



imola
e dintorni
dal 3 al 18
novembre

BACCANALE 2007

le forme
della pasta



Gli indirizzi delle sedi degli eventi sono riportati nella piantina



Le iniziative contrassegnate con questo simbolo € sono a pagamento



Ideazione

Valter Galavotti, Massimo Montanari



Coordinamento e organizzazione

SERVIZIO ATTIVITÀ CULTURALI - UFFICIO CULTURA
Franca Bassi, Enrica Dall'Aglio, Lidia Mastroianni,
Silvia Reggiani

Piazza Gramsci 21 - tel. 0542 602427 /602428
fax 0542 602438 ufficio.cultura@comune.imola.bo.it
UFFICIO IAT (INFORMAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA)
Galleria del Centro Cittadino
Via Emilia 135 - tel. 0542 602207 fax 0542.602141
iat@comune.imola.bo.it



Ufficio stampa

Vinicio Dall'ara
tel. 0542 602240
press@comune.imola.bo.it



Hanno collaborato

Mila Mazzacurati
Francesca Padovani
Claudio Poggi
Giulia Poggi
Sara Turricchia



Ringraziamenti

Si ringraziano Daniela Galvani, Gianfranco e Franco Vassura, Master Storia e Cultura dell'Alimentazione (Università di Bologna), tutti i Servizi comunali per la loro preziosa collaborazione, i Comuni del Circondario Imolese, gli sponsor, gli enti, le associazioni, le aziende, i commercianti e i privati cittadini che con la loro disponibilità hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione della manifestazione.



Illustrazione

Octavia Monaco, illustratrice del Baccanale 2007



**Imola e dintorni
dal 3 al 18 novembre**

BACCANALE 2007

le forme della pasta



con il patrocinio di
MINISTERO POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI
REGIONE EMILIA-ROMAGNA
PROVINCIA DI BOLOGNA

con il contributo di



in collaborazione con
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE
AIS
ARIALCO
ASCOM
CONFARTIGIANATO
CONFESERCENTI
PRO LOCO IMOLA
STAI
STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
COLLI D'IMOLA

Perché “le forme della pasta”? Perché è proprio la forma a dare identità a questo prodotto, così centrale nella cucina del nostro paese, della nostra regione, del nostro territorio. Pasta fresca o pasta secca, pasta domestica o pasta industriale: le varietà sono infinite ma c’è sempre qualcuno o qualcosa (le mani della sfoglina o una trafila meccanica) a trasformare l’informe impasto iniziale, a dotarlo di forma e, con essa, di identità e di “senso” gastronomico.

In questo campo la tradizione italiana si è davvero sbizzarrita, inventando oggetti di ogni tipo, lunghi e corti, grandi e piccoli, grossi e sottili, rotondi, quadrati, rettangolari, triangolari... per non parlare dal grande capitolo delle paste ripiene che da solo meriterebbe un’enciclopedia.

Ogni formato di pasta ha avuto il suo nome, spesso di fantasia, mutevole da luogo a luogo. Ogni formato si è abbinato a un sugo, a una salsa, a un condimento preciso – a una cucina particolare. Ogni formato offre particolari sensazioni al palato, inconfondibili dal punto di vista tattile e sensoriale: è esperienza comune che, a parità di condimento, se cambia il formato cambia anche il sapore. Cambia il gusto, ovvero la sostanza del cibo.

Ho sempre pensato alla pasta come a qualcosa di assai istruttivo, in grado di insegnarci che non c’è forma senza sostanza, né sostanza senza forma.

Massimo Montanari
Università di Bologna

Nel 2006 abbiamo navigato tra brodi, creme e zuppe esplorando le fantasiose combinazioni delle “Mille minestre”; oggi, armati non più di cucchiari ma di forchette, siamo pronti a misurarci con le forme seducenti e rassicuranti della pasta nelle sue infinite varietà.

Nessun altro prodotto alimentare rappresenta in modo così suggestivo e universalmente riconosciuto - siamo stati perfino chiamati...maccaroni e mangiaspaghetti - il nostro modo di vivere, di stare insieme, di rapportarci col cibo e col territorio.

La pasta è sicuramente buona, bella da vedere, sorprendente per la varietà dei formati, strategica per un’alimentazione sana ed equilibrata. Il Bacchanale però, fedele alla sua formula e alla sua filosofia, vuole andare oltre e proporre punti di vista innovativi, esperienze singolari, accostamenti inediti.

Questo tema ha sollecitato l’estro e la fantasia dei nostri ristoratori e ispirato stuzzicanti itinerari enogastronomici tra menu e degustazioni, scuole di cucina e laboratori, ma abbiamo cercato le forme della pasta anche in altri luoghi, con grande libertà, ritrovandole nell’arte, nella musica, nel cinema, nelle pagine della nostra storia.

Con la stessa libertà ognuno di voi potrà scegliere tra i tanti ingredienti proposti dal Bacchanale quelli più vicini ai propri gusti e alla propria sensibilità. Saremo lieti di incontrarvi per vivere insieme queste giornate.

Valter Galavotti
Assessore alla cultura e al turismo

giorno per giorno

sabato 3

ore 10

inaugurazione mostra

Casa Piani

IMMAGINI NARRANTI, EDITI E INEDITI
DI OCTAVIA MONACO

illustratrice del Bacchanale 2007

ore 11.30

inaugurazione mostra

Circolo Sersanti

UN SECOLO DI MENU ITALIANI
a cura dell'Accademia Italiana della
Cucina

ore 16.30

musica

Museo di San Domenico

LIBIAMO

recital per soprano e pianoforte con
Paola Matarrese e Walter Orsingher
a cura della Scuola comunale di
educazione musicale Vassura-Baroncini

ore 17

inaugurazione 'Bacchanale

Museo di San Domenico

il Sindaco Massimo Marchignoli e
l'Assessore alla Cultura Valter Galavotti
presentano

IL BACCANALE 2007 LE FORME DELLA PASTA
conversazione di Massimo Montanari
apertura della mostra

DEMETRA, PERSEFONE E ALTRE DEE
NELL'IMMAGINARIO DI OCTAVIA MONACO

ore 17-19

incontro con degustazione

Centro commerciale Leonardo

DI CHE PASTA SEI?

LA PASTA PER CELIACI

in collaborazione con Ipercoop



ore 20*cena a tema €*

Centro Sociale Tiro a segno

LA PASTA E IL DIVIN PORCELLO

cena della tradizione a base di pasta sfoglia tirata al matterello e carne di maiale. A cura del Centro Sociale "Tiro a segno". In collaborazione con Auser. Prenotazioni: 0542 25681 entro il 29 ottobre (max 50 persone)

domenica 4**ore 9-19***mostra mercato*

Galleria del centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 10*inaugurazione mostra*

Palazzo Tozzoni

MARILLE E MACARONI

forme dell'archivio Barilla.
A cura di Laura Berti Ceroni
e Paola Goretti

ore 11.30*visita guidata*

IL RESTAURO DI PALAZZO VESPIGNANI

con Francesca Grandi di Arte.Na

ore 16.30*laboratorio con degustazione*

Rocca sforzesca

BQ - BIGQUALITY BANCHETTO INTERATTIVO:

PROTAGONISTA LA PASTA

realizzato da Arabeschi di latte.

In collaborazione con Il Minestraio

ore 17-19*incontro con degustazione*

Centro commerciale Leonardo

DI CHE PASTA SEI?

LA PASTA INTEGRALE

In collaborazione con Ipercoop

ore 17.30-20*degustazione musicale €*

Osteria Da Noi

UNIVERSITÀ APERTA RICORDA GIORGIO

CON LA SUA TAVOLATA MUSICALE

Arzdore e altri personaggi della tradizione romagnola reinterpretati da Giorgio Santi Pomeriggio nutriente a cura di Università aperta e Tavolata Musicale

ore 20*cena a tema €*

Ristorante Le Marsiglie

ALBANA E ROMINO

Presentazione del Romino, un nuovo tipo di pasta creato in occasione del Bacchanale 2007 per celebrare un vitigno del territorio: l'Albana. A cura di sabato sera online, Ristorante Le Marsiglie, Azienda Agricola Tre Monti

ore 20*cena a tema €*

Centro Sociale Tiro a segno

LA PASTA E IL DIVIN PORCELLO

cena della tradizione a base di pasta sfoglia tirata al matterello e carne di maiale. A cura del Centro Sociale "Tiro a segno" in collaborazione con Auser. Prenotazioni: 0542 25681 entro il 29 ottobre (max 50 persone)

ore 21*spettacolo*

Palazzo Tozzoni

PASTA, AMORE E FANTASIA

narrazione teatrale con Il Piccolo di Imola.

Partecipa: Pastificio Granarolo

funedi 5**ore 18***conversazione*

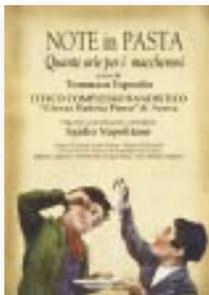
Biblioteca comunale

LE FORME DELLA PASTA

TRA NATURA E ARTIFICIO

con Massimo Montanari, Aldo Colonetti (direttore scientifico Istituto europeo del Design), Enrico Azzimonti (designer) e Paolo Barichella (designer)



**ore 21***degustazione musicale €*

Circolo Sersanti

NOTE IN PASTA.

QUANTE ARIE PER I MACCHERONI

concerto a tempo di assaggio con l'Ensemble del Civico Complesso Bandistico "G. B. Pinna" di Acerra diretto dal M.^o Egidio Napolitano, l'Istituto Alberghiero "A. Panzini" di Senigallia e Le Vigne del Rapace.

Prenotazioni: 0542 602207

iat@comune.imola.bo.it

martedì 6**ore 21***degustazione €*

Circolo Sersanti

PASTA GOURMET

degustazioni e ricette di alta ristorazione con lo chef Bruno Barbieri e Alfredo Antonaros di Raisat Gambero Rosso Channel in collaborazione con Luigino Bruni dell'Istituto Alberghiero "A. Panzini" di Senigallia e Le Vigne del Rapace

Prenotazioni: 0542 602207

iat@comune.imola.bo.it

mercoledì 7**ore 18***libri*

Biblioteca comunale

DIRITTO AL PIACERE

presentazione dell'ultimo libro dello chef Bruno Barbieri *Squisitamente senza glutine*. Intervengono l'autore, Marco Columbro, Valter Galavotti, Laura Giorgi fiduciaria Condotta Slow Food Imola, Liz Marcucci di Bibliotheca culinaria e Luca Rebergiani referente imolese dell'Associazione Italiana Celiachia. Seguirà aperitivo gluten free al bar Otello.

A cura di Condotta Slow Food Imola

ore 20*cena a tema €*

Centro interculturale Trama di terre

YA PASTA!

a cura dell'Associazione Trama di terre

Prenotazioni: 0542 28912

ore 21*incontro*

Biblioteca comunale

UN GIORNO SÌ E UN GIORNO SÌ

Giovanni Rana si racconta: dalla passione per la pasta ai segreti del suo successo.

Intervista Valter Galavotti

giovedì 8**ore 18.30-21.30***(laboratorio con degustazione €*

Fattoria didattica Il Casetto

CUCINA D'ARZDORE: LA SFOGLIA (1^a lezione)

come impastare, tirare la sfoglia e preparare le paste asciutte: tagliatelle gialle e verdi, strichetti e garganelli.

Per i partecipanti, degustazione di pasta al ragù. A cura di Condotta Slow Food Imola e Fattoria didattica Il Casetto in collaborazione con le Arzdores di Dozza. Prenotazioni: 347 9673223 (max 15 partecipanti)

ore 20*cena a tema €*

Osteria Da Noi

SABOR DE CHILE

empanadas, cazuela de vacuno, sopaipillas pasadas e vini cileni.

A cura dell'Associazione culturale Mapu Aucan con il patrocinio del Consolato Generale del Cile

Prenotazioni: 0542 24045

entro il 6 novembre (max 30 persone)

ore 21*conversazione*

Biblioteca comunale

I MACCHERONI DI GARIBALDI

l'Italia della pasta e la costruzione dell'identità nazionale con Franco La Cecla (Università IUAV di Venezia) e Massimo Montanari



ore 21*cinema*

Centro per la comunicazione e l'audiovisivo
La Palazzina

THE MEATRIX

film di animazione per il web sul
tema della sostenibilità dei metodi di
produzione alimentare

**venerdì 9****ore 17-22.30***degustazione vini €*

Palazzo Marchi

14ª PROVA D'ASSAGGIO DI VINI DELL'IMOLESE

a cura di Comune di Imola Assessorato
all'Agricoltura, STAI, Strada dei vini e
sapori dei Colli d'Imola, Nuovo Circondario
Imolese in collaborazione con Ente Tutela
Vini di Romagna, AIS Imola, Comitato
DOC Colli d'Imola

ore 20.45*cinema €*

Cinema Cappuccini

TUTTE LE DONNE DELLA MIA VITA

film di S. Izzo con L. Zingaretti
e V. Incontrada. A cura del Circolo
Cinematografico Cappuccini

ore 21*conversazione*

Biblioteca comunale

NON SOLO GRANO...

LE FORME DELLA PASTA

E L'INTOLLERANZA AL GLUTINE

introduzione di Valter Galavotti.

Interventi: Sandra Brusa (pediatra AUSL
di Imola), Dino Alverni (presidente
Associazione Italiana Celiachia Regione
Emilia-Romagna), Luca Rebeggiani
(referente imolese Associazione Italiana
Celiachia)

sabato 10**ore 10.30-19***performance/esposizione*

Portico Piazza Gramsci e Piazza dell'Ulivo
ADESSO PASTA! METTIAMOCI I GREMBIULI
E INIZIAMO LE FACCENDE DI CASA...

settimana Unesco per lo sviluppo
sostenibile: elaborati, azioni e materiali
prodotti dalle scuole nell'ambito del
progetto "Faccende di casa: dal gesto
quotidiano alla quotidianità della
gestione" (Progetto INFEA scuole
2006/2007).

A cura di Centro di educazione ambientale
Bosco della Frattona, Istituti Comprensivi
2, 4, 5 di Imola e di Borgo Tossignano,
Istituto sup. Paolini-Cassiano

ore 10.30*visita guidata con degustazione €*

Villa La Babina

COLAZIONE IN VILLA

Villa La Babina, ora Centro direzionale
Clai, e il suo parco recentemente inserito
nell'elenco dei Grandi Giardini Italiani.

Al termine pranzo: le pastasciutte legate
alla tradizione signorile romagnola di
inizio novecento.

Prenotazioni: 0542 55738

Segreteria Clai sig.ra Clara

ore 10, 11.30, 15, 16.30, 18*laboratorio spettacolo*

Piazza Caduti per la libertà

LE MANI IN PASTA

corso accelerato per insegnare agli esseri
umani a farsi le loro tagliatelle.

Con la Compagnia teatrale Koinè

ore 11*visita guidata*

Palazzo Tozzoni

MARILLE E MACARONI

forme dell'archivio Barilla

Visita alla mostra con Laura Berti Ceroni



ore 16-22.30*degustazione vini €*

Palazzo Marchi

14^a PROVA D'ASSAGGIO DI VINI DELL'IMOLESE a cura di Comune di Imola Assessorato all'Agricoltura, STAI, Strada dei vini e sapori dei Colli d'Imola, Nuovo Circondario Imolese in collaborazione con Ente Tutela Vini di Romagna, AIS Imola, Comitato DOC Colli d'Imola

ore 17*conversazione*

Farmacia comunale Cavour

SENZA GLUTINE: LE GOLOSITÀ DEL CELIACO introduzione di Catia Monti; esperienze a confronto e consigli pratici da esperti AUSL e Associazione Italiana Celiachia. Assaggi di pasta senza glutine e possibilità di effettuare il test rapido di autoanalisi

ore 17.30*conversazione*

Palazzo Tozzoni

MACCARONI: IN DISPENSA DAI TOZZONI con Laura Berti Ceroni

ore 18.30*libri*

Biblioteca Comunale

MAI FRAGOLE A DICEMBRE

presentazione del libro di Licia Granello (Mondadori 2007) con l'autrice e Massimo Montanari

ore 20*cena a tema €*

Centro Sociale Tiro a segno

LA PASTA E IL DIVIN PORCELLO

cena della tradizione a base di pasta sfoglia tirata al matterello e carne di maiale. A cura del Centro Sociale "Tiro a segno" in collaborazione con Auser
Prenotazioni: 0542 25681 entro il 5 novembre (max 50 persone)

**ore 20.45***cinema €*

Cinema Cappuccini

TUTTE LE DONNE DELLA MIA VITA film di S. Izzo con L. Zingaretti e V. Incontrada

domenica 11**ore 9-19***stand gastronomici*

Galleria del centro cittadino

TANTE PASTE TANTE SAGRE

le sagre gastronomiche del Circondario imolese dedicate alla pasta: maccheroni e tagliatelle di Ponticelli, garganelli di Codrignano, tortelli di Casalfiumanese

ore 9-12.30*incontro*

Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta

NON SOLO GRANO...NON SOLO DOLCI...

LE FORME DELLA PASTA E IL DIABETE

con Associazione Glucasia misurazioni gratuite della glicemia e distribuzione di materiale informativo. Visita all'Antica Farmacia

ore 10-12 e 15-19*apertura straordinaria*

Palazzo Tozzoni

RACCOLTE E COLLEZIONI D'ARTE DI PALAZZO TOZZONI. L'ARCHIVIO STORICO

(Giornata "Provincia territorio di cultura. Musei Biblioteche Archivi a porte aperte")

ore 11*visita guidata*

Biblioteca comunale

MILLE SALUTI. L'EROE DEI DUE MONDI NELLA COLLEZIONE GIOVANNINI

visita alla mostra documentaria

(Giornata "Provincia territorio di cultura. Musei Biblioteche Archivi a porte aperte")



ore 14-20*degustazione vini €*

Palazzo Marchi

14^a PROVA D'ASSAGGIO DI VINI DELL'IMOLESE
a cura di Comune di Imola Assessorato
all'Agricoltura, STAI, Strada dei vini e
sapori dei Colli d'Imola, Nuovo Circondario
Imolese in collaborazione con Ente Tutela
Vini di Romagna, AIS Imola, Comitato
DOC Colli d'Imola
ore 19 PREMIAZIONE DELLE AZIENDE
MEGLIO CLASSIFICATE

ore 15-21*incontro con degustazione €*

Azienda agricola Merlotta

BENVENUTO NOVELLO

conversazione, anteprima del vino novello
'07 e primi piatti tipici accompagnati dai
vini Merlotta. Musica dal vivo. A cura di
Associazione culturale perBacco e Azienda
agricola Merlotta

ore 16*visita guidata*L'ARCHIVIO STORICO DI PALAZZO TOZZONI
con Laura Berti Ceroni.

(Giornata "Provincia territorio di cultura.
Musei Biblioteche Archivi a porte aperte")

Prenotazioni: 0542 602609

ore 17-19*incontro con degustazione*

Centro commerciale Leonardo

DI CHE PASTA SEI? LA PASTA DI RISO
in collaborazione con Ipercoop

ore 18*degustazione €*

Circolo Sersanti

SUA MAESTÀ LA CIPOLLA

primi piatti e non solo a base di cipolla
A cura di Consorzio Cipolla di Medicina
IGP, Confraternita della Magnifica
Cipolla di Medicina, Agriturismo Il
Murello, Cooperative Agricole Co.Me.Ta
e Tre Spighe, Azienda Agricola Tre Monti
con gli interventi di Giuseppe Pasquali
(presidente Consorzio Cipolla di Medicina
IGP) e dello chef Michele Cocchi.

Prenotazioni: 0542 602207

iat@comune.imola.bo.it

**ore 20***cena a tema €*

Centro Sociale Tiro a segno

LA PASTA E IL DIVIN PORCELLO
cena della tradizione a base di pasta
sfoglia tirata al matterello e carne di
maiale. A cura del Centro Sociale "Tiro a
segno" in collaborazione con Auser
Prenotazioni: 0542 25681 entro
il 5 novembre (max 50 persone)

ore 20.45*cinema €*

Cinema Cappuccini

TUTTE LE DONNE DELLA MIA VITA

film di S. Izzo con L. Zingaretti

e V. Incontrada. A cura del Circolo

Cinematografico Cappuccini

ore 21*spettacolo €*

Sala Mariele Ventre

GARGANELLI BUONI... DA MORIRE!

storia noir tratta dal racconto di Carlo

Lucarelli *Garganelli al ragù della Linina*

con Tiziana Di Masi, Roberto Manuzzi,

Nicola Morali, Carlo Lucarelli e Massimo

Montanari. Musiche di Roberto Manuzzi.

Partecipa: Pastificio Dallari

Prenotazioni: 0542 602207

iat@comune.imola.bo.it



lunedì 12**ore 18***conversazione*

Biblioteca comunale

INCONTRO CON MARISA LAURITO

ore 20.30*cena spettacolo €*

Circolo Sersanti

LE FORME DELLA PASTA NELLA TOSCANA
MEDIOEVALE

cena - evento alla scoperta delle tradizioni enogastronomiche toscane. Conversazione di Marco Pelliconi autore di *Il cammino segreto. Cavalieri Templari in Italia* (Bacchilega 2006). Animazione in costume con il gruppo Storico "Oste Ghibellina" di Palazzuolo sul Senio, accompagnamento musicale de "Gli amici del porcaro medioevale Marco Minardi". In collaborazione con Coltellerie Berti - Scarperia (FI). A cura di Assessorato alla cultura ed eventi di Palazzuolo sul Senio e Talamus - Traditional Taste Lab of Mugello di Palazzuolo sul Senio

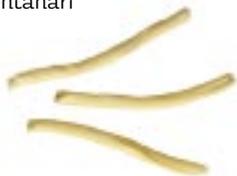
Prenotazioni: 055 8046019
fax 055 8043949
Locanda Senio di Ercole Lega.
Info: www.talamus.org info@talamus.org
www.palazzuolo.it staff@palazzuolo.it

martedì 13**ore 18***libri*

Biblioteca comunale

L'ARTE DELLA PASTA A IMOLA
TRA XVII E XVIII SECOLO

presentazione del libro di Ivanno Cervellati (*La Mandragora* 2007).
Con Massimo Montanari

**ore 21***conversazione*

Palazzo Tozzoni

IN PUNTA DI FORCHETTA. LA TRASMISSIONE
DEI SAPERI DELL'ARTE DELLA CUCINA: GLI
OGGETTI PARLANO

con Laura Dall'Olio (Nuovo Diario
Messaggero) e Liliana Vivoli (Archivio di
Stato. Sezione Imola)

ore 21*cinema*

Teatro Osservanza

HANNO RUBATO UN TRAM (1954)
con Aldo Fabrizi e Carlo Campanini,
regia di Aldo Fabrizi
Al termine Massimo Fabrizi presenta
il libro *Aldo Fabrizi, mio padre*
(Gremese editore, 2006)
Partecipa: Pastificio Corticella

**mercoledì 14****ore 9***incontro*

Farmacie comunali del Gruppo S.F.E.R.A.

GIORNATA MONDIALE DEL DIABETE
per tutta la mattina autotest della
glicemia gratuito e distribuzione della
brochure *Prevenire il diabete è una scelta
di vita*

ore 21*conversazione spettacolo*

Biblioteca comunale

PASTA NAPOLETANA TRA MANGIARI
DI STRADA E MENSA REALE

con June Di Schino e Massimo Montanari.
Letture di Alfonso Cuccurullo con la
partecipazione di Imoladanza

giovedì 15**ore 18.30-21.30***laboratorio con degustazione €*

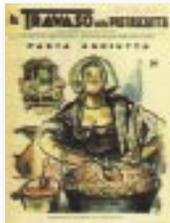
Fattoria didattica Il Casetto

CUCINA D'ARZDORE: LA SFOGLIA (2ª lezione)
come impastare la sfoglia, tirarla e
preparare le paste in brodo: tagliolini, spoja
lorda, mondellini e quadretti.

Per i partecipanti, degustazione di paste
nel brodo. A cura di Condotta Slow Food
Imola e Fattoria didattica Il Casetto in
collaborazione con le Arzdore di Dozza.

Prenotazioni: 347 9673223

(max 15 partecipanti)

**ore 21***conversazione*

Biblioteca comunale

LA BATTAGLIA DELLA PASTA E DEL RISO.
DALLA PROVOCAZIONE DELLE AVANGUARDIE
FUTURISTE ALLA POLITICA AUTARCHICA

con Alberto Capatti e Massimo Montanari.

Letture di Alfonso Currucullo. Partecipa:

Pastificio Andalini

**venerdì 16****ore 20.15***degustazione guidata €*

Chaimandir Tè bio dal mondo

PASTEGGIANDO

specialità di pasta biologica in
abbinamento a tè pregiati e insoliti.

A cura di Chaimandir Tè bio dal mondo in
collaborazione con Il Giardino dei sapori.

Prenotazioni: 0542 27950

www.chaimandir.com

info@chaimandir.com

entro giovedì 15 novembre

ore 21*incontro*

Sala delle Stagioni

DAL GIARDINO ALLA TAVOLA

con l'Associazione culturale Nel Giardino,
nella Natura proiezione di immagini,
presentazione di ricette di pasta a base di
erbe e fiori. Partecipa: Pastificio Corticella
e Le Vigne del Rapace

sabato 17**ore 9-19***mostra mercato*

Galleria del centro cittadino

IL CENTRO DEI SAPORI

Seconda mostra mercato di prodotti tipici
del Circondario imolese a cura di Nuovo
Circondario Imolese, Comune di Imola,
Comuni del Circondario imolese, STAI,
Strada dei vini e sapori dei colli d'Imola

ore 15*incontro*

Montecatone Rehabilitation Institute

LA CUCINA DA SEDUTI

Gli accorgimenti che rendono fruibile la
cucina anche a chi si muove in carrozzina
con uso ridotto degli arti superiori.

A cura di Montecatone Rehabilitation
Institute, Coop Casa Guglielmi
in collaborazione con Coloplast e
Cooperativa Accaparlante.

Durante l'incontro verrà distribuita
la guida AbitAble - incontro con la casa
accessibile

ore 17-19*incontro con degustazione*

Centro commerciale Leonardo

DI CHE PASTA SEI?

LA PASTA DI RISO

In collaborazione con Ipercoop

ore 17.30*conversazione*

Palazzo Tozzoni

MACARONI: GIOVINOTTI ALLA MODA

ALLA FINE DEL '700

Con Paola Goretta



ore 17.30*musica*Antica Farmacia comunale
Santa Maria della ScalettaINTERMEZZO MUSICALE DEGLI ALLIEVI
DELLA SCUOLA COMUNALE DI EDUCAZIONE
MUSICALE VASSURA-BARONCINI**ore 18***degustazione €*

Circolo Sersanti

LA PASTA: FORME CONFORMI E...DIFFORMI
viaggio gastronomico alla scoperta e alla
riscoperta di formati di pasta innovativi,
classici e tradizionali con Marco Feruzzi e
Lorella Ortolani dell'Istituto Alberghiero
"P. Artusi" di Riolo Terme
Prenotazioni: 0542 602207
iat@comune.imola.bo.it**ore 21***cena €*

Palazzo Marchi

CENA DI GALA

in occasione del ventennale
dell'Associazione Nazionale Città del Vino.
Saranno presenti i consiglieri
dell'Associazione e una delegazione dalla
città gemella di Colchester nel decimo
anniversario del patto di gemellaggio.
Prenotazioni: 0542 602207
iat@comune.imola.bo.it**domenica 18****ore 9-19***mostra mercato*

Galleria del centro cittadino

IL CENTRO DEI SAPORI

seconda mostra mercato di prodotti tipici
del Circondario imolese a cura di Nuovo
Circondario Imolese, Comune di Imola,
Comuni del Circondario imolese, S.T.A.I.,
Strada dei vini e sapori dei colli d'Imola**ore 16***visita guidata*

Oratorio di San Rocco

IL RESTAURO

con Laura Berti Ceroni

ore 17-19*incontro con degustazione*

Centro commerciale Leonardo

DI CHE PASTA SEI?

LA PASTA BIOLOGICA

in collaborazione con Ipercoop

ore 18.30*premiazione*

Biblioteca comunale

GARGANELLO D'ORO A GIANLUIGI MORINI
il Sindaco di Imola Massimo Marchignoli
e l'Assessore alla cultura Valter Galavotti
consegnano il Premio "Garganello d'oro"
per la promozione della cultura del cibo
a Gianluigi Morini, fondatore del San
Domenico di Imola

per i più piccoli

sabato 3

ore 10-12

Casa Piani

incontro

ILLUSTRARE PER MESTIERE.
L'ARTE DI INTERPRETARE LE STORIE
CON LE IMMAGINI

Octavia Monaco incontra insegnanti,
genitori e ragazzi

ore 10.30-12

laboratorio

Casa Piani

MARIONETTE DI PASTA
simpatici personaggi realizzati
con diversi formati di pasta
(per i più piccoli accompagnati
dai genitori) con Arciragazzi

ore 15.30

lettura animata

Libreria edicola Giuliana

MANGIA LA PASTA O SALTIL'ASTA...
FILASTROCCHIE E...

prenotazioni: 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

ore 17.30

lettura animata

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

FIABE MANGERECCIE
con Cecilia e Stefano
(età consigliata: dai 3 ai 7 anni)
Prenotazioni: 0542 21949
libreriagiugiu@mac.com

domenica 4

ore 15.30

lettura animata

Libreria edicola Giuliana

MANGIA LA PASTA O SALTIL'ASTA...
FILASTROCCHIE E...

prenotazioni: 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

giovedì 8

ore 14.30-16.30

laboratorio

Sala polivalente Centro civico Sesto imolese

DALLA FARINA AL GARGANELLO:
REALIZZAZIONE DI PASTA FATTA IN CASA
con Monica Marocchi e Monica Landini
(per ragazzi dagli 11 ai 14 anni).

In collaborazione con il Centro giovanile di
Sesto imolese

venerdì 9

ore 16.30-18.30

gioco

Casa Piani

NEL PENTOLONE DELLE STREGHE
un gioco tra libri e web alla ricerca di
antiche ricette, filtri ed erbe magiche
ideato e condotto da Sandra Gaiani e
Claudio Poggi (per ragazzi dai 10 ai 13 anni)

sabato 10

ore 10.30-12

laboratorio

Casa Piani

UN POSTO A TAVOLA
sottopiatti e segnaposti con la pasta
colorata (per i più piccoli accompagnati
dai genitori) con Arciragazzi

ore 15.30

lettura animata

Libreria edicola Giuliana

PIETRO PIZZA

OVVERO COME FARE LA SFOGLIA

prenotazioni: 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

ore 16.30-18.30

laboratorio

Biblioteca di Ponticelli

MEZZOGIORNO DI... CUOCO:

È L'ORA DELLA PASTA

realizzazione di un orologio in ceramica

decorato con pasta secca

con Maria Pia Montevecchi

(max 15 partecipanti a partire dai 7 anni)

domenica 11

ore 15.30

lettura animata

Libreria edicola Giuliana

PIETRO PIZZA

OVVERO COME FARE LA SFOGLIA

prenotazioni: 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

ore 16

spettacolo €

Teatro dell'Osservanza

L'OMINO DEL PANE E L'OMINO DELLA MELA

compagnia "Quelli del Grock" per la

rassegna di teatro per bambini "Storie

dal Palcoscenico" a cura di Associazione

"Amici della Scuola San Giovanni Bosco"

in collaborazione con Teatro comunale di

Imola e Assessorato alla cultura

ore 17.30

lettura animata

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

I GARGANELLI AL RAGÙ

con Cecilia e Stefano

(età consigliata: dai 2 ai 5 anni)

Prenotazioni: 0542 21949

libreriagiugiu@mac.com

martedì 13

ore 14.30-16.30

laboratorio

Biblioteca di Sesto imolese

PASTA PER CREARE AD ARTE

realizzazione di oggetti con pasta secca e

colla. Con Monica Marocchi (per bambini

dai 6 agli 11 anni). Prenotazioni: 0542 76121

ore 17-18.30

laboratorio €

Casa Piani

SEGNI, COLORI E FORME

PER RACCONTARE E RACCONTARSI

laboratorio di illustrazione con Octavia

Monaco (per bambini dai 7 ai 10 anni)

Iscrizioni a partire dal 30 ottobre

mercoledì 14

ore 17-18.30

laboratorio €

Casa Piani

SEGNI, COLORI E FORME

PER RACCONTARE E RACCONTARSI

laboratorio di illustrazione con Octavia

Monaco (per bambini dai 7 ai 10 anni)

giovedì 15

ore 17-18.30

laboratorio €

Casa Piani

SEGNI, COLORI E FORME

PER RACCONTARE E RACCONTARSI

laboratorio di illustrazione con Octavia

Monaco (per bambini dai 7 ai 10 anni)

venerdì 16

ore 14.30-16.30

laboratorio

Biblioteca di Sesto imolese

PASTA PER CREARE AD ARTE

realizzazione di piccoli oggetti con pasta

secca e colla. Con Monica Marocchi

(per bambini dai 6 agli 11 anni)

ore 16.30-18.30

gioco

Casa Piani

NEL PENTOLONE DELLE STREGHE

un gioco tra libri e web alla ricerca di antiche ricette, filtri ed erbe magiche ideato e condotto da Sandra Gaiani e Claudio Poggi (per ragazzi dai 10 ai 13 anni)

sabato 17

ore 10.30

lettura animata

Casa Piani

COSA BOLLE IN PENTOLA?

storie saporite e succulenti, avventure golose e ingorde raccontate da Marco Bertarini (per bambini dai 3 ai 6 anni)

ore 15.30

lettura animata

Libreria edicola Giuliana

STELLA STELLINA LA MINESTRA SI AVVICINA

prenotazioni: 0542 28194
libreriagiuliana@interfree.it

ore 16.30-18.30

laboratorio

Biblioteca di Ponticelli

MEZZOGIORNO DI... CUOCO: È L'ORA DELLA PASTA

realizzazione di un orologio in ceramica decorato con pasta secca. Con Maria Pia Montevecchi (max 15 partecipanti a partire dai 7 anni)

ore 17.30

lettura animata

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

GLI SPORCELLI

con Cecilia e Stefano (età consigliata: dai 7 ai 12 anni). Prenotazioni: 0542 21949
libreriagiugiu@mac.com

domenica 18

ore 15.30

lettura animata

Libreria edicola Giuliana

STELLA STELLINA LA MINESTRA SI AVVICINA

prenotazioni: 0542 28194
libreriagiuliana@interfree.it



io non me ne lavo le mani.

Ogni giorno in Italia, ciascuno di noi utilizza in media più di cento litri d'acqua. Ma l'acqua non è infinita. **Il Gruppo Hera lavora per migliorare le reti, gli impianti del ciclo idrico e ridurre le perdite riuscendo così a salvare miliardi di litri d'acqua.** È la nostra risorsa più preziosa.

Per questo è importante non sprecarla, utilizzarla con attenzione e rispettarla, **perché l'acqua è la nostra vita e il suo futuro è nelle nostre mani.**

www.gruppohera.it



animazioni

sabato e domenica **3-4 10-11 17-18**

ore 15-19

spettacoli, animazioni, arte di strada nel centro storico

sabato 3

ore 15.30

Piazza Matteotti
L'UVA GRISA
musiche e danze del folklore insieme al pubblico

domenica 4

ore 16

Piazza Matteotti
SFILATA GRUPPO CARATTERISTICO MUSICALE
LA MATTA

ore 18

Piazza Gramsci
LE SILHOUETTE
giochi di luce e di danza in un'atmosfera da fiaba

sabato 10

ore 15.30

Rocca sforzesca
LE FORME DEL BALLARE
dal medioevo al Rinascimento
con Imoladanza

ore 17

Piazza Gramsci
IL DOLCE, IL SALATO, L'ALLEGRO
burattini, pupazzi, teatro in nero
per una fiaba sull'alimentazione con il Teatrino dell'Es

domenica 11

ore 15 e 18

Piazza Gramsci
NOUVELLE CUISINE
un cuoco clown intento alla preparazione di un buon pasto tra gags e colpi di scena

sabato 17

ore 18

Piazza Gramsci
SPAGHETTI SWING
whisky, ammore e maccheroni. Puro italian style attraverso autori come Fred Buscaglione, Paolo Conte, Nicola Arigliano con un frontman esplosivo nel ruolo di cantante-cuoco-sommelier

domenica 18

ore 16

Piazza Caduti per la Libertà
I MUSIKI
manfrine, tresche e altre musiche della tradizione popolare della pianura padana

ore 17

Piazza Gramsci
VARIETA' DI RICETTE
(PER UNA SANA ALIMENTAZIONE)
show-cooking con il Gruppo Elettrogeno

mostre

dal 3 al 18 novembre

Museo Di San Domenico
DEMETRA, PERSEFONE E ALTRE DEE
NELL'IMMAGINARIO DI OCTAVIA MONACO
illustratrice del Bacchanale 2007.
Inaugurazione: sabato 3 novembre ore 17
mar-ven ore 16-19, sab-dom ore 10-12/15-19

Galleria Del Risorgimento
SPAGHETTI & STARS
a cura di Damiani editore
mar-ven ore 16-19, sab-dom ore 10-12/15-19

Biblioteca comunale
TRADIZIONE E INNOVAZIONE: IL PASTIFICIO
VASSURA E IL DESIGN DI "MISS POSATA"
mar-ven 8.30-13/14.15-18.45, sabato 8.30-13

Circolo Sersanti
UN SECOLO DI MENU ITALIANI
a cura dell'Accademia Italiana della
Cucina. Inaugurazione: sabato 3 novembre
ore 11.30. Tutti i giorni tranne il giovedì ore
13-24, giovedì ore 13-19

Sala Mostre Di Porta Montanara
COLORI IN... PASTA
a cura del Circolo Culturale Amici dell'Arte di
Imola. Tutti i giorni 9.30-12.30 e 15.30-18.30

Centro Commerciale Leonardo
LA PASTA: LA SUA STORIA. COME NASCE
In collaborazione con il Museo Regionale
dell'Agricoltura di Bentivoglio
SEI GRANDE PASTA!
gigantografie di diversi tipi di pasta...per
uno shopping più...goloso!
orari di apertura del centro

dal 3 al 30 novembre

Casa Piani
IMMAGINI NARRANTI, EDITI E INEDITI
DI OCTAVIA MONACO
inaugurazione: sabato 3 novembre ore 10
mar-sab ore 9.30-12.30, mar-ven ore 15-18

dal 4 al 18 novembre

Palazzo Tozzoni
MARILLE E MACARONI.
FORME DELL'ARCHIVIO BARILLA
a cura di Laura Berti Ceroni e Paola Goretti
Inaugurazione: domenica 4 novembre ore 10
mar-ven ore 16-19, sab-dom ore 10-12/15-19

da visitare inoltre

10 e 11 novembre

C.I.R.Co.L.I
XXXIV MOSTRA CONVEGNO DELL'HOBBY
E DEL COLLEZIONISMO
a cura dell'Associazione Imolese
Hobby e Collezionismo. ore 8.30-18.30

fino al 6 gennaio 2008

Biblioteca comunale
MILLE SALUTI. L'EROE DEI DUE MONDI
NELLA COLLEZIONE GIOVANNINI
mostra documentaria in occasione del
Bicentenario della nascita di Giuseppe
Garibaldi (1807-2007). mar-ven 9-13 / 15-18
sabato 9-13

dal 16 novembre al 7 gennaio 2008

Centro Polivalente Gianni Isola
COLORI E ANIMA DI UNA TERRA.
L'OPERA GRAFICA DEGLI IMOLESI
REZIO BUSCAROLI, TOMMASO DELLA VOLPE,
DOMENICO ROMEO TROMBETTI
a cura di Umberto Giovannini.
Inaugurazione: venerdì 16 novembre ore 18
Sala Circolo Sersanti. mar-ven 16-19
sab-dom 10-12 e 16-19

È indispensabile la prenotazione
presso gli organizzatori dei corsi

scuole di cucina

Come preparare il menu del baccanale:

AGRITURISMO IL MURELLO

Via Fiorentina 3780
Fiorentina di Medicina
tel. 051 6962054 - fax 051 6965140
www.agriturismoilmurello.it
info@agriturismoilmurello.it
lunedì 12 novembre ore 20.30-23
costo €48 compresa cena

BAR RISTORANTE ENOTECA TODDY

Via Linaro 3 - Imola
tel. /fax 0542 680885
www.originalitaly.it
p.m.s.sas@tiscali.it
sabato 3, 10 e 17 novembre
ore 10-14 incluso pranzo
costo €35 una lezione € 90 tre lezioni
iscrizioni entro il 29 ottobre
(max 16 partecipanti)

LOCANDA SOLAROLA

Via Santa Croce 5 - Castel Guelfo
tel. 0542 670102 - fax 0542 670222
www.locandasolarola.com
solarola@fastmail.it
giovedì 8 novembre ore 15.30/18.30
Caffè di benvenuto, aperitivo dopo la
lezione e un piccolo omaggio a tutti i
partecipanti. Costo €35

RISTORANTE MONTE DEL RE

Via Monte del Re 43 - Dozza
tel. 0542 678556 - fax: 0542 679566
www.ristorantemontedelre.it
cavina@ristorantemontedelre.it
giovedì 8 e 15 novembre ore 15/18
costo €30 - pacchetto corso+cena €60

RISTORANTE NALDI

Via Santerno 13 - Imola
tel. 0542 29581 - fax 0542 22291
www.ristorantenaldi.com
ristorante.naldi@tin.it

martedì 13 novembre ore 16

Il corso è gratuito vincolato a una
presenza al ristorante nel periodo del
Baccanale

RISTORANTE SAN DOMENICO

Via Gaspare Sacchi 1 - Imola
tel. 0542 29000 - fax 0542 39000
www.sandomenico.it
sandomenico@sandomenico.it
sabato 3, 10 e 17 novembre ore 8.45-12
costo €150 compreso la cena che si terrà
il martedì sera successivo al corso

Ta pasta farcita e gratinata:

BOCCIOFILA IMOLESE

Viale Saffi 50/a - Imola
tel. 0542 27130
www.primola.it - info@primola.it
lunedì 12 novembre ore 20.30-23
a cura di Associazione Culturale
Primola, in collaborazione con Bocciofila
di Imola. Costo €10 che saranno devoluti
al Progetto Solidarietà con l'Africa
(Senegal). Prenotazioni entro il giorno
8 nov

T segreti della sfoglia:

RISTORANTE VALSELLUSTRA

Via Valsellustra 16 - Casalfiumanese
tel. 0542 684073
valsellustra@libero.it
lunedì 5 novembre dalle ore 20 alle 22.
Corso gratuito

Impariamo a fare la pasta.

Laboratorio di impasti e sfoglia:

TRATTORIA FITA

Via Roma, 3 - Imola
tel. /fax 0542 91183
sabato 17 novembre ore 9,30-11.30
Costo €25. Il menu verrà sviluppato
lunedì 12 novembre alle ore 17.30.
Seguirà cena (costo €45 vini inclusi)
info e iscrizioni anche 348 3505415

Pastasciutta: l'importanza del condimento:

MACELLERIE DEL CONTADINO CLAI

Vicolo Inferno 7 - Imola
tel. 0542 26484
domenica 11 e 18 novembre ore 15.30-
18. Lezioni di cucina per la preparazione
di pastasciutte con condimenti a base
di carni e salumi. Al termine, per i
partecipanti, degustazione dei piatti
preparati

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

i ristoranti

Imola:

AGRITURISMO FRASCINETI MAURIZIO

Via Chiesa di Pediano 2
tel. /fax 0542 657016
frascineti@virgilio.it

AGRITURISMO LA MARLETTA

Via Bergullo 8
tel. /fax 0542 27732
www.lamarletta.it
info@lamarletta.it

AGRITURISMO POGGIO POLLINO

Via Monte Meldola 2t
tel. 0542 667121 cell. 348 5838472
fax 0542 667121
www.poggiopollino.it
medici@medici.it

BAR RISTORANTE ENOTECA TODDY

Via Linaro 3
tel. /fax 0542 680885
www.originalitaly.com
p.m.s.sas@tiscali.it

CAFFÈ ROMA BISTRÒ

Via Emilia 137
tel. 0542 30876

DA NOI OSTERIA E VINI

Viale Amendola 63
tel. /fax 0542 24045
www.osteriadanoi.it

FORUM RESTAURANT CAFÈ

Via Lambertini 4
tel. 0542 641314
fax 0542 647042
www.forumcafe.it
info@forumcafe.it

L'ALTRO CAFFÈ

COOPERATIVA SOCIALE ALTER NOS

Piazzale vittime dei lager nazisti 5
tel. 0542 27494
cell 347 3158607 (Antonello Giorgi)
antoaltro@fastmail.it

OSTERIA CALLEGHERIE

Via Callegherie 13
tel. 0542 33507 - 24443
fax 0542 33507
www.callegherie.it
osteria@callegherie.it

OSTERIA DALLA BELLA E LA BESTIA

Via Cairoli 17
tel. 0542 24309
cell. 339 2787339

OSTERIA DA SANZIO

Via Emilia Ponente 23
tel. 0542 44081
fax 0542 40501

OSTERIA DEL PIOLO

Via Appia 80/82
tel. 0542 25366
fax 0542 612064

OSTERIA DEL TEATRO

Vicolo f.lli Bartolini 1
tel. 0542 22954
fax 0542 31621

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO

DA AMBRA E ROSA
Vicolo Codronchi 6
tel. 0542 32552
fax 0542 613628
www.vicolonuovo.it
ambra@vicolonuovo.it

RISTORANTE ALBERGO MODERNO

Via XX Settembre 22
tel. 0542 23122
fax 0542 23092

RISTORANTE CHI DU BURDEL

Via Sellustra 2/c
tel. /fax 0542 628348
cell. 328 1373350
www.chiduburdel.it
info@chiduburdel.it

RISTORANTE ENOTECA

LE MAGIE DI BACCO

Via Appia 41/45
tel. 0542 27849

RISTORANTE E PARLMANINTE

Via G. Mameli 33
tel. 0542 30144
fax 0542 610206
parlamin@katamail.com

RISTORANTE HOSTARIA 900

Viale Dante 20
tel. 0542 24211
fax 0542 612356
www.hostaria900.it
hostaria900@tin.it

RISTORANTE IL MAGLIO SRL

Via prov.le Selice 26/a
tel. 0542 642299
fax 0542 642280
www.hotelilmaglio.it
magliohotel@tiscali.it

RISTORANTE IL VELIERO

Via Baruzzi T. 15/a
tel. 0542 680300 cell 338 6100282

RISTORANTE L'ARTUSI HOTEL OLIMPIA

Via C. Pisacane 69
tel. 0542 28460
fax 0542 26500
www.hotelolimpia.com
info@hotelolimpia.com

RISTORANTE LA TAVERNETTA

Via Tito Speri 2
tel. 0542 22339
fax 0542 22417

RISTORANTE LA VOLTA

S.S. Selice 82
tel. 0542 51021
fax 0542 52676
www.ristorantelavolta.com
info@ristorantelavolta.com

RISTORANTE MOLINO ROSSO

S.S. Selice 49
tel. 0542 63111
fax 0542 631163
www.molinorosso.it
info@molinorosso.it

RISTORANTE NALDI

Via Santerno 13
tel. 0542 29581
fax 0542 22291
www.ristorantenaldi.com
ristorante.naldi@tin.it

RISTORANTE PAPANSCHUË

Via Scuole di Giardino 6
Giardino di Imola
tel. /fax: 0542 55415
www.papanschue.it
info@papanschue.it

RISTORANTE PIZZERIA BARBAROSSA

Via S. Vitale 80
tel. 0542 76077

RISTORANTE PIZZERIA CARPE DIEM

Via Donizetti 27
tel. 0542 681391
fax 0542 681256
tabanelliro@alice.it

RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO

Piazza Caduti per la Libertà 7
tel. 0542 23236

RISTORANTE SAN DOMENICO

Via Gaspare Sacchi 1
tel. 0542 29000
fax 0542 39000
www.sandomenico.it
sandomenico@sandomenico.it

TRATTORIA MISERIA

Via Montanara 315
Ponticelli di Imola
tel. 0542 666419
lisa711@alice.it

'Borgo Tossignano:

ANTICA OSTERIA DA POMPEO
Via Codrignano 44
Codrignano di Borgo Tossignano
tel. 0542 666025
cell 339 5073695 - 347 2127347

OSTERIA LE DUE MARIE

Viale Marconi 43/45
tel. /fax 0542 94097

TRATTORIA FITA

Via Roma 3
tel. /fax 0542 91183

Casalfumanese:

LE MARSIGLIE
Via Marsiglia 28^a
tel. 0542 666130
www.lemarsiglie.com
lemarsiglie@iol.it

RISTORANTE VALSELLUSTRA

Via Valsellustra 16
tel. 0542 684073
valsellustra@libero.it

Castel Del Rio:

ALBERGO RISTORANTE GALLO
Piazza della Repubblica 28-30
tel. 0542 95924
fax 0542 95380
www.galloegalletto.it
gallo@galloegalletto.it

Castel Guelfo:

LOCANDA SOLAROLA
Via Santa Croce 5
tel. 0542 670102
fax 0542 670222
www.locandasolarola.com
solarola@fastmail.it

Castel San Pietro Terme:

AZIENDA AGRITURISTICA VINEA REGUM
Via Croce Conta 1520
tel. /fax 051 940707
per prenotazioni cell 334 9798410

INKOGNITO CAFÈ

Via Meucci 24d
tel. /fax 051 942281
marino.pasquali@libero.it

OSTERIA DELLA TORRE

Via San Martino 64
tel. 051 940165
piccolastellasc@libero.it

RIO ROSSO AGRITURISMO

Via Ca' Venturoli 1948
tel. 051 6957043

SALUMERIA OSTERIA LA CIVICHELLA

Via Viara 5029
tel. 051 948533

Dozza:

AGRITURISMO LA RONDINELLA
Via Monticino 8
tel. 0542 40108
fax 0542 629385
www.agriturismolarondinella.it

ALBERGO RISTORANTE CANÈ

Via XX Settembre 27
tel. 0542 678120
fax 0542 678522
www.ristorantecanet.it
info@ristorantecanet.net

LE BISTROT "CUCINA CANTINA"

Via Valsellustra 18
tel. /fax 0542 672122 0542 680889
cell. 340 5574589

PICCOLA OSTERIA DEL BORGO

Via XX Settembre 19
tel. 0542 678200
www.osteriadozza.com
marcoandrea52@hotmail.com

RISTORANTE BELLAVISTA

Piazzale della Rocca 4/6
tel. 0542 678112
bellavistaristorante@tiscali.it

RISTORANTE LA SCUDERIA

Piazzale della Rocca
tel. /fax 0542 678103
www.ristorante-lascuderia.com
preti.lascuderia@tin.it

RISTORANTE MONTE DEL RE

Via Monte del Re 43
tel. 0542 678556
fax 0542 679566
www.ristorantemontedelre.it
cavina@ristorantemontedelre.it

Fontanelice:

AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI
Via Montemorosino 4
loc. Sassoleone
tel. 0542 97666
fax 0542 97021
www.camonti.it
info@camonti.it

RISTORANTE OSTERIA I VECCHI LEONI

Piazza Roma 7
tel. 0542 92430
fax 0542 55092
ivechileoni2004@libero.it

Medicina:

AGRITURISMO AIA CAVICCHIO
Via Fiorentina 3403
loc. Fiorentina
tel. 051 6965239
fax 051 6965700
www.lacme.it
aiacavicchio@lacme.it

AGRITURISMO IL MURELLO

Via Fiorentina 3780
loc. Fiorentina
tel. 051 6962054
fax 051 6965140
www.agriturismoilmurello.it
info@agriturismoilmurello.it

Mordano:

RISTORANTE VILLE PANAZZA
Via Lughese nord 269/319
tel. 0542 51434
fax 0542 52165
www.hotelpanazza.it
info@hotelpanazza.it

i luoghi

1. Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta – via Emilia 95
2. Biblioteca comunale – via Emilia 80
3. C.I.R.Co.L.I. – via Orsini 13
4. Casa Piani – via Emilia 88
5. Centro commerciale Leonardo – viale Amendola 129
6. Centro interculturale Trama di terre – via Aldrovandi 31
7. Centro per la comunicazione e l'audiovisivo La Palazzina – via Quaini 14
8. Centro polivalente “Gianni Isola” – piazza Matteotti 4
9. Centro Sociale Tiro a segno – via Tiro a segno 2
10. Chaimandir Tè bio dal mondo – via F. Orsini 35
11. Cinema Cappuccini – via Villa Clelia 12
12. Circolo Sersanti – piazza Matteotti 8
13. Farmacia comunale Cavour – via Cavour 1/a
14. Galleria del centro cittadino – via Emilia 147
15. Galleria del risorgimento – Via Appia 5
16. Giù Giù Libreria dei Ragazzi – via Emilia 223
17. Libreria edicola Giuliana – via Emilia 240/a
18. Montecatone Rehabilitation Institute – via Montecatone 37
19. Museo di San Domenico – via Sacchi 4
20. Oratorio di San Rocco – via Valverde
21. Osteria Da Noi – viale Amendola 63
22. Palazzo Marchi – via San Pier Grisologo 38
23. Palazzo Tozzoni – via Garibaldi 18
24. Palazzo Vespignani – via Garibaldi 24
25. Piazza Caduti per la libertà
26. Piazza Gramsci
27. Piazza Matteotti
28. Piazza dell'Ulivo
29. Rocca sforzesca – piazzale Giovanni dalle bande nere
30. Sala delle Stagioni – via Emilia 25
31. Sala Mariele Ventre – Palazzo Monsignani via Emilia 69
32. Sala mostre di Porta Montanara – Via Rivalta 10
33. Teatro comunale dell'Osservanza – via Venturini 18

Fuori Imola

- Azienda agricola Merlotta – loc. Piratello (Via Merlotta 1)
Biblioteca di Ponticelli – via Montanara 250
Biblioteca di Sesto imolese – via San Vitale 125
Fattoria didattica “Il Casetto” – Casola Canina (via Cappelline Tonde 6)
Ristorante Le Marsiglie – Casalfiumanese (via Marsiglie 28/a)
Sala polivalente Centro civico Sesto Imolese – via San Vitale 126
Villa La Babina – Sasso Morelli (Via Sasso Morelli 40)

le forme della pasta

BACCANALE
2007