

# chicchi grani e farine

**imola e dintorni**  
**dal 5 al 27 novembre**

incontri  
mostre  
menu a tema  
degustazioni  
spettacoli  
scuole di cucina



# baccanale 2016



#### *Coordinamento e organizzazione*

Città di Imola

Servizio Cultura, Spettacolo e Politiche giovanili

Servizio Sviluppo economico e Progetti Europei

tel. 0542 602427/602428/602444

fax 0542 602348

attività.culturali@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 5, 12 e 19 novembre ore 15-18,30*

*domenica 6, 13 e 20 novembre ore 15-18,30*

#### *Ufficio stampa*

tel. 0542 602240

vinicio.dallara@comune.imola.bo.it

Si ringrazia Massimo Montanari (Università di Bologna)

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*

Sonia Maria Luce Possentini, illustratrice del Baccanale 2016

Il logo "avanzi zero" è di Anna Aprea



**Città di Imola**



*in collaborazione con*  
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE  
IF IMOLA FAENZA TOURISM COMPANY  
ARIALCO  
PRO LOCO IMOLA  
WINE FOOD FESTIVAL 2016  
CIA IMOLA  
COLDIRETTI BOLOGNA  
CONFAGRICOLTURA  
UNIONE GENERALE COLTIVATORI CISL

*con il patrocinio di*

**mipaaf**

Ministero delle  
politiche agricole  
alimentari e forestali

 **Regione Emilia-Romagna**

*con il contributo di*



**FONDAZIONE**  
Cassa di Risparmio di **IMOLA**

## Chicchi di vita

Chicchi e grani – protagonisti del Bacchanale 2016 – sono la chiave di volta della storia dell'alimentazione e della cultura del cibo: attorno a questi prodotti si costruirono le maggiori civiltà della storia. Ma perché proprio loro, e non altri? Per una serie di motivi convergenti. Primo, la loro alta capacità nutritiva, a garanzia di **sazietà** (sul piano quantitativo) e di **salute** (sul piano qualitativo). Secondo, la particolare attitudine alla conservazione: cereali e legumi, in condizioni ottimali, possono durare anni, a garanzia di **sicurezza** in un mondo dominato, se non proprio dalla fame, certo dalla paura della fame. Terzo, la duttilità d'impiego: con i grani si può fare davvero di tutto – metterli in pentola interi (la grande tradizione delle minestre) o ridurli in farina; la farina, metterla direttamente in pentola (la grande tradizione delle polente) o impastarla con acqua e poi cuocerla nel forno, al testo o in mille altri modi (la grande tradizione del pane, della pizza, delle focacce). Tutto questo a garanzia di **varietà** e di **piacere**. Giacché non sta scritto da nessuna parte che la necessità escluda il gusto, che il bisogno di mangiare non possa coniugarsi alla ricerca del buono, che non è più biologia ma cultura.

A partire dalle specie selvatiche, disponibili spontaneamente nelle varie aree del mondo, ciascuna civiltà scelse il suo grano: il frumento e l'orzo attorno al Mediterraneo, il sorgo e il miglio nel continente africano, il riso nell'Asia sud-orientale, il mais nell'America centrale. Tutte risorse "naturali", tutte scelte "culturali". Il grano esiste in natura ma i campi di grano no. Le risaie neppure. Ecco perché Fernand Braudel chiamò questi grani "piante di civiltà". Attorno a loro si definirono modi di produzione, sistemi sociali, poteri politici, valori simbolici e religiosi. Sistemi di civiltà.

Massimo Montanari  
*Università di Bologna*

Arriva novembre e torna il Bacchanale, la più importante rassegna per la promozione della cultura enogastronomica del nostro territorio. Dopo il successo del 2015, anche quest'anno la rassegna "si fa in tre", allungando di una settimana il programma, e per la prima volta apre uno spazio dedicato, il Caffè del Bacchanale, nei locali dello storico Bar Bacchilega, sotto l'orologio, nel centro della città.

"Chicchi, grani e farine" è il tema di questa edizione.

Cosa sarebbe la nostra cucina senza grano, farine, riso e legumi? Dietro ogni chicco che colora d'oro un campo c'è storia e cultura. Il frumento veniva selezionato già nell'antico Egitto e mille anni più tardi esisteva già il grano così come lo conosciamo oggi.

Ma non è tutto rose e fiori e lo sanno bene i nostri agricoltori. Oggi il grano viene pagato come trent'anni fa e non si ripagano i costi di produzione: ci vogliono 5 chili di grano per acquistare una tazzina di caffè.

Le varietà di farine sono numerosissime: farine bianche, semibianche, bigie, integrali, speciali come quelle di segale, riso, quinoa, mais, castagne, farro, ceci e tante altre. Negli ultimi anni sono stati rivalutati i grani antichi, varietà originarie macinate a pietra, facilmente digeribili grazie al rapporto più equilibrato tra amido e glutine. Chicchi di grano, ma anche di riso. In Italia sono 120 le varietà di riso iscritte nel registro nazionale, diverse per forma, dimensione e contenuti.

Ancora una volta, dopo l'uovo dello scorso Bacchanale, la meraviglia della semplicità. Ancora una volta una semplicità "sostanziosa" che, nelle sue innumerevoli declinazioni, genera complessità e deve il suo successo non solo all'altissimo valore nutritivo, ma anche alla possibilità di adattarsi a una varietà straordinaria di usi gastronomici.

In questo viaggio, alla scoperta di tante proposte gastronomiche, mostre, incontri, scuole di cucina, sapori antichi e profumi, curiosità e tradizioni, ci accompagna il tratto gentile dell'immagine simbolo del Bacchanale 2016 disegnata dall'artista Sonia Maria Luce Possentini.

Una ricchezza di opportunità resa possibile dalla collaborazione positiva tra l'Amministrazione comunale e le realtà culturali, associative ed economiche del territorio.

Non ci resta che scoprire e vivere il Bacchanale 2016 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 Bacchanale

## **C'è sosta per te!**

Lo shopping in centro a Imola durante il Bacchanale ti regala la sosta. In collaborazione con Area Blu e le Associazioni del Commercio e Artigianato



*Dove non diversamente indicato la partecipazione alle iniziative si intende libera e gratuita, fino a esaurimento dei posti disponibili*

*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 Bacchanale**

*Per la prima volta apre in città uno spazio tutto dedicato alla rassegna: il **Caffè del Bacchanale**, nei locali dello storico bar sotto l'orologio, nel cuore del centro storico*

**La Selva di Tirli** allestisce presso il suo negozio in via Garibaldi 32 un banco di degustazione di grani diversi e offre uno sconto del 10 per cento a tutti i suoi clienti

**L'autocostruzione di un forno in terra cruda:** al Centro Occupazione per disabili La Tartaruga a Toscanella di Dozza c'è un vero forno a legna per cuocere pizze, pane, focacce usando la terra del proprio giardino (info [www.seacoop.coop](http://www.seacoop.coop))



Il programma completo e i menu del Bacchanale 2016 sono consultabili su smartphone, tablet, iPhone e iPad grazie all'applicazione gratuita AppU Imola che consente anche di localizzare tutti i luoghi degli eventi



# anteprima

**venerdì 4**

**ore 16-19.30**

*mercato*

*Mercato ortofrutticolo*

**IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD**

un luogo dove fare la spesa direttamente dai produttori, incontrarsi, conoscersi e stare in compagnia

**Nei venerdì di novembre laboratori e degustazioni di prodotti fatti con cereali e legumi**

**ore 19-22**

*aperitivo e degustazione*

*Caffè Bologna*

**APERIZUPPE E NON SOLO**

aperitivi con assaggi di zuppe con legumi e piadine

**in programma anche venerdì 11, 18**

*da € 8 a € 10 vino o birra inclusi – gradita prenotazione 0542 22517*

**ore 19.45**

*cena a tema*

*Ristorante Antico tre Monti*

**IL PRINCIPE GARGANELLO**

protagonista della serata il garganello, secondo tradizione condito coi legumi ma anche impastato con farine inusuali. Non mancherà un omaggio a Olindo Guerrini nel centenario della morte. A cura della Compagnia del Garganello e Club di Territorio di Imola del Touring Club Italiano  
€ 30 – gradita prenotazione 0542 657024



# giorno per giorno

**a Imola**

**sabato 5**

**ore 10.30**

*inaugurazione*

*Caffè del Baccanale*

il Sindaco Daniele Manca e l'Assessora alla cultura  
Elisabetta Marchetti presentano

**IL BACCANALE 2016: CHICCHI, GRANI E FARINE**

A seguire esibizione del Coro delle Mondine di  
Bentivoglio e Aperitivo di solidarietà offerto da  
La Selva di Tirli, Comitato DOC Colli d'Imola,  
Associazione Voluptates, Comitato Sao Bernardo e  
Croce Rossa Italiana

*il ricavato sarà devoluto a favore del Comitato Sao  
Bernardo e delle popolazioni colpite dal terremoto*

**ore 6.30-20.30**

*degustazione*

*Dulcis Cafè*

**SOFFIO D'ORIENTE**

dolce ideato per il Baccanale 2016, cremoso agli  
agrumi, anacardi e riso soffiato

€ 4 - *in pasticceria tutto il periodo del Baccanale*

**ore 10-19**

*degustazioni e laboratori*

*Galleria del Centro Cittadino*

**DAL CHICCO ALLA FARINA**

degustazione di piatti della tradizione con farine di  
cereali preparati da sapienti *azdore* e attrezzi agricoli  
d'epoca per la mietitura e la produzione della farina.  
A cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

**in programma anche domenica 6**

**ore 10-14.30 e 17-20**

*degustazione da asporto*

*Affettie-Sapori*

**AFFETTI&SAPORI PER IL BACCANALE**

ricette speciali di cucina naturale d'asporto create

dallo chef Antonio Scaccio  
**fino al 27 novembre dal martedì al sabato**  
a pagamento - info 0542 1901780 fb: affetti&sapori

**ore 10.30-12**

*per i più piccoli*

*Casa Piani*

**UN FORNAIO ARTISTA**

Laboratorio per fare i panini belli e buoni con Arte. Na  
€ 3 - da 4 a 7 anni con i genitori - iscrizioni 0542 602630

**ore 15-18.45**

*mercato*

*Monastero delle Clarisse di Imola*

**CHICCHI D'AMORE**

un angolo dedicato al Bacchanale nel tradizionale  
Mercatino di beneficenza delle Clarisse. Sculture  
di pasta al mais, coroncine fatte con le "lacrime di  
Giobbe", marmellata di melograni e "assaggi" dei  
dolci preparati dal Panificio Galeotti Giuliano di  
Castel del Rio con le antiche ricette del monastero

**aperto anche i sabati 12 e 19 (ore 15-18.45) e le  
domeniche 6, 13 e 20 (ore 15-18.45)**

**ore 16**

*inaugurazione*

*Museo Diocesano di Imola - Palazzo vescovile*

**I RESTAURI DEL PALAZZO VESCOVILE**

inaugurazione dei restauri e apertura al pubblico  
delle ultime due sale dell'appartamento verde e  
della mostra "Invito al viaggio. pittori e pittura di  
paesaggio in Europa tra Otto e Novecento"

*info e prenotazioni 0542 24156*

*museo@imola.chiesacattolica.it*

**ore 16-20.30**

*degustazione*

*Al Bricco Bio*

**IN QUESTO MONDO MODERNO SCOPRIAMO I  
CEREALI ANTICHI**

aperitivo con degustazioni e curiosità

**tutti i sabati del Bacchanale**

*a pagamento*

**ore 16- 17.30**

*per i più piccoli*

*Iper Coop Centro Leonardo*

**STORIA DI UN SEME**

laboratorio scientifico sulle piante. Al termine  
merenda con i popcorn

*da 6 a 11 anni*

**ore 17**

*degustazione*

*Le Origini Villa Caffè pasticceria*

**... DI FARINA IN FARINA...**

aperitivo con assaggi di prodotti con farina senza glutine  
€ 8 vino incluso

**ore 17**

*degustazione*  
*Angolo del gelato*

CINQUE CEREALI

degustazione gratuita del gusto del mese e  
vaschette da asporto a prezzo speciale

**dalle ore 17**

*degustazione e cocktail*  
*Cà Vaina - Art Rock Cafè*

CEREALI DA BERE

Black Velvet (birra stout e champagne) con groviera  
e grissini - Rusty Nail (drambuie scotch whisky) con  
insalata belga, gorgonzola e friggirelli - Analcolico  
Vegan con spiedino di frutta

**tutto il periodo del Bacchanale**

*a pagamento - aperto lun-gio 17-24, ven e sab 17-01*

**ore 18**

*degustazione*  
*Barcode*

TRE DI TRE

aperitivo a tema con concorso fotografico. Ogni  
settimana i clienti premiano lo scatto migliore

**ore 18**

*conversazione*  
*Caffè del Bacchanale*

CHICCHI, GRANI E FARINE

un percorso fra natura e cultura con Massimo  
Montanari (Università di Bologna). Degustazione di  
cioccolato in tazza offerta da Cioccolateria Imola

**ore 18.30**

*degustazione*  
*Bar Centrale*

CHICCHI... D'UVA

degustazioni guidate di vini e buffet a tema  
**in programma anche sabato 12, 19 e 26**  
*da € 4 a € 7 a calice*

**ore 20**

*degustazione*  
*Top of the Hops - birreria e beershop*

CHICCHI DI BIRRA

Quando i cereali diventano birre artigianali. Ogni  
sera 3 birre abbinate a 3 assaggi

**tutte le sere del Bacchanale tranne il lunedì**

*a pagamento - prenotazione gradita 0542 32168*  
*339 6666642*

**ore 20.45**

*degustazione e conversazione*

*Chaimandir tè bio dal mondo*

**DAL MEDITERRANEO AL TETTO DEL MONDO LUNGO  
LA VIA DEI CEREALI E DEI LEGUMI**

Pani e piatti vegetariani della tradizione popolare di diverse culture con Maurizio Minelli, autore di *Memorie di un vegetariano in giro per il mondo*

€ 10 degustazione di assaggi e infusi - ingresso libero alla conferenza

**domenica 6**

**ore 9-19**

*mostra mercato*

*Piazza Gramsci*

**IL MERCATO AGRICOLO TORNA IN PIAZZA DELLE ERBE**  
una "nostalgica" rievocazione dell'antico mercato delle erbe in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

**anche domenica 20, 27 novembre e 4 dicembre**

**ore 9-17**

*itinerario enogastronomico*

*Ritrovo al complesso Sante Zennaro*

**ANDÈ A ZEZ (ANDARE A GESSO)**

tour naturalistico ed enogastronomico alla scoperta del Parco della Vena del Gesso e dei suoi sapori, con soste in alcune aziende del Parco per degustazione di prodotti tipici

**anche domenica 13 con diverso itinerario**

€ 20 a persona (inclusi autobus, guide e degustazioni) -

prenotazione obbligatoria: 0542 628143

comunicazione@ecosistema.it

**ore 10-19**

*degustazioni e laboratori*

*Galleria del Centro Cittadino*

**DAL CHICCO ALLA FARINA**

**dalle ore 10.30**

*degustazione*

*Piazza Gramsci*

**LA PIÈ FRITTA**

a cura dell'Associazione Sagra Piè fritta Fontanelice  
*a pagamento*

**ore 15-18.45**

*mercato*

*Monastero delle Clarisse*

**CHICCHI D'AMORE**

**ore 16:** presentazione dell'antico ricettario delle Clarisse di Imola con Andrea Ferri e Massimo Montanari

**ore 16 e ore 18**

*per i più piccoli*

*Centro commerciale Leonardo - spazio eventi*

**INSALATA DI RISO**

uno spettacolo di burattini per parlare ai bambini di alimentazione divertendosi. Il diavolo semina una pianta di zizzania nell'orto di Sandrone, ma Sganapino riporta la pace

**ore 16-19**

*degustazione*

*In Enoteca*

**FEUDI DI SAN GREGORIO E CRESCENTE DI GRANO DURO CON PANCETTA**

In degustazione: Campanaro e Taurasi  
*info 0542 850101*

**ore 17**

*degustazione*

*Callegherie 21 Boutique Bed+Breakfast*

**LA MERENDA SINOIRA**

di tradizione piemontese, è una via di mezzo tra la merenda e la cena che sarà preparata con pani da farine di grani antichi

**tutte le domeniche del Bacchanale (ore 17)**

€ 50,00 inclusa degustazione gastronomia - prenotazione obbligatoria: 3482614837

**ore 17.30**

*pomeriggio letterario*

*Caffè del Bacchanale*

**GRANI E FARINE DEI SACCHI ALTRUI**

Marinella Manicardi legge per il Bacchanale. Curiosità letterarie scelte e introdotte da Gino Ruoizzi (Università di Bologna). Partecipa Massimo Montanari. Al termine arancini di riso offerti da Sicilia bedda

**ore 18-21**

*incontro aperitivo*

*Associazione culturale Officina Sant'Ermanno*

**FELIS RISUS**

il riso abbonda sulla bocca dei fantasticamente abili! Evento della rassegna "OfficIn'Art: la domenica in villa". Ospiti speciali Davide Dal Fiume e Marco Dondarini di Zelig e Luca Bluesman Pipicella  
*offerta libera - Info 3938649556*

**lunedì 7**

**ore 20.45**

*conversazione*

*Caffè del Bacchanale*

**AGROECOLOGIA E AGRICOLTURA BIOLOGICA**

con Paola Migliorini (Università di Scienze Gastronomiche Pollenzo). Partecipa Massimo

## **martedì 8**

**ore 17.30**

*presentazione libro*

*Palazzo Vespignani - Università di Bologna sede di Imola*

**LE PIANTE E LA BIBBIA**

presentazione del libro di Mauro Ballero (Università di Cagliari). Seguirà l'inaugurazione della mostra sulle iconografie delle piante della Bibbia a cura del Sistema Museale di Ateneo (Università di Bologna)

**ore 18**

*presentazione libro*

*Caffè del Bacchanale*

**UNA GIARDINIERA IN CUCINA**

presentazione del libro di Maria Gabriella Buccioli *Una Giardiniera in Cucina*; saranno presenti l'autrice e l'illustratore Lucio Filippucci che disegnerà le dediche. A cura dell'Associazione Nel Giardino, nella Natura

**ore 20**

*conversazione*

*CEAS - Centro di EducAzione alla Sostenibilità*

**INSETTI NELLA FARINA E FARINA DI INSETTI**

capovolgere i punti di vista: soluzioni per innovare a tavola in vista dell'apertura all'entomofagia in Europa dal 2018 con l'esperto Roberto Fabbri

## **mercoledì 9**

**ore 18**

*presentazione libro*

*Manfredi Bookshop*

**ARTE E CUCINA**

presentazione del libro *Bye Bye Blues Mondello* (Maretti Editore, 2015) con Patrizia Di Benedetto, chef stellata del ristorante siciliano Bye Bye Blues e Maria Paola Poponi curatrice della collana "eFusioni di Gusto" a cui appartiene la pubblicazione. Nell'occasione inaugura la mostra del fotografo Primo Vanadia "Magica Palermo e dintorni..."

**ore 20**

*cena a tema*

*Ristoro Lavoratori Cristiani Imola*

**CHICCHI "SOSPESI"**

cena con concerto di musica classica. Ogni coperto (€ 2) pagherà un pasto "sospeso" a una persona bisognosa di cibo, bevande e amicizia

**in programma anche mercoledì 16**

€ 20 coperto e acqua inclusi (anche piatti singoli da € 5 a € 8) - prenotazione obbligatoria 0542 23576

**ore 20.30**

*conversazione*

*Farmacia Cavour*

**L'ALCHIMIA DEL CHICCO**

i segreti contenuti in un chicco svelati dalle farmaciste Elenia Buttazzi e Fortuna Rea. Evento a cura di S.F.E.R.A. in collaborazione con l'Accademia Pianistica "Incontri col Maestro" di Imola

**ore 20.30**

*degustazione*

*Dulcis caffè*

**CHICCHI DI SUSHI**

degustazione a base di sushi con vini in abbinamento

**in programma anche mercoledì 16 e 23**

€ 45 - prenotazione obbligatoria, posti limitati 0542 27055

**giovedì 10**

**ore 16.30-18.30**

*per i più piccoli*

*Casa Piani*

**TERRORE NEL POLLAIO**

ad ognuno la sua gallina-segnalino: chi ha più chicchi vince! Gioco da tavolo con Arte.Na dai 6 ai 10 anni

**ore 20.45**

*conversazione e degustazione*

*Caffè del Bacchanale*

**GRANI E FARINE: GUIDA RAGIONATA ALLA SCELTA E AL CONSUMO**

Sotto la lente del nutrizionista e tecnologo alimentare Luca La Fauci il vero ruolo di "chicchi, grani e farine" nell'ambito della moderna piramide alimentare mediterranea e del dibattito "veg-non veg". Partecipa Massimo Montanari. Caffè di cereali offerti da Al Bricco Bio caffetteria e alimenti biologici

**ore 21**

*spettacolo teatrale*

*Cinema Teatro Don Fiorentini*

**DOPPIO BRODO SHOW**

Il manuale della donna imperfetta, di Roberto Pozzi e Maria Pia Timo. Evento offerto da Coop Alleanza 3.0  
*Ingresso gratuito fino a esaurimento posti*

**venerdì 11**

**ore 16-19.30**

*mercato*

*Mercato ortofrutticolo*

**IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD**

**ore 17**

*per i più piccoli*  
*Mercato ortofrutticolo*

**CON UN CHICCO DI GRANO**

attività di manipolazione di grani e farine per creare collage. A cura del Mercato della Terra Slow Food

**ore 18-23**

*degustazione vini e prodotti agroalimentari*  
*Museo di San Domenico*

**XXIII BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE**

selezione di cento etichette presentate dalle aziende. In collaborazione con Associazione Voluptates. A.I.S. Delegazione Alta Romagna, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola.

**ore 19 e 20.30:** degustazioni guidate  
**in programma anche sabato 12 e domenica 13**  
€ 10 - gastronomia a pagamento

**ore 18**

*incontro*  
*Biblioteca comunale*

**DAL PANE ALLA CARNE, DALLA CARNE AL PANE: I MUTAMENTI ALIMENTARI NELL'EVOLUZIONE SOCIALE**

ne parlano Massimo Montanari, docente di storia dell'alimentazione e lo chef Simone Salvini. A cura di Accademia Italiana della Cucina Delegazione di Imola

**ore 20.45**

*conversazione e degustazione*  
*Caffè del Baccanale*

**UN NERO TESTO DI POROSA ARGILLA**

il pane di Romagna si cuoce sul testo. Con Maurizio Camilletti "Le Teglie di Montetiffi" e Italo Graziani (Associazione Il Lavoro dei Contadini)

**sabato 12**

**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 10-20**

*degustazione e laboratori*  
*Caffè del Baccanale*

**LA SELVA DI TIRLI AL BACCANALE**

antiche ricette, degustazione e prodotti da forno con sconto 10 per cento

**ore 11: Cibo di luce, alimenti nuovi di grani antichi**  
presentazione del progetto con gli agricoltori biologici della valle del Rubicone

**ore 10.30-12**

*per i più piccoli*  
*Casa Piani*

**SPIGHE DI PASTA!**

laboratorio per creare spighe di pasta decorative per la tavola del Bacchanale con Arte.Na

€ 3 - dai 4 ai 7 anni con i genitori - iscrizioni 0542 602630

**ore 15-18.45**

*mercato*  
*Monastero delle Clarisse*

**CHICCHI D'AMORE**

**ore 16- 17.30**

*per i più piccoli*  
*Iper Coop Centro Leonardo*

**CEREALI, LEGUMI E... FANTASIA**

laboratorio per realizzare mosaici con legumi e cereali. Al termine merenda con i popcorn  
*da 6 a 11 anni*

**ore 17**

*degustazione*  
*Le Origini Villa Caffè Pasticceria*

**... DI FARINA IN FARINA...**

aperitivo con taglieri e stuzzichini fatti con farina madre  
€ 8 *vino incluso*

**ore 17-19**

*incontro*  
*Biblioteca comunale*

**IL CANALE DEI MOLINI DI IMOLA**

indagine sulla produzione cerealicola nel territorio con Giorgio Zavaglia. Presentazione del progetto "100 orti e 20 molini: un canale romagnolo da (ri)scoprire", delle classi dell'IC7 e Istituto agrario Scarabelli di Imola. Presentazione della mostra con le classi della scuola Orsini e del volume omonimo

**ore 18-23**

*degustazione vini e prodotti agroalimentari*  
*Museo di San Domenico*

**XXIII BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE**

**ore 20**

*conversazione e degustazione*  
*Agriturismo Cantine Zuffa*

**FLORITERAPIA, ALIMENTAZIONE E BENESSERE**

conversazione sui benefici dei fiori e della corretta alimentazione con Bettina Gandini, esperta in benessere e floriterapia. Degustazione a tema

€ 38, *bevande incluse, prenotazione obbligatoria 347 2208255*

# banco d'assaggio

**venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 novembre**

*Museo di San Domenico*

**orari di apertura: venerdì 11 ore 18-23**

**sabato 12 ore 18-23, domenica 13 ore 17-21**

**(la cassa chiude 30' prima della chiusura)**

XXIII BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE  
una selezione di cento etichette in rappresentanza dei più pregiati vitigni e la migliore produzione agroalimentare presentate direttamente dalle aziende. In collaborazione con Associazione Voluptates, A.I.S. Delegazione Alta Romagna, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola

*ingresso € 10 - gastronomia a pagamento*

**ore 19 e 20.30**

**DEGUSTAZIONI GUIDATE DEI VINI IN RASSEGNA**

a cura dell'Associazione Italiana Sommeliers -  
Delegazione Alta Romagna

## **Cantine presenti alla rassegna:**

Branchini - via Marsiglia 3 Dozza

Ca' Bruciata - via Ghiandolino 21 Imola

Cantina dei Colli Romagnoli - via Bicocca 11 Imola

Cantina Viticoltori Imolesi - via Correcchio 54 Imola

Dal Fiume Nobilvini - via Madonnina 3041

Castel S. Pietro Terme

Fattoria Monticino Rosso - via Montecatone 7 Imola

Fondo Ca' Vecja - via Montanara 333 Imola

Giovanini - via Punta 82 Imola

Le Siepi di San Giovanni - via Montanara Lev 11

Fontanelice

Merlotta - via Merlotta 1 Imola

Cantina Poderi delle Rocche - via Valsellustra 69 Dozza

Tenuta Montecatone - via Pieve Sant'Andrea 14 Imola

Tenuta Palazzona Di Maggio - via Panzacchi 16 Imola

Terre Di Macerato - via Odofredo II Imola

Tramosasso - via Raggi 1/B Imola

Tre Monti Sant'Anna - via Bergullo 51 Imola

Tremonti S.r.l. - via Lola 3 loc. Bergullo Imola

Zuffa - via Sellustra 9 Imola

Evento organizzato dal Comune di Imola, Assessorato all'Agricoltura in collaborazione con Associazione Voluptates, A.I.S. Delegazione Alta Romagna, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola

## domenica 13

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 9-19

*mostra mercato e degustazioni*

*Piazza Matteotti*

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA  
COLDIRETTI BOLOGNA

Mostra mercato di Campagna Amica con prodotti locali, macchine agricole e attrezzature d'epoca.

**ore 10.30: Santa Messa del Ringraziamento**  
celebrata dal Vescovo Mons. Tommaso Ghirelli e offerta sull'altare della Chiesa del Suffragio dei frutti della terra. A seguire benedizione dei mezzi agricoli, saluto delle Autorità e brindisi

**Enrico Pasquali, il fotografo dei contadini**

mostra fotografica a cura di Monica Marocchi

**Laboratori:**

**ore 11-15 Macinando si impasta** piadina per bambini

con la Fattoria Romagnola - **ore 15-16 La vecchia**

**Romagna** tortellini, garganelli e tortelli - **ore**

**15.30- 16.30 E' Cuntaden** scenette dialettali con la  
Compagnia dialettale di Casola Canina

ore 9-17

*itinerario enogastronomico*

*Ritrovo Complesso Sante Zennaro*

ANDÈ A ZEZ (ANDARE A GESSO)

ore 10-20

*degustazione e laboratori*

*Caffè del Baccanale*

LA SELVA DI TIRLI AL BACCANALE

antiche ricette, degustazione e prodotti da forno con  
sconto 10 per cento

ore 11.30

*degustazione*

*Chaimandir tè bio dal mondo*

TÈ CON IL RISO, RISO CON IL TÈ

Degustazione di *Ochazuche*, spuntino giapponese

di riso con il tè, nelle versioni vegana e con pesce

in abbinamento al *Genmaicha*, classico tè verde

giapponese con riso tostato

€ 12 - *prenotazione obbligatoria* 0542 27950

ore 15-18.45

*mercato*

*Monastero delle Clarisse*

CHICCHI D'AMORE

**ore 15-19**

*degustazione*

*Piazza Caduti della Libertà*

**RISI, PASTE E FARINE**

degustazioni, presentazione del nuovo ricettario e in più ...vin brulé, zucchero filato e popcorn. A cura di Insieme per un futuro migliore - Progetto bimbi di Chernobyl

*offerta guidata - info 3899137721*

**ore 15-19**

*incontro*

*Erboristeria Aromatica e Officinale*

**I CEREALI E LA FITOCOSMETICA**

prova gratuita di cosmetici naturali a scelta tra trattamento viso o make-up

**tutte le domeniche del Baccanale  
degustazione di tisane e infusi**

*gradita prenotazione per prova cosmetici 0542 22151*

**dalle ore 16**

*animazione*

*La Città dei Giochi*

**LO CHEF PASTICCIONE 1**

gioco da tavolo per tutti

**ore 16-19**

*degustazione*

*In Enoteca*

**I VINI DI LIVIO FELLUGA, POLENTINE E SQUACQUERONE**

In degustazione: Friulano e Refosco dal Peduncolo rosso  
*info 0542 850101*

**ore 17**

*show cooking*

*Centro commerciale Leonardo - spazio eventi*

**STEFANO CALLEGARO AL BACCANALE**

il vincitore dell'edizione 2015 di "Masterchef Italia"  
prepara dal vivo zuppe di legumi e risotti. Al termine  
foto e autografi con il pubblico presente

**ore 17-21**

*degustazione vini e prodotti agroalimentari*

*Museo di San Domenico*

**XXIII BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI  
AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE**

**ore 20.45**

*conversazione*

*Ridotto Teatro Stignani*

**IL SAPORE DELLA MUSICA**

Musica, vino e cucina raccontate da Nicola Perullo  
(Università di Pollenzo) nell'ambito di "Le domeniche  
del Circolo della Musica di Imola"

## **lunedì 14**

**ore 20.45**

*degustazione e conversazione*

*Caffè del Bacchanale*

**BRAZADÉLA E SABADÒN**

Mirco Villa, presenta il suo libro *Il bello di mettere i piedi sotto la tavola in Romagna*. Degustazioni a cura delle *azdore* dell'Associazione Il lavoro dei Contadini

## **martedì 15**

**ore 19**

*degustazione e conversazione*

*Circolo Sersanti*

**TUTTO QUELLO CHE SONO LE...ACEE**

Evelina Flachi, esperta di alimentazione, e lo chef Antonio Scaccio presentano insieme l'universo dei cereali e gustose pietanze a tema. Uno show cooking con degustazioni e informazioni nutrizionali proposto da Affetti&Sapori per Il Bacchanale  
€35 - info e prenotazioni 0542 1901780

**ore 20.45**

*incontro*

*Caffè del Bacchanale*

**CI SONO AVANZI E AVANZI**

la cucina degli avanzi di Olindo Guerrini e quella del periodo fascista. Incontro in occasione del centesimo anniversario della morte dello scrittore romagnolo con Piero Meldini, storico dell'alimentazione, Cristina Reni, project manager di Food for Soul e Massimo Montanari. Degustazione a tema offerta dall'associazione Il lavoro dei Contadini

## **mercoledì 16**

**ore 19**

*degustazione e conversazione*

*Circolo Sersanti*

**BREAD & WINE IN ACTION**

serata in lingua inglese con degustazione guidata di pani da grani antichi abbinati a vini del territorio. Con un'alternativa a base di frutta. A cura di Ideas in action, Sinettica e Circolo Sersanti  
€ 15 (€ 13 per i soci) - info e prenotazioni 377 9691471 info@ideasinaction.it

## **giovedì 17**

**ore 16.30-18.30**

*per i più piccoli*

*Casa Piani*

**GEISTER MÜHLE: IL FANTASMA DEL MULINO**

Un gioco da tavolo per bambini, sacchi di farina e mugnai... con Arte.Na  
da 6 a 10 anni

**ore 18**

*lettura*

*Caffè del Bacchanale*

**CHICCHI E FARINE DAL GRANAIO DELLA BIM**

"fondare biblioteche è come costruire granai pubblici, ammassare riserve contro l'inverno dello spirito" (Marguerite Yourcenar). Assaggi dal granaio-biblioteca a cura di Bim (Manuela Zanelli, Paola Cardace)

**ore 18.30**

*degustazione*

*Tenuta Montecatone*

**IL VINO INCONTRA I CEREALI SENZA GLUTINE**

degustazione di 3 vini abbinati a sfiziosi assaggi preparati con cereali senza glutine. Con un approfondimento sulle intolleranze alimentari in collaborazione con la Farmacia di Zolino

€ 35 - prenotazione obbligatoria 0542 42625

**venerdì 18**

**ore 16-19.30**

*mercato*

*Mercato ortofrutticolo*

**IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD**

**ore 17-20**

*incontro*

*Caffè del Bacchanale*

**LIBERA TERRA SI PRESENTA**

laboratori e presentazione dei prodotti di Libera Terra, frutto del lavoro di giovani che, riunitisi in cooperative sociali, coltivano ettari di terra confiscati ai boss della mafia

**ore 17.30**

*incontro*

*Circolo Sersanti*

**IL FIUME, IL CANALE, I MULINI**

lo storico Venerio Montevicchi traccia un itinerario lungo il fiume Santerno alla scoperta dei mulini, usciti dalla realtà produttiva, ma entrati con forza nell'immaginario comune. A cura del Club di Territorio di Imola del Touring Club Italiano

# olimola

**sabato 19 e domenica 20 novembre**

**ore 9-19**

**Galleria del Centro cittadino**

**OLIMOLA**

settima edizione del tradizionale fine settimana dedicato all'Olio di Oliva che propone una mostra mercato dell'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 e istituti di ricerca, studio e divulgazione

**domenica 20**

**ore 17.30**

**Caffè del Bacchanale**

**OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA A CONFRONTO**

degustazione guidata di Olii extravergine d'Oliva del territorio con Franco Spada, panel del Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Bologna sede Cesena

Olimola è organizzato dal Comune di Imola, Assessorato all'Agricoltura in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Scarabelli - Ghini, Società Agricola Rossi Frantoio Imolese, CIA Imola, Coldiretti Bologna. Confagricoltura Bologna e Unione generale Coltivatori CISL.



### **ore 19**

*visita e degustazioni guidate*

*Museo Diocesano di Imola - Palazzo vescovile*

### **QUANDO L'ARTE E LA MUSICA INCONTRANO IL BUON CIBO**

Maria Grazia Bellardi (Università di Bologna) parla di "Fiori e paesaggi futuristi di Giacomo Balla", degustazione di prodotti enogastronomici a cura di CLAI, intermezzi musicali all'arpa celtica, possibilità di visita guidata alla mostra "Invito al viaggio" e al Museo Diocesano. Degustazione guidata del vino Museum accompagnata da delizie salate in collaborazione con Tenuta Montecatone. Musiche di Antonello Manzo al violoncello

€ 20 - *prenotazione obbligatoria, posti limitati Segreteria CLAI 0542 55811*

### **ore 20**

*cena*

*Centro Interculturale delle Donne e Centro Antiviolenza di Trama di Terre*

### **CHICCHI DI LIBERTÁ!**

cena autodeterminata dalle donne di Trama di Terre. Chicchi da tutto il mondo cucinati anche in forma vegana e vegetariana

€25 *bevande incluse - il ricavato sarà destinato alle attività del centro - prenotazione obbligatoria entro il 18/11 0542 28912 - 334 7311570 cucinaabitata@tramaditerre.org*

### **ore 20**

*degustazione e conversazione*

*Centro Multiculturale Auser Primola*

### **TUTTO SUL RISO**

presentazione del riso, coltivazione, lavorazione e impiego nell'industria alimentare, cosmetica e farmaceutica, con assaggi di piatti preparati dai docenti dei corsi di gastronomia di Primola

€ 10 - *prenotazione gradita 0542 27130 - iniziativa a scopo benefico*

### **ore 20.30**

*degustazione*

*Ristorante Donna Laura*

### **E SE ARRIVASSE IL CAPPELLAIO MATTO?**

Semi, spezie, tè e farine in un incontro tra tazze di infusi profumati e gustosi piatti del Bacchanale

€ 28 *degustazione con offerta infusi scelti da BiblioTè, altre bevande escluse - prenotazione richiesta 0542 43424*

### **ore 20.45**

*letture*

*Caffè del Bacchanale*

### **CHICCHI E FARINE DAL GRANAIO DELLA BIM**

## **sabato 19**

**ore 8-10.30**

*campagna nazionale*  
*Mercato ortofrutticolo*

**FESTA DELL'ALBERO**

distribuzione di alberi e piante arbustive a cura di  
Legambiente Imola/Medicina

**ore 9-19**

*mostra mercato*  
*Galleria del Centro cittadino*

**OLIMOLA**

l'Olio extravergine d'Oliva prodotto in Emilia  
Romagna: presentazioni e degustazioni guidate  
in collaborazione con Associazione Regionale  
Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico  
Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi Frantoio  
imolese

**ore 10.30**

*per i più piccoli*  
*Biblioteca comunale*

**LA GALLINELLA ROSSA**

una gallina e i suoi pulcini trovano dei chicchi e  
fanno...il pane! Spettacolo d'attore con pupazzi e  
musica  
*dai 3 ai 7 anni*

**ore 14**

*percorso guidato*  
*ritrovo in piazza Matteotti*

**TREKKING URBANO: ALLA SCOPERTA DEL CANALE  
DEI MOLINI**

passaggiata per tutta la famiglia dal centro cittadino  
attraverso le ciclabili del parco dell'Osservanza verso  
il Canale dei Molini, con brevi soste conoscitive e  
riferimenti storici al tema del Bacchanale. Nell'ambito  
di "Cammina Città" a cura del CAI di Imola  
*ritorno in piazza Matteotti - info Pierluigi 3487932893*

**ore 15-18.45**

*mercato*  
*Monastero delle Clarisse*

**CHICCHI D'AMORE**

**ore 16-19**

*incontro*  
*Caffè del Bacchanale*

**LA CANAPA SATIVA SI USA ANCHE IN CUCINA**

con Paola Fabbri del pastificio La Romagnola Bio di  
Argenta e NaturaSi Imola

**ore 16- 17.30**

*per i più piccoli*

*Iper Coop Centro Leonardo*

**UN MONDO DI LEGUMI**

laboratorio scientifico per bambini alla scoperta di legumi e cereali. Al termine merenda con i popcorn  
*da 6 a 11 anni*

**ore 16**

*conversazione*

*Sala delle Stagioni*

**DAL VICINO ORIENTE AL MEDITERRANEO  
OCCIDENTALE. STORIA DEL PANE E DELLA  
PANIFICAZIONE**

l'archeologa Daniela Ferrari parla dell'unico prodotto che racchiude in sé molti saperi dell'uomo: dalla coltivazione, raccolta e trasformazione dei semi, al consumo dei cereali fino ai metodi di cottura. A cura di Università Aperta

**ore 17**

*degustazione*

*Le Origini Villa Caffè pasticceria*

**...DI FARINA IN FARINA...**

la dolcezza della pasticceria fresca, secca e tradizionale, associata ad assaggi *gluten free*  
€ 8

**ore 17.30**

*conversazione*

*Palazzo Vespignani - Università di Bologna sede di Imola*

**MALATTIE FUNGINE NEI CEREALI**

funghi temibili e funghi "diabolici" dall'Impero romano al Medioevo: un viaggio a ritroso nel tempo tra storia, miti e arte guidato da Maria Grazia Bellardi (Università di Bologna)

**ore 18.30**

*conversazione*

*Palazzo Vespignani - Università di Bologna sede di Imola*

**UN BUON CHICCO PER UNA BUONA PASTA**

grani antichi e genetica moderna per produrre una pasta migliore, più salubre e più ecosostenibile. Ne parla Roberto Tuberosa (Università di Bologna)

**ore 20.30**

*cena di beneficenza*

*Circolo Sersanti*

**UNA CENA DI CUORE**

con lo chef Antonio Scaccio di Affetti & Sapori, una serata di beneficenza a favore della Fondazione Montecatone Onlus. Tra antichi grani e farine, un viaggio alla scoperta della cucina naturale italiana  
€ 30 - *info e prenotazioni* 0542 632812 - 393 8505496

## **domenica 20**

**ore 9-19**

*mostra mercato*

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

**ore 9-19**

*mostra mercato*

Piazza Gramsci

IL MERCATO AGRICOLO TORNA IN PIAZZA DELLE ERBE

**dalle ore 10.30**

*degustazione*

Piazza Gramsci

FARINA GIALLA... LA POLENTA

a cura del Comitato Festa della polenta di

Tossignano

*a pagamento*

**dalle ore 11.30**

*pranzo a tema*

Seminario Nuovo di Montericco

INSIEME PER LE AZIONI DI CROCE ROSSA:

POLENTATA D'AUTUNNO

al termine della Santa Messa, aperitivo e pranzo a base di polenta, salsiccia, fagioli e dolci. A cura del comitato di Imola CRI di Insieme per le azioni della Croce Rossa di Imola

*iniziativa di beneficenza - prenotazione richiesta 0542 22052*

**ore 13**

*pranzo*

Circolo Sersanti

GRANI ANTICHI: ENERGIA E SALUTE

pranzo con l'intervento di nutrizionisti e con la partecipazione di AGORA' Arte e Cibo. A cura di Sinettica

€ 35 (€ 30 Soci Circolo Sersanti) - *prenotazione obbligatoria 0542 22207 ore 13-22 anche festivi*

**ore 15-18.45**

*mercato*

Monastero delle Clarisse

CHICCHI D'AMORE

**ore 16**

*per i più piccoli*

Teatro comunale dell'Osservanza

L'AMICO ALBERO. LA MADRE TERRA

teatro d'attore, con incursioni tra il pubblico.

Nell'ambito della rassegna "Storie dal palcoscenico" a cura di Associazione Laerte Poletti

€ 6 (€ 8 adulti) - *prenotazioni 0542 25860, nel giorno di spettacolo (ore 14-15.30)*

**ore 16-18.30**

*animazione*

*La Città dei Giochi*

**LO CHEF PASTICCIONE 2**

laboratorio di pizza e pasticci per tutti

*prenotazione gradita 0542 27223 – lacittadeigiochi@alice.it*

**ore 16-19**

*degustazione*

*In Enoteca*

**CHAMPAGNE LAURENT PERRIER, CHICCHI DI RISO E MORTADELLA**

In degustazione: Millesimato e Rosé

*info 0542 850101*

**ore 17**

*spettacolo*

*Auditorium Nuova Scuola di musica Vassura-Baroncini*

**PASADÈN E TAIADÈL. OMAGGIO A GIORGIO SANTI**

Poeta e cantore della cultura romagnola a 11 anni dalla scomparsa. Canzoni, immagini e ricordi con Marco Mingotti (voce), Angela Venturoli (voce e chitarra), Giancarlo Battilani (voce e violino), Franco Ancarani (fisarmonica), Aldo Scala (chitarra), Ruth Widmer (tamburello), Igino Gessi (voce recitante), Manuela Benini (voce), Carla Lanzoni (voce), Margherita Soggia (voce), Liliana Vivoli (voce e commento)

**ore 17**

*show cooking*

*Centro commerciale Leonardo - spazio eventi*

**ANTONIO LAMBERTO MARINO AL BACCANALE**

new entry a "Bake off Italia 2016", da settembre su Real Time, lo chef prepara le sue ricette dal vivo, spiegando i segreti dei cereali. Al termine foto e autografi con il coinvolgimento dell'Istituto Alberghiero "Bartolomeo Scappi" di Castel San Pietro Terme

**ore 17.30**

*degustazione guidata*

*Caffè del Baccanale*

**OLII EXTRA VERGINE D' OLIVA A CONFRONTO**

Degustazione guidata di Olii Extra vergine d'Oliva del territorio con Franco Spada, panel del Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Bologna sede Cesena

**ore 17.30**

*concerto e aperitivo*

*Circolo Sersanti*

**JOY GOSPEL CHOIR**

a favore di Support Syrian Children con degustazioni e vini della Cantina Tre Monti Imola

*€ 20(soci € 15) prenotazione consigliata 3475391781 - 0542 22207*

**ore 18-20**

*aperitivo e degustazione*

*GUT Birreria e cucineria*

**BIRRA E PIATTI BAVARESÌ**

apericena con appetitose specialità tipiche accompagnate da ottima birra a sostegno del progetto "Produzione Agricola e Nutrizione Appropriate in Casamance - Senegal", rivolto a donne e bambini. A cura del Comitato São Bernardo di Imola

**ore 18-21**

*incontro aperitivo*

*Associazione culturale Officina Sant'Ermanno*

**IL RE CHICCO DI GRANO E LA SUA REGINA, LA PIADINA ROMAGNOLA**

con Sergio Lancieri e le sue caveje, i Fantasticamente abili dell'Officina, i Canterini e danzerini romagnoli nell'ambito di "Officin'Art: la domenica in villa". In collaborazione con LEM superstore Toscanella  
*offerta libera -info 3938649556*

**lunedì 21**

**ore 17.30**

*per i più piccoli*

*Caffè del Baccanale*

**CHE BOCCA GRANDE CHE HAI**

laboratorio con l'illustratrice Eva Rasano  
*dai 3 ai 6 anni*

**ore 18.30 -22.30**

*degustazioni*

*Caffè del Baccanale*

**TRE DI COPPE: ALBANA, TREBBIANO E SANGIOVESE**

vitigni tradizionali della Romagna abbinati a chicchi e grani a cura dell'Associazione Voluptates

**in programma fino a sabato 26 novembre (ore 18.30-22.30)**

**martedì 22**

**ore 17.30**

*per i più piccoli*

*Caffè del Baccanale*

**CIBO DA LUPI**

laboratorio con l'illustratrice Eva Rasano  
*dai 3 ai 6 anni*

**ore 17.30**

*conversazione*

*Ceas Centro di EducAzione alla Sostenibilità*

**SEMI SAPORITI E PIANTE PRELIBATE**

un insolito viaggio tra i vegetali per imparare a gustarli con un occhio alla salute. Ne parlano gli esperti  
Alessandra Lombini e Stefano Mariani

**mercoledì 23**

**ore 17.30**

*per i più piccoli*

*Caffè del Bacchanale*

**GAETANO E ZOLLETTA**

laboratorio con il fumettista SuAlzo e la scrittrice  
Silvia Vecchini  
dai 5 ai 9 anni

**ore 18**

*incontro*

*Sala delle Stagioni*

**CHICCHI DI FEMMINILITÀ. AMORE E NUTRIMENTO**  
presentazione di grani locali e lontani, antichi e moderni con piccole degustazioni. Narrazioni di  
Reina Saracino. A cura dell'associazione PerLe Donne  
in collaborazione con le amiche di Camminando  
Insieme e Il lavoro dei contadini

**giovedì 24**

**ore 16.30-18.30**

*per i più piccoli*

*Casa Piani*

**NELLA FOLLE FATTORIA**

due contadini e una fattoria dove tutto è fuori posto.  
Gioco da tavolo con Arte.Na  
dai 6 ai 10 anni

**ore 17.30**

*per i più piccoli*

*Caffè del Bacchanale*

**DIRE, FARE, GIOCARE, MANGIARE**

laboratorio con l'autrice Cristina Petit  
dai 3 ai 6 anni

**ore 17.30**

*presentazione libro*

*Biblioteca della Legalità*

**LIBERI UOMINI IN LIBERA TERRA**

incontro con Francesco D'Adamo, autore del libro  
Falcone e Borsellino, paladini della giustizia (EL,  
2015). In collaborazione con Libera, Consiglio di Zona  
coop Alleanza 3.0 e Officina Immaginata

**ore 17.30**

*conversazione*

Palazzo Vespignani - Università di Bologna sede di Imola

**LA NUTRACEUTICA**

Silvana Hrelia (Università di Bologna) illustra i segreti della via colorata per la salute. L'assunzione dei nutraceutici di frutta e verdura è tra le migliori strategie di medicina preventiva

**ore 18.30**

*conversazione*

Palazzo Vespignani - Università di Bologna sede di Imola

**CEREALI E PSEUDOCEREALI IN NUTRIZIONE UMANA**

ai cereali più noti, come frumento, mais e riso, si aggiungono gli pseudo cereali, quinoa, amaranto e grano saraceno, tutti fondamentali per la nutrizione. Ne parla Cecilia Prata (Università di Bologna)

**ore 19.30**

*degustazione*

Centro Storico

**ASSAGGI DI LETTURA**

apericena a tema con gli autori che partecipano al Festival della lettura (Imola 24-27 novembre).

Lecture di Alfonso Cuccurullo

prenotazioni 0542 21949 - Libreria Mosaico via Emilia Est 223

**venerdì 25**

**ore 16-19.30**

*mercato*

Mercato ortofrutticolo

**IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD**

**ore 16.45**

*fiesta e merenda*

Scuola Primaria Sante Zennaro

**CON I CEREALI, DOLCETTI SPAZIALI, CON I LEGUMI E LE FARINE, NON SOLO PIADINE!**

la Dirigente, le Insegnanti, bambine e bambini della Scuola Primaria dell'Infanzia S. Zennaro aspettano tutti per gustare insieme una merenda con biscotti, pizze e tante altre specialità

**ore 17.30**

*per i più piccoli*

Caffè del Bacchanale

**CUOCHI E PASTICCI**

laboratorio con la scrittrice Sandra Dema

dai 3 ai 6 anni

**ore 19.30**

*degustazione e cocktail*

*All'Origine*

**STREET FOOD PARTY**

cocktail, street food e DJ set a cura di Caffè Bologna  
*a pagamento - prenotazione consigliata 0542 850591*

**ore 20**

*aperitivo e degustazione*

*Circolo Sersanti*

**DAL CHICCO AL BICCHIERE: A TAVOLA CON  
FRANCESCO FALCONE**

il noto wine writer e degustatore indipendente  
racconta sei grandi vini con assaggi misti e... risotto  
finale! A cura di Round Table Imola  
€ 30; *prenotazione obbligatoria non oltre mar. 22 info*  
3357316180

**ore 20**

*cena a tema*

*Palazzo Tozzoni*

**CENA ALLA MANIERA DEI CONTI TOZZONI**

dal ricettario del 1677 minestra di orzo todesco e altri  
piatti cari ai Conti Tozzoni. Evento a cura dei Musei  
Civici e dell'Associazione Nel Giardino, nella Natura  
con Claudia Pedrini (Musei Civici) e Raffaele Riccio  
€ 50 *incluse bevande - prenotazione obbligatoria*  
(0542 602609 - ore 17-20 ) *dal 7 al 20 novembre per*  
*un massimo di 50 persone - info 3392403805 info@*  
*giardinonatura.it*

**sabato 26**

**ore 10-12.30**

*laboratorio*

*Caffè del Bacchanale*

**BABA YAGA - FIABA E COSTRUZIONE DELL'OGGETTO  
MAGICO**

a cura di Insieme per un futuro migliore – Progetto  
bimbi di Chernobyl  
*dai 4 agli 8 anni - max 20 partecipanti*

**ore 10.30-12**

*per i più piccoli*

*Casa Piani*

**UN MOSAICO DI GRANI**

con grani di segale, riso, mais e farro si realizza un  
mosaico in 3D. Con Arte.Na  
€ 3 - *da 4 a 7 anni con i genitori - iscrizioni 0542 602630*

**ore 10**

*degustazione*

*Cantina Poderi delle Rocche*

**BACCANALE IN CANTINA**

23 vini in degustazione gratuita, stand gastronomici, musica e gran finale col Castagnaccio di farina di castagne, vero principe dell'autunno in Romagna  
info 335 8306089 - 0542 681604 - In caso di maltempo, 400 mq al coperto

**ore 16**

*incontro*

*Istituto Ghini*

**IL MONDO DENTRO UN CHICCO**

analisi chimiche-batteriologiche di grani e farine durante l'Open day della scuola

**ore 16**

*degustazione*

*Istituto Scarabelli*

**IL MONDO DENTRO UN CHICCO**

degustazione di prodotti a base di grani e farine durante l'Open day della scuola

**ore 17.30**

*conversazione*

*Biblioteca comunale*

**GLI AFFAMATI COL PIOMBO SFAMÒ**

pane, fame e politica nell'Italia liberale con Roberto Balzani (Università di Bologna). Partecipa Massimo Montanari

**ore 17.30**

*inaugurazione*

*Piazza Matteotti*

**IMOLANATALE**

accensione delle luminarie

**ore 20.30**

*show cooking*

*Agriturismo Cantine Zuffa*

**SIMONE FINETTI AL BACCANALE**

stella di Masterchef Italia 4, lo chef si esibisce in una degustazione guidata su cereali, legumi e farine.

Vini proposti dall'enologo Augusto Zuffa, autore della sezione enologia del *Manuale del Biologico*  
€ 48, vini inclusi, prenotazione obbligatoria entro il 23/11, posti limitati 347 2208255

**domenica 27**

**ore 9-19**

*mostra mercato*

*Piazza Gramsci*

**IL MERCATO AGRICOLO TORNA IN PIAZZA DELLE ERBE**

**dalle ore 10**

*degustazione*  
Piazza Gramsci

**UN FORNO IN PIAZZA**

La streia della Valsamoggia con l' Azienda Agricola  
Accarisi Gianni  
*a pagamento*

**dalle ore 10**

*degustazione*  
Piazza Gramsci

**TANTE FARINE... DIVERSE PIADINE**

con La piadina genuina di Imola  
*a pagamento*

**ore 10.30**

*incontro*  
Caffè del Bacchanale

**IMPASTARE SENZA GLUTINE**

Olga Francesca Scalisi, autrice di ricettari per celiaci  
e food blogger, spiega come usare le farine speciali  
per ottenere ottimi prodotti da forno, dal pane alle  
pizze alle focacce

**ore 11 -23**

*laboratorio e degustazione*  
Galleria del centro cittadino

**ALLA SCOPERTA DELLA FARINA DI FARRO  
MONOCOCCO**

con lo chef Gianfranco Moine, dalla macinazione  
del farro con mulino a pietra, alla farina, alla pasta.  
A cura della cooperativa Gatto Nero  
*il ricavato sarà devoluto a favore del Gattile di Imola*

**ore 14**

*degustazione*  
Cantina Cà Bruciata

**VEN E PIÈ**

degustazione gratuita in cantina

**ore 15-18.30**

*degustazione*  
Galleria del centro cittadino

**RISI, PASTE E FARINE**

Degustazioni, presentazione del nuovo ricettario e  
in più... vin brulé, zucchero filato e popcorn. A cura  
di Insieme per un futuro migliore - Progetto bimbi  
di Chernobyl  
*offerta guidata - info 3899137721*

**ore 16-19**

*degustazione*  
In Enoteca

**L'OLTREPÒ PAVESE DI GIORGI, TORTE SALATE DI**

## PASTA SFOGLIA

in degustazione: Millesimato e Grancuvé storica  
info 0542 850101

### ore 16 e ore 18

*per i più piccoli*

*Centro commerciale Leonardo - spazio eventi*

### CUCINI-AMO

uno spettacolo per imparare la buona cucina divertendosi. Protagonisti due cuochi burloni che amano cucinare farine, legumi e cereali, ma soprattutto vogliono mangiarli!

### ore 16

*visita guidata*

*Museo Diocesano di Imola - Palazzo Vescovile*

### INVITO AL VIAGGIO. PITTORI E PITTURA DI PAESAGGIO IN EUROPA TRA OTTO E NOVECENTO

visita alla mostra a cura del Club di Territorio di Imola del Touring Club Italiano

info e prenotazione 0542 24156

*museo@imola.chiesacattolica.it*

### ore 16

*degustazione*

*Caffè del Baccanale*

### DALLA TERRA AL GRANO, DAL GRANO AL PANE QUOTIDIANO

Macinare, setacciare ed impastare con le *azdore* dell'Associazione Il Lavoro dei contadini

### ore 17.30

*premiazione*

*Biblioteca comunale*

Il Sindaco di Imola Daniele Manca consegna il **GARGANELLO D'ORO** per la promozione della cultura del cibo a **Libera Terra**, associazione

che sostiene il recupero sociale e produttivo dei territori liberati dalle mafie. Ritira il premio

**Alessandro Leo**, Presidente del Consorzio Libera Terra Mediterraneo

## giorno per giorno nel Circondario...

### venerdì 4

### ore 18

*laboratorio e degustazione*

*Azienda agricola La Taverna (Fontanelice)*

### PROFUMO DI PANE

laboratorio per fare il pane e la piadina romagnola.  
A cura del Parco Regionale della Vena del Gesso  
Romagnola  
€ 5 (€ 10 adulti) - prenotazione obbligatoria 0542 628143  
comunicazione@ecosistema.it

## **sabato 5**

**ore 16**

*laboratorio e degustazione*

*Azienda agricola i sapori di Fontecchio - Cà Carnè  
(Brisighella)*

**MANI IN PASTA**

laboratorio per impastare gli strozzapreti romagnoli.  
A cura del Parco Regionale della Vena del Gesso  
Romagnola

€ 5 (€ 10 adulti) - prenotazione obbligatoria 0542 628143  
comunicazione@ecosistema.it

## **domenica 6**

**ore 9-11.30**

*visita e laboratorio*

*La Selva di Tirli (Borgo Tossignano)*

**IL MULINO A PIETRA DI CONIALE**

visita al mulino di Coniale, laboratorio e colazione  
con i dolci della civiltà rurale

*prenotazione gradita LaSelvaDiTirli@libero.it*

## **mercoledì 9**

**ore 20.30**

*cena e degustazione*

*Ristorante Le Bistrot (Dozza)*

**A TAVOLA CON L'ILLUSTRATRICE DEL BACCANALE**

cena con Sonia Maria Luce Possentini, illustratrice  
del Baccanale 2016. In collaborazione con Bacchilega  
Junior e Azienda Agricola Gandolfi

€ 30 bevande incluse - prenotazione gradita entro 7  
novembre 0542 672122

## **venerdì 11**

**ore 18.30**

*convegno*

*Teatro Cassero (Castel San Pietro Terme)*

**3° CONVEGNO NUTRIZIONE 2.0**

nutrizione, cultura della salute e del benessere  
con Pier Luigi Rossi, specialista in Scienza  
dell'Alimentazione. Buffet a tema a cura di

Camomilla Erboristeria in collaborazione con Algae  
Farm, Aboca Museum e Università di Bologna

**ore 21**

*cena, musica e degustazione*  
*Ristorante Monte del Re (Dozza)*

**SOCIAL TABLE**

cena servita e preparata in un unico grande tavolo imperiale, dieci portate abbinata a vini dei Produttori degli 8 Colli. Musica live con musicisti locali

€ 35 (vini inclusi, 1 bottiglia ogni 4 persone) -  
Prenotazione richiesta 0542 678400 info@montedelre.it

**sabato 12**

**ore 9**

*visita guidata*  
*Centro storico (Castel San Pietro Terme)*

**DA CASTÈL SAN PÌR TERUM A CASTEL SAN PIETRO CURIOSANDO**

visita guidata del centro storico di Castel San Pietro Terme nelle aree del concorso omonimo a cura di CNA Imola. In collaborazione con Pro Loco info 051 6951379 info@prolococastelsanpietroterme.it

**ore 11.30**

*presentazione libro*  
*Antichi sotterranei Palazzo comunale (Castel San Pietro Terme)*

**LE MANI DEGLI DEI**

i miti e gli archetipi di semi, fiori ed erbe. Incontro con l'autrice Erika Maderna in collaborazione con Aboca Museum

**ore 15.30 - 21**

*visita guidata*  
*Pro Loco (Castel San Pietro Terme)*

**DANTE BUS: ALLOR SI MOSSE, E IO LI TENNI DIETRO**

visita ai luoghi di interesse dantesco con musica, letture, intrattenimento ed enogastronomia a tema. Con due guide d'eccellenza: Dante e Virgilio interpretati da Angelo Chiaretti e Maurizio Ferrini. A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco

€ 25 - prenotazione obbligatoria 051 6951379 - info@prolococastelsanpietroterme.it - posti limitati

**ore 16**

*laboratorio e degustazione*  
*Podere Ortali (Casola Valsenio)*

**LA FARINA DIVENTA DOLCE**

come si fanno ( e si mangiano ) i biscotti della nonna. A cura del Parco Regionale della Vena del Gesso Romagnola

€ 5 (€ 10 adulti) - prenotazione obbligatoria 0542 628143 comunicazione@ecosistema.it

## **domenica 13**

### **ore 10-18**

*rievoazione storica*

*Centro storico (Castel San Pietro Terme)*

#### **L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA...**

nell'ambito del progetto "Dante Primo Turista tra Emilia e Romagna" giochi medioevali, arti di strada, arcieri, spadaccini, mercatini con semi, germogli, farine, erbe officinali e birre artigianali

### **ore 12**

*degustazione*

*Piazza Acquaderni (Castel San Pietro Terme)*

#### **SEMI E FARINE: LA POTENZA DELLA VITA**

degustazioni di zuppe di ceci, fagioli e cereali, stufato di fagioli e cotiche, dolci con farina di castagne, riso, mandorle e tanto altro...

## **mercoledì 16**

### **ore 20.30**

*cena e degustazione*

*Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)*

#### **CHICCHI DA BERE**

il menù del Bacchanale abbinato alla birra imolese del Mamma mia Cafè

€ 38 *inclusi birra e acqua - prenotazione richiesta 0542 684073*

## **giovedì 17**

### **ore 20.30**

*conversazione*

*Antichi sotterranei Palazzo comunale (Castel San Pietro Terme)*

#### **SEMI E GERMOGLI: LA POTENZA DELLA VITA**

incontro con Maria Cristina Orsini dell'Azienda agricola Holerilla. A cura di Coop Alleanza 3.0 e Pro Loco Castel San Pietro Terme

## **venerdì 18**

### **ore 20.30**

*cena e degustazione*

*Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)*

#### **CHICCHI DA BERE**

il menù del Bacchanale abbinato al vino dell'azienda Ca' Longa

€ 38 *inclusi vino e acqua  
prenotazione richiesta 0542 684073*

## **giovedì 24**

**ore 16**

*laboratorio*

*Ca' De Borg (Mordano)*

**LE FARINE NELLE RICETTE DELLA TRADIZIONE**

come si usano le farine? Attività a cura della Pro Loco di Mordano, in collaborazione con Comune e la Biblioteca comunale per l'anteprima della Sagra del Cotechino (25-27 novembre)

*per studenti della scuola primaria e secondaria di primo grado - info 0542 52510*

**ore 20.30**

*conversazione*

*Antichi sotterranei Palazzo comunale (Castel San Pietro Terme)*

**MIGLIO, FARRO, KAMUT E ORZO**

riscoprire i cereali dimenticati. Incontro a cura di Coop Alleanza 3.0 e Pro Loco Castel San Pietro Terme

## **venerdì 25**

**ore 20.30**

*cena e degustazione*

*Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)*

**CHICCHI DA BERE**

il menù del Baccanale abbinato al vino dell'azienda Monticino Rosso

*€ 38 inclusi vino e acqua - prenotazione richiesta 0542 684073*



# scuole di cucina

## a Imola

### **Ristorante San Domenico**

via Sacchi 1 tel. 0542 29000

[www.sandomenico.it](http://www.sandomenico.it)

[sandomenico@sandomenico.it](mailto:sandomenico@sandomenico.it)

#### IL MENU DEL BACCANALE

**sabato 5, 12, 19 e 26 novembre ore 9-12.30**

con Valentino Marcattili, Massimiliano Mascia e lo staff del San Domenico

*max 20 partecipanti per ogni data - prenotazione obbligatoria entro 3 giorni prima della data scelta. Solo corso € 60 - pacchetto corso + cena € 180 - solo cena € 140 (per eventuali invitati). La cena si svolgerà il martedì successivo al corso*

### **Cucinot**

via Orsini 9/a tel. 0542 381357

[www.cucinot.wixsite.com/cucinot](http://www.cucinot.wixsite.com/cucinot)

[cucinot.imola@gmail.com](mailto:cucinot.imola@gmail.com)

#### SCUOLA DI CUCINA VEGAN

**mercoledì 9 e mercoledì 16 novembre**

*max 20 partecipanti - prenotazione obbligatoria entro il sabato 5 novembre - € 35 corso e cena (coperto, acqua e caffè inclusi)*

### **Cooking Attitude**

via Emilia 45 tel. 348 3669295 3240554044

[www.cookingattitude.it](http://www.cookingattitude.it) - [info@cookingattitude.it](mailto:info@cookingattitude.it)

#### LA POLENTA, ORO DEI CAMPI

**sabato 12 novembre ore 17**

#### GNOCCHI ALLA ROMANA, POESIA DI SEMOLINO

**sabato 26 novembre ore 17**

Corso di cucina con descrizione e preparazione del piatto. Si può cenare o portare a casa il piatto

*€ 25 solo corso; € 35 corso con cena, bevande incluse - prenotazione obbligatoria*

**Macelleria del contadino Clai**

*vicolo Inferno 7 tel. 0542 26484*

**GLI IMPANATI**

**domenica 6 e 13 novembre ore 15-17.30**

*preparazione di ricette con pane e farina  
posti limitati - prenotazione obbligatoria in orari di  
apertura dell'esercizio (Stefano Zaniboni o Benito Visani)*

**NUVOLA BIANCA... IL GIOCO DELLA PIZZA**

**domenica 20 novembre ore 15.30**

*preparazione di pizze farcite con salumi create dai  
bambini con l'aiuto di animatori  
apertura straordinaria del negozio*

**Bio Green Food**

*via Valeriani 6 tel. 0542 010945 cell. 3491009620  
biogreenimola@gmail.com*

**LA FARINA DI CANAPA**

**venerdì 4, 11, 18 e 25 novembre ore 19**

*Laboratorio culinario: storia e analisi della farina di  
canapa, produzione di dolci vegan e bio  
Prenotazione obbligatoria per telefono o mail € 25 con  
merenda e tisana*



# a cena nei quartieri

**venerdì 11**

**ore 19.30**

*Centro sociale Orti Belpoggio*

**DAI CAMPI ALLA NOSTRA TAVOLA**

un percorso tra farine classiche e speciali, grani e legumi. Cena a cura del Centro sociale Orti Belpoggio

€ 20 bevande incluse - info e prenotazioni 0542 627083  
ortibelpoggio@libero.it

**sabato 19**

**ore 20**

*Centro sociale La Tozzona*

**BASTA UN CHICCO**

cena a tema per associati, familiari e amici. A cura del Centro sociale La Tozzona

€ 25 bevande incluse - prenotazioni 0542 680638

**sabato 26**

**ore 20.30**

*Circolo Pontesanto*

**LA BONTÀ DEL RISO PER I BIMBI DI CHERNOBYL**

paella per tutti a scopo benefico a cura di Insieme per un futuro migliore - Progetto bimbi di Chernobyl  
iniziativa a pagamento - prenotazione obbligatoria entro  
sabato 19/11 3899137721



# mostre

SALANNUNZIATA

**dal 5 al 27 novembre**

SONIA MARIA LUCE POSSENTINI: RETROSPETTIVA  
TRA LUCE E COLORE

di Sonia Maria Luce Possentini, illustratrice del  
Baccanale 2016

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

CAFFE' DEL BACCANALE

**dal 5 al 27 novembre**

CHICCHI, GRANI E FARINE

in collaborazione con CoNaSe Consorzio Nazionale  
Sementi

*orari: mar, gio e sab 10.30-12.30 da lun a sab 16- 21 dom  
10-21*

CIOCCOLATERIA IMOLA

**dal 5 al 27 novembre**

IMPASTI... DI COLORE

pittura, grafica, tecnica mista a tema a cura del  
Circolo culturale Amici dell'Arte

**inaugurazione: sabato 5 novembre ore 17**

*orari: 8.30-12.30 e 15.30-19.30 dom solo 15.30-19*

PALAZZO VESPIGNANI, UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
SEDE DI IMOLA

**dall'8 novembre al 20 dicembre**

IL PUNTO DI VISTA BOTANICO IN CHICCHI, GRANI E  
FARINE

A cura di Sistema Museale di Ateneo e del  
Dipartimento Farmacia e Biotecnologie, Università  
di Bologna

**inaugurazione: martedì 8 novembre ore 17.30**

*orari: lun-ven 17 - 18.30 e sabato 19 novembre*

BIBLIOTECA COMUNALE

**dal 12 al 27 novembre**

CENTO ORTI E VENTI MULINI: UNA MOSTRA RISCOPERTA

16 pannelli raccontano la storia del Canale dei Molini e dei suoi opifici per la macinazione del grano nel tratto imolese. A cura dei ragazzi della classe 3E Luigi Orsini, a.s. 2015-2016 e i ragazzi delle classi IV e V ITAC Scarabelli

**Inaugurazione: sabato 12 novembre ore 15.30**

*orari: mar-gio 15.30-18.30; sab 9-12 - visite guidate su prenotazione 0542 685100 - 3494351865 (dopo le 13)*

SPEZIERIA DI DIOTAIUTI (via Mazzini 12)

**dal 17 al 27 novembre**

LA BOTTEGA DI UNO SPEZIALE MEDIEVALE

realmente esistita a Imola nel XIV secolo, riprende vita. I rievocatori storici raccontano ai visitatori la sua storia e mostrano le merci, spezie, medicinali, oggetti e in particolare i cereali e i legumi venduti in bottega e il loro utilizzo. A cura di Civitas Alidosiana

*orari: sab 9.30-12.30, 15-19 dom 10-12.30, 15-19*

SCUOLA PRIMARIA SANTE ZENNARO

**dal 21 al 24 novembre**

UN TESORO DI SEMPLICITÀ: CEREALI, FARINE, LEGUMI

un viaggio nella quotidianità e nella fantasia degli alunni dell'IC5 di Imola

**festa di apertura con merenda: venerdì 25 novembre ore 17.30**

*orari: lun -gio 9-12 e 14.25-16*

**da visitare inoltre**

BIBLIOTECA COMUNALE - LIBRERIA  
FRANCESCA

**dall'8 ottobre al 5 gennaio 2017**

VOCI DI DONNE TRA 800 E 900 NEI FONDI DELLA BIM

in occasione dei 70 anni dal primo voto delle donne in Italia sono esposti libri, opuscoli, periodici, fotografie e carte che testimoniano le prime battaglie civili e politiche per l'emancipazione

*orari: mar-gio 15.30-18.30; sab 9-12 - visite guidate su richiesta 0542 602696*

CASA PIANI

**dal 29 ottobre 2016 al 7 gennaio 2017**

DAHL-LA PARTE DEI BAMBINI: 100 ANNI DI ROALD DAHL  
Percorso espositivo e interattivo alla scoperta  
delle storie e dei personaggi del geniale scrittore  
britannico. Allestimento Quadrilumi

**Inaugurazione e presentazione con Alessia  
Canducci: sabato 29 ottobre ore 10.30**

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

*visite guidate alle classi e presentazione di percorsi  
bibliografici per ogni fascia d'età - info e prenotazioni  
0542 602630*

MUSEO DIOCESANO DI IMOLA - PALAZZO VESCOVILE

**dal 5 novembre all'11 dicembre**

INVITO AL VIAGGIO. PITTORI E PITTURA DI  
PAESAGGIO IN EUROPA TRA OTTO E NOVECENTO  
esposizione allestita in occasione dei restauri della  
Ve VI sala dell'appartamento verde del Museo  
Diocesano

**inaugurazione: sabato 5 novembre ore 16**

*orari: orari: mar/mer/gio 9-12 mar/gio 14-17 sab/dom  
15.30-18.30 - info e prenotazione visite guidate 0542 24156  
museo@imola.chiesacattolica.it*

PALAZZO VESPIGNANI, UNIVERSITÀ DI BOLOGNA  
SEDE DI IMOLA

**dall'8 novembre al 20 dicembre**

LE PIANTE E LA BIBBIA

le iconografie delle piante della Bibbia. A cura di  
Sistema Museale di Ateneo (Università di Bologna)

**inaugurazione: martedì 8 novembre ore 17.30**

*orari: lun-ven 17 - 18.30 e sabato 19 novembre 17.30-19.30*

MANFREDI BOOKSHOP

**dal 9 al 27 novembre**

MAGICA PALERMO E DINTORNI...

mostra fotografica di Primo Vanadia, artista scelto  
per la fusione tra Arte e Cucina nel volume Il Bye Bye  
Blues di Mondello pubblicato da Maretti editore

**inaugurazione: mercoledì 9 novembre ore 18**

*orari: lun-ven 9.30-12.30 e 15-19, sabato e domenica chiuso*

ANDRONE DEL PALAZZO COMUNALE

**dall'11 al 26 novembre**

IMOLA

mostra fotografica di Duško Marušić - Čiči, artista  
della città gemella di Polae

*orari: lun-ven 8-19 sab 8-13.30*

# i gusti cambiano

I musei e i centri di educazione ambientale del Circondario propongono una rassegna per bambini e bambine dedicata alla storia, alla cultura e alle abitudini alimentari nel territorio imolese. Sei appuntamenti domenicali per scoprire in modo divertente il ricco patrimonio culturale del territorio attraverso atelier, animazioni e giochi dedicati al cibo e ai gusti che cambiano... a volte

*Il progetto è ideato dal Gruppo musei del Distretto culturale imolese con il coordinamento di Massimo Montanari e la collaborazione dell'Associazione culturale Arte.na*

*Realizzato con il contributo di IBC Istituto per i Beni Artistici, Culturali e Naturali Regione Emilia-Romagna*

**6 novembre - ore 16-18**

*Tossignano - Museo della cultura materiale  
Palazzo Baronale, piazza Costa 9*

**POLENTA IN TAVOLA**

*cibo quotidiano e rituali festivi  
info e prenotazioni Tel. 0542 91011*

**13 novembre - ore 16-18**

*Dozza - Museo della Rocca - Piazza Rocca 6*

**INDOVINA CHI VIENE A CENA**

*Prepariamo insieme un banchetto rinascimentale  
info e prenotazioni 0542 678240  
rocca@comune.dozza.bo.it*

**24 novembre - ore 17-19**

*Imola - Ceas imolese Complesso di Sante Zennaro  
via Pirandello 12*

**NON PIÙ BRICIOLE MA PANGRATTATO**

*Un insolito viaggio tra storici avanzi  
info e prenotazioni 0542 602183  
ceas@nuovocircondarioimolese.it*

**20 novembre - ore 16-18**

*Mordano - Torrione sforzesco di Bubano*

**SULLA PUNTA DELLA LINGUA**

*La storia dolce dal miele alla barbabietola  
info e prenotazioni 0542 56911 - 56900  
urp@mordano.bo.it*

**27 novembre - ore 10.30-12.30**

*Imola - Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18*

**MADE IN TOZZONI**

*Strumenti e tecniche alimentari antiche  
info e prenotazioni 0542-602609  
musei@comune.imola.bo.it*

*È necessaria la prenotazione presso la sede dell'attività*

# ristoranti



Il programma completo e i menu del Bacchanale 2015 sono consultabili su smartphone, tablet, iPhone e iPad grazie all'applicazione gratuita AppU Imola che consente anche di localizzare tutti i luoghi degli eventi.

Durante il Bacchanale i ristoranti propongono un menu a tema con piatti originali o della tradizione locale. Per i menu completi [www.bacchanaleimola.it](http://www.bacchanaleimola.it) e Imola Notizie speciale Bacchanale

## IMOLA

### RISTORANTI E OSTERIE

#### ANONIMA FORNELLI

via Emilia, 38  
tel. 0542 24755  
[www.anonimafornelli.it](http://www.anonimafornelli.it)  
[ristorante@anonimafornelli.it](mailto:ristorante@anonimafornelli.it)  
giorno di chiusura: sempre aperti durante il Bacchanale - prenotazione obbligatoria

#### CUCINOT

via Orsini, 9/a  
tel. 0542 381357 - 3935316524  
[www.cucinot.wixsite.com/cucinot](http://www.cucinot.wixsite.com/cucinot)  
[cucinot.imola@gmail.com](mailto:cucinot.imola@gmail.com)  
giorni di chiusura: lunedì e domenica  
menu Bacchanale solo a cena sabato 5,12,19,26 novembre - prenotazione obbligatoria

#### DA NOI... OSTERIA E VINI

viale Amendola, 63  
tel./fax 0542 24045  
[www.danoiosteriaevini.com](http://www.danoiosteriaevini.com)  
[info@danoiosteriaevini.com](mailto:info@danoiosteriaevini.com)  
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno, sabato a pranzo - prenotazione gradita

#### GALLERIA N° 8

vicolo Troni, 8  
tel. 0542 21524 - 3930853915  
[galleria.n8@gmail.com](mailto:galleria.n8@gmail.com)  
giorno di chiusura: nessuno

#### GUT - BIRRERIA E CUCINERIA

via Togliatti, 27  
tel. 0542 641586  
[www.gutbirreria.it](http://www.gutbirreria.it) - [info@gutbirreria.it](mailto:info@gutbirreria.it)  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione gradita

#### LE MAGIE DI BACCO

via Appia 41/45  
tel. 0542 31280  
[www.lemagiedibacco.it](http://www.lemagiedibacco.it)  
[lemagieimola@libero.it](mailto:lemagieimola@libero.it)  
giorno di chiusura: sempre aperto pranzo e cena

#### NUOVO RISTORANTE NALDI

via Santerno 13  
tel. 0542 28845  
[www.nuovoristorantenaldi.it](http://www.nuovoristorantenaldi.it)  
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì  
prenotazione gradita

#### OFFICINA SAPORI

vicolo Stagni, 1  
tel. 0542 28058  
[officinasaporimola@libero.it](mailto:officinasaporimola@libero.it)  
giorno di chiusura: sempre aperti durante il Bacchanale - prenotazione obbligatoria

#### OPERA DULCIS

piazza Matteotti, 18  
tel. 0542 24556  
[www.operadulcis.it](http://www.operadulcis.it) [operadulcis@libero.it](mailto:operadulcis@libero.it)  
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

#### OSTERIA CALLEGHERIE

via Callegherie 13  
tel./fax 0542 33507 - [www.callegherie.it](http://www.callegherie.it)  
[osteria@callegherie.it](mailto:osteria@callegherie.it)  
giorno di chiusura: sabato a pranzo  
prenotazione gradita

#### OSTERIA CALMA E GESSO

via Venezia, 7  
tel. 0542 850709  
[calma.gesso@gmail.com](mailto:calma.gesso@gmail.com)  
giorno di chiusura: domenica e festivi  
prenotazione gradita

### **OSTERIA DEL PIOLO**

via Appia, 80/82  
tel. 0542 010619  
www.osteriadelpiolo.net  
osteriadelpiolo@gmail.com  
giorno di chiusura: domenica sera e  
martedì - prenotazione gradita

### **OSTERIA DEL TEATRO**

vicolo Fratelli Bartolini 1  
tel. 0542 22954  
www.osteriadelteatroimola.org  
danilomartelli@alice.it  
giorno di chiusura: lunedì

### **OSTERIA DEL VICOLO NUOVO**

da Ambra e Rosa  
via Codronchi, 6 - angolo vic. Calatamifi  
tel. 0542 32552 - cell. 338 9249555  
www.vicolonuovo.it  
ambra@vicolonuovo.it  
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì  
prenotazione gradita

### **OSTERIA FORUM CORNELII**

piazza Matteotti, 7  
tel. 0542 23903  
info@forumcornelii.com  
giorno di chiusura: mercoledì  
prenotazione gradita

### **OSTERIA IL CAFÈ DI ZOLINO**

via Tinti, 1  
tel / fax 0542 43434  
facebook: Osteria 'il caffè di Zolino'  
giorno di chiusura: lunedì - prenotazione  
gradita

### **OSTERIA I TRÌ SCALEN**

via Marsala, 22  
tel. 0542 27799  
i.3.scalini@gmail.com  
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione  
gradita

### **RISTORANTE ANTICO TRE MONTI**

via Bergullo, 52  
tel. 0542 657024  
www.anticotremonti.it  
anticotremonti@libero.it  
giorno di chiusura: lunedì



### **RISTORANTE DONNA LAURA**

via Suore, 38 fraz. Montecatone  
tel. 0542 43424 - cell. 333 4786557  
ristorantedonnalaura@gmail.com  
facebook: Locanda Donna Laura  
giorno di chiusura: mercoledì e domenica  
sera - prenotazione sempre richiesta - da  
lunedì a sabato prenotazione minima a  
pranzo 6 coperti

### **RISTORANTE E PARLAMINTÈ**

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

### **RISTORANTE HOSTARIA '900**

viale Dante, 20  
tel. 0542 24211  
www.hostariagoo.it  
hostariagoo@hostariagoo.it  
giorno di chiusura: nessuno

### **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 obbligatoria

### **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 - fax 0542 52676  
www.ristorantelavolta.com  
info@ristorantelavolta.com  
giorno di chiusura: domenica  
prenotazione gradita

### **RISTORANTE MOLINO ROSSO**

Prov. Selice, 49  
tel. 0542 63111  
www.hotelmolinorosso.com  
info@hotelmolinorosso.com  
giorno di chiusura: domenica sera  
prenotazione gradita

### **RISTORANTE PIZZERIA DONATELLO**

via T. Baruzzi, 15/a  
tel./fax. 0542 690181 - cell. 392 9695550  
www.ristoranteimolahotel.it  
info@ristorantepizzeriaddonatello.it  
giorno di chiusura: ristorante sempre aperto, pizzeria chiusa il lunedì  
prenotazione gradita

### **RISTORANTE POGGIO POLLINO**

via Monte Meldola, 2/T  
tel. 0542 667121 - cell. 331 6125474  
www.poggiopollino.it  
info@poggiopollino.it  
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

### **RISTORANTE SAN DOMENICO**

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

### **RISTORO IMOLA**

via Emilia 69  
tel. 0542 23576 www.ristoro-imola.it  
info@ristoro-imola.it  
giorno di chiusura: domenica e festivi

### **AGRITURISMI**

#### **AGRITURISMO CANTINE ZUFFA**

via Sellustra, 9  
tel. 0542 40228 - cell. 347 2208255  
www.cantinezuffa.it  
info@cantinezuffa.it

giorno di chiusura: nessuno  
prenotazione obbligatoria

#### **AGRITURISMO FRASCINETI**

via Chiesa di Pediano, 2  
tel. 0542 657016  
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: da lunedì a mercoledì;  
prenotazione obbligatoria

#### **ENOTECHIE, GASTRONOMIE, FOCACCIERIE**

##### **CAFFÈ BOLOGNA**

via Emilia, 206  
tel. 0542 22517  
www.caffebologna.it  
giorni di chiusura: sempre aperto, menu Baccanale solo sabato 5,12,19,26 novembre  
prenotazione obbligatoria

##### **CAFFÈ ROMA BISTROT**

via Emilia, 137  
tel. 0542 30876  
barromaimola@gmail.com  
giorni di chiusura: sempre aperto, menu Baccanale disponibile a cena venerdì e sabato ore 19-22, sabato e domenica a pranzo ore 12-14 - prenotazione gradita

##### **MARSALA 18**

via Marsala, 18  
tel. 0542 23526  
robizeta@gmail.com  
giorno di chiusura: domenica (tranne i mesi di novembre e dicembre)  
prenotazione gradita

##### **SINESTESIE FOOD D'AUTORE**

piazzale Leonardo Da Vinci 3/a  
tel. 333 9195833  
www.sinestiesiefooddautore.com  
info@sinestiesiefooddautore.com  
giorno di chiusura: mercoledì e domenica a pranzo - prenotazione gradita

## **BORGO TOSSIGNANO** RISTORANTI E OSTERIE

### **ANTICA OSTERIA POMPEO**

via Codrignano, 44  
tel. 0542 1901464  
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

### **OSTERIA DUE MARIE**

via Marconi, 43/45  
tel. 0542 94097 - cell. 348 0707640  
www.osteriaduemarieborgotossignano.it  
giorno di chiusura: martedì e mercoledì - prenotazione gradita

## **CASALFIUMANESE** RISTORANTI E OSTERIE

### **RISTORANTE VALSELLUSTRA**

via Valsellustra, 16  
tel. 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  
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 del Commercio 1/a  
tel. 0542 53321 - cell. 340 7308801  
www.lalocandadellagnese.it  
info@lalocandadellagnese.it  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione consigliata

## **CASTEL SAN PIETRO TERME** AGRITURISMI

### **AGRITURISMO COLOMBARA**

via Emilia Levante, 2866  
cell. 339 3448493  
www.agriturismocolombara.it  
lorenzo@agriturismocolombara.it  
giorno di chiusura: da lunedì a mercoledì

## **DOZZA** RISTORANTI E OSTERIE

### **LA CORTE DI CATERINA**

piazza della Rocca 4/6  
tel. 0542 678003  
www.lacortedicaterina.it  
info@lacortedicaterina.it  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione gradita

### **PIZZERIA MILLEVOGLIE**

via I Maggio 10/12, Toscanella di Dozza  
tel. 0542 673509  
giorno di chiusura: lunedì e martedì  
menu del Bacchanale solo nelle serate di mercoledì e giovedì - prenotazione gradita

### **RISTORANTE LA SCUDERIA**

via XX Settembre 53  
tel./fax. 0542 678103  
www.lascuderiadozza.it  
info@lascuderiadozza.it  
giorno di chiusura: martedì  
prenotazione consigliata

### **RISTORANTE LE BISTROT**

via Valsellustra 18  
tel. 0542 672122  
www.ristorantelebistrot.it  
info@ristorantelebistrot.it  
giorno di chiusura: martedì  
prenotazione gradita

### **RISTORANTE MONTE DEL RE**

via Monte del Re 43  
tel. 0542 678400 fax. 0542 678444  
www.montedelre.it - info@montedelre.it  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione gradita

## AGRITURISMI

### AGRITURISMO LA RONDINELLA

via Monticino, 8  
tel. 0542 40108 - fax 0542 629385  
www.agriturismolarondinella.it  
info@agriturismolarondinella.it  
giorno di chiusura: lunedì e martedì  
prenotazione obbligatoria

## FONTANELICE

### AGRITURISMI

### AZIENDA AGRITURISTICA

#### CA' MONTI

via Montemorosino, 4 Sassoleone  
tel. 0542 97666 - cell. 335 8048641  
www.camonti.it - info@camonti.it  
giorno di chiusura: da lunedì a  
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: da lunedì a giovedì  
prenotazione gradita

## MORDANO

### RISTORANTI E OSTERIE

#### RISTORANTE CA' BORGHETTO

#### VILLE PANAZZA

via Lughese nord, 269  
tel. 0542 51434 - fax 0542 52165  
www.villepanazza.it  
info@hotelpanazza.it  
giorno di chiusura: sempre aperto  
prenotazione obbligatoria

# i luoghi

## a Imola

Androne Palazzo Comunale - via Mazzini 4  
affetti&sapori - via Fornace Gallotti 7  
Al Bricco Bio - via Emilia 48  
All'Origine - via Vighi 34  
Angolo del gelato - via d'Azeglio 58  
Agriturismo cantine Zuffa - via Sellustra 9  
Barcode - via Emilia 131  
Bar Centrale - via Mazzini 28  
Biblioteca comunale - via Emilia 80  
Biblioteca della Legalita - via Emilia 69  
Bio Green Food - via Valeriani 6  
Caffè del Bacchanale (sotto l'orologio) - via  
Emilia 165/167  
Caffè Bologna - via Emilia 206  
Callegherie 21 Boutique B+B - via  
Callegherie 21  
Cantina Cà Bruciata - via Ghiandolino 21  
Cantina Podere delle Rocche - via Punta 37  
Casa Piani - via Emilia 88  
Cà Vaina - Art Rock Cafè - via Saffi 50/b  
Ceas Imolese - via Pirandello 12  
Centro commerciale Leonardo e Ipercoop -  
viale Amendola 129  
Centro multiculturale Auser Primola - via  
Lippi 2/c  
Centro interculturale delle Donne Trama di  
Terre - via Aldrovandi 31  
Centro sociale La Tozzona - via Punta 24  
Centro sociale Orti Belpoggio - via  
Belpoggio 1/e  
Chaimandir tè bio dal mondo - via Orsini 35  
Cinema Teatro Don Fiorentini - viale  
Marconi 31

Cioccolateria Imola - via Orsini 3  
Circolo Pontesanto - viale Zanotti 19  
Cooking Attitude - via Emilia 45  
Circolo Sersanti - piazza Matteotti 8  
Complesso Sante Zennaro e Scuola Primaria - via Pirandello 12  
Cucinot - via Orsini 9/a  
Dulcis caffè - piazza Bianconcini 16/17  
Erboristeria aromatica ed officinale - piazza Gramsci 17  
Farmacia Cavour - via Cavour 1/A  
Galleria del centro cittadino - via Emilia 147  
GUT Birreria Cucineria - via Togliatti 27  
IAT (Informazione Accoglienza Turistica) - via Emilia 135  
In Enoteca - via Nino Bixio 8a-b  
Istituto tecnico agrario Scarabelli - via Ascari 15  
Istituto tecnico chimico Ghini - viale d'Agostino 2b  
La Città dei Giochi - via Appia 56  
La Selva di Tirli - via Garibaldi 32  
La Spezieria Diotaiuti - via Mazzini 12  
Le Origini Villa Caffè Pasticceria - via San Pier Crisologo 14  
Macelleria del contadino Clai - vicolo Inferno 7  
Manfredi Bookshop - via Galeati 34  
Mercato ortofrutticolo - viale Rivalta 10/12  
Monastero delle Clarisse - via Cavour 2h  
Museo Diocesano Palazzo Vescovile - piazza del Duomo 1  
Museo di San Domenico - via Sacchi 4  
Nuova Scuola comunale di Musica Vassura Baroncini - via F.lli Bandiera 18  
Officina Sant'Ermanno - via Ortignola 18  
Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18  
Ristorante Antico Tre Monti - via Bergullo 52  
Ristorante Donna Laura - via Suore 38  
Ristorante San Domenico - via Sacchi 1

Ristoro Lavoratori Cristiani Imola - via Emilia 69

Sala delle Stagioni - via Emilia 25

Salannunziata - via F.lli Bandiera 17/a

Seminario Nuovo di Montericco - via Montericco 5a

Teatro comunale dell'Osservanza - via Venturini 18

Teatro comunale Ebe Stignani - via Verdi 1

Tenuta Montecatone - via Pieve di S. Andrea 2

Top of the hops - via Selice 60

Università di Bologna Sede di Imola  
Palazzo Vespignani - via Garibaldi 24

### **...e nel Circondario**

Azienda agricola I Sapori di Fontecchio - via Rontana 42 Brisighella

Azienda Agricola La Taverna - via Casolana 53 Fontanelice

Cà de Borg - via Bulzanini Mordano

La Selva di Tirli - via Montanara Nord 1  
Borgo Tossignano

Palazzo Comunale Castel San Pietro Terme - piazza XX Settembre 3

Podere Ortali - via Lama 18 Casola Valsenio

Pro Loco - via Ugo Bassi 19 Castel San Pietro Terme

Ristorante le Bistò - via valsellustra 48/g  
Dozza

Ristorante Monte del Re - via Monte del Re 43 Dozza

Ristorante Valsellustra - via Valsellustra 16 Casalfiumanese

Teatro Cassero - via Giacomo Matteotti 2  
Castel San Pietro Terme

