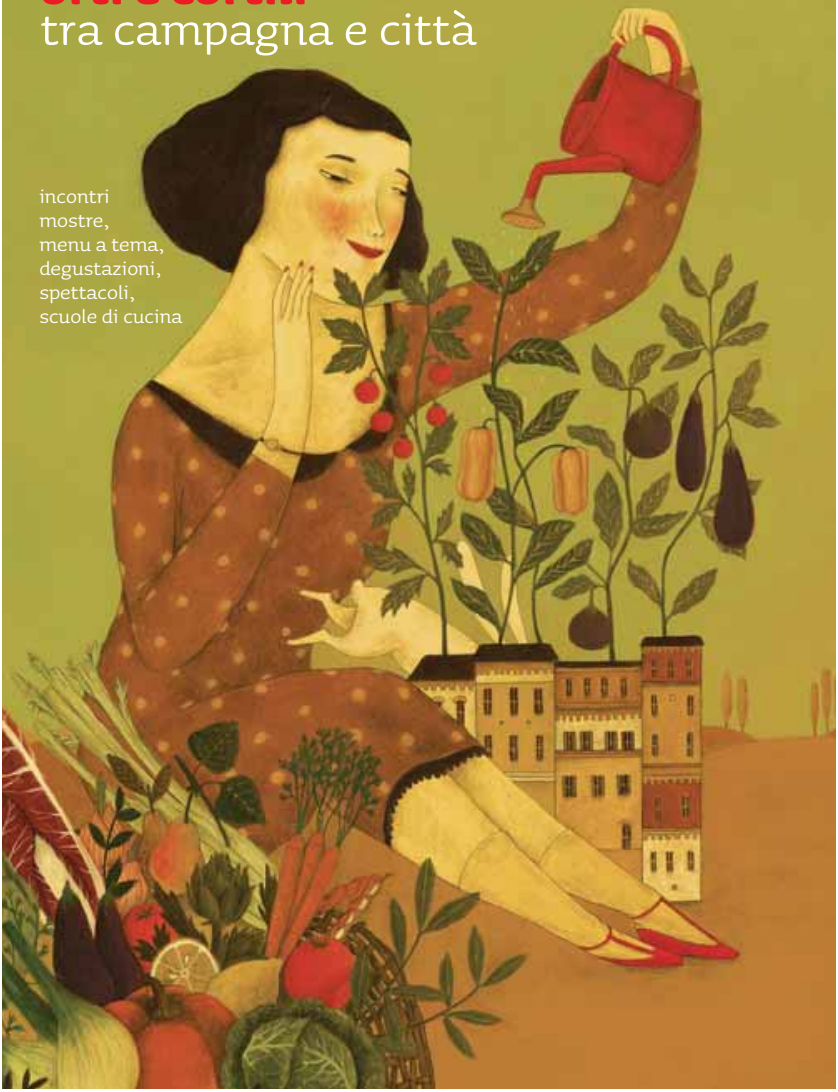
imola e dintorni dall'8 al 23 novembre

baccanale 2014

orti e cortili
tra campagna e città

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



Coordinamento e organizzazione
Città di Imola
Servizio Attività culturali, Progetto giovani e Agricoltura
tel.0542 602427/602428/602444
fax 0542 602348
ufficio.cultura@comune.imola.bo.it
agricoltura@comune.imola.bo.it
www.baccanaleimola.it
www.facebook.com/imolabaccanale
info@baccanaleimola.it

Informazioni
Ufficio IAT - (Informazione Accoglienza Turistica)
Galleria del Centro cittadino
via Emilia 135
tel.0542 602207 fax 0542 602141
iat@comune.imola.bo.it
aperture straordinarie:
sabato 8 e 15 novembre, domenica 16 novembre
ore 15-18.30
domenica 9 novembre
ore 9.30-12 e 15-18.30

Ufficio stampa
tel.0542 602240
vinicio.dallara@comune.imola.bo.it

Si ringrazia Massimo Montanari (Università di Bologna) per l'amichevole collaborazione

Si ringraziano inoltre tutti i servizi comunali per la preziosa collaborazione, i Comuni del Circondario imolese, gli sponsor e gli enti, le associazioni, i ristoranti, i pubblici esercizi, le aziende, i commercianti e i privati cittadini che con la loro disponibilità hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione della manifestazione

Immagine
Monica Barengo, illustratrice del Baccanale 2014

città di Imola
Assessorato alla Cultura
e Promozione della città

in collaborazione con
Nuovo Circondario Imolese
Wine Food Festival 2014
Cia Imola
Coldiretti Bologna
Confagricoltura Bologna
Unione Generale Coltivatori Cisl

con il patrocinio di

MINISTERO POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

ITALIA

con il patrocinio e il contributo di

PROVINCIA DI BOLOGNA

FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di IMOLA

Spazi di libertà

Orti e cortili, ovvero il cibo di prossimità.

L'orto, storico compagno delle case contadine e urbane. L'orto che dà frutti numerosi e variati, che si rincorrono da una stagione all'altra: non c'è tempo che non abbia le sue verdure, i suoi frutti. Isidoro di Siviglia, il grande erudito medievale, nella sua monumentale enciclopedia così spiegava l'etimologia di "orto": «si chiama così perché ci cresce sempre qualcosa». Isidoro giocava sul verbo latino oriri, che significa "nascere", "crescere". Per lui, "orto" era sinonimo del cibo che cresce dalla terra, con una continuità che nessun altro spazio concede. Dietro l'immagine c'era un motivo reale: l'orto, prossimo alla casa, era il solo spazio a godere di una concimazione sistematica, garantita dagli avanzi, dai rifiuti, dagli escrementi quotidiani. La sua produttività era altissima, a differenza di quella dei campi, lasciati alla volontà divina e ai capricci delle stagioni. Ecco perché l'orto si è ritenuto per secoli il luogo per eccellenza della sicurezza alimentare, di un approvvigionamento diretto che completava, spesso in modo decisivo, gli apporti della produzione agricola e del mercato; un luogo, per di più, che non conosceva la fase delicata e (per i contadini) spiacevole della divisione dei frutti col padrone. Perché sull'orto non c'erano prelievi: tutto restava al contadino – o a chi, fattosi cittadino, non dimenticava il rapporto con la terra. Produrre il cibo da sé: è un aspetto della storia economica, e della storia alimentare, che allo storico rischia sempre di sfuggire, perché lascia poche tracce nei rapporti di lavoro. Imola "dai cento orti", come fu chiamata nel XIX secolo, è il luogo ideale per rivendicare la sua centralità.

Anche animali, oltre alle piante, rientrano in questa economia sommersa e fondamentale. Il cortile in cui razzolano polli e galline, mescolandosi a conigli, anatre, oche, è stato nei secoli un altro luogo importante del complicato rapporto fra gli uomini e il cibo. Anche i signori, anche i monaci hanno dedicato attenzioni agli orti e al piccolo allevamento. Ma è soprattutto nella vita dei ceti umili che orti e cortili hanno rivestito un ruolo di importanza essenziale. Con le loro risorse, questi spazi hanno consentito a contadini e cittadini di variare per quanto possibile la loro dieta, temperando le asprezze di un'economia fragile e di rapporti sociali a volte umilianti.

Orti e cortili non sono semplicemente luoghi per produrre il cibo vicino a casa. Sono spazi di rivincita, di autonomia, di libertà.

Massimo Montanari
Università di Bologna

Arriva novembre e prende il via, da oltre vent'anni, l'appuntamento più importante per promuovere la cultura enogastronomica del nostro territorio.

Il Baccanale 2014, nell'anno internazionale dell'Agricoltura Familiare, è dedicato a Orti e cortili. Spazi di libertà che mettono in risalto il rapporto con la terra per la valorizzazione della cultura del cibo e la salvaguardia delle risorse naturali, esplorando saperi antichi e moderni. L'immagine simbolo del Baccanale 2014, della giovane artista Monica Barengo, sintetizza proprio il significato che abbiamo voluto cogliere del binomio orti e cortili evocando colori e sapori dei prodotti della piccola corte e dell'orto non solo del tempo che fu, ma per il tempo che sarà.

Un tema che a Imola (Città dai cento orti come la definì il poeta Luigi Orsini) trova un terreno fertile di approfondimento a partire dalle origini di "città di campagna", come l'ha definita il prof. Massimo Montanari in un recente lavoro, per sottolineare la profonda impronta rurale della cultura (e quindi della cucina) di questa città.

Programma alla mano sarà possibile creare e seguire un proprio itinerario culturale e gastronomico alla scoperta di sapori, profumi, tradizioni, luoghi e storie: un viaggio attraverso 50 proposte gastronomiche, 15 mostre, 5 scuole di cucina, oltre 130 eventi. Questa ricchezza di opportunità è resa possibile dalle tante realtà culturali, associative ed economiche che aderiscono e che rappresentano un esempio positivo nel rapporto pubblico-privato.

In questo viaggio ci accompagnano le parole di Tonino Guerra "*L'orto per me è uno spettacolo come può essere una nevicata o una pioggia sulle foglie*" e il Baccanale è una straordinaria opportunità per entrare a pieno contatto con il nostro territorio, custode di un grande patrimonio culturale e una lunga tradizione di ospitalità, che può essere vissuto con gusto e piacere.

Elisabetta Marchetti
Assessora alla Cultura e alla Promozione della Città

in evidenza

Ingresso omaggio ai Musei Civici
nelle domeniche della manifestazione con i biglietti distribuiti da pubblici esercizi e ristoranti aderenti al Baccanale

C'è sosta per te!
Lo shopping a Imola durante il Baccanale ti regala la sosta nei parcheggi a sbarre adiacenti al centro storico. In collaborazione con Area Blu e le Associazioni del Commercio

Dove non diversamente indicato la partecipazione alle iniziative si intende libera e gratuita.

Per le Scuole di cucina è indispensabile la prenotazione presso gli organizzatori dei corsi.

Gli indirizzi delle sedi degli eventi sono riportati nell'apposita sezione.

Per tutto il periodo del Baccanale

Piazza Caduti per la Libertà
Aiuola a tema a cura di Floricoltura La Serra

Giardino di San Francesco (via Emilia)
Orto-giardino a cura di Verdarte

anteprima

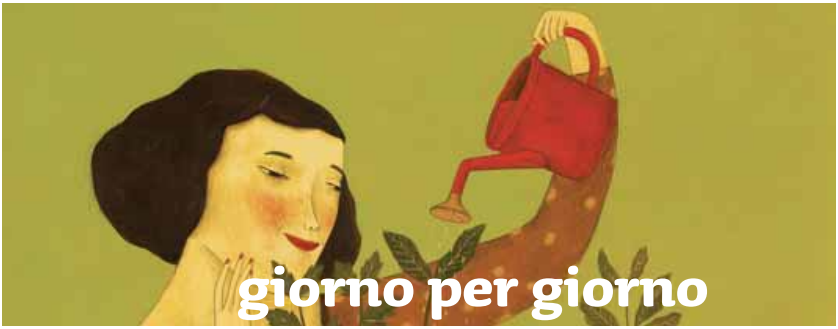
venerdì 7

ore 16-19
mercato
Mercato ortofrutticolo
IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD
un luogo dove fare la spesa direttamente dai produttori, incontrarsi, conoscersi e stare in compagnia.
Orto-lab: laboratori per bambini e adulti. A cura di Condotta Slow Food Imola

ore 20
cena a tema
Ristorante Antico Tre Monti
GARGANELLI TRA ORTI E CORTILI
cena a base di garganelli con approfondimenti culturali ed enogastronomici a cura di Club di territorio di Imola del Touring Club Italiano e Compagnia del Garganello

Iniziativa a pagamento - prenotazione obbligatoria
0542 657024

ore 20.45
incontro
Palazzo Tozzoni
MANGIA COME PARLI
conversazione sul libro di Cinzia Scaffidi, vice presidente Slow Food Italia e direttrice del Centro Studi Slow Food (Slow Food Editore, 2014). Partecipa Massimo Montanari. Conduce Laura Giorgi, Slow Food Emilia Romagna. A cura di Condotta Slow Food Imola



giorno per giorno

a Imola

sabato 8

ore 10.30
inaugurazione
Palazzo Tozzoni
il Sindaco Daniele Manca e l'Assessora alla Cultura Elisabetta Marchetti presentano
IL BACCANALE 2014: ORTI E CORTILI TRA CAMPAGNA E CITTÀ
Sarà presente Graziano Prantoni, Assessore al Turismo della Provincia di Bologna.
Partecipa Massimo Montanari.
ore 11.30: L'orto in tavola. Degustazioni e ricette stagionali con lo chef Marino Pasquali del Ristorante Poggio Pollino in collaborazione con CLAI, Comitato DOC Colli d'Imola e Associazione Voluptates

ore 8-12
mercato
Mercato ortofrutticolo
OGNI STAGIONE HA I SUOI FRUTTI
dal 1934 i prodotti di orti e cortili nello storico mercato della città

ore 9-12.30 e 15-18.45
mercato
Monastero delle Clarisse
IL MERCATINO DI BENEFICENZA DELLE CLARISSE DI IMOLA
dai prodotti dell'orto marmellate cotte al paiolo

Il Mercatino è aperto anche domenica 9, sabato 15 e domenica 16 novembre

ore 9-12.30 e 15.30-19.30
degustazione
Cioccolateria Mirco Della Vecchia
PINZIMONIO AL CIOCCOLATO
in collaborazione con Manara Frutta e Verdura

In programma anche sabato 15 e 22 novembre

€ 4

ore 10-22

esposizione, incontro e degustazione

Cooking Attitude

GUSTO CONTADINO I

incontro con l'Azienda agricola biologica Artemisia ed esposizione di piante aromatiche da agricoltura biologica, fiori e ghirlande naturali

ore 20: degustazione di crostini di zucchine e melanzane, timballo, pollo e coniglio in casseruola, frittelline dolci

ingresso libero all'esposizione
degustazione € 25 bevande incluse
prenotazione obbligatoria 324 0554044 348 3668295

ore 10.30-12

per i più piccoli

Casa Piani

IL SEMENZAIO PIÙ GAIO

i bimbi fanno crescere i semi per dare vita e felicità al mondo. A cura di Arte.Na.

€ 3 - laboratorio per bimbi da 4 a 7 anni con i genitori - prenotazioni da martedì 28 ottobre 0542 602630

ore 11-13 e dalle ore 18

degustazione

Baccus

BANDIGA IN TE CURTIL

verdure dell'orto, piadine, bruschette, salumi, formaggi e una selezione di vini d'eccellenza delle Cantine Tre Monti, S. Michael Appen, Zenato, Bellavista...

In programma dal lunedì al sabato fino al 22 novembre

a partire da € 3,50 al calice

ore 15

incontro

Chaimandir tè bio dal mondo

LA SPEZIA NOTTURNA

alla scoperta dello zafferano coltivato in Romagna da Gianluca Vespertino

prenotazione gradita 0542 27950 www.chaimandir.com

ore 15-19

esposizione

Copyservice Imola

ORDINE NELL'ORTO E NELLA DISPENSA...

idee per la personalizzazione dei prodotti della gastronomia di casa o per la vendita

In programma anche sabato 15 e 22 novembre

ore 16-19
laboratorio
Al Bricco Bio
LABORATORIO DI SEMINA CON LA DULCAMARA

ore 17-21
degustazione
Il Minestraio
FIORISCE IL CIBO IN STRADA
degustazioni fiorite a cura di Verdarte e Il Minestraio

In programma anche sabato 15 e 22 novembre

€ 2,50

ore 17.30-19.30
degustazione
Dreams Cafè
SAPORI DEL TERRITORIO
piatto unico con verdure dell'orto, affettati, formaggi, piadina e vino dell'Azienda Branchini di Toscanella

In programma dal lunedì al sabato fino al 22 novembre

€ 5 bevande incluse - prenotazione gradita 0542 23249

ore 18
presentazione libro
Biblioteca comunale
I RACCONTI DELLA TAVOLA
di Massimo Montanari (Laterza, 2014). Il modo più efficace per ricostruire una storia e scoprirne il senso è mettersi nei panni del protagonista. Allora si invita il lettore a farsi attore, e non solo spettatore delle storie raccontate dai documenti medievali e rinascimentali. Un tema le unisce: il cibo e la sua condivisione, a tavola o altrove. Letture di Alfonso Cuccurullo

dalle ore 18.30
degustazione
Bar Centrale
LA ROMAGNA DEL VINO E DEGLI ORTI
degustazione vini della Cantina Leone Conti con buffet

a partire da € 4 - prezzo a calice

dalle ore 19
degustazione
Caffè Bologna
CHICKEN & FRIENDS PARTY
aperi-cena con golosi finger food a base di pollo ripieno e tagliatelle al ragù di coniglio abbinati ai vini dell'Emilia Romagna

€ 9 compresi 2 assaggi e un calice di vino

domenica 9

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
incontro
Centro Yoga Thymos
OGNI ERBA HA LA SUA VIRTU'. PIACERE E SALUTE NELLA TRADIZIONE DIETETICA OCCIDENTALE
con Massimo Montanari

ore 15-19
degustazione
Via Emilia - Portico Galleria del Centro cittadino
I FRUTTI DELL'ORTO IN BIELORUSSIA SI GUSTANO COSÌ...
degustazione di blini e presentazione del nuovo ricettario bielorusso. Zucchero filato, pop corn e vin brulè.
A cura dell'Associazione Insieme per un futuro migliore
In programma anche domenica 23 novembre
offerta libera a partire da € 1

dalle ore 15.30
esposizione
Bottega del mondo
PRODOTTI DAL MONDO: L'EQUO E SOLIDALE
a cura dei volontari della Bottega del mondo e dell'Associazione San Cassiano
In programma anche domenica 16 e 23 novembre

ore 15.30-19
degustazione, esposizione
Erboristeria aromatica ed officinale
TISANE, INFUSI E PRODOTTI SALUTISTICI
In programma anche domenica 16 e 23 novembre

ore 16
degustazione
Callegherie 21 Boutique Bed+Breakfast
LA ROMAGNA INCONTRA IL PIEMONTE...IN CORTILE.
I MIGLIORI VINI DEI COLLI IMOLESI ABBINATI ALLA MERENDA SINÒIRA
a metà tra la merenda e la cena: tomini al verde, zucchine in carpione, insalata di gallina, bollito, frittate di erbe spontanee, di zucchine con l'Erba di San Pietro...
In programma anche domenica 16 e 23 novembre
€ 35 - prenotazione obbligatoria 0542 26793
348 2614837 info@callegherie21.it

ore 16

per i più piccoli

La Città dei Giochi

L'ORTO DEL CIOCCOLATO

laboratorio creativo in collaborazione con Cioccolateria e Pralineria Mirco Della Vecchia

per bimbi dai 4 anni
prenotazione gradita 0542 27223 - 338 8444734

ore 16

teatro-danza

ritrovo Giardini di San Domenico

ARCHITETTURA DI CORPI E FOGLIE

assoli di danza e teatro urbano nelle corti e nei cortili della città con Pantarìa - Compagnia Arti Performative

Spettacolo in programma anche domenica 16 novembre

ore 16

presentazione libro e merenda

Casa Residenza Anziani Imola di via Venturini

IL SEGRETO DELLA TORTA DI CAROTE

presentazione del libro, appunti e racconti semiseri per gestire al meglio l'impresa-famiglia con aneddoti e ricette narrati dalle ospiti del centro a cura di Ristorante Poggio Pollino e Seacoop Coop. sociale onlus

ore 16-18

showcooking

Centro commerciale Leonardo

ALLA SCOPERTA DEL BUON CIBO: FEDERICO FERRERO

cucina dal vivo con il vincitore dell'ultima edizione di Masterchef Italia

ore 16-19

degustazione

In Enoteca

IN ENOTECA... IN DEGUSTAZIONE

i bianchi friulani di Livio Felluga incontrano l'orto

ore 16.30

incontro

Monastero delle Clarisse

DI MAGRO E DI GRASSO: ORTI E CUCINA DEI CONVENTI IMOLESI

la tradizione alimentare monastica fra pratiche di astinenza e cibi della festa
Partecipano Andrea Ferri e Massimo Montanari

lunedì 10

ore 16-18.30
per i più piccoli
La Casa dei Giochi
PINZIMONIO E ARTE
laboratorio con i prodotti dell'orto del nido a cura delle educatrici del Centro e del cuoco del Nido Scoiattolo

per bimbi fino a 4 anni

ore 17
per i più piccoli
Il Mosaico libreria dei ragazzi
RAVANELLO COSA FAI???
letture sul tema dell'orto e laboratorio creativo con verdure e legumi

€ 8 - per bimbi dai 4 anni
prenotazione obbligatoria 0542 21949 - 331 6995930

ore 18
presentazione libro
Biblioteca comunale
IL RE DELLA BUONA TAVOLA OSPITE DELL'AIA
presentazione del libro di Graziano Pozzetto *Caro vecchio porco ti voglio bene. La tradizione del maiale in Romagna* (Il Ponte vecchio, 2014). Partecipa Alberto Capatti

ore 21
degustazione
Le Magie di Bacco
FORMAGGI, FRUTTA SECCA E BIRRE ARTIGIANALI

€ 15 - prenotazione obbligatoria 0542 31280

martedì 11

ore 16
incontro
Biblioteca comunale
I VIAGGI DELLE PIANTE: DAL MONDO AI NOSTRI ORTI E GIARDINI
con Marta Mazzanti (Università di Modena e Reggio Emilia) a cura di Università Aperta

ore 16.30-18.30
per ragazzi
Casa Piani
LO CHEF PASTICCIONE
giovani cuochi preparano manicaretti con fornello e pentolino. A cura di Arte.Na

gioco da tavolo per ragazzi da 9 a 14 anni

ore 20.30

incontro

Sala Mariele Ventre

DAL GIARDINO DEI SEMPLICI ALLA FITOTERAPIA MODERNA: EVOLUZIONE DELL'UTILIZZO DELLE PIANTE TERAPEUTICHE NELLA STORIA

con Laura Benati e Giorgia Framenti (Farmacia comunale Cavour). Presentazione di Angela Maria Gidaro (Accademia Pianistica Incontri col Maestro). Partecipano gli alunni dell'Istituto Tecnico Agrario Chimico "Scarabelli-Ghini". A cura di S.F.E.R.A. S.r.l. e Accademia Pianistica Incontri col Maestro

ore 20.30-22.30

corso

Galleria del Centro cittadino

L'ORTO SUL BALCONE

tecniche e materiali per coltivare gli ortaggi in terrazza a cura di Floricoltura La Serra

€ 3 - info e prenotazioni 0542 40209
garden@laserragarden.it - omaggio ai partecipanti

ore 21

musica e degustazione

Circolo Sersanti

SPAGHETTI POLLO E INSALATINA

concerto degustazione con Vittorio Bonetti.
In collaborazione con Circolo Sersanti

Iniziativa a pagamento - info e prenotazioni 0542 641789

mercoledì 12

ore 17.30

aperitivo vegan e presentazione libro

Cucinot

NÉ CARNE NÉ PESCE. VEGETARIANI E VEGANI AI FORNELLI

presentazione del libro di Lara Rongoni (Newton & Compton, 2014) con l'autrice e la giornalista Stefania Freddi. Partecipa Massimo Montanari

ingresso libero fino ad esaurimento posti

giovedì 13

ore 16-18

degustazione

Bio Green Food

BIO MERENDA CON TISANA DA PASSEGGIO

In programma anche giovedì 20 novembre

€ 3 - info 0542 010945
biogreenimola@gmail.com

ore 16.30-18.30
incontro e laboratorio
Ceas Imolese
ORTOCOMIX & ORTOCHIMIE
esperimenti e giochi creativi per bambini e famiglie con ortaggi, forme botaniche e chimiche a cura del Centro di Educazione alla Sostenibilità del Circondario Imolese

In programma anche giovedì 20 novembre

info 0542 602183

ore 16.30-18.30
per i più piccoli
Casa Piani
LA RACCOLTA DELLE CAROTE
si piantano e innaffiano le carote, ma nel giardino si aggira un coniglio affamato! A cura di Arte.Na

gioco da tavolo per bimbi da 6 a 10 anni

ore 18
incontro e letture
Biblioteca comunale
E COME L'AMO IL MIO CANTUCCIO D'ORTO
Pascoli ortolano raccontato da Marco Veglia (Università di Bologna). Letture de Il Piccolo di Imola

ore 20.15
incontro e degustazione
Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e Rosa
DIECIMILA ORTI IN AFRICA
menu degustazione con i vini da agricoltura biologica della Cantina Corte D'Aibo dei Colli Bolognesi in collaborazione con Condotta Slow Food Imola a sostegno del progetto "Mille orti in Africa"

€ 38 - prenotazione obbligatoria 0542 32552 - per ogni partecipante verranno devoluti € 5 a favore del progetto

venerdì 14

ore 16
incontro
Università di Bologna - Sede didattica Palazzo Vespignani
GIARDINI STORICI TRA MEMORIA E PERMANENZE
percorso evocativo nei giardini storici con l'architetto paesaggista Enrica Dall'Ara (Corso di laurea in Verde Ornamentale e Tutela del Paesaggio).
Il giardino del Palazzo Vescovile: intervento di Andrea Ferri (vice direttore Archivio Diocesano) e visita guidata.
Esposizione dei progetti di giardini e parchi per Imola redatti da docenti e studenti del Corso di laurea in Verde Ornamentale e Tutela del Paesaggio Università di Bologna sede di Imola

ore 17.30-19

seminario e degustazione

Università di Bologna - Sede didattica Palazzo Vespignani - Chaimandir tè bio dal mondo

IL GIARDINO DEL TÈ: DALLA PIANTA ALLA TAZZA

STORIA NATURALE E CULTURALE DEL TÈ

seminario con Umberto Mossetti (Orto Botanico Università di Bologna). Segue degustazione a cura del Corso di laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate (curriculum Tecniche Erboristiche) Università di Bologna sede di Imola e Chaimandir tè bio dal mondo

ore 18-23

degustazione vini e prodotti agroalimentari

Museo dell'Autodromo internazionale Enzo e Dino Ferrari

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

ingresso € 10 - gastronomia a pagamento

dalle ore 19

degustazione

Caffè Bologna

TUTTI FRITTI!

divertente aperitivo gastronomico a base di verdure dell'orto e pollo fritti abbinati alle migliori bollicine

€ 9 compresi 2 assaggi e un calice di vino

ore 20

cena e degustazione

Ristorante Donna Laura

SULL'AIA AL CANTO DEL ... VINO

il menu del Baccanale con gli abbinamenti enologici suggeriti da un esperto della Cantina Tre Monti

€ 38 cena e degustazione
prenotazione obbligatoria 0542 43424 333 4786557
ristorantedonnalaura@gmail.com

ore 20

cena a tema e poesie

Centro interculturale delle donne Trama di Terre

SAPORI DAI CORTILI E DAGLI ORTI DELLE DONNE DEL MONDO PER LOTTARE CONTRO LA VIOLENZA DI GENERE

una cena accompagnata dalla lettura di poesie in cui gustare sapori, colori e spezie portati dalle donne di tutto il mondo che abitano in città

€ 25 - prenotazione obbligatoria 0542 28912 334 7311570
cucinaabitata@tramaditerre.org entro il 12 novembre - il ricavato andrà a sostegno dei progetti di Trama di Terre

ore 21

tavola rotonda

Casa di Accoglienza Anna Guglielmi

CORTILI SENZA BARRIERE

tavola rotonda con pazienti ed ex pazienti dell'Ospedale di Montecatone a cura di Montecatone Rehabilitation Institute, Coop. Anna Guglielmi, Fondazione Montecatone onlus

ore 21

film

Cinecircolo Cappuccini

BARBECUE

di Eric Lavaine (Francia, 2014 - 98')

Film in programma anche sabato 15 novembre

€ 5 (ridotto € 2,50) - tessera associativa € 2,50

sabato 15

ore 8-12

mercato, incontro

Mercato ortofrutticolo

OGNI STAGIONE HA I SUOI FRUTTI

dal 1934 i prodotti di orti e cortili nello storico mercato della città

ore 10: La Città dei Cento Orti. L'orticoltura a Imola raccontata dai vecchi ortolani del mercato

ore 10-12.30

laboratorio

Corte di Palazzo Tozzoni

LA MELA IN...VASATA

la trasformazione delle mele cotogne in marmellata a cura dell'Associazione culturale Nel Giardino, nella Natura

ore 10-19

degustazioni e laboratori di cucina

Galleria del Centro cittadino

NELL'AIA E NELL'ORTO

le verdure di stagione nelle ricette artusiane a cura delle *arzdore* dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

ore 16: conversazione di Daniele de Leo. Da *La scienza in cucina e l'arte di mangiare bene* la "Zuppa di zucca gialla, nr. 34" e il "Cavolfiore all'uso di Romagna, nr. 388"

ore 10.30-12

per i più piccoli

Casa Piani

ARCIMBOLDO IN 3 D

i frutti dell'orto si trasformano e assumono forme umane e animali a cura di Arte.Na

€ 3 - laboratorio per bimbi da 4 a 7 anni con i genitori prenotazioni da martedì 28 ottobre 0542 602630

ore 15-19
laboratorio
Centro commerciale Leonardo

L'ORTO IN GALLERIA
percorso didattico per bambini sulla trasformazione da seme a pianta e sulla differenza tra le principali erbe aromatiche

ore 16
per i più piccoli
Libreria Giuliana

LA STORIA DEI SEMI
in un seme c'è passato e futuro. Lettura-incontro

per bimbi da 6 a 9 anni - prenotazione gradita 0542 28194 piccolo omaggio ai partecipanti

ore 16
per i più piccoli
Corte di Palazzo Casoni

LA BELLEZZA...DELL'ORTO (E DEL RICICLO!)
come realizzare un piccolo orto dove coltivare erbe aromatiche e verdure di stagione utilizzando materiali di riciclo. I Presidi Slow Food: frutta e verdura per la bellezza dei capelli a cura di Salone Cristiano Suzzi - Nuova Immagine e Fattoria didattica Oasi del Quadrone (Medicina)

per bimbi da 6 a 11 anni - prenotazione obbligatoria 0542 30573 335 7720135 - in caso di maltempo il laboratorio si svolgerà all'interno del salone

ore 16-19
degustazione
Al Bricco bio

... E ANCHE I FUNGHI SONO BIO
vieni per una degustazione e porta a casa la ricetta

ore 16-19
degustazione
Piazza Gramsci

LE VERDURE DI ROMAGNA SPOSANO LA TRADIZIONE DEL PIEMONTE
verdure in salsa all'uso piemontese della bagna càuda a cura delle associazioni Insieme per un futuro migliore (Imola) e Noi con loro (Cameri - No)

degustazione a pagamento

ore 17.30
presentazione libro
Biblioteca comunale

COLTO E MANGIATO
dalla trasmissione di Alice TV lo chef Sergio Maria Teutonico presenta il libro *Colto e mangiato* (LT Editore, 2013), un ricettario con consigli, immagini e curiosità sulla cucina con le verdure.

L'autore ne parla con la giornalista Gabriella Pirazzini (Telesanterno - Con i piedi per terra - Antenna verde)

ore 17-23
degustazione vini e prodotti agroalimentari
Museo dell'Autodromo internazionale Enzo e Dino Ferrari

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

ingresso € 10 - gastronomia a pagamento

dalle ore 18.30
degustazione
Bar Centrale

LA ROMAGNA DEL VINO E DEGLI ORTI
degustazione vini della Cantina Tre Monti con buffet

a partire da € 4 - prezzo al calice

ore 20
cena a tema e conversazione
Circolo Sersanti

CENA STUDIO, L'ORTO E IL BUON VIVERE
benessere e nutrimento del corpo e del cervello con Luca La Fauci, nutrizionista. Cena a Km 0 e presentazione di produzioni alimentari del territorio a cura del Circolo Sersanti

Iniziativa a pagamento - info e prenotazioni 0542 641789

domenica 16

ore 9-19
mostra mercato
Piazza Matteotti

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA
Mostra mercato di Campagna Amica, vendita e degustazione di prodotti agricoli locali.
Esposizione di macchine agricole a cura di Coldiretti.
ore 9.30: Benedizione dei mezzi agricoli celebrata dal Vescovo Mons. Ghirelli
ore 10.30: Santa Messa del Ringraziamento con offerta all'altare dei frutti della terra presso la Chiesa del Suffragio

ore 10-19
degustazioni e laboratori di cucina
Galleria del Centro cittadino

NELL'AIA E NELL'ORTO
le verdure di stagione nelle ricette artusiane a cura delle *arzdore* dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini
ore 16: L'allevamento dei colombi nelle aie e nei cortili di Romagna con Giovanni Mazzanti, a cura dell'Associazione Colombofili del Ravennate

ore 10.30

incontro

Biblioteca comunale

IL VENTRE VERDE DELLA CITTÀ

il mercato coperto delle erbe a Imola: la struttura in stile neogotico aperta nel 1870 come spazio per la vendita di erbaggi e frutta. Spazio destinato a scomparire negli anni Trenta del Novecento.
A cura dall'Archivio storico comunale di Imola (SBAM! Sistema Biblioteche Archivi Musei - Ed. 2014)

info 0542 602605 bim.archivi@comune.imola.bo.it
www.archiviostorico.comune.imola.bo.it

ore 15-18

esposizione

Punto vendita In Coop

L'ORTO IN COOP

esposizione e vendita di prodotti ortofrutticoli, gadget per bambini a cura di Coop. Adriatica

ore 16

incontro

Palazzo Tozzoni

IMOLA E GLI ORTI TRA OTTOCENTO E NOVECENTO

la radicale e irreversibile trasformazione del territorio circostante la città dalla prima metà del secolo XIX agli anni Cinquanta del secolo XX attraverso immagini e documenti d'epoca con Liliana Vivoli a cura dell'Associazione culturale G. Scarabelli

ore 16

per i più piccoli

Teatro comunale dell'Osservanza

BUON APPETITO!

con la Compagnia Teatrodaccapo per la rassegna "Storie dal palcoscenico" a cura di Associazione Laerte Poletti in collaborazione con Teatro comunale Ebe Stignani

€ 6 bimbi € 8 adulti - per bimbi da 3 a 10 anni
prenotazioni 0542 25860 dalle ore 14

ore 16

per i più piccoli

Biblioteca comunale di Ponticelli

L'ORTO DELLE STORIE

letture di Alfonso Cuccurullo e musiche di Federico Squassabia in collaborazione con Polisportiva Ponticelli

per bimbi dai 3 anni - prenotazione gradita

banco d'assaggio

venerdì 14, sabato 15 e domenica 16 novembre
Museo dell'Autodromo internazionale Enzo e Dino Ferrari

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

Tre giorni per conoscere e gustare le eccellenze del territorio

Una selezione di cento etichette in rappresentanza dei più pregiati vitigni e la migliore produzione agroalimentare presentate direttamente dalle aziende negli spazi del Museo dell'Autodromo Internazionale Enzo e Dino Ferrari.

orari di apertura:
venerdì 14 ore 18-23
sabato 15 ore 17-23
domenica 16 ore 17-21
(la cassa chiude 30 minuti prima)

ingresso € 10
gastronomia a pagamento

sabato 15 novembre, ore 18 - 20
domenica 16 novembre, ore 18 - 20
DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI VINI PRESENTI NELLA RASSEGNA
a cura dell' Associazione Italiana Sommelier Delegazione Alta Romagna

degustazione gratuita fino ad esaurimento posti

Evento realizzato in collaborazione con Associazione Voluptates, A.I.S. Romagna, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola

venerdì 14, sabato 15 e domenica 16 novembre negli orari di apertura del Banco d'Assaggio sarà a disposizione una navetta gratuita per il percorso centro storico (Piazza Gramsci) - Autodromo Ferrari ogni 30 minuti

Info: www.baccanaleimola.it

ore 16-18

show con testimonial

Centro commerciale Leonardo

GNAM GNAM

dalla Melevisione Cuoco Danilo guida i bambini in un percorso sull'alimentazione con canzoni, filastrocche e giochi e insegna loro a costruire un cappello da cuoco, un grembiule e un ricettario con materiali di riciclo

ore 16-19

degustazione

In Enoteca

IN ENOTECA...IN DEGUSTAZIONE

il Ripasso e l'Amarone Domìni veneti Cantina di Negrar si incontrano in cortile

ore 17-21

degustazione vini e prodotti agroalimentari

Museo dell'Autodromo internazionale Enzo e Dino Ferrari

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

ingresso € 10 - gastronomia a pagamento

ore 18

incontro

Biblioteca comunale

OLTRE LA CITTÀ CONSOLIDATA: ESPERIENZE DI ORTI URBANI A TORINO

il progetto TOCC dai passi di indirizzo ai progetti. Incontro con Luigi Canfora (Grandi Opere Verde Comune di Torino). Partecipa Catia Nanni (Servizio Patrimonio e Interventi tecnici Comune di Imola)

lunedì 17

ore 16-18.30

per i più piccoli

La Casa dei Giochi

PIZZETTE DELL'ORTO

laboratorio con i prodotti dell'orto del nido a cura delle educatrici del Centro e del cuoco del Nido Scoiattolo

per bimbi fino a 4 anni

ore 17

film

Sala BCC Città & Cultura

GOD SAVE THE GREEN

un film sulla travolgente e globale risposta al declino del modello consumistico scritto e diretto da Michele Mellara e Alessandro Rossi. Prodotto da Mammut Film e distribuito da Cineteca di Bologna (Italia, 2012 - 1h15')

ore 21
degustazione
Le Magie di Bacco
GRAN GALÀ DEL SANGIOVESE DI ROMAGNA SUPERIORE RISERVA CON PINZIMONIO, SALUMI E FORMAGGI
€ 20 - prenotazione obbligatoria 0542 31280

martedì 18

ore 16.30-18.30
per ragazzi
Casa Piani
RISTORANTE ITALIA
una sfida tra cuochi, menu e ricette a cura di Arte.Na
gioco da tavolo per ragazzi da 9 a 14 anni

ore 18
incontro
Palazzo Tozzoni
NELLA STORIA L'ORTO DIVENTA GIARDINO
gli stadi evolutivi dell'orto dal passato ai nostri giorni con Maria Eva Giorgioni (Scuola di Agraria e Medicina Veterinaria Università di Bologna) a cura dell'Associazione culturale Nel Giardino, nella Natura

ore 20.30
incontro
Biblioteca comunale
CONSUMARE CIBI COLORATI: FRUTTA E VERDURA, UNA RISORSA PER ALLUNGARE LA VITA
con Shirley Ehrlich, specialista in Scienze dell'Alimentazione e Raffaella Rossini, dietista.
A cura dell'Associazione Insalute

ore 21
degustazione
Le Magie di Bacco
IL MAIALINO DA LATTE CON FRUTTA DI STAGIONE E BIRRE ARTIGIANALI
€ 25 - prenotazione obbligatoria 0542 31280

mercoledì 19

ore 17
incontro
Liceo classico Rambaldi-Valeriani
NELL'ORTO DI FORUM CORNELII
percorso storico-gastronomico tra gli orti di Imola antica a cura di alunni e docenti dell'Istituto

giovedì 20

ore 16.30-18.30
per i più piccoli
Casa Piani

IL CONTADINO KLAUS E IL TOPO
il contadino Klaus è un po' maldestro e ha mischiato tutti i cereali per la semina... a cura di Arte.Na

gioco da tavolo per bimbi da 6 a 10 anni

ore 20.30-22.30
corso
Galleria del Centro cittadino

LA COLTIVAZIONE DELLE ERBE AROMATICHE SUL TERRAZZO
tecniche e materiali per coltivare erbe aromatiche in terrazza a cura di Floricoltura La Serra

€ 3 - info e prenotazioni 0542 40209
garden@laserragarden.it - omaggio ai partecipanti

venerdì 21

dalle ore 9
convegno, degustazione, visita guidata
Istituto Tecnico Agrario Chimico "Scarabelli-Ghini"

GIORNATA DIVULGATIVA SULL'OLIVO
a cura di Coldiretti Bologna con Giovanni Lercker (Università di Bologna) e Antonio Zambrini (farmacista ed erborista).

ore 14: visita guidata al Frantoio Rossi

ore 16
incontro
Università di Bologna - sede didattica Palazzo Vespignani

DI ORTI E GIARDINI FIORITI
Liliana Vivoli "Orti e giardini entro le mura della città di Imola", Maria Eva Giorgioni "Rose in orti e giardini e non solo...".
Esposizione di progetti a cura degli studenti: Il caso studio del parco e degli orti del lungofiume a cura del Corso di laurea in Verde Ornamentale e Tutela del Paesaggio Università di Bologna sede di Imola

ore 16-19
mercato
Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD
un luogo dove fare la spesa direttamente dai produttori, incontrarsi, conoscersi e stare in compagnia. Orto-lab: laboratori per bambini e adulti. A cura di Condotta Slow Food Imola

ore 17.30-19

seminario

Università di Bologna - sede didattica Palazzo Vespignani

IL GIARDINO DEL TÈ: DALLA PIANTA ALLA TAZZA
A PERFECT CUP OF TEA

seminario con Daniele Fajner, docente Master Slow Food a cura del Corso di laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate (curriculum Tecniche Erboristiche) Università di Bologna sede di Imola

ore 18

incontro

Biblioteca comunale

GLI ORTI FRA NUTRIMENTO E MEDICINA

con Massimo Montanari: "Negli orti cresce sempre qualcosa" (Isidoro di Siviglia, Etimologie) e Antonio Zambrini: "Il medico ortolano". A cura di Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Imola

ore 19

seminario e cena a tema

Centro sociale Orti Belpoggio

BENESSERE FUORIPORTA

relazione e ricette di Paola Ranieri, direttrice del Centro Bionaturopata "Benessere Fuoriporta". Piatti realizzati nel rispetto dei gruppi sanguigni: la cucina nutrigenomica con gusto e fantasia a cura del Centro Bionaturopata "Benessere Fuoriporta" e di Giorgio Marabini

€ 30 - prenotazione obbligatoria 335 8167191 335 6363941 entro il 14 novembre

dalle ore 19

degustazione

Caffè Bologna

LE UOVA E IL TARTUFO

speciale aperi-cena con finger food a base di uova e tartufo accompagnati da ottimi vini

prezzo da definire in base alla quotazione del tartufo

ore 20.30

lettura teatrale

Palazzo Tozzoni

LA MARIA DEI DADI DA BRODO. LA STORIA INDUSTRIALE DI BOLOGNA TRA ROMANZO E TEATRO

di Marinella Manicardi e Federica Iacobelli con Marinella Manicardi. A cura di Cristina Valenti.
La storia di Maria e dell'invenzione della macchina che confeziona i dadi da brodo.
Organizzato da Associazione Focus D

sabato 22

ore 8-12
mercato, incontro
Mercato ortofrutticolo
OGNI STAGIONE HA I SUOI FRUTTI
dal 1934 i prodotti di orti e cortili nello storico mercato della città
ore 10: 1934 -2014. Una storia lunga ottant'anni: esperienze d'orto e di vita al mercato agroalimentare di Imola

ore 9-19
mostra mercato
Galleria del Centro cittadino
OLIMOLA
presentazione della filiera olivicola del territorio imolese

ore 15
incontro e degustazione
Chaimandir tè bio dal mondo
IL GIARDINO DEL TÈ: DALLA PIANTA ALLA TAZZA
IL TÈ NELLA MEDICINA TRADIZIONALE CINESE E NELLA LETTERATURA SCIENTIFICA OCCIDENTALE
conversazione con Renato Crepaldi. Segue degustazione
€ 5 - prenotazione gradita 0542 27950
www.chaimandir.com

ore 16-18
spettacolo
Centro commerciale Leonardo
I BURATTINI DI CAMPAGNA
spettacolo teatrale per bambini con i protagonisti della vita rurale

ore 16-19
degustazione
Al Bricco bio
CAROTE DA BERE ... E ZUCCHINE DA SPALMARE

ore 17-22
esposizione, incontro e degustazione
Cooking Attitude
GUSTO CONTADINO II
incontro con l'Azienda agricola Fattoria delle Donzelle ed esposizione di confetture, condimenti e succhi.
ore 20: degustazione di crostini di zucchine e melanzane, timballo, pollo e coniglio in casseruola, frittelline dolci
ingresso libero all'esposizione - degustazione € 25 bevande incluse - prenotazione obbligatoria 324 0554044
348 3668295

ore 17.30

premiazione e conversazione

Biblioteca comunale

Il Sindaco di Imola Daniele Manca consegna il

GARGANELLO D'ORO PER LA PROMOZIONE DELLA CULTURA DEL CIBO

ad Andrea Segrè, professore ordinario di Politica Agraria Internazionale e Comparata all'Università di Bologna, presidente di Last minute market Spin-Off Accademico. Segue conversazione con Andrea Segrè e Massimo Montanari

ore 17.45

incontro

Sala Gardi, Secondo Chiostro Convento dell'Osservanza

ORTO E DISTORTO: CANONI DI BELLEZZA E DEVIAZIONI DALLA NORMA

il concetto di *ordine* nell'orto per approfondire il concetto di bellezza e di piacere relativo al cibo e all'alimentazione contrapposto al *disordine* inteso come alimentare, ma anche come scostamento dalla vera bellezza.
Partecipano Marilena Spadoni e Roberto Ramoscelli. A cura del Circolo Silvio Pellico

dalle ore 18.30

degustazione

Bar Centrale

LA ROMAGNA DEL VINO E DEGLI ORTI

degustazione vini della Cantina Ca' dei Quattro Archi con buffet

a partire da € 4 - prezzo al calice

domenica 23

ore 9-12

mostra mercato

Mercato ortofrutticolo

MERCATO DEI PICCOLI ANIMALI

gli animali della corte arrivano in città

ore 9-17

mostra mercato

Piazza Gramsci

IL MERCATO AGRICOLO TORNA IN PIAZZA DELLE ERBE

gli agricoltori del territorio tornano con i loro prodotti in Piazza Gramsci per una "nostalgica" rievocazione dell'antico mercato delle erbe imolese. In collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

Olimola

Vª edizione

sabato 15 novembre, ore 10
Istituto Tecnico Agrario Chimico
"Scarabelli-Ghini"

OLIO DI IMOLA QC: UN PROGETTO TERRITORIALE
a cura dell'Istituto Tecnico Agrario Chimico "Scarabelli-Ghini"

sabato 22 e domenica 23 novembre, ore 9-19
Galleria del Centro cittadino

MOSTRA MERCATO

L'Olio extravergine d'Oliva proveniente da varie zone di produzione dell'Emilia Romagna: presentazioni audiovisive e degustazioni guidate per promuovere una filiera chiusa, unica per innovazione in tutto il territorio regionale. Partecipano le realtà produttive del Circondario, Istituti di ricerca, studio e divulgazione

sabato 22 novembre, ore 16

La ricerca dell'IBIMET-CNR di Bologna sulle ceppaie centenarie dell'olivo dell'imolese con Annalisa Rotondi (IBIMET-CRN Bologna).
.

domenica 23 novembre, ore 17.30
Caffè Roma Bistrot

OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA A CONFRONTO

Degustazione guidata di olii extravergine di oliva a marchio regionale Qualità Controllata con Franco Spada, vice capo panel del Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Bologna sede Cesena

Olimola è organizzata dal Comune di Imola Assessorato all'Agricoltura in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico "Scarabelli-Ghini", Società agricola Rossi Frantoio imolese, CIA Imola, Coldiretti Bologna, Confagricoltura Bologna e Unione Generale Coltivatori CISL

olimola

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

presentazione della filiera olivicola del territorio imolese.

ore 17.30: Olii extravergine d'oliva a confronto.
Al Caffè Roma Bistrot degustazione guidata di olii extravergine di oliva a marchio regionale Qualità Controllata con Franco Spada, vice capo panel Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Bologna sede Cesena

ore 10.30-17

laboratorio spettacolo

Piazza Gramsci

IL CIRCO PIÙ SIMPATICO DEL MONDO

frutta, verdura e simpatici animali della corte animano un divertente circo condotto da Nicola Giazzi

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 CLAI e Aziende agricole Gentilini, Bordona e Poli di Casalfiumanese

degustazione a pagamento di salumi, formaggi, miele, vino e piadina fritta

ore 15.30-18

dimostrazione e degustazione

Macelleria del contadino CLAI

LA NORCINERIA NELL'AIA

il cortile di campagna, luogo di passione e di lavoro del contadino: la lavorazione delle carni suine.
Degustazione di piadina e salsiccia.
A cura di Coop. Clai

degustazione a pagamento

ore 16-18

showcooking

Centro commerciale Leonardo

ALLA SCOPERTA DEL BUON CIBO: ANNA MORONI

da La Prova del cuoco Anna Moroni ospite in Galleria per cucinare e dialogare con il pubblico

ore 16-19

degustazione

In Enoteca

IN ENOTECA...IN DEGUSTAZIONE

la Maison Laurent-Perrier presenta: fragole e champagne

giorno per giorno nel Circondario...

sabato 8

ore 15

aziende aperte

Podere La Tintoria di Fabio Lelli (Fontanelice)

ORTO COLTO

laboratori per bambini , degustazioni dall'orto e dal frutteto, letture e ricette

In programma anche sabato 15 e 22 novembre, domenica 9 e 16 novembre

€ 10 - prenotazione obbligatoria 333 7685096

martedì 11

ore 20

incontro

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

COME REALIZZARE E MANTENERE UN ORTO FAI DA TE

domande e risposte a cura degli esperti dell'Azienda agricola Piancastelli

prenotazione gradita 0542 684073 328 2487051 valsellustra@hotmail.com

mercoledì 12

ore 16

aziende aperte

Azienda Caboi Claudia e figli (Casalfiumanese)

LE ERBE DELL'ORTO SPOSANO IL LATTE OVINO E CAPRINO

visita alla stalla e distribuzione del cibo agli animali **ore 17.30**: degustazione di formaggi di pecora e di capra aromatizzati con erbe dell'orto, miele e confetture

In programma anche venerdì 14 e mercoledì 19 novembre

€ 3 - prenotazione obbligatoria 0542 681342 340 6906514 az.valsellustra@libero.it

venerdì 14

ore 8.30-12

per le scuole

Piazza della Libertà (Toscanella di Dozza)

LA CAMPAGNA AMICA DEI 5 SENSI

letture animate e laboratori a cura del mercato di Campagna Amica in collaborazione con la Biblioteca Comunale

In programma anche venerdì 21 novembre

info 347 3167096

ore 20
incontro e degustazione
Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)
DAGLI ORTI E DALLE VIGNE
incontri con i produttori: l'Azienda agricola Tre Monti
degustazione a pagamento - prenotazione gradita
0542 684073 328 2487051 valsellustra@hotmail.com

ore 20.30
cena a tema
Ristorante La Torretta (Castel San Pietro Terme)
DALLA CORTE ALLA TAVOLA...CON DANTE ALIGHIERI
cena dantesca con letture e musiche nell'ambito di "Dante primo turista tra Emilia e Romagna" a cura di Pro Loco Castel San Pietro Terme
€ 25 - prenotazione obbligatoria 051 6954135 051 6954379

sabato 15

ore 10
visita guidata
ritrovo sede Pro Loco (Castel San Pietro Terme)
GLI ORTI DEL SILLARO SI RACCONTANO: ESPERIENZE, LABORATORI...
nell'ambito di "Dante primo turista tra Emilia e Romagna" a cura di Pro Loco Castel San Pietro Terme
prenotazione obbligatoria 051 6954135 051 6954379

ore 14.30-15.30 e 17.30-18.30
aziende aperte
Azienda Kitti Pirazzini (Castel San Pietro Terme)
GLI ANIMALI DELLA CORTE
laboratori creativi tra creta e natura: visita agli animali
Iniziativa in programma anche sabato 22 novembre
€ 8 bimbi € 10 adulti - prenotazione obbligatoria
347 0055195 cris9400@nerdnet.it

ore 15
visita guidata
ritrovo sede Pro Loco (Castel San Pietro Terme)
ORTI CONVENTUALI
nell'ambito di "Dante primo turista tra Emilia e Romagna" a cura di Pro Loco Castel San Pietro Terme
prenotazione obbligatoria 051 6954135 051 6954379 - posti limitati

ore 20

cena a tema

Convento Frati Cappuccini (Castel San Pietro Terme)

CENA SILENTIOSA IN CONVENTO: DALL'ORTO ALLA ZUPPA

letture dantesche, penombra e silenzio alla riscoperta di sapori antichi. Nell'ambito di "Dante primo turista tra Emilia e Romagna" a cura di Pro Loco Castel San Pietro Terme

€ 25 - prenotazione obbligatoria 051 6954135 051 6954379 posti limitati

domenica 16

ore 10-17.30

rievocazione storica

centro storico / Cassero (Castel San Pietro Terme)

DANTE PRIMO TURISTA TRA EMILIA E ROMAGNA

sfilate, animazione, antichi mestieri, laboratori del gusto tematici: dalle erbe agli infusi, dal grano alla birra. A cura di Pro Loco Castel San Pietro Terme

mercoledì 19

ore 20

incontro e degustazione

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

COLTIVARE IN BIOLOGICO

domande e risposte a cura degli esperti dell'Azienda agricola Francesconi

degustazione a pagamento - prenotazione gradita 0542 684073 328 2487051 valsellustra@hotmail.com

venerdì 21

ore 20

incontro e degustazione

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

DAGLI ORTI E DALLE VIGNE

incontri con i produttori: l'Azienda agricola Giovannini

degustazione a pagamento - prenotazione gradita 0542 684073 328 2487051 valsellustra@hotmail.com

sabato 22

ore 15

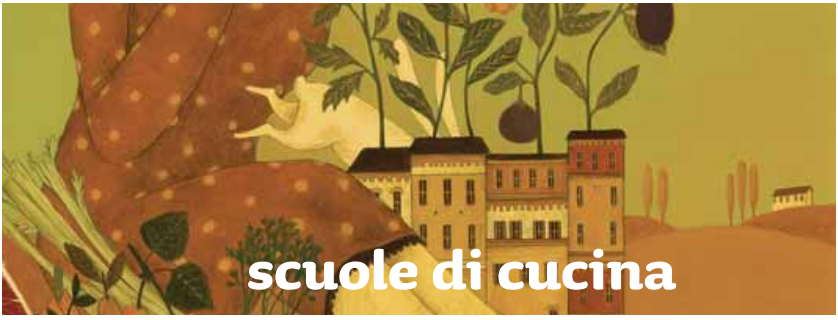
aziende aperte

Podere Monte di Sopra (Casalfiumanese)

ORTO FELICE: PRIMA ESPERIENZA DI ORTO SINERGICO

visita all'orto, agli animali della fattoria e alla cantina. Merenda e degustazione vini

€ 5 - prenotazione obbligatoria 339 1581208



scuole di cucina

a Imola

Ristorante San Domenico

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

IL MENU DEL BACCANALE
sabato 8, 15 e 22 novembre
ore 9-12.30
con Massimiliano Mascia, Valentino Marcattilii e lo staff del San Domenico

max 20 partecipanti (prenotazione obbligatoria non oltre tre giorni antecedenti). Solo corso € 70- pacchetto corso + cena € 160 (tutto incluso tranne liquori)

Macelleria del contadino CLAI

vicolo Inferno 7 - tel. 0542 26484

GLI ANIMALI DEL CORTILE: ALLA FONTE DELLA CUCINA CASERECCIA DI ROMAGNA
domenica 9 e 16 novembre
ore 15.30-17.30
in compagnia del Pollarolo di Romagna presentazione e degustazione di varie ricette tradizionali

€ 10 - posti limitati - prenotazione obbligatoria in orari di apertura dell'esercizio (Stefano Zaniboni o Benito Visani)

Cooking Attitude

via Emilia 45 - tel. 324 0554044
348 3668295 fax 0542 678185
www.cookingattitude.it
info@cookingattitude.it

LA GIARDINIERA: VERDURE SEMPRE PRONTE PER UNA CUCINA FACILE, VELOCE E MODERNA
sabato 15 novembre ore 18-21
a seguire cena-degustazione della tradizione: zuppa imperiale, bolliti e verdure, frittelle di castagne

€ 35 bevande incluse - max 8 partecipanti - prenotazione obbligatoria entro il lunedì precedente

Osteria del Vicolo Nuovo Da Ambra e Rosa

vicolo Codronchi 6 - angolo via Calatafimi
tel. 0542 32552 cell.338 9249555
www.vicolonuovo.it
ambra@vicolonuovo.it

IL MENU DEL BACCANALE
domenica 30 novembre ore 10

€ 50 compreso corso e pranzo - max 30 partecipanti - prenotazione obbligatoria entro il 27 novembre

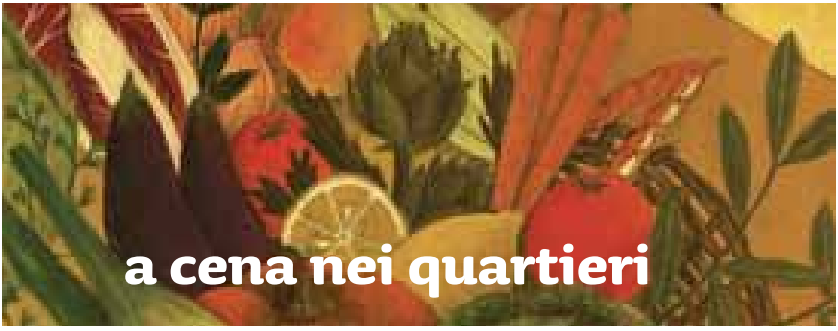
... nel Circondario

Ristorante Monte del Re

via Monte del Re 43 - Dozza
tel. 0542 678400 fax 0542 678444
www.montedelre.it
info@montedelre.it

IL MENU DEL BACCANALE
giovedì 13 e 20 novembre ore 15-18

€ 30 compresi assaggi - max 20 partecipanti - prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente



a cena nei quartieri

sabato 8

ore 20
Centro Sociale Tiro a segno
SAPORI E AROMI DELL'ORTO

cena a cura di Centro Sociale Tiro a segno e Auser. Intrattenimento con Corrado Graziani e le più belle canzoni degli anni 60 e 70

€ 22 bevande incluse - prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 6 novembre (max 60 posti)

domenica 9

ore 20
Centro Sociale Tiro a segno
SAPORI E AROMI DELL'ORTO

cena a cura di Centro Sociale Tiro a segno e Auser.
Proiezione di *Taste memory. Il sapore emiliano romagnolo nel mondo. La storia di Michael White.*
Un film di Mauro Bartoli, prodotto da Lab Film

€ 20 bevande incluse - prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 6 novembre (max 60 posti)

venerdì 14

ore 19.30
Centro Sociale Fabbrica
VILLIS ET HORTIS

cena a cura del Centro sociale Fabbrica. Nel corso della cena consigli pratici per coltivare l'orto in casa

€ 20 bevande incluse - prenotazioni 338 3137635 entro giovedì 13

ore 19.30
Centro sociale Orti Belpoggio
ORTI BELPOGGIO: LA PASSIONE DELLA COLTIVAZIONE, IL PIACERE DELLA TAVOLA

cena a cura del Centro sociale Orti Belpoggio

€ 20 bevande incluse - prenotazione obbligatoria 0542 627083 340 2577334 334 8894819 (max 120 posti)

sabato 15

ore 20
Centro sociale La Tozzona
L'ORTO IN TAVOLA

cena a cura del Centro sociale La Tozzona. Proiezione di *Taste memory. Il sapore emiliano romagnolo nel mondo. La storia di Michael White.* Un film di Mauro Bartoli, prodotto da Lab Film

€ 25 bevande incluse - prenotazioni 0542 680638 (mer / ven ore 17-19)

fax 0542 698000 entro martedì 11

mostre

Salannunziata
dall'8 al 23 novembre
POLLINE
di Monica Barengo, illustratrice del Baccanale 2014
orari: mar-ven 16-19 sab-dom 10-12 e 16-19 lunedì chiuso

Palazzo Vescovile - Museo e Pinacoteca Diocesani
dall'8 al 23 novembre
GIARDINI DI SETA
nature morte e illustrazione botanica nei tessuti liturgici del Museo Diocesano (dal XVII al XIX secolo)
orari: mar/mer/gio 9-12 mar/gio ore 14-17
sab/dom ore 15.30-18.30
info e prenotazione visite guidate 0542 24156
fax 0542 34672 museo@imola.chiesacattolica.it

Cortile di Palazzo Tozzoni
dall'8 al 23 novembre
ORTO OLTRE MURA
allestimento a cura dell'Associazione culturale Nel Giardino, nella Natura
orari: sabato 8 novembre: ore 10.30 -13 sab 8-15-22 novembre ore 15-19 dom 9-16-23 novembre ore 10-13 e 15-19

Galleria Opera Dulcis
dall'8 al 23 novembre
IMOLA-LONDRA, VIAGGIO NELLA CULTURA GASTRONOMICA IN 24 ORE
la visione del cibo in una tranquilla città della provincia italiana e in una delle maggiori capitali europee. Mostra fotografica di Maurizio Magnani e Gwendolyne Ruiz a cura del Circolo Fotografico Imolese in collaborazione con Opera Dulcis

Istituto Santa Caterina
dall'8 al 23 novembre
LEZIONI DI ORTO
mostra documentaria sul progetto di orticoltura della Comunità residenziale Villa Pambera, del Centro socio occupazionale La Bottega di Filippo e dell'Oratorio di Santa Caterina.
venerdì 14 e 21 novembre: banco di vendita con i prodotti dell'orto a cura di Fondazione Santa Caterina

orari: lun-ven ore 12-14.30 o su prenotazione 328 3854396

Biblioteca comunale
dall'8 al 23 novembre
LO SGUARDO DEI BAMBINI SULLA NATURA: PAROLE, PENSIERI, IMMAGINI
a cura dei Servizi educativi 0-6 del territorio imolese

orari: lun-sab 8.30-13 mar-ven 8.30-18.45 mar 20-22

Bar Baricentro
dall'8 al 30 novembre
AGRICOLTURA RURALE E FAMIGLIARE
mostra a cura del Circolo culturale Amici dell'Arte

Università di Bologna - Sede Palazzo Vespignani
dal 10 al 21 novembre
IL GIARDINO DEL TÈ: DALLA PIANTA ALLA TAZZA
la pianta del tè dalla coltivazione alla degustazione. A cura del Corso di laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate (curriculum Tecniche Erboristiche), dell'Orto Botanico Università di Bologna e di Chaimandir tè bio dal mondo

orari: lun-ven ore 16-18

Archivio di Stato
dal 14 al 20 novembre
ORTAGGI, LEGUMI E FRUTTA: DALL'ORTO ALLA TAVOLA
UN ANTICO RAPPORTO TRA CITTÀ E CAMPAGNA
percorso tra i sapori attraverso le fonti d'archivio
venerdì 14 novembre: apertura ore 15.30-18 e breve introduzione ore 16.30

orari: lun-gio 9-17

Galleria Pontevecchio
dal 6 al 26 novembre
NATURA SILENTE, NATURA VIVA
collettiva di artisti locali a cura di Laura Facchini

orari: mer-sab ore 16-19 o su prenotazione 348 9038523

da visitare inoltre

Museo Checco Costa - Autodromo internazionale Enzo e Dino Ferrari
dal 17 ottobre 2014 al 2 febbraio 2015
OMAGGIO A GIOVANNI PAOLO II. I PRESEPI DI PIAZZA SAN PIETRO E LE RELIQUIE DEL SANTO

orari: lun-dom ore 10-18
(comprese festività tranne 1-1-2015)
ingresso a pagamento - prenotazioni e info 199 112112

Casa Piani
dal 25 ottobre 2014 al 10 gennaio 2015
MOSTRISELVAGGIINMOSTRA

mostra iconografica e bibliografica a cura di Babalibri ed Equilibri realizzata con il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola

orari: mar-sab 9-12.30 mar-ven ore 15-18

Museo di San Domenico e Centro Polivalente Gianni Isola - Fondazione Cassa di Risparmio di Imola
dal 7 novembre 2014 all'8 marzo 2015
ARTE DAL VERO. ASPETTI DELLA FIGURAZIONE IN ROMAGNA DAL 1900 AD OGGI

domenica 16 novembre ore 16: visita guidata alla mostra nelle due sedi espositive con il curatore Franco Bertoni.
Ritrovo Centro Polivalente Gianni Isola

orari: mar/gio/sab/dom ore 10-12 e 16-19 mer e ven 16-19

Galleria Il Pomo da DaMo Contemporary Art Imola
dal 9 novembre 2014 al 7 gennaio 2015
PERSONALE DI GIULIA TORRA

a cura di Angela Madesani

orari: mer/ven/sab ore 17-19, e su appuntamento 333 4531786

Nuova Scuola comunale di Musica Vassura Baroncini
dal 14 al 23 novembre
ESPOSIZIONE DI CHITARRE E DI LIUTERIA STORICA

nell'ambito del Festival In Corde 2014

orari: lun-ven ore 15-20, domenica 16 e 23 novembre ore 20-22

sabato 8

dalle ore 10
Monumento ai Caduti della Grande Guerra
SFILATA CON LA FANFARA DEGLI ALPINI
a cura del Gruppo Alpini Imola Valsanterno in occasione del 90° della Fondazione

ore 21
Locanda del Castello (Dozza)
LA LOCANDA IN JAZZ
cena e musica con Alessandro Tutoli e i suoi musicisti
In programma anche sabato 15 e 22 novembre
iniziativa a pagamento - prenotazioni 0542 679072 331 3221199 info@locandacastellodozza.it

domenica 9

ore 12.15
Seminario Nuovo di Montericco
INSIEME PER LE AZIONI DELLA CROCE ROSSA DI IMOLA: POLENTA D'AUTUNNO
aperitivo e pranzo a base di polenta, salsiccia, fagioli e tanti tanti dolci a cura di Comitato locale Croce Rossa Italiana
€ 20 - prenotazioni 0542 22052

ore 16
Museo di San Domenico
GIOCAMUSEO
laboratori, giochi e animazioni per bambini
In programma anche domenica 23 novembre

lunedì 10

ore 15.30-19
Centro interculturale delle donne Trama di Terre
LA PREPARAZIONE DI TÈ E DOLCI DAL MONDO
preparazione e degustazione di tè e dolcetti, racconti e musiche di qui e d'altrove
€ 20 - prenotazione obbligatoria 0542 28912 334 7311570 cucinaabitata@tramaditerre.org entro il 7 novembre posti limitati

venerdì 14

ore 21
Circolo Sersanti
EVER GREEN...LA MUSICA SEMPRE VERDE
con gli allievi di Silvia De Santis e Fabio Biffi (voce e pianoforte), Francesco Costa (tromba) e Alessandro Bedeschi (sax e clarino). A cura di Associazione musicale Lyrique. Nell'intervallo vino rosso e caldarroste

domenica 16

ore 9
Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta
L'ANTICA FARMACIA E LE SUE MAIOLICHE
in occasione della visita misurazioni gratuite della glicemia e materiale informativo con l'Associazione Glucasia

ore 16
Cioccolateria Mirco Della Vecchia
DOLCE LABORATORIO DI DISEGNO
info e prenotazioni 0542 25253 - per bimbi fino ai 10 anni

ore 21
Nuova Scuola comunale di Musica Vassura Baroncini
LA CHITARRA CANTASTORIE: PAOLA CONTAVALLI CANTA E RACCONTA...
concerto nell'ambito del Festival In Corde 2014

sabato 22

ore 10.30
Biblioteca comunale
BAMBINO...IL MESTIERE PIÙ DIFFICILE DEL MONDO
narrazione, musica e immagini dal vivo a cura di Agnese Baruzzi, Alfonso Cuccurullo, Federico Squassabia

ore 10.30
Centro interculturale delle donne Trama di Terre
COSTRUIAMO IL GIARDINO DI PACE DI NONNA SIRIA
laboratorio per la creazione di fiori di carta a cura del Gruppo Imola per la Siria **ore 10-12**: mercatino. Il ricavato andrà a favore delle mamme della Siria e della Palestina

dalle ore 16
Piazza Caduti per la Libertà
IL CONTASTORIE
spettacolo con Dante Cigarini a cura dell'Associazione Il Ponte Azzurro. Iniziative sul tema dei diritti dell'infanzia e dell'adolescenza con le associazioni Il Ponte Azzurro, Clown di corsia "Le Spugne" Comitato locale CRI, Per le Donne, Ernesto, Insieme per un futuro migliore, Trama di Terre

domenica 23

ore 16
Teatro comunale dell'Osservanza
OSSERVANZALIVE: LA GRANDE DANZA DAL BOLSHOI THEATRE DI MOSCA. LA FIGLIA DEL FARAONE
Proiezione in diretta HD. Musiche di Cesare Pugni e Maurice Petipa, coreografie di Yuri Grigorovich e Pierre Lacotte

biglietti: intero € 15 ridotto € 12 - abbonamento 7 spettacoli e scuole € 63 - info 0544 211456 lun-giov ore 8-12 - info@cinemaosservanza.it

ore 21
Nuova Scuola comunale di Musica Vassura Baroncini
PORTA STORIE LA CHITARRA...
concerto nell'ambito del Festival In Corde 2014

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

RISTORANTI E OSTERIE

ANONIMA FORNELLI
via Emilia, 38
tel. 0542 24755 - cell. 347 3158607
www.anonimafornelli.it
ristorante@anonimafornelli.it
giorno di chiusura: domenica - sempre aperti durante il Baccanale - prenotazione obbligatoria

CUCINOT
via Orsini, 9/a
tel.0542 381357 - cell. 393 5316524
www.cucinot.wix.com/cucinot
cucinot.imola@gmail.com
giorni di chiusura: domenica e lunedì. Aperto con il menu del Baccanale solo sabato 8,15,22 novembre a pranzo, domenica 9, 16,23 novembre a cena prenotazione obbligatoria

DA NOI... OSTERIA E VINI
viale Amendola, 63
tel./fax 0542 24045 - cell. 393 2924735
www.danoiosteria.com
info@danoiosteriaevini.com
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno, sabato a pranzo -prenotazione gradita

LE MAGIE DI BACCO
via Appia 41/45
tel. 0542 27849 - lemagieimola@libero.it
giorno di chiusura: nessuno

NUR JAHAN RISTORANTE INDIANO
via G. Mameli, 5
tel. 0542 29651 - cell. 327 8329470
www.nurjahan.altervista.org/
nurjahan@libero.it
giorno di chiusura: lunedì a pranzo
prenotazione gradita

OFFICINA SAPORI
vicolo Stagni, 1
tel. 0542 28058 - cell. 340 9571390
officinasaporiimola@libero.it
facebook: officinasapori.imola
giorno di chiusura: domenica - durante il Baccanale aperti domenica a pranzo
prenotazione gradita

OPERA DULCIS
piazza Matteotti, 18
tel. 0542 24556 - www.operadulcis.it
corallimatteodulcis@gmail.com
giorno di chiusura: 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 - prenotazione gradita

OSTERIA CALMA E GESSO
via Venezia, 7
tel. 0542 850709 - cell. 347 0369655
calma.gesso@gmail.com
giorno di chiusura: domenica
prenotazione gradita

OSTERIA DEL TEATRO
vicolo Fratelli Bartolini, 1
tel. 0542 22954 - cell. 338 9239291
www.osteriadelteatroimola.com
danilomartelli@alice.it
giorno di chiusura: lunedì - durante il Baccanale aperti domenica a pranzo

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO
DA AMBRA E ROSA
via Codronchi, 6 - angolo via Calatafimi
tel. 0542 32552 - cell. 338 9249555
www.vicolonuovo.it - ambra@vicolonuovo.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì.
Aperto la domenica a mezzogiorno fino al
6 gennaio 2015

OSTERIA FORUM CORNELII
piazza Matteotti, 7
tel. 0542 23903
info@forumcornelii.com
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione gradita

OSTERIA IL CAFÈ DI ZOLINO
via Tinti, 1
tel.0542 43434
giorno di chiusura: lunedì

OSTERIA I TRÌ SCALEN
via Marsala, 22
tel. 0542 27799 - cell. 340 2228881
i.3.scalini@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

RISTORANTE ANTICO TRE MONTI
via Bergullo 52
tel./fax 0542 657024 - cell.335 7538360
www.anticotremonti.it
anticotremonti@libero.it
giorno di chiusura: lunedì

RISTORANTE DONNA LAURA
via Suore, 38 fraz. Montecatone
cell. 333 4786557 - tel. 0542 43424
ristorantedonnalaura@gmail.com
facebook: Locanda Donna Laura
giorno di chiusura: mercoledì
prenotazione gradita

RISTORANTE E PARLAMINTÈ
via G. Mameli, 33
tel. 0542 30144 - fax 0542 610206
cell. 348 8703261 - www.eparlaminte.it
dalmontesnc@legalmail.it
giorno di chiusura: domenica sera, lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE HOSTARIA '900
viale Dante, 20
tel. 0542 24211 - cell. 347 3091215
www.hostaria900.it
hostaria900@hostaria900.it

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
prenotazione gradita

RISTORANTE LA TAVERNETTA
via Tito Speri, 2
tel. 0542 22339 - fax 0542 22417
prenotazione gradita

RISTORANTE LA VOLTA
Strada Statale Selice, 82
tel. 0542 51021 - fax 0542 52676
cell. 335 465190
www.ristorantelavolta.com
info@ristorantelavolta.com
giorno di chiusura: domenica sera
prenotazione gradita

RISTORANTE MOLINO ROSSO
Prov. Selice, 49
tel. 0542 63111 - fax 0542 631163
cell. 366 2655085 - www.molinorosso.net
info@molinorosso.it
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

RISTORANTE PIZZERIA DONATELLO
via T. Baruzzi, 15/a
cell. 392 9695550
www.ristoranteimolahotel.it
saporisrl@hotmail.com

RISTORANTE POGGIO POLLINO
via Monte Meldola, 2/T
tel./fax 0542 667121 - cell. 331 6125474
www.poggiopollino.it
info@poggiopollino.it
giorno di chiusura: nessuno durante il Baccanale - prenotazione gradita

RISTORANTE SAN DOMENICO
via Gaspare Sacchi, 1
tel. 0542 29000 - fax 0542 39000
cell. 339 1819007 - www.sandomenico.it
sandomenico@sandomenico.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione obbligatoria

TRATTORIA DA MAURO
via Zello, 50
tel. 0542 609530
www.trattoriadamauro.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione obbligatoria

ENOTECHE E GASTRONOMIE

CAFFÈ ROMA BISTROT
via Emilia, 137
tel. /fax 0542 30876 - cell. 338 1812156
giorno di chiusura: durante il Baccanale nessuno - menu disponibile venerdì, sabato e domenica - prenotazione gradita

IL PIATTO DI PITAGORA
via Fanin, 9
tel. 347 3116049 - www.ilpiattodipitagora.it
ilpiattodipitagora@libero.it
giorno di chiusura: domenica e festivi durante il Baccanale aperture straordinarie solo menù Baccanale: le domeniche a pranzo, giovedì, venerdì e sabato sera
prenotazione gradita

MARSALA 18
via Marsala, 18
tel. 0542 23526 - www.marsala18.it
info@marsala18.it
giorno di chiusura: domenica
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO FRASCINETI
via Chiesa di Pediano, 2
tel. 0542 657016 - cell. 339 4128710
frascineti@virgilio.it
giorno di chiusura: domenica sera
prenotazione obbligatoria

AGRITURISMO LA MARLETTA
via Bergullo, 8
tel. 0542 27732 - cell. 348 0977076
www.lamarletta.it - info@lamarletta.it
giorno di chiusura: aperti dal giovedì alla domenica sera; apertura per gruppi di min. 15 persone anche nei giorni di chiusura previa prenotazione almeno un giorno prima - prenotazione obbligatoria

BORGO TOSSIGNANO

RISTORANTI E OSTERIE

OSTERIA LE DUE MARIE
viale Marconi, 43/45
tel. 0542 94097 - cell. 348 0707640
giorno di chiusura: martedì e mercoledì
prenotazione gradita

CASALFIUMANESE

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE VALSELLUSTRA
via Valsellustra, 16
tel./fax 0542 684073
www.ristorantevalsellustra.com
valsellustra@hotmail.it
giorno di chiusura: giovedì - prenotazione gradita

CASTEL DEL RIO

RISTORANTI E OSTERIE

ALBERGO RISTORANTE GALLO
piazza della Repubblica, 28
tel. 0542 95924 - fax 0542 95380
cell.320 7789079 - www.galloegalletto.it
gallo@galloegalletto.it
giorno di chiusura: tutto martedì; mercoledì e giovedì sera - prenotazione gradita

CASTEL GUELFO

RISTORANTI E OSTERIE

LA LOCANDA DELL'AGNESE
via Larga, 1
tel./fax 0542 53321 - cell. 340 7308801
www.lalocandadellagnese.it
info@lalocandadellagnese.it
giorno di chiusura: lunedì - prenotazione gradita

LOCANDA SOLAROLA
via Santa Croce, 5
tel. 0542 670089 - fax 0542 670102
cell. 333 7884256 - www.locandasolarola.it
info@locandasolarola.it
giorno di chiusura: lunedì

CASTEL SAN PIETRO TERME

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE LA TORRETTA
viale delle Terme, 1559
tel. 051 6951287 - fax 051 6948388
www.latorrettahotel.it
info@latorrettahotel.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO COLOMBARA
via Emila Levante, 2866
tel. 051 942095 - cell. 339 3448493
www.agriturismocolombara.it
lorenzo@agriturismocolombara.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì, mercoledì

DOZZA

RISTORANTI E OSTERIE

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 obbligatoria

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 LE BISTROT
via Valsellustra, 18
tel./fax 0542 672122 - cell. 340 5574589
www.ristorantelebistrot.it
info@ristorantelebistrot.it
giorno di chiusura: martedì –prenotazione gradita

RISTORANTE MONTE DEL RE
via Monte del Re 43
tel. 0542 678556 678400 fax 0542 679566
www.montedelre.it - info@montedelre.it
giorno di chiusura: nessuno – prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO LA RONDINELLA
via Monticino 8
tel. 0542 40108 - fax 0542 629385
cell. 335 1384905
www.agriturismolarondinella.it
info@agriturismolarondinella.it
prenotazione gradita

FONTANELICE

AGRITURISMI

AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI
via Montemorosino, 4 loc. Sassoleone
tel. 0542 97666 - cell. 335 8048641
www.camonti.it - info@camonti.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì - prenotazione obbligatoria

MEDICINA

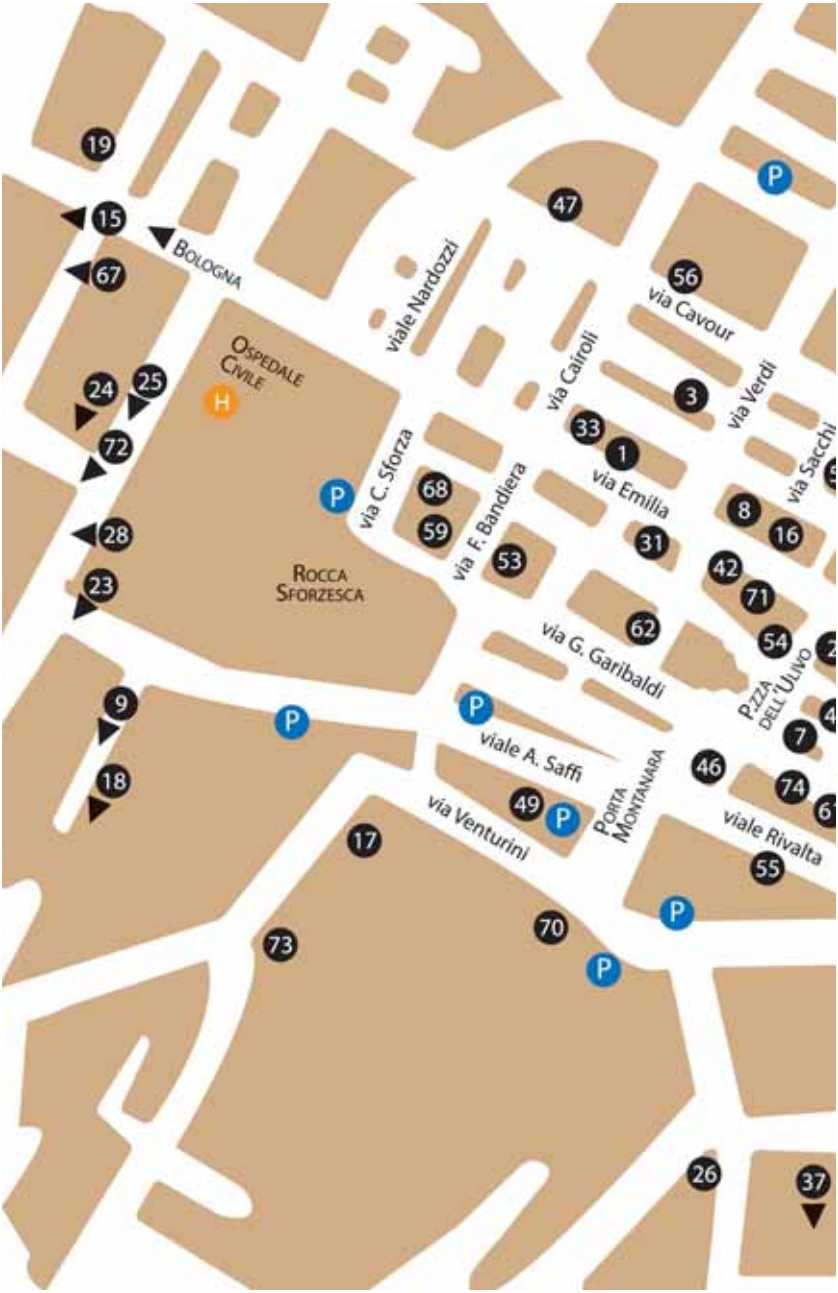
AGRITURISMI

AGRITURISMO IL MURELLO
via Fiorentina 3780 - loc. Fiorentina
tel. 051 6962054 - fax 051 6965764
www.agriturismoilmurello.it
info@agriturismoilmurello.it
giorno di chiusura: lunedì - prenotazione gradita

MORDANO

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE VILLE PANAZZA
via Lughese nord, 269/319
tel. 0542 51434 - fax 0542 52165
www.villepanazza.it
info@hotelpanazza.it
prenotazione consigliata


19
15
Bologna
67
Ospedale Civile
H
24
25
72
28
23
Rocca Sforzesca
9
18
P
viale Nardozzi
via C. Sforza
68
59
via F. Bandiera
53
47
via Cairoli
33
1
via Emilia
31
62
via G. Garibaldi
56
via Cavour
3
via Verdi
8
16
42
71
54
Pzza dell'Ulivo
7
46
74
viale Rivalta
55
via Sacchi
viale A. Saffi
49
Porta Montanara
via Venturini
17
73
70
26
37

STAZIONE F.S.
viale G. Carducci
via Valeriani
viale E. De Amicis
via Orsini
via Appia
via S.P.Grisologo
via Cavour
via Selice
P.ZZA GRAMSCI
via Aldrovandi
via Morelli
via Manin
via Dei Mille
P.ZZA MIRRI
viale E. De Amicis
RIMINI
viale Zappi
viale Dante
21
35
41
10
32
14
50
27
34
51
29
63
60
11
38
12
13
69
45
64
39
52
36
6
65
22
30
43
20
5
40
66
48
4
57

i luoghi

a Imola

1. Al Bricco bio - via Emilia 48
2. Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta - via Emilia 95
3. Archivio di Stato - via Verdi 6
4. Autodromo internazionale Enzo e Dino Ferrari - via F.lli Rosselli 2
5. Baccus - via Quaini 5
6. Bar Centrale - via Mazzini 28
7. Bar Baricentro - piazza Duomo 8
8. Biblioteca comunale - via Emilia 80
9. Biblioteca comunale di Ponticelli via Montanara 252
10. Bio Green Food - via Valeriani 6
11. Bottega del Mondo - portico via Appia 13
12. Caffè Bologna - via Emilia 206
13. Caffè Roma Bistrot - piazza Gramsci
14. Callegherie 21 Boutique B+B via Callegherie 21
15. Casa di Accoglienza Anna Gugliemi - via Montecatone 37 - loc. Montecatone
16. Casa Piani - via Emilia 88
17. Casa Residenza Anziani Imola di via Venturini - via Venturini 14/16a
18. Ceas Imolese - via Pirandello 12
19. Centro commerciale Leonardo viale Amendola 129
20. Centro interculturale delle donne Trama di Terre - via Aldrovandi 31
21. Centro Yoga Thymos - via Lambertini 1
22. Centro Polivalente Gianni Isola piazza Matteotti 4
23. Centro sociale Fabbrica via del Santo 1f - loc. Fabbrica
24. Centro sociale La Tozzona - via Punta 24
25. Centro sociale Orti Belpoggio via Belpoggio 1/e
26. Centro sociale Tiro a segno via Tiro a segno 2
27. Chaimandir tè bio dal mondo via Orsini 35
28. Cinecircolo Cappuccini via Villa Clelia 12
29. Cioccolateria Mirco Della Vecchia via Orsini 3
30. Circolo Sersanti - piazza Matteotti 8
31. Cooking Attitude - via Emilia 45
32. Copyservice Imola - via Appia 64
33. Corte di Palazzo Casoni - via Emilia 34
34. Cucinot - via Orsini 9a
35. Dreams Cafè - via Benedetto Croce 32
36. Erboristeria aromatica ed officinale piazza Gramsci 17
37. Frantoio Rossi - via Nola 1h
38. Galleria del Centro cittadino via Emilia 147
39. Galleria Opera Dulcis piazza Gramsci/piazza Matteotti
40. Galleria Pontevecchio via C. Pisacane 31a
41. Giardini di San Domenico - via Sacchi 4
42. Il Minestraio - via Emilia 55
43. Il Mosaico Libreria dei ragazzi via Emilia 223
44. Il Pomo da DaMo - via XX settembre 27
45. In Coop - piazza Matteotti
46. In Enoteca - via Nino Bixio 8a-b
47. Istituto Santa Caterina - via Cavour 2e
48. Istituto Tecnico Agrario Chimico "Scarabelli-Ghini" via Ascari 15
49. La Casa dei Giochi - viale Saffi 22
50. La Città dei Giochi - via Appia 56
51. Le Magie di Bacco - via Appia 41/45
52. Libreria Giuliana - via Emilia 204a

53. Liceo classico Rambaldi-Valeriani
via Garibaldi 57/59
54. Macelleria del contadino Clai
vicolo Inferno 7
55. Mercato ortofrutticolo
viale Rivalta 10/12
56. Monastero delle Clarisse - via Cavour 2h
57. Museo Checco Costa - via F.lli Rosselli 2
58. Museo di San Domenico - via Sacchi 4
59. Nuova Scuola comunale di Musica
Vassura Baroncini - via F.lli Bandiera 18
60. Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e Rosa
via Codronchi 6
61. Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18
62. Palazzo Vescovile - Museo e Pinacoteca
Diocesani di Imola - piazza Duomo 1
63. Piazza Caduti per la Libertà
64. Piazza Gramsci
65. Piazza Matteotti
66. Ristorante Antico Tre Monti
via Bergullo 52
67. Ristorante Donna Laura - via Suore 38
68. Salannunziata - via F.lli Bandiera 17/a
69. Sala BCC Città & Cultura
piazza Matteotti
70. Sala Gardi - Secondo Chiostro
Convento dell'Osservanza
via Venturini 2
71. Sala Mariele Ventre - via Emilia 69
72. Seminario Nuovo di Montericco
via Montericco 5a
73. Teatro comunale dell'Osservanza
via Venturini 18
74. Università di Bologna, sede di Imola
Palazzo Vespignani - via Garibaldi 24

...e nel Circondario

Azienda Caboi Claudia e figli
via Cassette 3 Casalfiumanese

Azienda Kitti Pirazzini
via Stradelli Guelfi 2768 Castel San Pietro Terme

Convento Frati Cappuccini
via Viara 10 Castel San Pietro Terme

La Locanda del Castello
piazzale della Rocca 4-6 Dozza

Podere La Tintoria di Fabio Lelli
via Buffadosso 8 Fontanelice

Podere Monte di Sopra
via Pineta 13 Casalfiumanese

Ristorante La Torretta
viale Terme 1559 Castel San Pietro Terme

Ristorante Valsellustra
via Valsellustra 16 Casalfiumanese

Sede Associazione Turistica Pro Loco
via Ugo Bassi 19 - Castel San Pietro Terme