIE E LE PIAZZE DEL CENTRO STORICO GLI ARTISTI DI STRADA:

I POLITRITTICO, TAKILLAKTA, ITALENTO, I MUSICANTI DI SAN CRISPINO, GLI ZAMPOGNARI DI ROMAGNA, BLU PENGUIN, L'ASSOCIAZIONE CULTURALE I GUITTI ... E ALTRI ANCORA

Numerose iniziative, degustazioni di formaggi, prodotti tipici ... e tante sorprese saranno organizzate dai commercianti



SEDI DEGLI EVENTI

- | | |
|---|--|
| <p>1 Antiquario di Via XX Settembre, via XX Settembre, 27</p> <p>2 Bocciofila (Ass.ne sportiva bocciofila imolese), viale Saffi 50/a</p> <p>3 Bim Biblioteca Comunale di Imola, via Emilia, 80</p> <p>4 Bottega Gollini, Via A.Costa 30</p> <p>5 Casa Piani, via Emilia 88</p> <p>6 Chiesa di Santa Maria dell'Olivo, piazza dell'Ulivo</p> <p>7 C.I.R.Co.L.I., via F. Orsini, 13</p> <p>8 ex Chiesa di San Francesco, via Emilia 80</p> <p>9 Cooperativa Ceramica, Via Vittorio Veneto 13</p> <p>10 Antica farmacia comunale "Santa Maria della Scaletta", via Emilia 95</p> <p>11 Galleria d'arte Palazzo del Buon Signore, Via Emilia 223</p> <p>12 Galleria del Centro Cittadino, via Emilia 147</p> <p>13 Galleria del Risorgimento, via Appia, 5</p> <p>14 Ristorante L'Artusi Hotel Olimpia, via Pisacane 69</p> | <p>15 Magnificat Bottega di stampe antiche e non solo, Via Manin 16</p> <p>16 Osteria del Vicolo Nuovo, Vicolo Codronchi 6..</p> <p>17 Palazzo Comunale, via Mazzini 4</p> <p>18 Palazzo Sersanti, piazza Matteotti 8</p> <p>19 Palazzo Tozzoni, via Garibaldi 18</p> <p>20 Piazza Caduti per la libertà</p> <p>21 Piazza Matteotti</p> <p>22 Rocca Sforzesca, via Giovanni dalle Bande Nere</p> <p>23 Sala Miceti, piazzale Ragazzi del '99 (mercato coperto)</p> <p>24 Club Alpino Italiano sez. di Imola via Conti della Bordella, 18</p> <p>25 Teatro Comunale "Ebe Stignani", via Verdi 1/3</p> <p>26 Hotel Ristorante Monte del Re, via Monte del Re, 43 - Dozza</p> |
|---|--|

IAT, via Mazzini, 12

SCUOLA DI CUCINA

LEZIONI DI CUCINA NEI RISTORANTI IMOLESI

Per le prenotazioni rivolgersi direttamente ai ristoranti sotto elencati:

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO

vicolo Codronchi, 6 - Imola - tel. 054232552
domenica 4 e domenica 18 novembre - ore 17

RISTORANTE SAN DOMENICO

via G. Sacchi, 1 - Imola - tel. 054229000
mercoledì 7 e mercoledì 14 novembre - ore 14,30

LOCANDA SOLAROLA

Via Santa Croce, 5 Castel Guelfo di Bologna - tel. 0542670102
giovedì 8 e giovedì 15 novembre - ore 15,30

RISTORANTE L'ARTUSI HOTEL OLIMPIA

Viale C. Pisacane, 69 - Imola - tel. 054228460
giovedì 8 novembre ore 15

RISTORANTE NALDI

via Santerno, 13 - Imola - tel. 054229581
giovedì 8 e martedì 13 novembre - ore 15,30

TRATTORIA FITA

via Roma, 3 - Borgo Tossignano - tel. 054291183
venerdì 9 novembre - ore 16,30

TRATTORIA E' PARLAMINTE'

via G. Mameli, 33 - Imola - tel. 054230144
domenica 11 novembre - ore 18.30

I RISTORANTI DEL BACCANALE

- Hotel Ristorante Il Maglio
Via S.S. Selice, 27 - Imola - 0542642299
- Hotel Ristorante Molino Rosso
Strada Statale Selice, 49 - Imola - 054263111
- Osteria Callegherie
Via Callegherie, 13 - Imola - 054233507
- Osteria del Teatro
Vicolo Bartolini, 1 (Via Emilia, 31) - Imola - 054222954 / 31621
- Osteria del Vicolo Nuovo
Vicolo Codronchi, 6 - Imola - 054232552

- Ristorante Albergo Moderno
Via XX Settembre, 22 - Imola - 054223122
- Ristorante Café 63
Viale Amendola - Imola - 054227028 - prenot. 3358228400 Spano
- Ristorante Hostaria 900
Viale Dante, 20 - Imola - 054224211
- Ristorante Il Coriandolo
Via Baruzzi, 15/a - Imola - 0542680300
- Ristorante L'Artusi Hotel Olimpia
Via C. Pisacane, 69 - Imola - 054228460
- Ristorante La Tavernetta
Via T. Speri, 2 Imola - 054222417 / 22339
- Ristorante La Volta
Via S. Selice, 82 - Imola - 054251021
- Ristorante Naldi
Via Santerno, 13 - Imola - 054229581
- Ristorante Pizzeria Sersanti
P.zza Matteotti, 7 - Imola - 054223343
- Ristorante San Domenico
Via G. Sacchi, 1 - Imola - 054229000
- Trattoria E' Parlaminté
Via G. Mameli, 33 - Imola - 054230144
- Agriturismo "Il Montore"
Via Siepi di Campiuno, 4 - Borgo Tossignano - 054290215
- Osteria "Le due Marie"
Via Marconi, 43/48 - Borgo Tossignano - 054291032
- Trattoria Fita
Via Roma, 3 - Borgo Tossignano - 054291183
- Agriturismo Manuela
Via Sillaro, 7/A Loc. Sassoleone - 054297644
- Locanda La Terrazza
Via Bordona, 9 - Casalfiumanese - 054297807
- Ristorante Valsellustra
Via Valsellustra, 16 - Casalfiumanese - 0542684073

- Albergo Ristorante Gallo
P.zza della Repubblica, 28/30 – Castel del Rio – 054295924
- Locanda Solarola
Via Santa Croce, 5 - Castel Guelfo – 0542670102
- Agriturismo Rio Rosso
Via Ca' Venturoli, 1948 Loc. Varignana di sopra – Castel S.P.T. 0516957043
- Albergo delle Terme
Viale delle Terme, 1113 – Castel S. Pietro T. – 051941140
- Trattoria Dalla Mery
Via Monte Calderaro, 14 Palesio – Castel S. Pietro T. - 0516957178
- Trattoria Romagnola
Piazza Acquaderni, 8 – Castel San Pietro Terme – 051941284
- Albergo Ristorante "Cané"
Via XX Settembre, 27 – Dozza – 0542678120 / 678522
- Hotel Ristorante Monte del Re
Via Monte Del Re, 43 - Dozza -0542678400
- Ristorante La Scuderia
Via XX Settembre, 53 – Dozza -0542678103 / 678257
- Ristorante Le Bistrot
Via Calanco, 5 – Dozza – 0542678580
- Azienda agrituristica Ca' Monti
Via Montemorosino, 4 Loc. Sassoleone Fontanelice - 054297666
- Osteria i Vecchi Leoni
Piazza Roma 7 – Fontanelice – 054292430
- Ristorante Conca Verde
Corso Europa, 6 -Fontanelice – 054292352 / 335231690
- Ristorante Panazza
Via Lughese nord, 269, 319 – Mordano – 054251434

MOSTRE

SALA MICETI

da sabato 3 a domenica 18 novembre

orari: martedì e giovedì 10-12; dal martedì al venerdì ore 16-19;
sabato e domenica 10-12 e 15-19; lunedì chiuso

ESPOSIZIONE DI FORMAGGI TIPICI ITALIANI DI ORIGINE PROTETTA

ESPOSIZIONE DI FORMAGGI E VINI LOCALI ABBINATI AI PRODOTTI DELLA NOSTRA TERRA

a cura del Caseificio Matteo di Imola e dell'Enoteca Regionale di Dozza
consulenza di Bruno Morara e Graziano Pozzetto

L'ANTICA ARTE DEL FORMAGGIO MOSTRA FOTOGRAFICA

a cura del Circolo Fotografico di Imolese

MOSTRA MERCATO di libri e riviste di enogastronomia

a cura del Centro Culturale PRIMOLA

PALAZZO TOZZONI

da sabato 3 a domenica 18 novembre

inaugurazione sabato 3 ore 17,30 con il Coro di voci bianche "G. Piastrelloni" della Scuola comunale di musica "Vassura-Baroncini" - Direttore: Valentina Domenicali

orari: da martedì a venerdì ore 16-19
sabato e domenica ore 10-12 e 15-19 / lunedì chiuso

CALLIGARO, ARTE E FILOSOFIA Quando l'Arte si fa provocazione e scienza

Opere di Renato Calligaro, autore del manifesto del Bacchanale 2001

GRES: FORME E SMALTI DI TERESA PARMESAN

a cura di Alessandro Molinari Pradelli

CASA PIANI

da sabato 3 a sabato 17 novembre

orari: da martedì a venerdì ore 9-12.30 e 15-18 / sabato ore 9-12.30 / lunedì chiuso

C'E' UN TOPO IN BIBLIOTECA: libri, giochi e video sui più famosi divoratori di formaggio

EX CHIESA DI SAN FRANCESCO

da sabato 3 a domenica 18 novembre

orari: da martedì a venerdì ore 15-18 / sabato e domenica ore 10-12 e 15-18

CALLIGARO E LA GRAFICA MANIFESTI, ILLUSTRAZIONI E FUMETTO

a cura di Alessandro Molinari Pradelli

CHIESA DI SANTA MARIA DELL'OLIVO

sabato 11, domenica 12, sabato 17 e domenica 18 novembre

orari: sabato 16-19.30; domenica 10.30-12.30 e 15-19.30

TIMETE DEUM

S. Vincenzo Ferreri protettore dei raccolti

Tavole in legno e terracotta, maioliche, santini e targhe sulla figura di S. Vincenzo

a cura di Giovanni Ascoli Martini e della Cooperativa C.L.A.I.

C.I.R.Co.L.I.

sabato 17 e domenica 18 novembre

ore 8.30-18.30

XXVII MOSTRA DELL'HOBBY E DEL COLLEZIONISMO: insostituibile carta

con una sezione dedicata alle carte da involucro, etichette e pubblicità dei formaggi
a cura dell'Associazione imolese Hobby e Collezionismo

VETRINE DEL CENTRO STORICO

da sabato 3 a domenica 18 novembre

MOSTRA DELLE VETRINE

a cura dei commercianti del centro storico
(è facoltà dei commercianti l'apertura domenicale)

CLUB ALPINO ITALIANO (SEZ. DI IMOLA)

da sabato 3 a domenica 18 novembre

orari: mercoledì e venerdì 20.30-22.30 / sabato 15-19 e 20.30-22.30 / domenica 15-19

STRUMENTI DEI VECCHI CASARI IN VALLE SENIO

Mostra storica in collaborazione con il Museo della civiltà contadina e artigiana di Palazzuolo sul Senio: arredi, notizie e ricette

Ai visitatori verrà offerto l'opuscolo "Formaggi in cucina" curato da Manuela Krak e Giorgio Bettini - stampa Comune di Imola

SALONE DEI CONVEGNI DELLA COOPERATIVA CERAMICA D'IMOLA dal 10 novembre 2001 al 13 gennaio 2002

orari: dal lunedì al sabato 8.30-19.00 / domenica 15-19

PANORAMA D'INTERNI ITALIANI MADE IN ITALY - IL CODICE DEL BELLO

Scene di stile italiano con esposizione di tavole imbandite e di quadri con figure di donna attraverso le quali è possibile cogliere l'evoluzione della moda nell'arco di tempo che va dal '500 all' '800

a cura della Cooperativa Ceramica d'Imola; partner Galleria Giglioli dei Castagni di Castrocaro Terme

UN PERCORSO A TEMA FRA ANTIQUARI E BOTTEGHE D'ARTE

dal 3 al 18 novembre

IL FORMAGGIO, PROTAGONISTA NELLA TAVOLA E NELL'ARTE

Galleria d'arte Palazzo del Buon Signore - Via Emilia 223

orario: 10-12.30 e 16-19.30

"DA LA TÉVLA AN LIVÉT MAI, SE LA BÔCA L'AN SA ED FURMAJ"

(da tavola non alzarci mai, se la bocca non sa di formaggio)

Magnificat Bottega di stampe antiche e non solo - Via Manin, 16

orario: sabato e domenica 10-12; tutti i pomeriggi 16-19.30

IL COLORE DELLA VENDEMMIA E DELLA TERRA

Bottega Gollini - Via A. Costa, 30

orario: 9-12.30 e 16-19.30 chiuso giovedì pomeriggio

VECCHI ATTREZZI

Antiquario di Via XX Settembre - Via XX Settembre, 27

orario: 9-12 e 16-19 chiuso il lunedì mattina

LABORATORI DIDATTICI

DE FORMA, DE GUAIME, DE MARÇO

VIAGGIO ALLA SCOPERTA DEI MERCATI IMOLESI DEL '300

Rocca Sforzesca

Sabato 3,10,17 novembre – ore 15,30

Rivolto ai bambini delle Scuole elementari

Per informazioni e iscrizioni tel. 0542627294 dal lunedì al giovedì precedenti la data del laboratorio prescelto, ore 9-12 e 15.30-18.30 a cura dell'Associazione Culturale ARTE.NA in collaborazione con i Musei Civici del Comune di Imola.

Il laboratorio ha lo scopo di guidare i bambini attraverso ricostruzioni storiche, giochi, visite guidate nel centro storico alla scoperta delle botteghe e dei mercati nell'Imola del 1300.

Domenica 4, 11, 18 novembre ore 15.30 - 19.00

APERTURA STRAORDINARIA

per visita dell'Antica Farmacia comunale

"Santa Maria della Scaletta" - Via Emilia, 95