

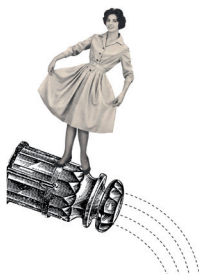


baccanale 2010

**imola e dintorni
dal 6 al 21
novembre**

incontri,
mostre,
menu a tema,
degustazioni,
spettacoli,
animazioni,
scuole di cucina

**salse sugh
e condimenti**





FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di Imola



CON IL SOSTEGNO DELLA

**CASSA DI RISPARMIO
DI IMOLA**

PASSIONE E SENSIBILITÀ PER IL TERRITORIO



e-mind
internet technology & new media communications

Ideazione

Valter Galavotti
Massimo Montanari

Coordinamento e organizzazione

Servizio Attività Culturali
Ufficio Cultura

Franca Bassi, Enrica Dall'Aglia,
Lidia Mastroianni, Silvia Reggiani, Ombretta Gulini
Piazza Gramsci 21
tel. 0542 602427/602428 fax 0542 602566
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
dallara.v@comune.imola.bo.it

Ha collaborato

Claudio Poggi, Silvia Ballardini

Ringraziamenti

Si ringraziano i Ristoranti Arialco, l'Accademia pianistica internazionale di Imola, Recondite Armonie, MUSA Museo del Sale di Cervia, Museo e Consorteria dell'Aceto Balsamico tradizionale di Modena, tutti i servizi comunali per la loro preziosa collaborazione, i Comuni del Circondario imolese, gli sponsor e 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

Immagine

Agnese Baruzzi, illustratrice del Bacchanale 2010

Gli indirizzi delle sedi degli eventi sono riportati nella piantina



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





I condimenti sono l'anima di un piatto

Il tema del Baccanale 2010 potrebbe sembrare secondario, per così dire "minore". Salse, sughi, condimenti non sono forse qualcosa che "si aggiunge" all'ingrediente principale di un piatto? Ma pensiamoci meglio: uno spaghetti alla carbonara si definisce così perché è uno spaghetti o perché viene condito in un certo modo, con uova, pancetta, pepe e pecorino? Un bollito misto senza salsa verde sarebbe accettabile? E un'insalata senza olio, senza sale, senza aceto? Queste pratiche "accessorie" hanno in realtà un'importanza decisiva nel determinare i gusti, le abitudini, le identità gastronomiche. E dunque, in ultima analisi, le identità culturali.

È chiaro che la sopravvivenza non dipende da un sugo o da un profumo. Ma è altrettanto chiaro che la memoria gustativa, e il senso di appartenenza che ogni cucina regala a chi la pratica, dipende da questi "particolari" più che dagli ingredienti di base (la pasta, la carne, il pesce...). Sono i condimenti a dare calore e senso alla cucina, a trasformare il gesto di mangiare in qualcosa che trascende il semplice atto nutrizionale, per farne uno strumento di piacere, di socialità, di convivialità. Nel Medioevo non si concepiva neppure di mettere in tavola una carne, o un pesce, o qualsiasi altra cosa senza la salsa opportuna. "Essere vicini come la salsa alla carne" era un modo per dire il contatto fisico, la prossimità ai limiti della convivenza.

Nel film di Tassos Boulmetis circolato in Italia col titolo "Un tocco di zenzero", il pizzico di zenzero che lo speziale Vassilis aggiunge a ogni piatto diventa il segno di un affetto familiare, di una memoria domestica, finanche di un'appartenenza nazionale ("Cucina politica" è il titolo, più intenso e significativo, della versione originale greca).

Il condimento è l'anima di una vivanda.

Massimo Montanari
Università di Bologna





Il tema del Baccanale 2010 *Salse sughi e condimenti* ci sembra interessante per diversi motivi. Questa successione di sostantivi, oltre a richiamare prodotti essenziali della nostra tavola con un elevatissimo valore alimentare e simbolico come il sale, l'olio, il pomodoro... evoca immediatamente il magico mondo delle spezie. Quelle spezie che l'uomo ha sempre vagheggiato e inseguito in giro per il mondo percorrendo appunto le mitiche vie delle spezie attraverso cui pepe, noce moscata, vaniglia, zenzero, cannella provenienti da paesi esotici e lontani giungevano nelle mense degli europei, in particolare delle classi più abbienti. Quello che considero il più straordinario archivio della storia umana, cioè il linguaggio, ci suggerisce poi delle connessioni e delle riflessioni ancora più profonde. Perché una persona viene definita "*insulsa*" ovvero in senso letterale *senza sale*, quando è sciocca, banale? E per quale motivo il sugo in senso figurato diventa essenza, cioè la sostanza di qualcosa, ad esempio di un discorso, di una storia, di un ragionamento? Per non parlare di un termine complesso e polisemico come "*condire*" che in cucina significa insaporire, rendere più appetibile un alimento con l'aggiunta di particolari ingredienti, ma in senso più generale richiama la volontà di rendere più piacevole e interessante un discorso, un rapporto oppure, perché no, la vita stessa. Come è evidente la prospettiva si estende dal campo alimentare a quello antropologico-esistenziale; se è vero che attraverso le salse i sughi e i condimenti diamo valore e spessore al cibo e lo rendiamo più gradevole, è altrettanto certo che sentiamo la necessità di dare sapore e valore alla vita, alle nostre relazioni e attività. Abbiamo cercato di sviluppare intorno a queste riflessioni molteplici percorsi combinando nelle giuste dosi intrattenimento, incontri e cultura gastronomica nella speranza che il menu sia di vostro gradimento.

Valter Galavotti
Assessore alla cultura e al turismo





giorno per giorno



6

sabato 6

ore 7.30-19

mercato ambulante

Piazza Matteotti

BENTORNATO MERCATO

ore 17

inaugurazione Bacchanale

Biblioteca comunale

il Sindaco Daniele Manca e l'Assessore alla cultura Valter Galavotti presentano

**IL BACCANALE 2010: SALSE SUGHI E
CONDIMENTI**

conversazione di Massimo Montanari

ore 20

cena a tema

Centro Sociale Tiro a segno

A TAVOLA IN COMPAGNIA DI...

cena della tradizione accompagnata dalle note di Mina, Battisti, De Gregori e De André

a cura del Centro Sociale Tiro a segno in collaborazione con Auser

prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 2 novembre (max 50 posti)

€ 22 bevande incluse

ore 20

cena a tema

Osteria del Cioccolato

**LA CUCINA DI BRIGHELLA CUOCO SEGRETO
DEL DOTTOR BALANZONE**

con i burattini della tradizione e le cantate bolognesi del maestro Pier Luigi Foschi.

La serata verrà riproposta tutti i giovedì, venerdì, sabato e domenica fino al 21 novembre

prenotazioni 0542 670820

€ 35 esclusi caffè e distillati



domenica 7

ore 8-20

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 9

visita

Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta

LE PREZIOSE MAIOLICHE DELL'ANTICA FARMACIA

in collaborazione con l'Associazione Glucasia
misurazioni gratuite della glicemia e
distribuzione di materiale informativo

ore 9-18

celebrazione

Piazza Matteotti

**GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE
DELLA COLDIRETTI BOLOGNA**

saluto delle autorità, degustazione di
prodotti tipici, vin brulè e caldarroste.
Per tutta la giornata mostra mercato di
Campagna Amica con prodotti del territorio
ed esposizione di mezzi agricoli. Santa Messa
in Cattedrale alle ore 17.30
a cura di Coldiretti

ore 10

visita guidata e degustazione

Azienda agricola Zuffa

CONDIRE CON I MOSTI: LA SABA E IL SAVOR

visita all'azienda e ai laboratori di produzione
con degustazione

ore 10.30

inaugurazione

Museo di San Domenico

I COLORI DEL GUSTO

la civiltà della tavola nella pittura napoletana
mostra a cura dell'Accademia italiana della
cucina



ore 15.30

musica e danza

Piazza Gramsci

PEPE E CIOCCOLATO: RITMI E DANZE AFRICANE
con Mamadou Camara e il Gruppo
Uongai Tilt

ore 16-18

show con testimonial

Centro commerciale Leonardo

FRANCESCA VALLA

dal programma televisivo SOS Tata uno
show interattivo sulla giusta e corretta
alimentazione

a cura di Centro commerciale Leonardo

ore 20

cena a tema

Centro Sociale Tiro a segno

A TAVOLA IN COMPAGNIA DI...

cena della tradizione accompagnata dalle
note di Mina, Battisti, De Gregori e De André

a cura del Centro Sociale Tiro a segno in
collaborazione con Auser

*prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 2
novembre (max 50 posti)*

€ 22 bevande incluse

ore 20.30

cena a tema

Anonima Fornelli

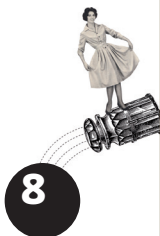
UNA "PARTITA A QUATTRO" COL GARGANELLO

un menu tutto a base di garganelli

a cura de La Compagnia del Garganello

prenotazioni 347 3158607

€ 30 esclusi vini



lunedì 8

ore 20.30

cena e degustazione

Ai Giardini

A CENA CON I GRANDI VINI DI CASA NOSTRA
quattro piatti ispirati al tema del Baccanale
accompagnati dai vini della Cantina Villa
Papiano di Modigliana presentati dall'enologo
Francesco Bordini

prenotazione gradita 335 6803141

€ 30

ore 21

musica

Sala Mariele Ventre

QUANDO LA MUSICA E'...CONDIMENTO!
con gli allievi dell'Accademia pianistica
internazionale Incontri col Maestro



martedì 9

ore 20.30

cena e spettacolo

Ai Giardini

STORIE DA SUGO

menu a tema, parole e musica di Carlo
Falconi e Alfonso Cuccurullo

prenotazione gradita 335 6803141

€ 23 vini esclusi

ore 20.30

cena a tema

Osteria del Piolo

LA CENA AL TEMPO DEI CAVALIERI
con animazione storica. Al termine in Piazza
Medaglie d'oro le spade infuocate de
I Difensori della Rocca

prenotazioni 0542 25366

€ 38 vini compresi



10

ore 21

incontro

Salannunziata

LA ROTTA DELLE SPEZIE: DALL'ANTICHITA' AI GIORNI NOSTRI

con Maria Cristina Beltrani e Lisa Emiliani
della Cooperativa Il Mosaico e l'erborista
Ilaria Zuffa

ore 21

tavola rotonda

Casa di accoglienza Anna Guglielmi

IL SUGO DELLA VITA: L'INGUARIBILE VOGLIA DI VIVERE

coordinata da Massimo Pandolfi, capo
redattore del Resto del Carlino e Presidente
del club L'inguaribile voglia di vivere

a cura di Montecatone Rehabilitation Institute e
Cooperativa Anna Guglielmi

mercoledì 10

ore 20

cena a tema

Rocca di Dozza

ITINERARI GASTRONOMICI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: CENA IN ROCCA

le carni abbinate a salse, sughi e condimenti
interpretate dai Ristoranti Cané, Le Bistrot,
Monte del Re, La Scuderia con Enoteca
Regionale dell'Emilia Romagna e Lem Carni
Interviene Massimo Montanari

a cura di Fondazione Dozza Città d'Arte

prenotazioni 0542 678240 rocca@comune.dozza.bo.it -
iniziativa a pagamento

ore 21

incontro

Biblioteca comunale

SCIENZA IN TAVOLA: ERBE AROMATICHE E SPEZIE TRA ALIMENTAZIONE E SALUTE

con Marta Fregna (direttore generale
S.F.E.R.A srl), Lorenza Tolomei (Farmacia
comunale Santa Maria della Scaletta),
Francesco Nulli (Farmacia comunale
Michelangelo). Interventi musicali di Anna
Castellari (arpa) e Alessandro Giacomoni
(tastiera)



giovedì 11

ore 21

incontro

Biblioteca comunale

ITALIANO IN SALSA IMOLESE

Giuliana Zanelli rivela la "vera" genesi del libro di Alberto Cacciari *Così parlò Bagaretta* (La Mandragora, 2007).

Interventi di Antonio Castronuovo e altri complici

venerdì 12

ore 18-23

degustazione vini

Palazzo Marchi

XVII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI DELL'IMOLESE

degustazione a scelta tra 100 etichette in rappresentanza dell'eccellenza dei vini del territorio

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

biglietto di ingresso € 10 - piatto degustazione € 8

ore 19

presentazione

Palazzo Marchi

I NOVELLI SI PRESENTANO

i vini novelli presenti alla XVII Prova d'Assaggio dei vini dell'imolese

a cura di AIS Imola

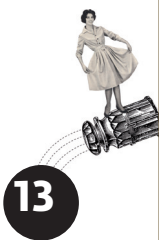
ore 20

presentazione libro

Biblioteca comunale di Mordano

SAPORI DI STORIE

presentazione del libro di Redenta Formisano *Sapori di storie* (Bacchilega Editore, 2010) con letture di Alfonso Cuccurullo



ore 21

presentazione libro

Biblioteca comunale

LA PURPUREA MERAVIGLIA

Massimo Montanari intervista David Gentilcore, autore di *La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia* (Garzanti, 2010). Al termine il buon sugo di pomodoro interpretato da Anonima Fornelli

sabato 13

ore 10.30

visita guidata con degustazione

Villa La Babina

COLAZIONE IN VILLA

Villa La Babina, Centro direzionale CLAI, e il suo parco inserito nell'elenco dei Grandi Giardini Italiani. Al termine della visita pranzo ispirato al tema del Baccanale

prenotazione obbligatoria 0542 55738 - segreteria CLAI ore ufficio

posti limitati - iniziativa a pagamento

ore 11.30-13.30

degustazione

Palazzo Marchi

APERITIVO A PALAZZO

un ricco aperitivo con degustazione (fino a 10 vini e prodotti gastronomici assortiti)

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

biglietto di ingresso € 5

ore 16

conversazione e musica

Sala delle Stagioni

LA MUSICA E'... IL SAPORE DELLA VITA

Pamela e Carmen Falconi (flauto e pianoforte) in una fantasia di canzoni e brani da film

a cura di Università aperta



ore 16-17.30

show d'animazione

Centro commerciale Leonardo

CLOWN CHEF

gags e clownerie nella giornata di un clown
chef unico e solo protagonista della sua
cucina

a cura di Centro commerciale Leonardo

ore 16-18

animazione

centro storico

SPETTACOLI DI STRADA

a cura de La casa dei fuochi

ore 16-19

degustazione e animazione

Piazza caduti per la Libertà

DIRETTAMENTE DAL MESSICO....LE TORTILLAS
con salsa piccante e formaggio caldo

a cura di T&T Spettacoli

fino ad esaurimento scorte

ore 16-23

degustazione vini

Palazzo Marchi

**XVII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI
DELL'IMOLESE**

degustazione a scelta tra 100 etichette in
rappresentanza dell'eccellenza dei vini del
territorio

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

biglietto di ingresso € 10 - piatto degustazione € 8



ore 18

presentazione e degustazione

Palazzo Marchi

VINI & SALUMI

i vini presenti alla XVII Prova d'Assaggio dei vini dell'imolese in abbinamento a salumi di Mora Romagnola dell'Azienda agricola biologica Ragazzini Valter di Fontanelice a cura di AIS Imola

ore 18.30

musica e parole

Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani

RICETTE MUSICALI: VARIAZIONI SUL TEMA

con i Suoninvento Flutensembles e la musicologa Maria Chiara Mazzi

a cura dell'Associazione Recondite Armonie

ore 20

cena a tema

Centro Sociale Tiro a segno

A TAVOLA IN COMPAGNIA DI...

cena della tradizione accompagnata dalle note di Mina, Battisti, De Gregori e De André a cura del Centro Sociale Tiro a segno in collaborazione con Auser

prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 9 novembre (max 50 posti)

€ 22 bevande incluse

ore 21

incontro e proiezione

Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani

L'ABBUFFONE: OMAGGIO A UGO TOGNAZZI

nell'occasione saranno presentati i rari filmati *Mangiamo bene per nutrirci meglio* (1982) nei quali Ugo Tognazzi tiene delle curiose lezioni di cucina. Sarà presente Pier Danio Forni, regista e produttore della trasmissione a cura di Mauro Bartoli. Si ringrazia per la collaborazione la Cineteca di Bologna.



ore 21

presentazione e degustazione

Palazzo Marchi

IL SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC

il Sangiovese di Romagna DOC presente alla
XVII Prova d'Assaggio dei vini dell'imolese

a cura di AIS Imola

domenica 14

ore 9.30-19

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

con i produttori a vendita diretta

a cura di Nuovo Circondario Imolese

in collaborazione con Coldiretti, CIA,
Confagricoltura, UGC-CISL, Legacoop,
Confcooperative, Stai

ore 10-12.30

visita guidata

LE "SALSE DELL'IMOLESE"

i vulcanetti del pedemontano emiliano

a cura di Stefano Mariani

ritrovo alle ore 9.45 nel piazzale di Sante Zennaro

ore 10-18

presentazione ed esposizione

Androne Palazzo comunale

**PARTECIPARE. METTIAMOCI IN GIOCO...
CON ENERGIA**

Settimana Unesco per lo sviluppo sostenibile:
avvio Progetto Infea 2010/2011. Esposizione
di elaborati, azioni e materiali prodotti dalle
scuole

a cura degli Istituti Comprensivi 2 e 5 di Imola
e del Centro di educazione ambientale Bosco
della Frattona in collaborazione con Istituti
Comprensivi di Imola, Circondario, enti, aziende
e associazioni del territorio



ore 10.30-20

degustazione

Piazza Gramsci

COLORI E SAPORI DELLA VALLE DEL SANTERNO

a cura dell'Associazione Sagra Piè fritta di Fontanelice in collaborazione con Aziende agricole Poli Antonio e Gentilini Luigi di Casalfiumanese

€ 3,50 *degustazione di salumi, formaggio, miele e piadina fritta*

€ 1,50 *degustazione piadina*

ore 11-13

degustazione

Palazzo Marchi

APERITIVO A PALAZZO

un ricco aperitivo con degustazione (fino a 10 vini e prodotti gastronomici assortiti)

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

biglietto di ingresso € 5

ore 15-22.30

degustazione vini

Palazzo Marchi

XVII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI DELL'IMOLESE

degustazione a scelta tra 100 etichette in rappresentanza dell'eccellenza dei vini del territorio

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

biglietto di ingresso € 10 - piatto degustazione € 8



ore 16

danza

Piazza Gramsci

UNA SALSA.... CUBANA

tutti a ballare con Pedrito Calvo, le ballerine e i musicisti del Cuban show

a cura di T&T Spettacoli

ore 16-18

show con testimonial

Centro commerciale Leonardo

PAPPABUMBI!

racconto animato con i protagonisti della Melevisione

a cura di Centro commerciale Leonardo

ore 16-18

animazione

centro storico

SPETTACOLI DI STRADA

a cura de La casa dei fuochi

ore 16-18.30

laboratorio

Centro per bambini e genitori La casa dei giochi

LA PAPP COL POMODORO E NON SOLO...

laboratorio sensoriale per bambini dai 5 ai 10 anni

a cura dell'Associazione Vivi di Gusto in collaborazione con Assessorato alla scuola

prenotazioni 347 9954606 - gruppi di max 8 bambini

ore 17.30

incontro

Biblioteca comunale

PRIMA E DOPO ARTUSI. RICETTARI IN CUCINA E IN BIBLIOTECA

testi letterari e manuali pratici raccontano l'arte del cibo in Italia, dal Medioevo a Vissani.

Conversazione di Massimo Montanari (Tesori della biblioteca 2010). A seguire assaggi artusiani a cura di Casa Artusi di Forlimpopoli



ore 18

presentazione e degustazione

Palazzo Marchi

VINI & FORMAGGI

i vini presenti alla XVII Prova d'Assaggio dei vini dell'imolese in abbinamento ai prodotti caseari dell'Azienda agricola biologica Bordona di Castel del Rio
a cura di AIS Imola

ore 19

premiazione

Biblioteca comunale

IL GARGANELLO D'ORO

il Sindaco di Imola Daniele Manca e l'Assessore alla cultura Valter Galavotti consegnano il Garganello d'oro per la promozione della cultura del cibo a Clara Sereni

ore 20

cena a tema

Centro Sociale Tiro a segno

A TAVOLA IN COMPAGNIA DI...

cena della tradizione accompagnata dalle note di Mina, Battisti, De Gregori e De Andrè
a cura del Centro Sociale Tiro a segno in collaborazione con Auser

prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 9 novembre (max 50 posti)

€ 22 bevande incluse

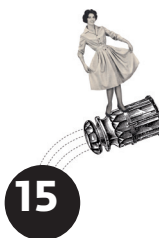
ore 21

presentazione e degustazione

Palazzo Marchi

L'ALBANA DI ROMAGNA DOCG

L'Albana di Romagna DOCG presente alla XVII Prova d'Assaggio dei vini dell'imolese
a cura di AIS Imola



lunedì 15

ore 20.30

cena e spettacolo

Ai Giardini

STORIE DA SUGO

menu a tema, parole e musica di Carlo
Falconi e Alfonso Cuccurullo

prenotazione gradita 335 6803141

€ 23 vini esclusi

ore 20.30

Circolo Sersanti

spettacolo e degustazione

Cirio presenta

Pomodoro di benvenuto con Bollicine

PRANZO A SAN GIOVANNI A TEDUCCIO

monologo comico-nostalgico sul buon sugo
di pomodoro di Tiziana Di Masi

Al termine l'antica ricetta partenopea
dei paccheri con sugo di pomodoro Cirio
interpretato dallo chef Valentino Marcattilli
del Ristorante San Domenico

prenotazioni IAT 0542 602207 (max 50 posti)

€ 10



martedì 16

ore 19

cena a tema

Centro sociale orti Bel Poggio

L'ORTO DELLE DELIZIE

piatti tipici della Romagna realizzati con i
prodotti degli orti conditi con musica e balli
romagnoli

in collaborazione con Assessorato alla
partecipazione e alla qualità sociale

*prenotazioni 333 4145021 entro l'11 novembre (max 170
posti)*

€ 16



ore 20.30

cena e degustazione

Ai Giardini

A CENA CON I GRANDI VINI DI CASA NOSTRA

quattro piatti ispirati al tema del Bacchanale
accompagnati dai vini della Cantina Ferrucci
di Castel Bolognese presentati da Ilaria
Ferrucci

prenotazione gradita 335 6803141

€ 30

ore 21

incontro

Biblioteca comunale

L'INVENZIONE DEL RAGÙ. VARIAZIONI

FRANCESI, ITALIANE, DIALETTALI

conversazione di Alberto Capatti intervistato
da Massimo Montanari. Al termine il buon
ragù interpretato da Anonima Fornelli

mercoledì 17

ore 21

spettacolo

Sala Mariele Ventre

MAFIE IN PENTOLA

Libera Terra, il sapore di una sfida. Progetto
di teatro, legalità e cultura gastronomica di
Tiziana Di Masi e Andrea Guolo

17





venerdì 19

ore 17

incontro

Palazzo Vespignani

**ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE:
LA SALUTE VIEN MANGIANDO**

educazione alimentare e benessere
con Silvana Hrelia (Dip.to di Biochimica
G. Moruzzi) e Patrizia Hrelia (Dip.to di
Farmacologia) Facoltà di Farmacia Università
di Bologna, Enrico Roda (Dip.to di Medicina
Interna e Gastroenterologia) Facoltà di
Medicina e Chirurgia Università di Bologna

ore 18

Biblioteca comunale

incontro

BALSAMICI SAPORI

storia e tipicità dello storico e pregiato
nettare modenese
con la Consorzeria e il Museo dell'Aceto
balsamico tradizionale di Modena

ore 20.30

incontro e proiezione

Palazzo Sersanti

**PRESENTAZIONE VIDEO SUL RISTORANTE
SAN DOMENICO**

a cura di Fondazione Cassa di Risparmio di
Imola



sabato 20

ore 8.30-19

Galleria del centro cittadino

OLIMOLA

presentazione della filiera olivicola del territorio imolese con cenni storici, ambientazioni, realtà produttive, tecnologia, ricerca e innovazione

a cura di Assessorato alle attività produttive in collaborazione con Archivio di Stato sez. Imola, Istituto Tecnico Agrario Scarabelli - I.I.S. Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi - Frantoio imolese, IBIMET Istituto di Biometereologia del CNR, Centro di educazione ambientale Bosco della Frattona, CPRV, Associazione Regionale Produttori Olivicoli

ore 15-18

animazione itinerante

Centro commerciale Leonardo

NARRAR DI CIBI...

animazione sul mondo dell'alimentazione
a cura di Centro commerciale Leonardo

ore 16-18

animazione

centro storico

SPETTACOLI DI STRADA

a cura de La casa dei fuochi

ore 16-19

degustazione e animazione

Piazza caduti per la libertà

LA POLENTATA

a ognuno il suo condimento: gorgonzola, sugo di lepre, di cinghiale, panna ecc.

a cura di T&T Spettacoli

fino ad esaurimento scorte



ore 17

danza

Palazzo Tozzoni

DANZE DA GUSTARE. IL VALZER DEI MAESTRI

Valzer, Quadriglia, Minuetto in costume
d'epoca

a cura della Società di Danza imolese

ore 18

incontro e cena

Centro sociale Tiro a segno

CIBO, SALUTE E STILI DI VITA

parliamo di olio extravergine di oliva,
dei nostri amici probiotici, di alimenti
tradizionali, funzionali e nutraceutici,
dell'importanza dello screening con Giovanni
Lercker (Dip.to scienze degli alimenti
Università di Bologna), Bruno Biavati
(Dip.to scienze e tecnologie agroambientali
Università di Bologna), Alessandra Bordon
(Dip.to scienze degli alimenti Università di
Bologna) e Patrizia Landi (gastroenterologa).
Seguirà cena con "cibi sì" e... "cibi no"

a cura di Auser e Centro sociale Tiro a segno

*prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 15
novembre (max 50 posti)*

€ 20 bevande incluse

ore 21

spettacolo

Biblioteca comunale

PRONTO! ASSESSORATO? AVREI UN'IDEA...

pièce teatrale con Giorgio Barlotti, Lucia
Ricalzone e gli attori de Il Piccolo di Imola

domenica 21

ore 10-12

open day

Zoo Acquario

SAPORE DI MARE

in occasione del 25° compleanno ingresso
gratuito con visita guidata alle ore 10.30.
Segue aperitivo di mare.

informazioni 0542 24180



21



ore 9.30-19

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

con i produttori a vendita diretta

a cura di Nuovo Circondario Imolese

in collaborazione con Coldiretti, CIA,

Confagricoltura, UGC-CISL, Legacoop,

Confcooperative, Stai

ore 10

visita guidata e degustazione

IL FRANTOIO IMOLESE

visita all'azienda e agli impianti di spremitura,

imbottigliamento, confezionamento con

degustazione di oli extravergini d'oliva

ore 15-19

cinema

Piazza Gramsci

IL CINEMAMABILE OVVERO IL CINEMA

"MOBILE"

assaggi di cinema gastronomico in un'insolita

sala di proiezione

ore 15-19

show con testimonial

Centro commerciale Leonardo

IL BON TON GASTRONOMICO...

con Claudio Menconi, lo chef più apprezzato
della televisione

a cura di Centro commerciale Leonardo



ore 15.30

incontro con degustazione

Circolo del Centro - Chiostro di Santa Maria in Regola (g.c.)

MANGIARE E BERE. UN CONVIVIO SAPORITO
presentazione e degustazione guidata di vini
delle Vigne Scarabelli e Vigne del Rapace
2009-2010

in collaborazione con CTI e CLAI

a cura dell'Istituto Tecnico Agrario Scarabelli -
I.I.S. Scarabelli-Ghini

1° degustazione ore 15.30-16.30

2° degustazione ore 17.30-18.30

*prenotazione 0542 010797 Sinettica (max 30 persone per
degustazione)*

ore 16-18

animazione

centro storico

SPETTACOLI DI STRADA

a cura de La casa dei fuochi



tutti i mercoledì e giovedì

Teatro comunale dell'Osservanza

2DÌ CINEMA - 2DÌ GUSTO

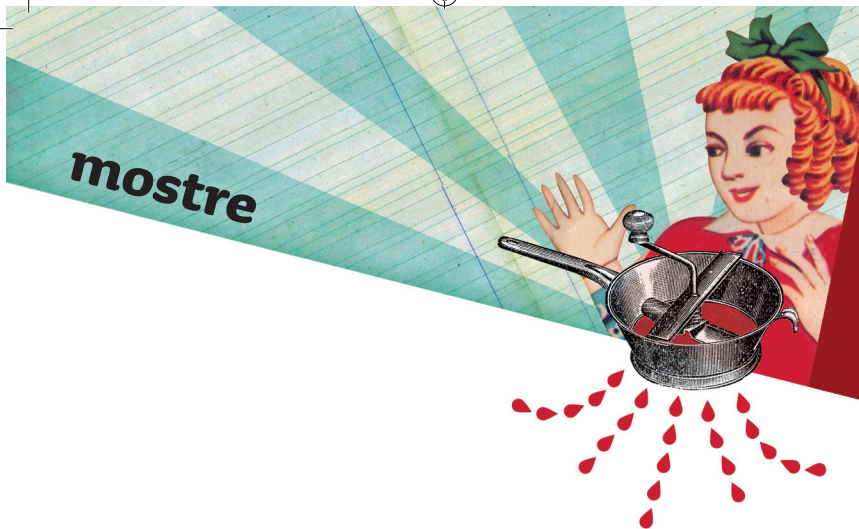
A CENA POI AL CINEMA

inizio proiezioni ore 21.30

a cura di Cinecircolo celluloide con: Caffè della
Rocca, Ai Giardini, Pizzeria Valerio, Osteria
del Vicolo Nuovo, E Parlamintè, Hostaria 900,
Anonima Fornelli

cena + cinema € 15





Salannunziata

dal 6 al 21 novembre

**MONDO SPEZIATO. STORIA, TRADIZIONI,
COLORI E PROFUMI**

a cura di Cooperativa Il Mosaico

orari: mar-ven 16-19 sab-dom 10-12 e 16-19 lunedì chiuso

Museo Di San Domenico

dal 7 al 21 novembre

I COLORI DEL GUSTO

la civiltà della tavola nella pittura napoletana

a cura dell'Accademia italiana della cucina

*orari: mar-ven ore 16-19, sab-dom ore 10-13 e 15-19
lunedì chiuso*

inaugurazione domenica 7 novembre ore 10.30

Galleria Del Risorgimento

dal 6 al 21 novembre

MUSA SI RACCONTA

il Museo del sale di Cervia attraverso immagini
e oggetti della civiltà del sale

a cura di Circolo Fotografico 24/36 e Gruppo
Culturale Civiltà Salinaria

*orari: mar-ven ore 16-19, sab-dom ore 10-12 e 16-19
lunedì chiuso*



Cassa Di Risparmio Di Imola - Gruppo Banca Popolare
dal 6 al 21 novembre
MUTEVOLI ATMOSFERE

percorso fotografico nelle saline di Cervia
durante tutte le stagioni dell'anno: a colori e in
bianco e nero, di giorno e di notte

a cura di Carlo Croatti del Circolo Fotografico 24/36

orari: lun-ven 8.20-13.20 e 14.30-16

Montecatone Rehabilitation Institute
dal 6 al 21 novembre
ROSSO CONSERVA

mostra fotografica di Margherita Benvenuti

orari: lun-dom 10-18

Archivio Di Stato
20 novembre ore 10-17

PANE, VINO E OLIO: CIBO DI VITA E DI FEDE

la coltivazione e il commercio dell'olio di oliva
nel territorio imolese dalle documentazioni
inedite conservate nella sezione locale.

Ore 10.30: visita guidata con introduzione di
Sonia Poli, Cristina Rossi e Teresa Toschi Savelli.

Apertura straordinaria delle sale di studio

da visitare inoltre

Casa Piani
dal 5 novembre 2010 all'8 gennaio 2011
DIETRO LE QUINTE DEL FANTASY

mostra di illustrazioni, bozzetti, modellini e
action figures, gigantografie, maquette
a cura di Ivan Cavini

orari: mar-sab 9.30-12.30 e mar-ven 15-18

informazioni, prenotazioni visite per le classi e laboratori
0542 602630

Centro Polivalente Gianni Isola
dal 11 novembre 2010 al 10 gennaio 2011
IMOLESÌ IN BIENNALE

a cura di Fondazione Cassa di Risparmio di Imola

orari: mar-ven 16-19, sab-dom 10-12 e 16-19



sabato 6

ore 10.30-12

mini-laboratorio

Casa Piani

LA BOTTEGA DELLO SPEZIALE

come comporre un'immagine con l'uso di
spezie e aromi profumati
con Arte.Na

per bambini dai 4 ai 7 anni accompagnati dai genitori

ore 15.30-16.30

lettura animata

Libreria Giuliana

FAVOLE IN SALSA...ROSA

storie di principi e di principesse

per bambini dai 4 agli 8 anni - prenotazioni 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

domenica 7

ore 15.30-16.30

lettura animata

Libreria Giuliana

FAVOLE IN SALSA...ROSA

storie di principi e di principesse

per bambini dai 4 agli 8 anni - prenotazioni 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

ore 16

spettacolo

Teatro comunale dell'Osservanza

RAPERONZOLA (A TAVOLA CON UNA FAVOLA)

con la Compagnia teatrale Fantateatro per
la rassegna di teatro per bambini Storie da
palcoscenico





a cura dell'Associazione Amici della Scuola
San Giovanni Bosco in collaborazione con
Teatro comunale di Imola e Assessorato alla
cultura

prenotazioni 0542 25860 - € 7 adulti - € 5 bambini

ore 17

lettura e laboratorio creativo

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

PASTICCINI E...PASTICCIONI!

realizzazione di dolcetti, torte e pasticcini
con materiali riciclati

con l'illustratrice Raffaella Di Vaio

Per ogni bambino un libro a colori illustrato e
autografato da Raffaella Di Vaio.

per bambini dai 4 anni - € 8 - prenotazioni 0542 21949

libreriaigiugu@mac.com

giovedì 11

ore 16.30-18.30

gioco in ludoteca

Casa Piani

VAMPIRI IN SALSA ROSSA

gioco da tavolo alla caccia del misterioso

cocktail vampiresco

con Artemisia

per bambini dai 6 ai 10 anni

sabato 13

ore 10.30-12

mini-laboratorio

Casa Piani

GUSTARE L'ARTE

una natura morta con i cibi e i condimenti
preferiti

con Arte.Na

per bambini dai 4 ai 7 anni accompagnati dai genitori

ore 15.30-16.30

laboratorio

Libreria Giuliana

BARATTOLI E BARATTOLINI

laboratorio...riciclone

per bambini dai 4 agli 8 anni - prenotazioni 0542 28194

libreriaigiuliana@interfree.it



ore 17

laboratorio creativo

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

GUSTOSE CALAMITE

con Claudia ed Elisa

per bambini dai 6 anni - prenotazioni 0542 21949

libreriagiugiu@mac.com - € 6

domenica 14

ore 15.30-16.30

laboratorio

Libreria Giuliana

BARATTOLI E BARATTOLINI

laboratorio...riciclon

per bambini dai 4 agli 8 anni - prenotazioni 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

ore 17

mostra

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

CONDITO DI FANTASIA...

PER UN INTINGOLO DI COLORE

di Nicole Sormanni

letture e musica con gli Zampanò

ingresso gratuito con prenotazione 0542 21949

libreriagiugiu@mac.com

sabato 20

ore 10.30

narrazione con pupazzi di gommapiuma

Biblioteca comunale

in occasione della Giornata mondiale dei
diritti dei bambini

**UNA STORIA IN SALSA DI CAROTE CON GIULIO
CONIGLIO**

la vita e le abitudini di Giulio Coniglio

raccontate da Claudia De Benedittis

a cura del Teatrino dell'Armadio

per bambini dai 4 anni



ore 15.30-16.30

lettura animata

Libreria Giuliana

IL SUGO... DELLE FAVOLE

per tutti

prenotazioni 0542 28194 libreriagiuliana@interfree.it

ore 18

lettura animata

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

LIBRI A MERENDA

per bambini dai 2 anni - ingresso gratuito con

prenotazione 0542 21949 libreriagiugiu@mac.com

domenica 21

ore 18

lettura animata

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

SPUNTINI DI LIBRI

per bambini dai 2 anni - ingresso gratuito con

prenotazione 0542 21949 libreriagiugiu@mac.com





scuole di cucina

È indispensabile la prenotazione presso gli organizzatori dei corsi

RISTORANTE SAN DOMENICO

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

Lezioni di cucina:

il menu del Baccanale

sabato 6, 13 e 20 novembre
ore 9-12.30

con Massimiliano Mascia, Valentino Marcattili e lo staff del San Domenico
posti disponibili: 25
pacchetto corso + cena € 150

BIO GREEN FOOD

via Valeriani 6
tel./fax 0542 30782
paircsi@libero.it

Lezioni di cucina: condimenti, salse, patè nella cucina vegetariana

sabato 6 novembre ore 18:

Le infinite possibilità di condire pasta e cereali

sabato 13 novembre ore 18:

Antipasti, patè proteici vegetali

sabato 20 novembre ore 18:

Condimenti, fermentati, spezie e il loro utilizzo

prenotazioni fino a due giorni prima della lezione

posti disponibili: 10

€ 28 ad incontro

RISTORANTE NALDI

via Santerno 13
tel. 0542 29581 fax 0542 22291
cell. 335 8428899
www.ristorantenaldi.com
ristorante.naldi@tin.it

Lezioni di cucina:

il menu del Baccanale

giovedì 11 e 18 novembre ore 20

posti disponibili: 35

pacchetto corso + cena € 45 inclusi 4 vini

RISTORANTE MONTE DEL RE

via Monte del Re 43 - Dozza
tel. 0542 678400 fax 0542 678444
cell. 335 5897424

www.montedelre.it

cavina@ristorantemontedelre.it

Lezioni di cucina:

il menu del Baccanale

giovedì 11 e 18 novembre ore 15

posti disponibili: 15

€ 30

IAL EMILIA ROMAGNA CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE

p.le Giovanni dalle Bande Nere, 13
tel. 0542 658811 fax 0542 30312
agenziaimola@ialemiliaromagna.it

Lezioni di cucina

giovedì 11 novembre ore 16-18:

I primi piatti della tradizione e i suoi sughi

giovedì 18 novembre ore 16-18:

I dolci al cucchiaino e le sue salse

in collaborazione con Osteria del Teatro
prenotazioni telefoniche fino a due giorni prima della lezione dalle 9 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30.

Venerdì solo la mattina.

posti disponibili: 15

€ 25 ad incontro

MACELLERIA DEL CONTADINO - CLAI

vicolo Inferno 7
tel. 0542 26484

Lezione di cucina

domenica 21 novembre ore 15-17:

Carni per sughi e sughi per carni.

Salse, sughi e marinade che

valorizzano le carni

al termine i partecipanti potranno assaggiare le portate elaborate dagli chef durante la lezione

per informazioni. Stefano Zaniboni o

Benito Visani ore negozio - posti limitati



ristoranti

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.

IMOLA

AGRITURISMO FRASCINETI MAURIZIO

via Chiesa di Pediano 2
tel./fax 0542 657016
frascineti@virgilio.it
giorno di chiusura: domenica e festivi di sera
prenotazione obbligatoria

AGRITURISMO LA MARLETTA

via Bergullo 8
tel./fax 0542 27732 cell.348 0977076
www.lamarletta.it
info@lamarletta.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì, mercoledì. Domenica sera solo menu alla carta. prenotazione obbligatoria il giorno precedente. aperture straordinarie su prenotazione per gruppi di min.10 persone

CAFFÈ ROMA BISTRÒ

via Emilia 137
tel./fax 0542 30876 cell.338 1812156
giorno di chiusura: in occasione del Baccanale nessuno - aperto anche la domenica a pranzo

CIRCOSFORZA

vicolo Troni 8
tel. 0542 850097 cell. 345 4144984
www.circosforza.com
circosforza@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno - cucina chiusa domenica sera
prenotazione gradita

DA NOI OSTERIA E VINI

viale Amendola 63
tel./fax 0542 24045 cell.393 2924735
www.osteriadanoi.it
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno, sabato a pranzo

FORUM RESTAURANT CAFÈ

via Lambertini 4
tel. 0542 641314
fax 0542 647042
www.forumcafe.it
info@forumcafe.it
giorno di chiusura: domenica

L'ALTRO CAFFÈ

piazzale Vittime Lager Nazisti 5
tel. 0542 27494 cell.340 4218500
fax 0542/27138
www.laltrocaffe.it
info@laltrocaffe.it
giorno di chiusura: aperto mercoledì, giovedì, venerdì e sabato dalle 18.00 alle 01.00

MEZCAL - CUCINA MESSICANA

piazza Gramsci 13
tel. 0542 27320 cell.339 3731327
fax 0542 688468
www.mezcalimola.it
giorno di chiusura: in occasione del Baccanale nessuno. prenotazione gradita

OSTERIA CALLEGHERIE

via Callegherie 13
tel./fax 0542 33507
www.callegherie.it
osteria@callegherie.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo e domenica

OSTERIA DALLA BELLA E LA BESTIA

via Cairoli 17
tel. 0542 24309 cell.339 2787339
www.dallabellaelabestia.it
osteria@dallabellaelabestia.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo
prenotazione gradita

OSTERIA DEL PIOLO

via Appia 80/82
tel. 0542 25366
fax 0542 612064
www.osteriadelpiolo.com
giorno di chiusura: in occasione del Baccanale nessuno

OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini 1
tel. 0542 22954 cell.338 9239291
fax 0542/31621
daniломartelli@alice.it
giorno di chiusura: in occasione del Baccanale nessuno

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO - DA AMBRA E ROSA

vicolo Codronchi 6 - angolo via Calatafimi (centro storico)
tel. 0542 32552 cell.338 9249555
fax 0542 613628
www.vicolonuovo.it
ambra@vicolonuovo.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì. in occasione del Baccanale apertura straordinaria la domenica a pranzo

OSTERIA I TRE SCALÈN

via Marsala 22
tel. 0542 27799 cell.349 1657270
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione gradita



**RISTORANTE ANTICO TRE MONTI**

via Bergullo 52
tel./fax 0542 657024 cell. 335 7538360
anticotremonti@libero.it
giorno di chiusura: lunedì

RISTORANTE CHI DU BURDEL

via Sellustra 2/C
tel./fax 0542 628348 cell. 328 1373350
www.chiduburdell.it info@chiduburdell.it
giorno di chiusura: lunedì

RISTORANTE E PARLAMINTÉ

via G. Mameli 33
tel. 0542 30144 cell. 348 8703261
fax 0542 610206
www.eparlaminthe.it info@eparlaminthe.it
giorno di chiusura: domenica sera e
lunedì. prenotazione gradita

**RISTORANTE ENOTECA
LE MAGIE DI BACCO**

via Appia 41/45
tel. 0542 27849 fax 0542 32964
enotecadrio@libero.it
giorno di chiusura: nessuno

RISTORANTE HOSTARIA '900

viale Dante 20
tel. 0542 24211 cell. 347 3091215
fax 0542 612356
www.hostaria900.it
hostaria900@hostaria900.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo e
domenica

RISTORANTE IL MAGLIO

via Prov.le Selice 26/A
tel. 0542 642299 fax 0542 642280
www.hotelilmaglio.it
info@hotelilmaglio.it
giorno di chiusura: domenica

RISTORANTE LA TAVERNETTA

via Tito Speri 2
tel. 0542 22339 fax 0542 22417
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE LA VOLTA

strada statale Selice 82
tel. 0542 51021 cell. 335 465190
fax 0542 52676
www.ristorantelavolta.com
info@ristorantelavolta.com
giorno di chiusura: domenica
prenotazione gradita

RISTORANTE L'ARTUSI - HOTEL OLIMPIA

via Carlo Pisacane 69
tel. 0542 28460
fax 0542 26500
www.hotelolimpia.com
info@hotelolimpia.com
giorno di chiusura: domenica

RISTORANTE MOLINO ROSSO

strada statale Selice 49
tel. 0542 63111 fax 0542 631163
www.molिनorosso.it info@molिनorosso.it
giorno di chiusura: nessuno

RISTORANTE NALDI

via Santerno 13
tel. 0542 29581 cell. 335 8428899
fax 0542 22291
www.ristorantenaldi.com
ristorante.naldi@tin.it
giorno di chiusura: in occasione del
Baccanale solo domenica sera

RISTORANTE PIZZERIA CARPE DIEM

via Donizetti 27
tel. 0542 681391 cell. 329 8867434
fax 0542 683909
carpe.diem.risto@alice.it
giorno di chiusura: giovedì

RISTORANTE PIZZERIA LA PERLA BLU

piazza Caduti per la Libertà 7
tel. 0542 39143
giorno di chiusura: nessuno

**RISTORANTE PIZZERIA PORTA
MONTANARA**

piazza Bianconcini 2
tel. 0542 32917 cell. 338 2054673
fax 0542 658042
giorno di chiusura: mercoledì
prenotazione gradita

RISTORANTE SAN DOMENICO

via Gaspere Sacchi 1
tel. 0542 29000 cell. 339 3529083
fax 0542 39000
www.sandomenico.it
sandomenico@sandomenico.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

TENUTA POGGIO POLLINO

via Monte Meldola 2/T
tel./fax 0542 667121 cell. 331 6125474
www.poggiopollino.it
info@poggiopollino.it
giorno di chiusura: lunedì

TRATTORIA PIZZERIA DA MAURO

via Zello 50
tel. 0542 609530
d.sergio@alice.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

**BORGIO TOSSIGNANO
ANTICA OSTERIA DA POMPEO**

via Codrignano 44 - Codrignano
tel. 0542 667386 cell. 333 8641802
fax 0542 666260
osteriadapompeo@libero.it
giorno di chiusura: martedì
prenotazione obbligatoria. min. 2 persone



OSTERIA LE DUE MARIE

viale Marconi 43/45
tel. 0542 94097 cell.339 5738270
giorno di chiusura: mercoledì

TRATTORIA FITA

via Roma 3
tel./fax 0542 91183 cell.339 8723557
www.fitaborgo.com info@fitaborgo.com
giorno di chiusura: domenica e sabato a mezzogiorno

CASALFIUMANESE

RISTORANTE VALSELLUSTRA

via Valsellustra 16
tel./fax 0542 684073
www.ristorantevalsellustra.com
valsellustra@hotmail.it
giorno di chiusura: giovedì
prenotazione obbligatoria

CASTEL DEL RIO

ALBERGO RISTORANTE GALLO

piazza della Repubblica 28/30
tel. 0542 95924 fax 0542 95380
www.galloegalletto.it
gallo@galloegalletto.it
giorno di chiusura: martedì, mercoledì,
giovedì sera - a pranzo sempre aperti

CASTEL GUELFO

OSTERIA DEL CIOCCOLATO

via del Viticoltore 12 - loc. Poggio Piccolo
tel. 0542 670820 cell.335 314248
www.osteriadelcioccolato.it
osteria@osteriadelcioccolato.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì

CASTEL SAN PIETRO

AGRITURISMO COLOMBARA

via Emilia Levante 2866
tel. 051 942095 cell.339 3448493
fax 051 6948154
www.agriturismocolombara.it
lorenzo@agriturismocolombara.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì,
mercoledì

DOZZA

AGRITURISMO LA RONDINELLA

via Monticino 8
tel. 0542 40108 cell.335 1384905
fax 0542 629385
www.agriturismolarondinella.it
info@agriturismolarondinella.it
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione gradita

LA LOCANDA DEL CASTELLO

piazzale Rocca 4/6
tel. 0542 679072 cell. 331 3221199
www.locandacastellodozza.it
info@locandacastellodozza.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

LE BISTROT

via Valsellustra 18
tel. 0542 672122 cell.340 5574589
www.ristorantelebistrot.it
info@ristorantelebistrot.it
giorno di chiusura: martedì

RISTORANTE LA SCUDERIA

via XX Settembre 53
tel./fax 0542 678103
www.ristorante-lascuderia.com
preti.lascuderia@tin.it
giorno di chiusura: martedì
prenotazione consigliata

RISTORANTE MONTE DEL RE

via Monte Del Re 43
tel. 0542 678400 cell.335 5897424
fax 0542 678444
www.montedelre.it
info@ristorantemontedelre.it
giorno di chiusura: nessuno

FONTANELICE

AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI

via Montemorosino 4 - loc. Sassoleone
tel./fax 0542 97666
www.camonti.it info@camonti.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì e
mercoledì (aperture straordinarie solo per
gruppi) prenotazione obbligatoria

RISTORANTE I VECCHI LEONI

piazza Roma 7 tel.0542 92430
www.ivecchileoni info@ivecchileoni.it
giorno di chiusura: lunedì

MEDICINA

AGRITURISMO AIA CAVICCHIO

via Fiorentina 3403 - loc. Fiorentina
tel. 051 6965239 fax 051 6965622
fax 051 0538405
www.lacme.it aiacavicchio@lacme.it
giorni di apertura: mercoledì e giovedì
a pranzo; venerdì a pranzo e cena;
sabato a cena; domenica a pranzo.
prenotazione gradita

AGRITURISMO IL MURELLO

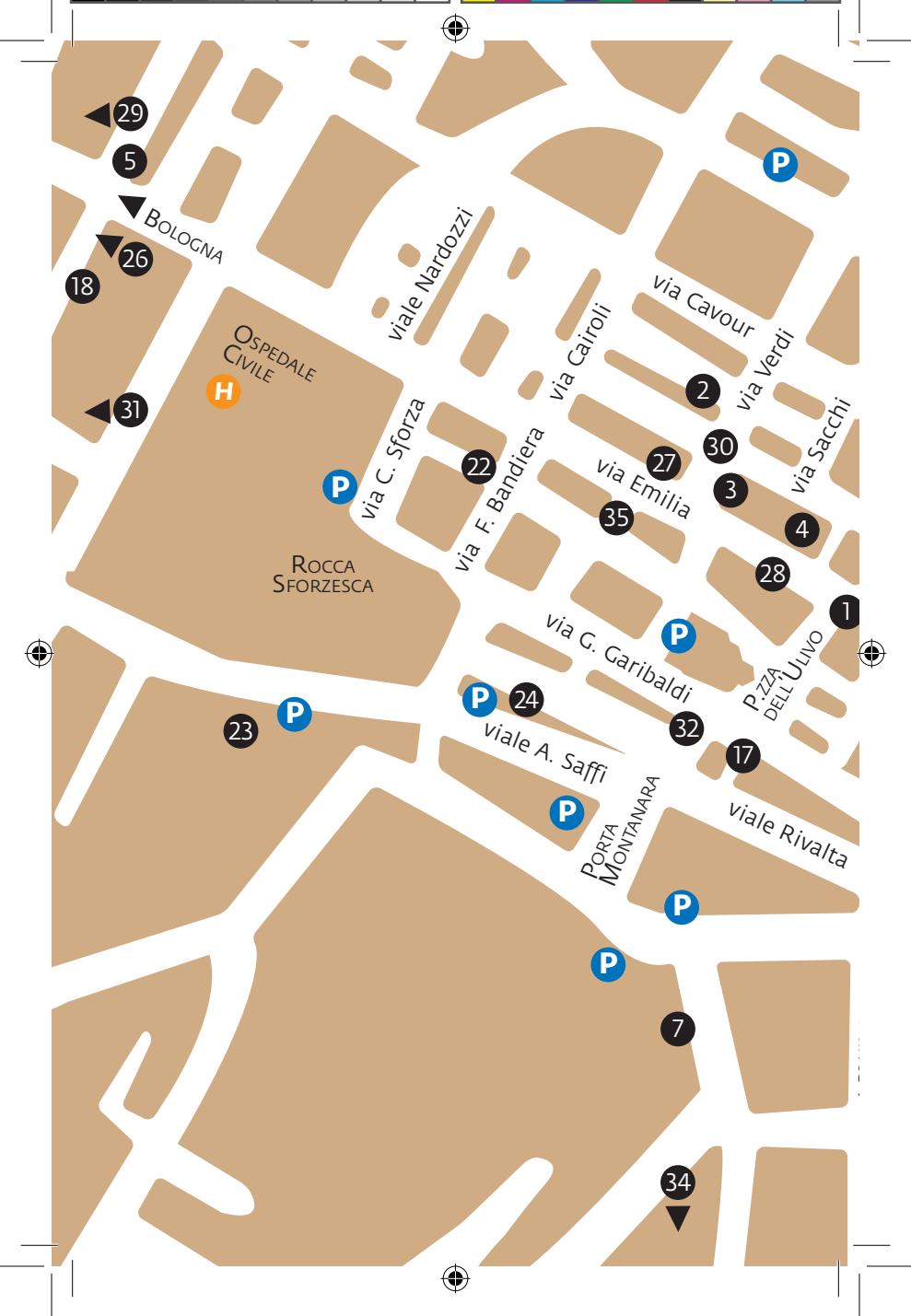
via Fiorentina 3780 - loc. Fiorentina
tel. 051 6962054 fax 051 6965764
www.agriturismoilmurello.it
info@agriturismoilmurello.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì,
mercoledì; aperto venerdì e sabato a
cena, domenica e festivi a pranzo

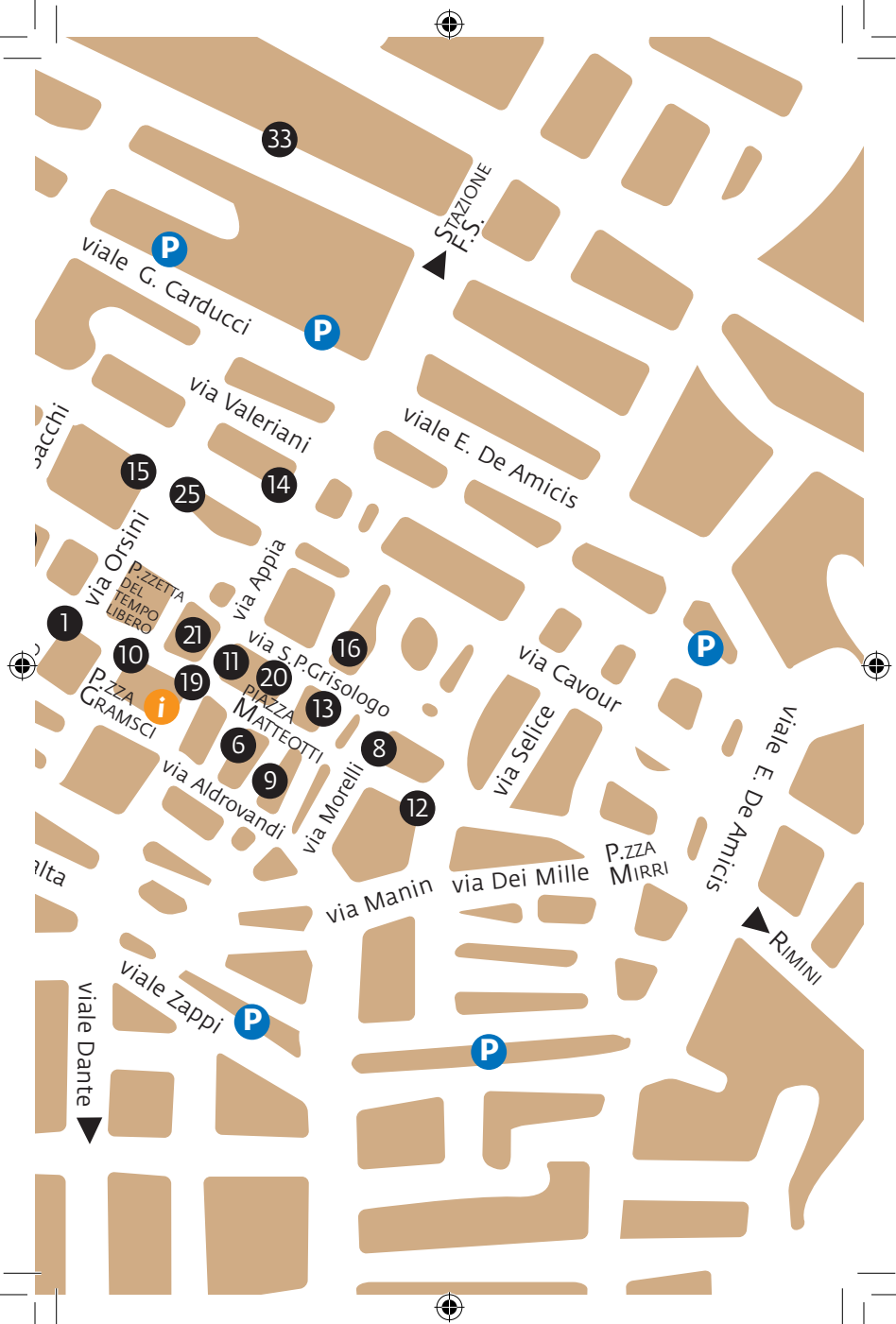
MORDANO

VILLE PANAZZA - RISTORANTE HOTEL CENTRO CONGRESSI

via Lughese nord 269/319
tel. 0542 51434 fax 0542 52165
www.hotelpanazza.it info@hotelpanazza.it
giorno di chiusura: nessuno









i luoghi

1. Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta - via Emilia 95
2. Archivio di Stato - via Verdi 6
3. Biblioteca comunale - via Emilia 80
4. Casa Piani - via Emilia 88
5. Centro commerciale Leonardo - viale Amendola 129
6. Centro Polivalente Gianni Isola - piazza Matteotti 4
7. Centro sociale Tiro a segno - via Tiro a segno 2
8. Chiostro di Santa Maria in Regola - via Morelli 8
9. Circolo Sersanti - piazza Matteotti 8
10. Galleria del centro cittadino - via Emilia 147
11. Galleria del Risorgimento - via Appia 5
12. Giù Giù Libreria dei ragazzi - via Emilia 223
13. Libreria edicola Giuliana - via Emilia 240/a
14. Osteria del Piolo - via Appia 80/82
15. Ai Giardini - via Orsini
16. Palazzo Marchi - via San Pier Grisologo 38
17. Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18
18. Centro sociale orti Bel Poggio - via Bel Poggio 1/e
19. Piazza Gramsci
20. Piazza Matteotti
21. Palazzo comunale - via Mazzini 4
22. Salannunziata - via F.lli Bandiera 17/a
23. Teatro comunale dell'Osservanza - via Venturini 18
24. Centro per bambini e genitori La casa dei giochi - viale Saffi 22
25. Cassa di Risparmio di Imola Gruppo banca popolare - via Cavour 53
26. Azienda agricola Zuffa - via Sellustra 9 loc. Piratello
27. Anonima Fornelli - via Emilia 38
28. Sala Mariele Ventre - via Emilia 69
29. Casa di accoglienza Anna Guglielmi e Montecatone Rehabilitation Institute - via Montecatone 37
30. Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani - via Verdi 1
31. Piazzale Sante Zennaro - via Pirandello 12
32. Palazzo Vespignani - via Garibaldi 24
33. Zoo Acquario - via Aspromonte
34. Frantoio imolese - via di Nola 1
35. Sala delle Stagioni - via Emilia 25

Fuori Imola

Rocca di Dozza - piazza Rocca 6/a - Dozza
Biblioteca comunale di Mordano - via Roma 22 - Mordano
Villa La Babina - via Sasso Morelli 40 - Sasso Morelli
Osteria del cioccolato - via del Viteicoltore 12a - Castel Guelfo