

CE-REALI I monarchi della tavola mediterranea



Piazza Matteotti

Isola del gusto

Incontri, laboratori, show cooking

Venerdì 10

Ore 16.00 Presentazione "Mediterraneo", guida Touring Club
Ore 17.00 Talk - Il caffè alla turca, di Torrefazione Caffè Gourmet
Ore 18.00 "Baccanale da bere" laboratorio con Stella Palermo

Sabato 11

Ore 17.00 I laboratori di Casa Spadoni: birra & formaggi: li sai abbinare?
Ore 18.00 Talk - Mille modi di dire Cereali. Partecipano Eleonora Cozzella, Massimo Montanari, Antonio Galatà, Cristina Bowermann

Sul palco

Venerdì 10

Ore 20.00 Solo Prese Bene Soundsystem DJ set

Sabato 11

Ore 21.00 Into the FLOOD - serata carica di groove a cura di Flood Centro Giovani

Domenica 12

Ore 20.30 Lord Mucca DJ - Tribal Jazz/Funk/Afro production by Blake Franchetto

Venerdì 10

Ore 17.30 Biblioteca Comunale di Imola Il mirto in cucina? L'eredità degli erbari storici nella dieta mediterranea

Domenica 12

Ore 9.00-19.00 Galleria del centro cittadino Il mercato delle erbe

Domenica 12

Ore 10.00 Il Caffè nella tradizione italiana, di Torrefazione Caffè Gourmet
Ore 11.00 Ceci: da sociale a social, con Cristina Conti
Ore 16.00 Una pizza e piada per tutti: ricette senza glutine del chef Alex Colli, con Glucasia e FE.D.E.R.
Ore 17.00 Laboratorio under 35 di Pizza Napoletana con Umberto Pelliconi di Quattroquinti
Ore 18.00 Talk - Il posto giusto. Lavoro, passione e giustizia, un viaggio dalla pizza dell'imolese Quattroquinti ai sapori del mediterraneo nella Palermo di Multivolti
Ore 19.00 Prosit a cura di Open UP

Street food&Beverage

Con: Quattroquinti, Il Girasole Molino Spadoni, Birrifico La Mata, Birrifico Casola Valsenio

Sabato e domenica Slow Food la cultura del cibo secondo Slow Food

Sabato 11

Ore 09.30 Imola Passeggiata enogastronomica
Ore 10.00 Castel San Pietro Terme L'antico castello si anima per l'intera giornata
Ore 10.30 Scuola dell'infanzia Vespignani Mediterraneo a modo nostro!

Ore 12.00 Ristorante Hotel Molino Rosso Polentata di beneficenza

Ore 16.00 In Enoteca, via Nino Bixio 8 Le olive incontrano i vini marchigiani di Garofoli

Eventi della settimana

7 novembre / Ore 16.45 CEAS imolese, complesso Sante Zennaro

Il gesso: quando il Mediterraneo è evaporato

8 novembre / Ore 20.30 Biblioteca comunale di Imola Alloro e ulivo: dalla tavola mediterranea alla fronte di Dei e Cesari

9 novembre / Ore 17.00 Biblioteca comunale di Imola Alimenti, nutrienti e nutraceutici

9 novembre / Ore 18.00 Salannunziata Piante del Mediterraneo

9 novembre / Ore 19.30 Sala stampa Autodromo Enzo e Dino Ferrari Dal cuore di Imola. Il valore di un marchio

9 novembre / Ore 19.00 Sala degustazione Cantina Merlotta Aperitivo mediterraneo con il campione

Ore 15.00 Villa La Babina, via Sasso Morelli 40 Scuole di cucina: "Carni, salumi, nella tradizione mediterranea"

Ore 16.30 Trama di Terre Il pane del Mediterraneo

Ore 19.30 Centro sociale di Sasso Morelli Dal Mediterraneo alla Romagna... un mix di sapori e buonumore

Ore 21.00 Teatro dell'Osservanza Cavalieri e cavalieri

Ore 20.00 Villa La Babina, via Sasso Morelli 40 Scuole di cucina: "Carni, salumi nella tradizione mediterranea"

XIII Olimpia L'Olio extravergine di Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate

Ingresso € 15,00 (la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura)



Illustrazione di Cibo

cibo

mediterraneo

Organizzato da



MINISTERO DELLA CULTURA

REGIONE EMILIA-ROMAGNA

PLASTIC-FREE

CONFESERCENTI

CONCOMMERCIUM IMOLENSE

CNA Imola

CONFARTIGIANATO

ICC RAVENNATE IMOLESE

DRINK

GOURMET

Imola

DI NUOVO IN PIAZZA

Piazza Matteotti - Al Baccanale, con Casa Spadoni, aziende della Romagna colpite dall'alluvione

Isola del gusto

Laboratori di Casa Spadoni

Venerdì 20

Ore 16.00 Questione di "spessore": tagliolino, tagliatella e pappardelle

Ore 18.00

Birre tedesche ed Oktober fest

Sabato 21

Ore 14.30 CACI, via Carpe 8 Dall'albero alla tavola

Domenica 22

★ Ore 11.00 Salone Palazzo Sersanti **Cucine mediterranee**, Massimo Montanari

Ore 14.30

Osservatorio astronomico **Combinare il pranzo con la cena**

Sabato 21

Ore 17.00 Un cappelletto del re
Ore 18.00 Talk - Il caffè alla turca, di Torrefazione Caffè Gourmet

Domenica 22

Ore 10.30 Piadina Lab

Ore 14.30

Galleria del centro cittadino **Mediterraneo, un mare di spezie**

Ore 16.30

Rocca Sforzesca **In viaggio dalla Rocca al Mediterraneo - viaggi e scoperte**

Ore 16.30

Vie e piazze del centro storico **Pane, vino e rock'n roll**

Ore 17.00

Frantoio Valsanterno **Aperieveo**

Sul palco

Ore 20.00

Venerdì 20

DJ set Grigliatech

Sabato 21

DJ set

Domenica 22

Naif_quartet. A cura di Bar Bologna

Street food&Beverage

Da Fontanelice: Di tutto un po', Valle degli struzzi, Agriturismo La Taverna; da Faenza: Il Girasole, Casa Spadoni, da Sant'Agata sul Santarno; Bar Roma; da Forlì: Circolo Arci Garibaldi Asioli

Sabato e domenica Slow Food la cultura del cibo secondo Slow Food

Ore 17.00

Osservatorio astronomico **Da mare nostrum a mare tranquillitatis**

Ore 17.30

Auditorium Scuola di musica, via Fratelli Bandiera 19 **Cose da lupi**, di Officine Duende

Street food&Beverage

Produttori Ecopepce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica **Chef** Massimiliano Mascia (San Domenico, Imola), Omar Casali (Maré Cucina Caffè

Spaggia Bottega, Cesenatico), Martina Mosco (Apelle, Ferrara), Dario Picchiotti (Antica Trattoria di Sacerno, Bologna), Michele Quitadamo (Vivanderia Note e Aromi, Imola), Mirko Maragno (Le 3 Marie, Imola)

Venerdì 27

Ore 18.15 Salone Palazzo Sersanti **Venerdì: pesce** A cura dell'Accademia italiana della cucina con Massimo Montanari e Alessandra Bordoni

Sabato 28

Ore 9,00 Portico farmacia dell'Ospedale **I frutti del Mediterraneo per i diritti delle donne**

Ore 10.00 Sala BCC **Vita quotidiana nel convento della Chiesa dei Servi a Imola a fine Seicento fra fede, arte e cibo**

Domenica 29

Ore 9.30 Museo Geologico, piazza Andrea Costa 9 (Tossignano) **Il gesso: quando il Mediterraneo è evaporato**

Ore 19.30 Refettorio dei frati dell'Osservanza **Cosa si mangia?**

Ore 10.00 Villa La Babina, via Sasso Morelli 40 **La passita di Romagna "tra terra e mare"**

Ore 10.30 Scuola dell'infanzia Carducci **Mediterraneo a modo nostro!**

Ore 15.30 Sezione di Imola - Archivio di Stato di Bologna, via Verdi 6 **Trecento anni fa alla volta dei frati**

Ore 9-19 Galleria del centro cittadino **Il mercato delle erbe**

Ore 16.00

In Enoteca, via Nino Bixio 8 **La fabbrica del tonno Colimena e i vini siciliani di Donnafugata**

Piazza Matteotti Venerdì, sabato e domenica

Vignaioli Vigna Cunial, Villa Venti, Patrineri, Lodi Corazza, Noella Ricci, Cantina della Volta A cura di Chettochef EmiliatoromagnaCuochi Imola Drink

Ore 19.30 Centro sociale La Tozzona **Baccanale 2023 mediterraneo... alla Tozzona**

Ore 16.30 CS Sasso Morelli, via Sasso Morelli 55/f **L'hummus im...perfetto**

Ore 20.00 Ristorico **La disfida tra garganello e tagliatella**

Ore 17.30 Auditorium Scuola di musica, via Fratelli Bandiera 19 **Storie da mangiare**



Piazza Matteotti

CONTORNO A CHI?

Street food&Beverage

Venerdì 3

Cà Monti - Fontanelice, Fondo MUSA - Imola, Festa del Friggione - Centro Sociale Fabbrica

Sabato 4

Fattoria Romagnola, Società Agricola Di tutto un Po', Dalla Vecchia Andrea, Poderi delle Roche, Az. Agricola La Bordonata, Bruciati dell'Associazione Marronai Alidosiani e Vin brulé di Gildo Cavulli

Domenica 5

Street food agricolo a cura di Coldiretti Bologna

Sabato e domenica Slow Food La cultura del cibo secondo Slow Food **Da venerdì a domenica** Comitato DOC Colli di Imola e Imola Drink

Sul palco

Ore 20.00

Venerdì 3

Gipsy Caravane, a cura di Bar Bologna

Sabato 4

DJ SET DUEMILA PARTYHITS

Sabato 4

Ore 10.00 Frantoio Valsanterno **Porte aperte in Frantoio**

Domenica 5

Ore 9.00-19.00 Galleria del centro cittadino **Sapori e saperi di oggi e di ieri**

★ Ore 11.00 Salone Palazzo Sersanti **Il Mediterraneo dal mito alla tavola** Elisabetta Moro

Isola del gusto

Venerdì 3

Ore 16.00 Presentazione "Amaro. Un gusto italiano" - Massimo Montanari
Ore 17.00 Presentazione "Il cuoco pubblico. Tratto dal Dizionario delle Arti e dei Mestieri (Venezia, 1775)" - Paolo Rambelli
Ore 18.00 "Baccanale da bere" laboratorio con Stella Palermo

Sabato 4

Ore 16.00 Showcooking e presentazione a cura di Eurovo
Ore 17.00 I laboratori di Casa Spadoni - Sfoglia & verdure: il cappellaccio verde
Ore 18.00 Talk- Oltre il contorno: tutte le potenzialità dei vegetali. Partecipano Eleonora Cozzella, Massimo Montanari, Marino Niola, Jessica Rosvall

Domenica 5

Ore 14.30 Canterini e Danzerini Romagnoli T. Baruzzi
Ore 15.30 Elena Cammarone

Ore 16.30 Trama di Terre **Le tavole di pace delle donne - il cuscus che unisce il Mediterraneo**

Ore 12.30

Centro sociale La Tozzona **Baccanale 2023 mediterraneo... alla Tozzona**

Ore 15.00-18.00 Macelleria del contadino, vicolo Inferno **I giochi sensoriali**

Ore 16.00 In Enoteca, via Nino Bixio 8 **Le olive incontrano i vini marchigiani di Garofoli**

Incontri, laboratori, show cooking

Domenica 5

Giornata del Ringraziamento a cura di Coldiretti Bologna
Ore 10.30 Benedizione delle macchine agricole di oggi e di ieri. Saluto delle Autorità.
Ore 11.00-12.00 Degustazione di crostini al friggione di cipolla bianca di Medicina
Ore 15.00 Laboratorio - La piadina romagnola incontra le verdure del Mediterraneo, Fattoria Didattica Romagnola
Ore 16.00 Incontro - La storia delle verdure del nostro territorio, Fattoria Didattica Romagnola

★ 30 ottobre / Ore 18.00 **Ca' Vaina Garganello d'oro a Cibo**

Eventi della settimana

30 ottobre / Ore 21.00 Salone di Casa Guglielmi **Mediterraneo casa comune**

31 ottobre / Ore 20.00 Fattoria Romagnola **Pollo romagnolo, una razza mediterranea**



IL MARE A IMOLA

Piazza Matteotti a cura di Chef to Chef EmiliaRomagnaCuochi

Isola del gusto

Incontri, laboratori, show cooking

Venerdì 27

Pesce fresco e conservato... ma del nostro mare incontro con i pescatori e i produttori, Ecopepce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini, Casa del Pescatore Cattolica
Ore 16.00 La prima colazione del pescatore: il brodetto dell'Alto Adriatico
Ore 17.00 Molluschi e crostacei: dalle cozze alle ostriche, dal granchio blu alle vongole
Ore 18.00 Cugini azzurri: sarde, sardine e saraghine

Sabato 28

Ore 16.00 Laboratorio antispreco - Sai filettare il pesce e utilizzare... il resto?, con Ecopepce di Cesenatico
Ore 17.00 Laboratori Casa Spadoni - Sfoglia di mare: raviolo con baccalà e patate

Ore 18.00 Talk - Adriatico e Tirreno: tra i due mari. Con Eleonora Cozzella, Massimo Montanari, Cristiano Tomei, Chettochef e Franco Chiarini, Chettochef

Sabato e domenica Slow Food la cultura del cibo secondo Slow Food

Domenica 29

Alfredo Antonaros ci condurrà in un **viaggio mediterraneo con pescatori, cuochi e narratori**

Ore 10.00

Chiacchierata gastronomica - Pesci e liliacee, atavici abbinamenti, con lo chef Dario Picchiotti

Ore 11.00 Conoscere il pesce "fin da piccoli": il buono fa bene, con Associazione Arte.Na e Marco Brancaloni, medico nutraceutico

Ore 12.00 Facile da usare, buono da mangiare "pari dignità" fra i pesci dell'Alto Adriatico, con Roberto Casali
Ore 16.00 Storie di genti e di pesci dell'Adriatico e presentazione dei 10 libri imperdibili per conoscere i nostri mari, con Corrado Piccinetti, Roberto Petrucci, Domenico Gnola, Simone D'Acunto, Piergiorgio Vasi, Franco Chiarini

Sul palco

Ore 20.00

Venerdì 27

DJ set

Sabato 28

NAKOMETE
Domenica 29 Mare nostrum - Corpo Bandistico "Sant'Ambrogio" di Castel del Rio



Eventi della settimana

24 ottobre / Ore 19.00 Ristorante Molino Rosso **La salute nel piatto e nel bicchiere**

26 ottobre / Ore 14.30 Salone di Casa Guglielmi **Mediterraneo in cucina... da seduti**

26 ottobre / Ore 17.30 Palazzo Vespignani **Le piante spontanee**

26 ottobre / Ore 18.30 Cucinot Scuola di cucina vegan