



CITTÀ DI IMOLA



con il patrocinio di



Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali



#Plastic-freeER



con il contributo di



in collaborazione con

Nuovo Circondario imolese
IF Imola Faenza Tourism Company
Pro Loco Imola - Arialco
Cia Imola - Coldiretti Bologna
Confagricoltura
Unione Generale Coltivatori Cisl

In casa e fuori

“Fatto in casa” è un’espressione che oggi comunica valori decisamente positivi. Un’espressione vincente anche nel marketing commerciale, se le industrie alimentari non esitano a rivenderla chiamando in causa come garanti e testimonial improbabili mamme, nonne e zie (oggi anche nella versione maschile di padri, nonni e zii).

Il mito della cucina domestica si è così sovrapposto a quello del “mangiar fuori”, affermatosi mezzo secolo fa come paradigma di emancipazione sociale. Rispetto a quel modello, che intendeva il ristorante e la cucina professionale come paradigmi di qualità, il “fatto in casa” ha riconquistato terreno fino a imporsi come fenomeno di moda, che ha di nuovo rovesciato i modelli di valutazione culinaria. Una generazione fa, di fronte a un dolce squisito preparato “con le proprie mani”, si potevano ascoltare commenti del tipo: “è buono come un dolce di pasticceria”. Poi il discorso è cambiato: gli stessi dolci di pasticceria, nonché quelli prodotti dall’industria, sono presentati come “fatti in casa” per avere maggiori chances di finire sulla nostra tavola. Anche tanti ristoratori si adeguano a questo modello, se non lo hanno sempre seguito: “fuori” si vanno spesso a cercare i sapori di casa, e ogni chef di tendenza vanta il suo orto domestico. Ciò forse accade perché in casa si cucina meno di un tempo, e non tutti si possono permettere un orto; ma una recente inchiesta del Censis ha mostrato che la maggior parte degli italiani ama cucinare, e lo fa tra le mura domestiche.

Attenzione: l’inchiesta è stata fatta prima del diffondersi dell’infausta pandemia che ha bloccato in casa milioni di persone, in qualche modo “costringendole” a valorizzare o a recuperare abitudini domestiche come quella di cucinare. In realtà, preparare il cibo in casa è un’abitudine invecchiata nel nostro paese, e il Covid-19 ha solo enfatizzato il fenomeno. Assai più difficile, nei mesi drammatici della pandemia, è stata la condivisione del cibo con gli amici, pratica fondamentale della socialità collettiva: ma neppure la lontananza è riuscita a metterla in crisi, spesso la si è recuperata attraverso il video.

Gli italiani, però, come tutti nel mondo, amano trascorrere anche fuori, in ristoranti e trattorie, momenti felici della loro vita. La ricerca del Censis lo ha mostrato con chiarezza: casa e ristorante non sono in competizione, ma, almeno per gli italiani, sono le due facce della stessa medaglia, che rivela uno straordinario attaccamento al cibo come elemento distintivo della propria cultura.

Massimo Montanari

BACCANALE 2020

eventi e incontri
dal 31 ottobre
al 22 novembre

incontri / mostre / menu a tema / spettacoli / degustazioni



Dal 31 ottobre al 22 novembre **Imola** presenta il **Baccanale 2020 “#a casa e fuori”**, 22 giorni di incontri ed eventi dedicati alla cultura del cibo. Menu a tema in 42 ristoranti di Imola e dintorni, degustazioni, mostre, convegni, mercatini, visite guidate e tanti altri appuntamenti.

Vi aspettiamo!

Un anno straordinario

L’edizione 2020 del Baccanale è un’edizione straordinaria, perché il 2020 è stato un anno straordinario. Un anno segnato da un avvenimento, la pandemia COVID-19, che ha modificato profondamente la vita sociale, economica, lavorativa di tutti i cittadini e, poiché il cibo è un bisogno primario dell’umanità ma è anche tra le espressioni più rappresentative della nostra cultura e della nostra storia, ha influito profondamente anche sulle loro abitudini alimentari, sui modi di approvvigionarsi, di cucinare e di mangiare. Per questo si è ritenuto di scegliere un tema che potesse servire a riflettere su quanto è successo, a valorizzare le abitudini e le qualità della cucina domestica riscoperti nei mesi del *lockdown*, ma anche a rappresentare le peculiarità del “mangiare fuori”, dimostrando che è altrettanto importante condividere il cibo fuori casa, nei ristoranti, che sono qualcosa in più di semplici luoghi dove mangiare. Due modalità diverse ma parallele, che si completano a vicenda e rappresentano due aspetti complementari della nostra vita e della nostra cultura. Da un lato la tradizione della cucina domestica, con il riferimento a Pellegrino Artusi, nella ricorrenza del bicentenario della nascita, dall’altro la tradizione della ristorazione e in particolare i menu dei ristoranti del Circondario imolese, che ogni anno nel mese di novembre si mettono in gioco partecipando al Baccanale con i loro piatti più prelibati.

Questo spunto lanciato dall’Amministrazione comunale con il titolo **#A casa e fuori** è stato colto con entusiasmo dalle realtà culturali, associative, economiche e della ristorazione del territorio, con tutta la prudenza necessaria e con l’osservanza puntuale delle prescrizioni per la prevenzione del contagio, ma con tanta voglia di ricominciare insieme, in questa rassegna tematica che è ormai diventata uno degli appuntamenti di punta dell’autunno imolese.

Un programma che nell’arco di tre settimane, dal 31 ottobre al 22 novembre, propone ben 71 appuntamenti, tra incontri, spettacoli, mostre, visite guidate e mostre mercato, con la partecipazione di 47 ristoranti e pubblici esercizi e oltre 40 menu a tema.

Per questo anno straordinario serve un augurio straordinario. Un buon Baccanale che vuol essere anche per tutti i protagonisti e per i cittadini che potranno seguire le iniziative in programma un augurio per il ritorno alla vita quotidiana, fatta di incontri, di cultura, di arte, di convivialità.

Giacomo Gambi
L’Assessore alla cultura

Marco Panieri
Il Sindaco di Imola

Speciale
IMOLA
NOTIZIE

Anno XXXVII | N. 1
Ottobre 2020 |
Periodico
Baccanale 2020
“#a casa e fuori”

Periodico mensile della Amministrazione Comunale di Imola - Direttore Responsabile Vinicio Dall’Ara - Autorizzazione Tribunale di Bologna n. 5213 del 6-11-1984 - Redazione Amministrazione Municipio di Imola, via Mazzini, 4 - Tipografia Fanti srl

i menu del Baccanale

imola

RISTORANTI E OSTERIE

ANONIMA FORNELLI

via Emilia, 38
tel. 0542 24755
cell 347 3158607

ristorante@anonimafornelli.it

giorno di chiusura: sempre aperti durante il Baccanale - prenotazione obbligatoria

Menu

La caprese del macellaio: battuta di manzo in olio al basilico, petali di pomodorini piccadilly confit, mozzarella di bufala pugliese

I tortelli del pastore: giallo ripieno di ricotta di mucca, rosmarino e scorza di limone; verde ripieno di ricotta di capra, aglio dolce al latte e mandorle

La merenda del buongustaio: pancina di maiale brasata, capasanta scottata con aromi misti, pepite di foie gras dorate, pan brioche e maionese ai lamponi
675 zuppa inglese: la ricetta del grande autore Pellegrino Artusi nel suo libro "L'arte di mangiare bene"

36.00 € bevande escluse

AROMA 23

via Prov. Selice, 23/e
tel. 338 8410423

aroma23snc@gmail.com

giorno di chiusura: domenica - menu del Baccanale disponibile tutti i giorni a pranzo e nelle serate di sabato 31/10, 7/11, 14/11, 21/11 con intrattenimento a tema. Menu disponibile per asporto o consegna tutti i giorni a pranzo e cena, domenica compresa.

Menu artusiano tradizionale (ricette dal manuale di cucina di Pellegrino Artusi)

Crostini con fegatini di pollo
Fritto composto alla bolognese (ricette n. 70 e n. 112)
Cappelletti all'uso di Romagna in brodo di cappone (ricetta n. 6)

Cotoletta di vitella da latte ai tartufi alla bolognese (ricetta n. 191)

Zuppa inglese
Biscotto alla sultana dell'Artusi (ricette n. 675 e n. 347)

30.00 € caffè e acqua inclusi, altre bevande escluse

Menu artusiano del sapiente (rivisitazione del manuale di cucina di Pellegrino Artusi)

Finger food di fegatini di pollo
Fritto scomposto in cono di bambù

(ricette n. 70 e ricetta n. 112)
Il cappelletto con gelée di brodo, brunoise di cappone e le sue verdure in maionese

(ricetta n. 6)
Loin di vitella e tartufi, spuma e mâchées di patate

(ricetta n. 191)
Zuppa inglese sifonata in calice
Biscotto alla sultana dell'Artusi

(ricette n. 675 e n. 347)
30.00 € caffè e acqua inclusi, altre bevande escluse

In abbinamento consigliati vini delle cantine locali Monticino Rosso, Poderi delle Rocche, Ca' Lunga

CUCINOT

via Orsini, 9/a
tel. 0542 381357

www.cucinot.it

cucinot.imola@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì e domenica - menu del Baccanale disponibile solo il sabato sera e solo su prenotazione

Menu comfort food

Butternut squash con composta di radicchio tardivo
Millefoglie di polenta verde con pomodoro e formaggio di riso
Polpette di borlotti e cappucci viola con purè di topinambur al latte di cocco e insalata mediorientale di spinaci, datteri e melograno

Tiramisoia

25.00 € coperto, acqua in caraffa e caffè inclusi

GUT - BIRRERIA E CUCINERIA

via Togliatti, 27
tel. 0542 641587

cell 348 9112245

www.gutbirreria.com

info@gutbirreria.it

giorno di chiusura: nessuno

Menu

Piadina frita a modo nostro con i salumi buoni

Tortelli al Sangiovese ripieni di formaggio di fossa e lardo di Dozza

Petto di faraona farcito con porcini e castagne con millefoglie di zucca e sedano rapa

Brazadela con crema al vin santo

27.00 € bevande escluse
Possibilità di ordinare anche le singole portate del menu

LINEA 22

CLUBHOUSE & FOOD

via Papa Onorio II, 34
cell. 346 3592890

michela.monti@imolarugby.it

giorno di chiusura: lunedì - prenotazione gradita

Menu

Baccanale verso Sud

Uovo poché in purgatorio di 'nduja calabro

Pasta mischiata ai fagioli con impepata di cozze liquida e chips di lattuga di mare

Ricciola scottata con caponata di verdure e riduzione al vin brûlé

Tenerina in foresta nera con crema di latte ed amarene

32.00 € bevande escluse

OSTERIA ANTICA PORTA

viale G. B. Zappi, 6
tel. 0542 852162

anticaportaosteria@gmail.com

giorno di chiusura: martedì - aperto a pranzo solo sabato e domenica

Menu

Menu del gladiatore

Massimo Burger

Pane di pasta madre San Patrignano

Medaglione di bovino

Cipolla di Tropea Calabria Igp caramellata

Pancetta croccante

Formaggio Squacquerone di Romagna Dop

Insalata

Maionese gourmet

Patate fritte

Cheesecake con composta di pere e zenzero

Durante il Baccanale i ristoranti di Imola e dintorni propongono menu a tema con piatti originali o della tradizione locale.

25.00 € coperto coperto e birra o calice in abbinamento

In abbinamento: birra media artigianale Val Rendena da 0,5 lt (bionda, weiss, ambrata, senza glutine) oppure calice di Sangiovese superiore Romagna Doc "Centurione" cantina Ferrucci

OSTERIA CALLEGHERIE

via Callegherie, 13
tel. 0542 33507

www.callegherie.it

osteria@callegherie.it

giorno di chiusura: sabato a pranzo - prenotazione gradita

Menu

La semplicità dei sapori

Zuppa di legumi con grano spezzato

Panzerotti con polpettine di cinghiale

Risotto mantecato con finferli, mascarpone e pancetta croccante

Stinco di vitello al forno con purea di patate rosse affumicate

Cre mosso al cioccolato bianco con spuma di lamponi e salsa alle fave di tonka

Piccola pasticceria

40.00 € coperto incluso, bevande escluse

È possibile abbinare al menu la degustazione di vini siciliani "Pellegrino":

Il Salinaro, Sicilia Grillo Rinazzo, Terre Siciliane Syrah Gazerotta, Terre Siciliane Nero d'Avola

Malvasia Liquoroso Bio, Terre Siciliane

Il costo della degustazione è di € 16.00 e comprende un calice per ogni vino

Il cestino con il menu completo #ACASAEFUORI è disponibile anche in versione take-away

OSTERIA CALMA E GESSO

via Venezia, 7
tel. 0542 850709

cell. 349 8525716

calma.gesso@gmail.com

giorno di chiusura: domenica - prenotazione gradita

Menu

Il gusto dell'esperienza...

Friggione VS Fricandò
Sfoglie di sedano rapa con spuma di formaggio

* Crostini di polenta con funghi porcini
Pappardella riccia con ragù di lepre

* Passatelli con crema di cicoria, burrata e pomodori secchi
Filetto di maiale al forno con verdure in agrodolce

* Polpette di ceci con vellutata di zucca

Pere cotte al vino rosso con chantilly all'arancia su terra di cacao salato

30.00 € bevande escluse

I piatti contrassegnati con * segnalano proposte alternative per vegetariani e intolleranti

OSTERIA DEL PIOLO

via Appia, 80/82
cell. 349 2216378

infoosteriadelpiolo@gmail.com

giorno di chiusura: lunedì e martedì

Menu

La nostra terra

Tortino di ricotta di pecora su crema di formaggio di grotta e guancialino croccante

Cappellaccio di magro con ragù di anatra delle nostre valli

Capocollo di Mora Romagna cotto a bassa temperatura con flan di polenta bianca

Mousse ai tre cioccolati con salsa all'arancia e peperoncino e caramello salato

38.00 € bevande escluse

OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini, 1
tel. 0542 22954 - cell. 338 9239291

www.osteriadelteatro.org - danilomartelli@alice.it

giorno di chiusura: nessuno

Menu

Le tradizioni del territorio nella nostra cucina

Focaccia ai ciccioli con crema di porro

Lasagnette ai funghi porcini e prosciutto di Dozza

Bocconcini al Sangiovese con crema di polenta

Semifreddo al nocino

32.00 € bevande escluse, coperto incluso

OSTERIA

DEL VICOLO NUOVO DA AMBRA E ROSA

via Codronchi, 6 - angolo via Calatafimi (centro storico agibile)

tel. 0542 32552

cell. 338 9249555

www.vicolonuovo.it - ambra@vicolonuovo.it

giorno di chiusura: domenica sera e lunedì - prenotazione gradita

Menu

Pellegrino Artusi e la cucina come narrazione: la ristorazione e il patrimonio dei piatti domestici che rendono grande e unica la cucina italiana

Un intrigo di saperi e sapori del nostro territorio

Crostatina di formaggio Squac-

querone di Romagna Dop e spinaci di stagione, con cialda croccante al Parmigiano e mousse di mortadella con piadina

La cucina è donna: una geniale invenzione delle Azdore

Strozzapreti di casa con scalogno di Romagna Igp e pancetta

L'esplosivo gusto del "cibo di strada"

Bombette di capocollo di maialino, arrostito con polentina e funghi porcini

32.00 € bevande escluse

A scelta € 7.00: Dolci morsi di Romagna

OSTERIA

FORUM CORNELII

piazza Matteotti, 7

tel. 0542 23903

info@forumcornelii.com

giorno di chiusura: nessuno; aperti tutte le sere e le domeniche anche a pranzo - prenotazione consigliata

Menu

Dentro la Romagna e fuori regione

Erbazzone casereccio con fonduta di Gorgonzola

Lasagne emiliane con ragù di salsiccia e radicchio al Sangiovese e besciamella al taleggio

Cotoletta di vitello della tradizione bolognese con caponata di melanzane

Cannoli romagnoli con fichi sardi caramellati

30.00 € compresi pane e coperto

PANCAKE

via Turati, 3

cell. 340 6081905

www.pancakeburgers.it

pancakeimola@hotmail.com

giorno di chiusura: nessuno

Menu

BACCANALE #1

Il tortello (2-8 novembre)

Pan brioche artigianale, succoso burger di ripieno di tortellini da 150gr con scottona, lonza, prosciutto crudo, mortadella Bologna Igp e Parmigiano Reggiano Dop.

Doppio bacon croccante affumicato al legno di faggio, salvia pastellata, crema di latte e Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi di stagionatura.

Solo panino € 12.50 - In menu con patate e bibita a partire da € 16.90

Abbinato all'artigianale Asia - Bière Blanche - Birrifico Hammer in bottiglia + € 4

Realizzata con frumento non maltato ed avena, al naso l'aroma è particolare e complesso grazie anche all'utilizzo di agrumi e spezie orientali che ne caratterizzano i sentori. Fresca e profumata è bevanda e rinfrescante, superba con il tuo hamburger speciale.

Gustalo con la patata al Parmigiano

Patate skink-on dorate in olio di girasole ricoperte da una cremosa salsa al Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi e fragrante salvia pastellata € 5.50

BACCANALE #2

L'arrosto ripieno (9-15 novembre)

Pan Brioche artigianale, gustoso hamburger di ripieno dell'arrosto con vitello, lonza, ricotta La Faggiola, spinaci e Parmigiano Reggiano Dop. Deliziosa maionese



fatta in casa al sughetto dell'arrosto, patate dolci croccanti e Doppio bacon affumicato al legno di faggio.

Solo panino € 12.50 - In menu con patate e bibita a partire da € 16.90

Abbinato all'artigianale Spring - Amber Ale - Birrifico Hammer in bottiglia + € 4

I sentori al naso ed al palato sono floreali e fruttati, note conferite dalla delicata luppolatura a base di luppoli Mittelfruh, Kent Golding, Sterling e Mosaic. Lievemente amara nel finale, eccellente scelta per il tuo hamburger speciale.

Gustalo con la patata dolce

Le famose patate dolci americane a pasta arancione dorate in olio di girasole, croccanti e saltate con il nostro speciale sale aromatico € 4.50

BACCANALE #3

Il tortello al ragù (16-22 novembre)

Pan brioche artigianale, saporito burger di ripieno di tortellini da 150gr con scottona, lonza, prosciutto crudo, mortadella Bologna Igp e Parmigiano Reggiano Dop. Ragù della tradizione dell'Emilia Romagna fatto in casa, Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi e croccante rosti di patate

Solo panino € 12.50 - In menu con patate e bibita a partire da € 16.90

Abbinato all'artigianale Wave Runner-American IPA - Birrifico Hammer in bottiglia + € 4

Prodotta con un mix di luppoli americani tra cui, Simcoe, Amarillo, Citra e Centennial, Wave Runner è una birra in stile IPA dal colore chiaro e dal carattere decisamente luppolato. I sentori sono intensi, con chiare note di frutta tropicale, secca ed aromatica, perfetta in abbinamento al tuo hamburger speciale

Gustalo con la patata al ragù

Patate skink-on dorate in olio di girasole ricoperte da ragù tradizionale cotto a fuoco lento per oltre 5 ore e Parmigiano Reggiano 24 mesi.

Squisito da solo e con gli amici € 5.50

IL DOLCE DEL BACCANALE (2-22 novembre)

Cremino al pistacchio

Pan Brioche artigianale, cialda di gelato fiordilatte, crema dei migliori pistacchi di Bronte Dop, granella di nocciole e Nutella € 5.00

POPEYE

via Quaini, 43
tel. 0542 31183

popeye.ristorante@gmail.com

giorno di chiusura: domenica

Menu

Un passo indietro

Benvenuto conviviale

Uovo "latarò"

Spoja lorda, crema di Squacquerone e stridoli

Capocollo, verze e polenta

Torta di mele

45.00 € bevande escluse

RISTORANTE

ANTICO TRE MONTI

via Bergullo, 52
tel. 0542 657024

www.anticotremonti.com

anticotremonti@libero.it

giorno di chiusura: lunedì - prenotazione gradita

Menu

Piadina romagnola Igp alla lastra, prosciutto di Parma Dop, Squacquerone di Romagna Dop, salsiccia passita

Tagliatella stretta romagnola con salsiccia

Cuori Tre Monti burro e salvia
Tagliata di fiorentina ai ferri
Patate al forno aromatizzate al sale di Cervia

Dolce della casa

Biscotteria dello chef

26.00 € bevande escluse

RISTORANTE
CONTROLUCE

via Aldrovandi, 15

cell. 388 7764330 - 331 3423279

FB: "Ristorante Controluce" -

ristorantecontroluce@gmail.com

giorno di chiusura: domenica sera

Menu

La pizza gourmet

Pizzetta frita, fondente di pomodoro, stracciatella e polvere di basilico

Passeggiando per boschi ed aie

Tuorlo marinato, trombette e tartufo bianco

Spaghettoni di mezzanotte

Spaghetti alla chitarra, crema all'aglio di Voghiera Dop, olio EVO, peperoncino dell'orto e bottarga di tonno

Finto BBQ tra amici

Selezione di spiedini: maiale, mela e Calvados; petto d'anatra, prugne e bacon; gamberone ananas, datterino e menta

Spuntino di casa

Tartare di pecorino di Pienza, pere e marmellata di peperoncino

Per terminare

Crema al limoncello di Nonna Rosanna

50.00 € coperto incluso, bevande escluse

RISTORANTE
E PARLAMINTÈ

via G. Mameli, 33

tel. 0542 30144

www.eparlaminte.it - info@eparlaminte.it

giorno di chiusura: domenica sera e lunedì - prenotazione gradita

Menu

Maccheroni pasticciati

Ossobuco di vitello con purè

Bavarese vaniglia e cioccolato

29.00 € compreso coperto. Bevande escluse.

Vini consigliati: Ciardo, Az. Agr.

Tre Monti, Sangiovese Tajavento

Bio 2015, Az. Agr. Ca' dei Quattro Archi

RISTORANTE
HOSTARIA 900

viale Dante, 20

tel. 0542 24211

cell. 347 3091215

www.hostaria900.it

hostaria900@hostaria900.it

giorno di chiusura: sempre aperto - prenotazione gradita

Menu di carne

Pinzimonio di cardo gobbo fritto con fonduta di Parmigiano 36 mesi (il cardo è prodotto dall'Az. Ferri)

Ravioli di faraona, crema di zucca, crumble di amaretti e salvia essicata

Filetto di mora romagnola, formaggio di fossa e tartufo

Latte alla portoghese

35.00 € bevande escluse

Menu di pesce

Crema di finocchi con calamari spadellati e crostini di pane al rosmarino

Paccheri al cocchio con gallinella di mare e pomodorini

Filetto di branzino con crema di cannellini e croccantino allo speck

Gelato alle nocciole, crema di cioccolato bianco, granola di nocciole

35.00 € bevande escluse



RISTORANTE
LA TAVERNETTA

via Tito Speri, 2

tel. 0542 22417

cell. 366 3645156

mauro.paolini52@gmail.com

latavernetta.snc@pec.it

giorno di chiusura: lunedì - prenotazione gradita

Menu

Al ristorante come a casa

Vellutata con porcini e crostini

Taglioline con prosciutto e scalogno

Cannelloni di ricotta

Fritto di polenta e porcini con Squacquerone

Torta tenerina al cioccolato

29.00 € caffè compreso, bevande escluse

RISTORANTE
MOLINO ROSSO

via Prov. Selice, 49

tel. 0542 63111

cell. 366 2655085

www.hotelmolinorosso.com

info@hotelmolinorosso.com

giorno di chiusura: domenica sera - prenotazione gradita

Menu

Fonzies romagnoli con salsa allo Squacquerone di Romagna Dop

Pecorino di grotta con marmellata di peperone piccante

Cappelletti all'ortica di patata al battuto di coniglio e verdure

Filetto di mora romagnola in spiedo di rosmarino con riduzione di Sangiovese

Torretta di zucca al timo, scalogno caramellato

Delizia al mascarpone e fichi caramellati con saba e cookies

35.00 € inclusa acqua e due calici di vino in abbinamento

RISTORANTE PIZZERIA
DONATELLO

via T. Baruzzi, 15/a

tel. 0542 690181

www.ristoranteimolahotel.it

ristorantepizzeriadonatello@gmail.com

giorno di chiusura: ristorante sempre aperto; pizzeria chiusa lunedì - prenotazione gradita

"Tradizioni e Ricordi" tributo al maestro Pellegrino Artusi: menu di carne

Salumi nostrani con Squacquerone di Romagna Dop, gnocco fritto e piadina al testo

Stricchetti "Nonna Wilma" con ragù di salsiccia e peperone

Tagliatelle al prosciutto e scalogno

L'arrosto della domenica (coniglio, faraona, vitello) con patate al forno

Zuppa inglese rovesciata

28.00 € compresi coperto, sanificazione, acqua e caffè, vino escluso

Vino consigliato in abbinamento: Sangiovese "Auriga", Cantina Ferrucci

"Tradizioni e Ricordi" tributo al maestro Pellegrino Artusi: menu di pesce

Zuppetta del marinaio con cro-

stacei e frutti di mare, crostone di pane di Dozza all'aglio

Passatelli asciutti con vongole veraci e pomodorini di collina

Tagliolini con baccalà, olive taggiasche e timo

Cartoccio di branzino con porri e patate

Delizia al limone

38.00 € compresi coperto, sanificazione, acqua e caffè, vino escluso

Vino consigliato in abbinamento: Bianco Chiaro della Serra, Cantina Ferrucci

RISTORANTE
SAN DOMENICO

via G. Sacchi, 1

tel. 0542 29000

www.sandomenico.it

sandomenico@sandomenico.it

giorno di chiusura: domenica e lunedì - prenotazione obbligatoria

Menu... fuori

Filetti di triglia al forno in guazzetto di carciofi alle erbe

Cuore di baccalà in oliocottura, emulsione di patate all'olio nuovo

Uovo poché con emulsione di topinambur e tartufo nero

Ravioli di faraona e verza, crema di funghi e chips di Parmigiano

Pancia di maialino al rosmarino, cavolo nero e carote gialle

La nostra pasticceria

Il nostro affogato al caffè

125.00 € compresi acqua, caffè e una degustazione di vini al calice scelti dal sommelier. Esclusi i liquori.

Il menu è proposto a partire da martedì 3 novembre, solamente nelle giornate di martedì, mercoledì e giovedì a cena.

Menu... a casa

Pasticcio di fegato d'oca al tartufo nero con brioche tostata

Uovo in raviolo "San Domenico" con burro di malga, Parmigiano dolce e tartufo di stagione

Cappello del prete brasato con polenta morbida mantecata al formaggio di Fossa di Sogliano Dop

Torta fiorentina "San Domenico"

50.00 € solo con consegna a domicilio

Il menu è proposto a partire da venerdì 6 novembre, solamente il venerdì e sabato a cena e la domenica a pranzo in modalità delivery.

Il menu verrà consegnato a casa insieme a tutte le informazioni per finire la cottura o rigenerare le portate.

TENUTA

POGGIO POLLINO

via Monte Meldola, 2/t

cell. 331 6125474

www.poggiopollino.it

info@poggiopollino.it

giorno di chiusura: nessuno durante il Baccanale - prenotazione gradita

Menu

I profumi e i sapori che erano nelle cucine di casa e che ora non ci sono più...

Tortino di polenta, trito di salame fresco e crema acida

Cappelletti di piccione nel suo brodo

Tagliatelle d'ortica con ragù di maghetti e porcini

Verze stufate con costine e salsiccia

Il latte in piedi della nonna

26.00 € acqua compresa, vini esclusi

Abbinamento di tre calici di vino a € 8.00

TRATTORIA E
RISOTTERIA
DA MAURIZIO

via San Vitale, 216 - Zona Ponte Massa

cell. 339 7113594

trattoriadamaurizio@yahoo.com

giorno di chiusura: lunedì

Menu

La tradizione familiare per i risotti incontra la ristorazione

Bastoncini di polenta frita con stracciatella di burrata

Ossobuco di vitello con risotto allo zafferano

Sorbetto artigianale alla frutta

30.00 € caffè, 1 litro d'acqua e 1/2 di vino inclusi

TRATTORIA
DA MAURO

via Zello, 50

tel. 0542 609530

FB: Trattoria Pizzeria da Mauro

d.sergio@alice.it

giorno di chiusura: lunedì

Menu

Ritorniamo fuori in sicurezza

Entrata di delizie freddo/caldo: calamari ripieni di patate aromatizzate, cartoccio di merluzzo agli agrumi, insalatina di polipo in marinata di radicchio e aceto balsamico

Ravioli di burrata ed erbetto con intingolo bianco di mare

Spezzatino di coda di rospo con cous cous e le sue verdure

Cassata al forno ricotta e cioccolato

35.00 € bevande della casa comprese

TRATTORIA
MISERIA E NOBILTÀ

via Montanara, 315

tel. 0542 666681

cell. 331 8787296

trattoriamezzocolle@gmail.com

giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita - menu del Baccanale disponibile solo a cena, sabato e domenica anche a pranzo

Menu

Terrina di bollito con salsa prezzemolina

Fritto di frutta e verdure croccanti al pepe

Lasagnetta delle feste coi parenti

Faraona farcita al mascarpone e castagne su crema di Parmigiano

Dolce della casa

28.00 € bevande escluse

Vini in abbinamento delle cantine della vallata

VIVANDERIA - NOTE E AROMI

piazzale Vittime lager nazisti, 5

cell. 348 9061576

www.vivanderia-note-e-aromi.it

vivanderia@gmail.com

giorno di chiusura: nessuno

Menu

Pensato da noi, finito da voi

Tartare di gambero rosa con piselli e

crema pasticcera, nocciola tritata e gelée al rum)
35.00 € vini esclusi. Acqua, caffè e coperto inclusi
 Menu da asporto 10% di sconto

AGRITURISMI**AGRITURISMO FRASCINETI**

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

Menu
 Crostini misti
 Tagliatelle verdi ai funghi
 Polenta al ragù
 Pollo arrosto
 Polpette in umido con piselli
 Patate fritte con rosmarino
 Panna cotta agli amaretti con lingue di gatto
30.00 € bevande, caffè e digestivo inclusi
 Vini in accompagnamento: Pignoletto frizzante e Cabernet Sauvignon

AGRITURISMO LA MARLETTA

via Bergullo, 8
 cell. 348 0977076
 www.lamarletta.it
 info@lamarletta.it
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì - apertura straordinaria su prenotazione per minimo 10 adulti - prenotazione obbligatoria

Menu
Il lockdown in campagna... al lavoro tra orti, frutteti e animali della fattoria
 Tortino di zucca con salsa di formaggio pecorino
 Ravioli di radicchio rosso e crema di Parmigiano Reggiano Dop
 Garganelli di Imola nell'orto... d'inverno
 Filetto di maialino con le nostre prugne caramellate
 Insalatina di finocchio con scaglie di Parmigiano Reggiano Dop ed uvetta
 La torta di mele di nonna Ada
29.00 € bevande escluse

CAFFETTERIE, GASTRONOMIE**CAFFÈ ROMA BISTROT**

via Emilia, 137
 tel. 0542 30876
 cell. 338 1812156
 barromaimola@gmail.com
giorno di chiusura: menu disponibile il venerdì a cena, il sabato a pranzo e cena, la domenica solo a pranzo - prenotazione consigliata
Menu
GolosAlma, prendiamoci gusto!
 Polpette di lesso panate e fritte su crema di formaggio erborinato
 Tortelli di faraona con fondo di arrosto caramellato, salsa al Parmigiano e tartufo nero
 Stricchetti al mattarello all'uso di Romagna con carciofi, guancia e tuorlo d'uovo
 Filetto di maiale porchettato, cicoria ripassata, finferli e composta di cipolla e arancia
 Zuppa inglese al vin cotto
30.00 € coperto e caffè inclusi

NOTE DI CAFFÈ LOUNGE E WINEBAR

via T. Campanella, 195
 tel. 0542 694929
 cell. 392 4138000
 notedicaffe195@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione consigliata
Menu
La cucina nella sua tradizione
 Pappa al pomodoro

Stinco scaloppato con le sue verdure di cottura
 Crostatina di marmellata
18.00 € bevande escluse
Menu
Voglia di coccole culinarie
 Crema di piselli con polipo arrostito
 Mazzancolle al lardo di colonnata Igp
 Sorbetto aromatizzato alla menta
25.00 € bevande escluse

borgo tossignano**RISTORANTI E OSTERIE****OSTERIA DUE MARIE**

via Marconi, 43/45
 tel. 0542 94097
 cell. 339 5738270
 www.osteriaduemarieborgotossignano.it
giorno di chiusura: martedì e mercoledì - prenotazione gradita

Menu
La pasta fatta in casa e fuori casa
 Tagliatelle pancetta e scalogno
 Risotto alla trevigiana
 Bigoli alle due Marie
 Gramigna pasticciata
 Tortellaccio radicchio e scamorza
 Spaghetti alla puttanesca
 Lasagne al forno
 Penne all'arrabbiata
 Garganelli salsiccia e sangiovese
 Ditalini in brodo di fagioli
25.00 € acqua inclusa, dolci, vini e bar esclusi

AGRITURISMI**AGRITURISMO LE SIEPI DI SAN GIOVANNI**

via Siepi San Giovanni, 27
 tel. 0542 92067
 cell. 393 8642488
 www.lesiepidisangiiovanni.it - info@lesiepidisangiiovanni.com
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì - aperti giovedì, venerdì e sabato la sera, domenica anche a pranzo - prenotazione gradita e consigliata

Menu
Profumi e sapori dell'anima "romagnola" che dipingono la cura e la gioia del "nido semplice e sacro" della casa, unitamente al desiderio di una "cosa, buona, ...in più", riuscita gradita nelle tavole "fuori casa"
 Nidi di patate duchessa al coriandolo, con friggione di Romagna (pomodori e cipolla)
 Cappellacci "inversi" di cacio e pepe con burro nocciola
 Pigadura (spezzatino di agnello) con flan di porri
 Zuppa inglese con spuma all'alchermes
35.00 € bevande escluse

casalfiumanese**RISTORANTI E OSTERIE****RISTORANTE VALSELLUSTRA**

via Valsellustra, 16
 tel. 0542 684073
 cell. 328 2485051
 www.ristorantevalsellustra.com
 valsellustra@hotmail.it
giorno di chiusura: giovedì - prenotazione gradita
Menu
Le radici e i frutti del nostro lavoro
 Crostino di caponata di verdure
 Culatello della Valsellustra
 Tortello di patate montanaro con ragù di salsiccia
 Taglioline con cipolla di Medicina e prosciutto croccante



Pollo fritto al curry con salse abbinare
 Tagliata di manzo al lardo con patate al rosmarino
 Zuppa inglese della tradizione
38.00 € compresi 3 vini abbinati
 Tutti i venerdì sera nel periodo del Baccanale sarà presente un'azienda della zona che farà degustare i propri vini abbinati ai piatti del Baccanale (costo invariato)
Menu senza vino € 33.00

castel del rio**RISTORANTI E OSTERIE****ALBERGO RISTORANTE GALLO**

piazza della Repubblica, 28/30
 tel. 0542 95924
 www.galloegalletto.it
 gallo@galloegalletto.it
giorno di chiusura: tutto martedì; lunedì e mercoledì chiusi solo la sera - prenotazione gradita
Menu... in casa
 Prosciutto, Squacquerone di Romagna Dop e ficatella
 Passatelli in brodo
 Tagliatelle al ragù di prosciutto
 Pollo alla cacciatora
 Zuppa inglese
30.00 € bevande escluse
Menu... fuori
 Sformatino di Squacquerone al tartufo
 Passatelli su fonduta con bruciatini di culatello
 Ravioli verdi ai funghi porcini e guancia
 Filetto di vitello in crosta
 Millefoglie con crema chantilly e frutti di bosco
35.00 € bevande escluse

castel san pietro terme**RISTORANTI E OSTERIE****RISTORANTE IPOCAMPUS**

via Mori 2300 (loc. Il Gallo, all'interno del centro allevamento cavalli)
 tel. 051 946831
 ristoranteippocampus@gmail.com
giorno di chiusura: martedì - prenotazione obbligatoria
Menu
Il tartufo
 A scelta tra:
 Tortino di patate e zucca con fonduta di Parmigiano e tartufo
 Uova su crostone di pane bruschettato al tartufo
 A scelta tra:
 Tagliatelle al tartufo
 Tortellino con crema di parmigiano e tartufo
 Passatelli asciutti su crema di parmigiano e tartufo
 A scelta tra:
 Tagliata di manzo e tartufo
 Roastbeef con tartufo
70.00 € bevande escluse

La tradizione

Crescentine mignon ripiene con ricotta e Mortadella di Bologna Igp
 Tagliatelle della civiltà contadina
 Filetto di manzo al Sangiovese con profumo di cipolla rossa
 Purea di patate viola in crosta di parmigiano
 Crema di yogurt al rosmarino e miele di girasole
35.00 € bevande escluse

RISTORANTE GASTAREA

viale Terme 1058/A (adiacente Anusca Palace Hotel)
 tel. 051 6943051
 ristorantegastarea.it
 info@gastareasrl.it
giorno di chiusura: lunedì
Menu
Artusi al Gastarea
 Macarons, bombolino e rocher di fegatini
 Spoja lorda romagnola con tartufo
 Il lesso e le sue salse
 Dolce di ricotta lampone, crema di mandorle con sciropo alle rose
37.00 € bevande escluse

AGRITURISMI**AGRITURISMO COLOMBARA**

via Emilia Levante, 2866
 tel. 051 942095 cell. 339 3448493
 www.agriturismocolombara.it - lorenzo@agriturismocolombara.it
giorno di chiusura: aperti dal giovedì alla domenica a pranzo e cena
Menu
Cucinando il passato, il presente e il futuro ci sembreranno meno bui
 Fantasia di "principii" (come li chiamava l'Artusi)
 Manfettini in brodo per gli ammalati
 Peposo con polenta
 Ciambella mascarpone e passito
25.00 € con abbinamento di calici di vino delle cantine Merlotta, Tampieri, Ferraruola, acqua e caffè compresi

dozza**RISTORANTI E OSTERIE****OSTERIA DI DOZZA**

via XX Settembre, 19
 tel. 0542 678200
 cell. 329 1093777
 www.osteriadozza.it
 info@osteriadozza.it
giorno di chiusura: lunedì
Menu
Omaggio all'Artusi: di tramesso in tramesso
 Donzelline aromatiche (simili a crescentine fritte aromatizzate alla salvia) con prosciutto di Parma DOP 24 mesi "Zuarina" e confettura di fichi
 Gnocchi di semolino gratinati
 Cacimperio (fonduta di formaggio al tartufo bianco)

Salsiccia colle uova *oppure* Tortini di ricotta al pomodoro (alternativa vegetariana)
 Pasticcini di pasta bignè coperti di cioccolata
39.00 € bevande e coperto esclusi

RISTORANTE LE BISTROT

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

Menu

Amore, cuciniamo insieme oggi!
 Stecchini alla petroniana
 Crema di fagioli cannellini al profumo di rosmarino con polpettine di credenza
 Lasagnetta gratinata con zucca e cardi
 Bocconcini di manzo stufati serviti su crema di patate schiacciate
 Zuppa inglese al bicchiere e tiramisù con castagne
35.00 € compreso coperto, bevande escluse

fontanelice**RISTORANTI E OSTERIE****AZIENDA AGRITURISTICA CÀ MONTI**

via Montemorosino, 4 - Sassoleone
 tel. 0542 97666
 cell. 335 8048641
 www.camonti.it
 info@camonti.it
giorno di chiusura: da lunedì a mercoledì, aperto dal giovedì alla domenica su prenotazione
Menu
 Zuppa alla contadina
 Torretta di patate al tartufo
 Mezzelune ripiene con crema allo zafferano e pistacchi
 Tortellacci di marroni di Castel del Rio alla Sambuchella
 Coniglio in casseruola con le olive
 Polpette al sugo con piselli
 Crostata di mele e torta al Sangiovese con la crema calda
35.00 € acqua e caffè compresi, vini esclusi
 Vini consigliati in abbinamento: Anabla, vino ancestrale biologico, Tre Monti; Volpino rosso, Novello Rubicone Igp, Poderi delle Rocche; Pas Dosè, Blanc de Blanc metodo classico, Monticino Rosso

mordano**RISTORANTI E OSTERIE****RISTORANTE CA' BORGHETTO - VILLE PANAZZA**

via Lughese nord, 269/319
 tel. 0542 51434
 www.caborghetto.it
 info@caborghetto.it
giorno di chiusura: aperto su prenotazione
Menu
Il pesce come non lo cucini a casa
 Alici scottadito
 Gran cappello ripieno di crostacei su maionese di pomodoro e gocce di pesto
 Trancio di ricciola in olio cottura con ratatouille di verdure all'aceto di riso
 Ciambella e zabaione caldo
40.00 € acqua, calice di vino e caffè inclusi

programma dal 31 ottobre al 22 novembre

inaugurazione

sabato 31 ottobre

ore 18
inaugurazione e premiazione
Teatro comunale Ebe Stignani
il Sindaco di Imola Marco Panieri inaugura il **BACCANALE 2020: # A CASA E FUORI**
Massimo Montanari introduce il tema del Bacchanale 2020
a seguire il Sindaco consegna **IL GARGANELLO D'ORO**
per la promozione della cultura del cibo alla **Fondazione Casa Artusi**
ritira il premio la presidente Laila Tentoni
Ivano Marescotti legge Pellegrino Artusi
presenta la giornalista **Alessandra Giovannini**
info e prenotazione obbligatoria 0542 602410 - attivita.culturali@comune.imola.bo.it

giorno per giorno

sabato 31 ottobre

dalle ore 17
degustazione
Le Origini Villa Caffè Pasticceria-1967
BELLO FUORI BUONO DENTRO
aperitivo alternativo con prodotti artigianali senza glutine, vegani e tradizionali di produzione propria. Piccola enoteca vegana e bio
a pagamento prenotazione gradita 0542 32314
- posti limitati
in programma anche sabato 7, 14, 21 e domenica 1, 8, 15, 22

dalle ore 18.30
degustazione
Bar Centrale
DEGUSTAZIONE VINI DI CANTINE DEL TERRITORIO
in abbinamento tagliere di prodotti tipici
a pagamento info e prenotazioni 0542 23303
in programma anche venerdì 6, 13, 20, sabato 7, 14, 21 e domenica 1, 8, 15, 22

dalle ore 18.30
degustazione
Caffè Bologna
MADE IN ITALY
Speciale Cocktail, realizzati con soli ingredienti italiani
a pagamento info e prenotazioni 0542 22517
in programma anche sabato 7, 14, 21

dalle ore 20.30
cena evento
Ristorante Aroma23
BACCAROMA GUSTO&BLUES
il menu del Bacchanale con musica dal vivo e dj set
a pagamento prenotazione obbligatoria 338 8410423 - aroma23snc@gmail.com
in programma anche sabato 7, 14, 21

domenica 1 novembre

ore 9-13
colazione e brunch
Le Origini Villa Caffè Pasticceria-1967
BELLA E BUONA DENTRO E FUORI
la vitaminica e ricca colazione e il gustoso brunch "Le Origini"
a pagamento prenotazione obbligatoria 0542 32314
in programma anche sabato 7, 14, 21 e domenica 1, 8, 15, 22

ore 9.30-13.30
colazione e brunch
Mamma Mia Cafè
BRUNCH: QUESTO PASTO [...] È SEMPRE IL PIÙ APPETITOSO (P. ARTUSI)
un omaggio ai piatti che hanno reso famosi i ristoranti di Imola ripensati per la colazione. Le uova e i dolci con le ricette di Pellegrino Artusi
a pagamento prenotazione obbligatoria 338 8050061 anche WhatsApp
in programma anche domenica 8, 15, 22

ore 16.30
degustazione
Le Origini Villa Caffè Pasticceria - 1967
BELLA FUORI BUONA DENTRO
specialità di cioccolata in tazza e tisane bio, senza glutine, senza lattosio accompagnate da pasticceria artigianale senza glutine, vegana e tradizionale di produzione propria
a pagamento prenotazione gradita 0542 32314
in programma tutto il periodo del Bacchanale

BACCANALE

Gli eventi sono organizzati nel rispetto delle disposizioni, linee guida e protocolli nazionali e/o regionali in materia di contenimento epidemiologico Covid19. La disponibilità dei posti è limitata ed è pertanto richiesta la prenotazione ai numeri indicati nei singoli appuntamenti.

Il Bacchanale, con riferimento all'ordinanza del Sindaco 42/2019 in materia di riduzione della plastica in occasione di eventi pubblici, aderisce alla campagna #Plastic-freeER Emilia-Romagna 2030 che prevede la riduzione dell'incidenza delle plastiche sull'ambiente e il passaggio all'impiego di materiali biodegradabili e compostabili.

giovedì 5

ore 17.30
incontro
Biblioteca comunale di Imola
IL FIGO, OVVERO L'ALBERO DELLA CONOSCENZA DEL BENE, DEL MALE... E DELLA BONTÀ
un albero, ma anche un frutto dolcissimo, protagonista di tanti piatti della nostra tradizione gastronomica fin dal tempo dei Romani, per i quali era anche un prelibato "cibo di strada". A cura di Maria Grazia Bellardi (Università di Bologna - Corso di Laurea in Verde ornamentale e tutela del paesaggio)
prenotazione obbligatoria mariagrazia.bellardi@unibo.it

venerdì 6 novembre

ore 15-18.45
mercato
Monastero delle Clarisse
LE CONSERVE DEL MONASTERO
il tradizionale mercatino di beneficenza delle Clarisse incontra il Bacchanale
in programma anche sabato 7, domenica 8 e nei fine settimana 13, 14, 15 e 20, 21, 22

ore 16-19
mercato
Mercato ortofrutticolo
IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD
cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori

ore 18
incontro
Biblioteca comunale di Imola
FRA CUCINA E BIBLIOTECA
ricettari e non solo: i testi di una biblioteca possono illuminarci su tutti gli aspetti di una storia - quella del cibo - assai più articolata di quanto a volte pensiamo. Una storia che comincia col lavoro della terra (ma prima ancora, col riconoscere ciò che può servirci da cibo) e attraversando le tappe della produzione, della trasformazione, del mercato, arriva in cucina e infine alla tavola. Tutto questo si fa, e si pensa. Tanti libri ci raccontano quelle pratiche e quei pensieri. Con Massimo Montanari. L'incontro è inserito nel calendario "Tesori della Biblioteca"



prenotazione obbligatoria 0542 602657 - 602619

dalle ore 18.30
degustazione
Caffè Bologna
VINO E TERRITORIO
Degustazione di vini con prodotti del territorio in abbinamento
a pagamento info e prenotazioni 0542 22517
in programma anche venerdì 13 e 20

sabato 7 novembre

ore 9 e ore 15
itinerario turistico
Piazza XX Settembre - Castel San Pietro Terme
L'ANTICO CASTELLO 2020
nell'ambito del progetto "Dante Primo Turista tra Emilia e Romagna" camminate all'aria aperta e visite guidate del territorio, alla scoperta di tipicità storico-culturali ed enogastronomiche. A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco Castel San Pietro Terme
info e prenotazione obbligatoria 051 6951379
info@prolococastelsanpietroterme.it
www.prolococastelsanpietroterme.it

ore 10.30
incontro di Cibo-Corriere Romagna
Palazzo Tozzoni
I RICETTARI DI CASA DIVENTANO ARCHIVIO DIGITALE
incontro con Mila Fumini / Archivio "RAGU". Sarà possibile portare i propri ricettari per partecipare alla ricerca. A cura della giornalista Laura Giorgi
info e prenotazione obbligatoria 347 9673223
cibo@corriereromagna.it

ore 15 e ore 16
visita guidata
Biblioteca comunale di Imola
CIBO DA LEGGERE
visita all'esposizione e alla Libreria francescana
prenotazione obbligatoria 0542 602657 - 602619

ore 17.30
incontro
Biblioteca comunale di Imola
LA NAVE DI BACCO O CUM GRANO SALIS. DEL VINO, DEL PANE, DELL'OLIO... DELLA FILOSOFIA
libere divagazioni sulle rotte dei sapori e dei

saperi, dello Spirito e della Carne. Ne parla Sebastiano Sotgia docente di storia e filosofia (Liceo Scientifico Valeriani Imola). A cura di Università Aperta
info e prenotazione obbligatoria 0542 27373 - info@univaperta.it - posti limitati

ore 20.30
cena incontro
Ristorante Antico Tre Monti
CUCINA DI CASA / CUCINA DI RISTORANTE
Club di territorio TCI e Compagnia del Garganello. Un dialogo nella tradizione della cucina del nostro territorio, territorio di frontiera tra Romagna ed Emilia. A cura di Touring Club Italiano
a pagamento - info e prenotazioni 335 5856303

domenica 8 novembre

ore 9-19
mostra mercato
Piazza Gramsci
IL MERCATO AGRICOLO 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

ore 9-19.30
mostra mercato
Galleria del centro cittadino
SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI
prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

dalle ore 10
rievocazione storica
Piazza XX Settembre - Castel San Pietro Terme
L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA PER L'INTERA GIORNATA
nell'ambito del progetto "Dante Primo Turista tra Emilia e Romagna" visite guidate all'aria aperta in Centro Storico, mercato a tema, giochi del passato, sbandieratori, armigeri, intrattenimenti. Area ristoro in Piazza XX Settembre con antiche ricette. A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco Castel San Pietro Terme
info e prenotazione obbligatoria 051 6951379
info@prolococastelsanpietroterme.it
www.prolococastelsanpietroterme.it

ore 14.30
spettacolo
Agriturismo Le Siepi di San Giovanni - Borgo Tossignano
I SAPORI DI CASA NELLA TRADIZIONE ROMAGNOLA
A cura del Gruppo Folkloristico Canterini e Danzerini Romagnoli "Turibio Baruzzi"
prenotazione gradita 393 8642488

ore 15 e ore 16
visita guidata
Biblioteca comunale di Imola
CIBO DA LEGGERE
visita all'esposizione e alla Libreria francescana
prenotazione obbligatoria 0542 602657 - 602619

ore 15.30 e ore 17
incontro lezione
Convento Osservanza
DENTRO IL DOLCE
lezione sui dolci. A seguire assaggi di pasticceria. A cura dell'Associazione Imola Experience, in contemporanea al laboratorio di dolci per bambini € 10 info e prenotazione obbligatoria 333 7081701

ore 16
visita guidata
Rocca Sforzesca
SULLA PELLE O... NEL PIATTO?
una insolita visita alla fortezza, alla scoperta delle erbe officinali e dei loro usi, dagli "Esperimenti" di bellezza di Caterina Sforza alle ricette di cucina del Rinascimento
ingresso gratuito con prenotazione info Musei civici 0542 602609
musei@comune.imola.bo.it

ore 17.30
incontro
Biblioteca comunale di Imola
LA RISCOPERTA DEL CUCINARE
Paolo Corvo (Università di Scienze Gastronomiche Pollenzo) presenta una ricerca che l'ateneo ha svolto durante il lockdown per verificare i consumi alimentari degli italiani. Partecipa Massimo Montanari
info e prenotazione obbligatoria 0542 602410 - attivita.culturali@comune.imola.bo.it

martedì 10 novembre

ore 20
scuola di cucina
Ristorante Aroma 23
PASTA FRESCA SECONDO ARTUSI
lo chef prepara tre tipologie di pasta fresca realizzate con prodotti locali
€ 25 a persona compresa degustazione dei piatti realizzati e calice di vino
prenotazione obbligatoria entro sabato 7 novembre 338 8410423 - aroma23snc@gmail.com

ore 20
incontro
Centro culturale e ricreativo Primola
LA PASTA FATTA IN CASA: LE TAGLIATELLE
a cura dell'Associazione Primola
iniziativa gratuita info e prenotazione obbligatoria 0542 27130 - 339 1844402 - info@primola.it

ore 20.45
incontro
Biblioteca comunale di Imola
TONINO GUERRA, IL CIBO E L'INFANZIA
nel centesimo anniversario della nascita di Tonino Guerra presentazione del libro di Graziano Pozzetti, gastronomo e scrittore, *Tonino Guerra, il cibo e l'infanzia. Noi continuiamo a mangiare nei piatti della mamma* (Il Ponte Vecchio 2020). Partecipa Massimo Montanari
info e prenotazione obbligatoria 0542 602410
attivitaculturali@comune.imola.bo.it

venerdì 13 novembre

ore 16-19
mercato
Mercato ortofrutticolo
IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD
cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori

ore 18-23
degustazione vini e prodotti agroalimentari
Autodromo Enzo e Dino Ferrari - Sala Polivalente
XXVII 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 di Imola, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Consorzio Vini di Romagna - Comitato DOC Colli d'Imola, Istituto alberghiero B. Scappi di Castel San Pietro Terme
Ingresso a pagamento - la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali - gastronomia a pagamento in programma anche sabato 14 e domenica 15

ore 19
degustazione laboratorio
Convento Osservanza
SAPORI DI CASA
degustazione guidata di salumi, formaggi, mieli e vini tipici e laboratorio per imparare a cucinare un piatto della tradizione: i passatelli. A cura dell'Associazione Imola Experience in collaborazione con CLAI, Enoteca Regionale Emilia Romagna, Osservatorio Nazionale Miele
€ 25 info e prenotazione obbligatoria entro sabato 7 novembre 333 7081701 - posti limitati

ore 18-23
degustazione
Mamma Mia Café
LA NOSTRA STORIA: CELEBRIAMO I 18 ANNI DI ATTIVITÀ
degustazione delle etichette che hanno fatto la storia del locale, in collaborazione con la Nuova Macelleria Angeli, una realtà tutta imolese che proporrà i propri prodotti con le ricette di Pellegrino Artusi
a pagamento - prenotazione consigliata 338 8050061 anche con WhatsApp

sabato 14 novembre

ore 8
escursione e degustazione vini
partenza parcheggio Bocciofila
GIRO DEL BACCANALE 2020
l'escursione prevede le seguenti tappe: Cantina Tre Monti, Viruletta, la Serra, Rio Sanguinario, Cantina Tre Monti (Difficoltà T/E - dislivello 250 m, tempo ore 3,30, 10 km)
€ 6 assicurazione obbligatoria (escluso soci CAI) - info Antonio 339 5748308 - prenotazione obbligatoria entro martedì 10 novembre escursionismo@cai-imola.it - in caso di maltempo o eventi straordinari si consiglia di consultare il sito www.cai-imola.it per aggiornamenti

un'eccellenza del territorio

Venerdì 13 ore 18-23
Sabato 14 ore 18-23
Domenica 15 ore 17-21
degustazione vini e prodotti agroalimentari
Autodromo Enzo e Dino Ferrari - Sala Polivalente
XXVII BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE
Una nuova location negli ampi spazi dell'Autodromo Enzo e Dino Ferrari, per la tradizionale degustazione "in sicurezza" di cento etichette presentate dalle aziende vitivinicole. In collaborazione con Associazione Voluptates, A.I.S. Delegazione di Imola, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Consorzio Vini di Romagna - Comitato DOC Colli d'Imola, Istituto alberghiero B. Scappi di Castel San Pietro Terme
ingresso a pagamento, la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali - gastronomia a pagamento

ore 15 e ore 16
visita guidata
Biblioteca comunale di Imola
CIBO DA LEGGERE
visita all'esposizione e alla Libreria francescana
prenotazione obbligatoria 0542 602657 - 602619

ore 17.30
incontro di Cibo-Corriere Romagna
Biblioteca comunale
IL CIBO PER SECOLI NELLE MANI DELLE DONNE
nutrire, avvelenare, il potere delle donne esercitato attraverso il cibo nell'ultimo libro di Maria Giuseppina Muzzarelli. Incontro con l'autrice a cura della giornalista Laura Giorgi
info e prenotazione obbligatoria 347 9673223 - cibo@corriereromagna.it

ore 18-23
degustazione vini e prodotti agroalimentari
Autodromo Enzo e Dino Ferrari - Sala Polivalente
XXVII BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE
Ingresso a pagamento - la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali - gastronomia a pagamento in programma anche domenica 15

ore 19.30
cena a tema
Centro Sociale Sasso Morelli
ANDRÀ TUTTO BENE
la riscoperta della cucina di casa con la voglia di uscire, condividere, stare insieme
€ 25 - info e prenotazioni entro martedì 10 novembre 339 1350099

ore 19.45
cena a tema
Centro Sociale La Tozzona
FAMIGLIE E AMICI A CENA IN COMPAGNIA ALLA TOZZONA
menu ispirato alle abitudini culinarie imolesi, in famiglia e fuori casa
€ 23, agevolazioni per i bambini - info e prenotazione obbligatoria entro mercoledì 11 novembre 0542 68063 - tozzona@virgilio.it

domenica 15 novembre

ore 9-19
mostra mercato
Piazza Matteotti
GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA
mostra mercato di Campagna Amica con prodotti agricoli del nostro territorio, macchine agricole e attrezzature d'epoca. Benedizione dei mezzi



agricoli e salute delle Autorità

ore 9-19.30
mostra mercato
Galleria del centro cittadino
SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI
prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 12
pranzo
Seminario diocesano di Montericco
POLENTATA DI SOLIDARIETÀ
la polenta nei modi della tradizione casalinga per un fine benefico, un evento doppiamente buono, iniziativa di beneficenza. A cura del Comitato di Imola della Croce Rossa Italiana
€ 25 - info e prenotazione 0542 22052

ore 15 e ore 16
visita guidata
Biblioteca comunale di Imola
CIBO DA LEGGERE
visita all'esposizione e alla Libreria francescana
prenotazione obbligatoria 0542 602657 - 602619

ore 15-18
incontro con lo chef
Macelleria del Contadino CLAI (Centro)
15 MINUTI CON LO CHEF... L'ESPERTO RISPONDE
chef professionisti dedicheranno a ogni singola persona 15 minuti per rispondere a domande, curiosità, approfondimenti. Il negozio sarà aperto alla vendita con particolari offerte in esclusiva.
iniziativa gratuita con prenotazione obbligatoria nei giorni precedenti presso il punto vendita o telefonando 0542 26484 - sig. Benito Visani o sig. Stefano Zaniboni

ore 16
visita guidata
Palazzo Tozzoni
SAPORI E SAPORI
dall'esperienza e dalla passione del lavoro della terra alla ricchezza e al gusto della tavola imbandita. Una visita a Palazzo Tozzoni per perlustrare le cantine, deposito dei frutti della terra, la cucina, fucina creativa di gusti e sapori, la sala da pranzo, dove il cibo si esalta nello splendore dei piatti
ingresso gratuito con prenotazione info Musei civici 0542 602609 - musei@comune.imola.bo.it

ore 17-21
degustazione vini e prodotti agroalimentari
Autodromo Enzo e Dino Ferrari - Sala Polivalente
XXVII BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE
Ingresso a pagamento - la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali - gastronomia a pagamento

ore 17.30
incontro
Biblioteca comunale di Imola
DALLA CUCINA AL RISTORANTE: 'MANGIARE IN CASA' E 'MANGIARE FUORI' NELLA PITTURA
Il banchetto nobile tra Medioevo ed età moderna raffigura spesso la vita nelle case delle classi sociali alte, mentre taverne e osterie erano frequentate dai poveri, come si vede nella pittura italiana, spagnola e fiamminga del tardo Cinquecento e del Seicento. Un percorso fra storia e immagini che arriva ai dipinti dell'Ottocento, che rappresentano i differenti contesti sociali alle prese col consumo di cibo sia nella propria residenza che nei nuovi spazi pubblici, molti dei quali sono quasi identitari di periodi e movimenti artistici, come la *guinguette* degli Impressionisti in Francia o i *diner* di Hopper in America. Ne parla Fabrizio Lollini (Università di Bologna). Partecipa Massimo Montanari
info e prenotazione obbligatoria 0542 602410 - attivita.culturali@comune.imola.bo.it

martedì 17 novembre

ore 20
scuola di cucina
Ristorante Aroma 23
LE CARNI E LE LORO COTTURE
pollame, manzo e vitello
le tipologie di carni, i tagli e le modalità di preparazione
€ 40 a persona compresa degustazione dei piatti realizzati e calice di vino
prenotazione obbligatoria entro sabato 14 novembre 338 8410423 - aroma23snc@gmail.com

ore 20.30
incontro
Biblioteca comunale di Imola
LA PIÈ. IL PANE DI CASA IN ROMAGNA
le cante della tradizione romagnola raccontate dal Gruppo Folkloristico Canterini e Danzerini Romagnoli "Turibio Baruzzi"
info e prenotazione obbligatoria 0542 602410 - attivita.culturali@comune.imola.bo.it

giovedì 19 novembre

ore 20.45
incontro di Cibo-Corriere Romagna
Biblioteca comunale di Imola
LA MAPPA DEL MONDO ATTRAVERSO IL CIBO
il cibo, i confini, le migrazioni, le donne e la pace nell'*Atlante di geogastronomia* di Martina Liverani. A cura della giornalista Laura Giorgi
info e prenotazione obbligatoria cibo@corriereromagna.it - 347 9673223

venerdì 20 novembre

ore 16-19
mercato
Mercato ortofrutticolo
IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD
cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori

ore 19.30
incontro con degustazione
Ristorante Pizzeria Donatello
PIADA E PIEROGI: SAPORI DI CASA, SAPORI DI LONTANO, SAPORI DELLA MEMORIA
degustazione accompagnata da note di cultura e storia. A cura di Associazione Eredità e Memoria e Ideas in Action
€ 18 info e prenotazione obbligatoria 339 1429049 - 328 2498006 - 0542 690181 ereditaememoria@gmail.com - info@ideasinaction.it

ore 20.15
spettacolo e degustazione
Hotel Molino Rosso
LA DIVINA CUCINA. COMMEDIA BRILLANTE IN 12 QUADRI
dedicata ai prodotti del nostro territorio con testi di Stefano Andrini e regia di Andrea Cavaliere. Lo spettacolo sarà intercalato dalla degustazione del menu del Baccanale proposto dall'Hotel Molino Rosso. Partecipa Massimo Montanari. A cura della Delegazione di Imola dell'Accademia Italiana della cucina e del Lions Club Valsanterno
a pagamento info e prenotazioni entro lunedì 16 novembre 333 7488314 - posti limitati

sabato 21 novembre

ore 17
incontro
Museo di San Domenico
UN ANTICO DIPINTO RESTAURATO PER I 50 ANNI DI VITA DEL RISTORANTE SAN DOMENICO
presentazione del restauro del dipinto *Incredulità*

di San Tommaso conservato a Palazzo Tozzoni, realizzato grazie al contributo del Ristorante San Domenico. L'opera, un dipinto del secondo Cinquecento, sarà presentato da Claudia Pedrini e da Marilena Gamberini che ne ha curato il restauro. Nell'occasione sarà possibile visitare la mostra "Ristorante San Domenico di Imola 1970-2020. Un percorso lungo 50 anni" alla presenza dello chef Valentino Marcattilli
ingresso gratuito fino ad esaurimento posti - info Musei civici 0542 602609 musei@comune.imola.bo.it

domenica 22 novembre

ore 9-19
mostra mercato
Piazza Gramsci
IL MERCATO AGRICOLO 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

ore 9-19
mostra mercato
Galleria del centro cittadino
IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD IN CENTRO
cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori

ore 12.45
pranzo
Ristorante Pizzeria Donatello
LA TRADIZIONE E I SEGRETI DELLO CHEF. UN TRIBUTO A PELLEGRINO ARTUSI / CULINARY HERITAGE AND THE CHEF'S SECRETS. A TRIBUTE TO PELLEGRINO ARTUSI
pranzo a tema, in collegamento con la città gemellata Colchester. Evento in inglese accessibile a tutti. A cura di Sinettica e Ideas in Action € 28 vini compresi (CAVIM linea premium) info Sinettica - Massimo 348 3854285 Ideas in Action Dorota 328 2498006 prenotazione obbligatoria 0542 690181 Ristorante Donatello

ore 15 e ore 16
visita guidata
Biblioteca comunale di Imola
CIBO DA LEGGERE
visita all'esposizione e alla Libreria francescana prenotazione obbligatoria 0542 602657 - 602619

ore 15-18
incontro con lo chef
Macelleria del Contadino CLAI - (Centro)
15 MINUTI CON LO CHEF... L'ESPERTO RISPONDE
chef professionisti dedicheranno a ogni singola persona 15 minuti per rispondere a domande, curiosità, approfondimenti. Il negozio sarà aperto alla vendita con particolari offerte in esclusiva. iniziativa gratuita con prenotazione obbligatoria nei giorni precedenti presso il punto vendita o telefonando 0542-26484 - sig. Benito Visani o sig. Stefano Zaniboni

ore 17.30
incontro
Biblioteca comunale di Imola
IL PIACERE DI SCEGLIERE
Mangiare in casa o fuori può essere un piacere o anche una necessità. Dagli esuberanti pranzi offerti da Giacomo Casanova in giro per l'Europa alle rapide uova mangiate in una latteria di Milano da Luciano Bianciardi, il gusto del cibo dipende spesso dalla possibilità di scegliere e dalla libertà. Ne parla Gino Ruozi (Università di Bologna) con Massimo Montanari
info e prenotazione obbligatoria 0542 602410 - attivita.culturali@comune.imola.bo.it

per i bambini

domenica 8 novembre

ore 15.30 e ore 17
laboratorio
Convento Osservanza
DENTRO IL DOLCE
laboratorio di dolci per bambini. A cura dell'Associazione Imola Experience.
In contemporanea verrà effettuata una lezione sui dolci per adulti (vedasi programma generale) da 6 a 11 anni (età consigliata)
€ 10 info e prenotazione obbligatoria 333 7081701 - posti limitati

ore 16
laboratorio
Palazzo Tozzoni
GIOCAMUSEO: PRANZI DA RE... CENE DA CONTI!
apparecchiare la tavola per una cena regale non è facile! Il coltello andrà a destra o a sinistra? Quanti

bicchieri che confusione! E le ricette? Scopriamo insieme ai Conti Tozzoni tutti i segreti della buona tavola e disegniamo il nostro menu per una cena da veri Conti!
da 3 a 6 anni (età consigliata)
€ 4 o € 3 per i possessori di card cultura junior info e prenotazioni Musei civici 0542 602609 - musei@comune.imola.bo.it

martedì 10 novembre

ore 16.45
laboratorio
CEAS Imolese
IL MIO PRIMO RICETTARIO
attraverso giochi e osservazioni, alla scoperta dei tanti prodotti alimentari, spontanei e coltivati, del nostro territorio. Ingredienti locali, "fuori casa", da conoscere e utilizzare con fantasia per cominciare a creare un vero e proprio ricettario
il laboratorio si svolgerà al raggiungimento di un numero minimo di partecipanti da 8 a 11 anni (età consigliata) - attività gratuita con prenotazione obbligatoria 0542 602183 ceas@nuovocircondarioimolese.it

venerdì 13 novembre

ore 17 e ore 17.45
lettura
Libreria il Mosaico
I MIEI VICINI E I LORO GIARDINI
da 1 a 3 anni con accompagnatore, posti limitati € 4 prenotazione obbligatoria 0542 21949 - il mosaicolibreriadeiragazzi@gmail.com

venerdì 20 novembre

ore 17 e ore 17.45
lettura
Libreria il Mosaico
A CASA MIA A CASA TUA
da 3 a 6 anni con accompagnatore, posti limitati € 4 prenotazione obbligatoria 0542 21949 - il mosaicolibreriadeiragazzi@gmail.com

sabato 21 novembre

ore 10.30
laboratorio
Casa Piani
MENTA, PISTACCHIO O CIOCCOLATO
laboratorio creativo con mamma o papà. In oc-

casione del Baccanale Casa Piani si trasforma in laboratorio di pasticceria per preparare dolcissime prelibatezze. In collaborazione con Macchine Celibi da 4 a 7 anni
€ 3 - prenotazione obbligatoria 0542 602630

domenica 22 novembre

ore 16
laboratorio
Palazzo Tozzoni
GIOCAMUSEO: FATTO IN CASA A CASA TOZZONI
quando non c'era il supermercato... quanti cibi venivano realizzati in casa! Sugh, conserve, marmellate... Esploriamo la cucina di Palazzo per scoprire tutti gli strumenti che servivano per realizzare queste bontà e decoriamo i nostri vasetti di vetro personalizzati!
da 6 a 11 anni (età consigliata)
€ 4 o € 3 per i possessori di card cultura junior, info e prenotazioni Musei civici 0542 602609 - musei@comune.imola.bo.it

mostre

fino al 31 dicembre
Museo di San Domenico
RISTORANTE SAN DOMENICO DI IMOLA 1970-2020. UN PERCORSO LUNGO 50 ANNI
mostra fotografica che ripercorre le tappe fondamentali della storia del famoso ristorante, ritraendo gli chef Valentino Marcattilli e il nipote Massimiliano Mascia insieme a personaggi famosi, attori, politici, amici che negli anni sono stati ospiti delle sale del ristorante
orari: sabato ore 15-19 e domenica ore 10-13 e ore 15-19
ingresso gratuito info Musei civici di Imola 0542 602609 musei@comune.imola.bo.it

fino al 29 novembre
Museo Diocesano - Galleria Pio VII
LUIGI ENZO MATTEI. ARTE SACRA
a cura di Marco Violi
orari: martedì, mercoledì, giovedì ore 9-12, martedì, giovedì ore 14-17
sabato ore 10-13 e 15.30-18.30, domenica ore 15.30-18.30

dal 31 ottobre al 21 novembre
Complesso Osservanza - Portineria
RISTORANTE FOLLIE CULINARIE: NELLA DIVERSITÀ STA L'UNICITÀ
mostra riflessiva sull'arte del recupero come cibo per l'anima, accompagnata dall'intreccio di

pensieri filosofici con le opere dell'artista Maurizio Bagaglia. Una spartana mensa diviene luogo di riflessione assaporando con lo sguardo parole e pietanze ottenute manipolando il materiale di riciclo. A cura del Comitato Bella Osservanza e Maurizio Bagaglia
inaugurazione sabato 31 ottobre ore 15
orari: tutti i sabati ore 8-13 e su prenotazione 349 3671918 Arianna Sabbatani portavoce del comitato

dal 31 ottobre al 28 novembre
Cioccolateria Imola
COLORIAMO IL BACCANALE
mostra artistica. A cura del Circolo Culturale Amici dell'Arte
orari: lunedì-sabato ore 10-12.30 e 16-19, domenica ore 16-19

dal 6 novembre al 9 gennaio 2021
Biblioteca comunale di Imola
CIBO DA LEGGERE
testi antichi e moderni dai fondi della Biblioteca comunale di Imola. Esposizione inserita nel calendario "Tesori della Biblioteca"
orari: lunedì e sabato ore 8.30-13 dal martedì al venerdì ore 8.30-13 e ore 14.15-18.45
Visite guidate alla Libreria francescana e all'esposizione: sabato 7 e 14 novembre, domenica 8, 15 e 22 novembre ore 15 e ore 16 con prenotazione obbligatoria 0542 602657 - 602619

dal 7 novembre al 9 gennaio 2021
Casa Piani
TANTE STORIE PER GIOCARE
a Casa Piani con Gianni Rodari. Mostra interattiva e bibliografica in occasione dei 100 anni dalla nascita di Gianni Rodari e dei 30 anni dall'apertura di Casa Piani. Allestimento a cura di Quadrilumi
orari: dal martedì al sabato ore 9.30-12.30 e dal martedì al venerdì ore 15-18

dal 7 al 21 novembre
Galleria Pontevecchio
NATURE SILENTI E PAESAGGI ... ARTE DIPINTA DENTRO E FUORI CASA
mostra collettiva
inaugurazione sabato 7 ore 17
orari: dal mercoledì al sabato ore 17-19 chiuso festivi

dal 14 novembre al 27 dicembre
Palazzo Tozzoni
IN HORA AMORIS
un progetto dell'artista Samantha Stella creato per la casa museo Palazzo Tozzoni. Mostra realizzata dai Musei civici e dall'Associazione Il Pomo da DaMo Contemporary Art di Imola.
L'artista, colpita dalla storia d'amore tra la contessa Orsola Bandini e Giorgio Barbato Tozzoni, la rivede alla luce di un altro grande amore, quello tra il poeta e pittore Dante Gabriel Rossetti e la sua musa Elizabeth Eleanor Siddal e propone una performance-reading poetico che, attraverso le stanze del palazzo, dà voce alle due donne, Orsola ed Elisabeth, e alle loro storie, che travalicano il tempo con la loro cocente attualità
inaugurazione sabato 14 novembre ore 19 (Notte Europea dei Musei) con ingresso gratuito
info Musei civici 0542 602609 - musei@comune.imola.bo.it
€ 4 intero, € 3 ridotto
orari: sabato ore 15-19 e domenica ore 10-13 e 15-19

dal 21 novembre al 19 dicembre
Biblioteca Comunale di Imola - Galleria Il Pomo da DaMo
GIOVANNI FRANGI IL VIAGGIO
Mostra personale di Giovanni Frangi. Un progetto espositivo espressamente studiato dall'artista per la Libreria francescana della Biblioteca comunale di Imola e gli spazi della galleria Il Pomo da DaMo che riflette sul suo percorso artistico, sulla capacità di riappropriarsi di alcune immagini e di come questo processo di presa di possesso sia determinante nell'evoluzione della sua opera. A cura di Francesca Baboni e Stefano Taddei
inaugurazione sabato 21 novembre ore 18.30 al primo piano della Biblioteca comunale, a seguire negli spazi espositivi della galleria Il Pomo da DaMo
per partecipare all'inaugurazione è necessaria la prenotazione 0542 602657 - 602619
orari Biblioteca comunale dal lunedì al sabato ore 8,30-13, dal martedì al venerdì ore 14,15-18,45 orari Galleria Il Pomo da DaMo dal martedì al sabato ore 10-12,30, dal mercoledì al sabato ore 16,30-19

ingresso omaggio ai Musei civici

Nelle domeniche della manifestazione si entra gratis con i biglietti distribuiti da pubblici esercizi e ristoranti aderenti al Baccanale

le nostre ricette di casa al CEAS

dal 31 ottobre al 22 novembre raccogli le ricette di casa, della tua tradizione locale o familiare, semplici e sostenibili e inviale al CEAS Imolese ceas@nuovocircondarioimolese.it. Le pubblicheremo sul nostro sito, ceas.nuovocircondarioimolese.it, e le collezioneremo in un piccolo ricettario che sarà consegnato a tutti i partecipanti.

kit di prodotti in casa e fuori

Presso le Farmacie comunali SFERA di Imola a fronte di una spesa di almeno € 60 in omaggio una trousse porta mascherina con prodotti utili per la protezione della pelle e dell'organismo nei confronti dei disturbi stagionali. In farmacia consigli e consulenze personalizzate

a casa con Clai

Le nuove proposte per rendere più comoda e veloce la spesa! In tutti i negozi Clai speciali pacchetti "Pronta Spesa" con prodotti selezionati di qualità a un prezzo vantaggioso, per realizzare con semplicità e fantasia tanti menu completi, grazie anche al ricettario con tanti suggerimenti [info 0542 26484](mailto:info@054226484) www.macelleriedelcontadino.it

ringraziamenti

Si ringrazia per la collaborazione Massimo Montanari (Università di Bologna)

Si ringraziano 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

informazioni**Coordinamento e organizzazione**

Città di Imola
Servizio Attività culturali tel. 0542 602410
attivita.culturali@comune.imola.bo.it
Servizio Sviluppo economico tel. 0542 602444
agricoltura@comune.imola.bo.it
www.baccanaleimola.it
www.facebook.com/imolabaccanale

Informazioni

Ufficio IAT - (Informazione Accoglienza Turistica)
Galleria del Centro cittadino, via Emilia 135
tel. 0542 602207 fax 0542 602141
iat@comune.imola.bo.it

imola in un tocco!

VisitARe IMOLA

Ufficio stampa

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

I luoghi del Baccanale

**Sedi degli eventi:****A Imola...**

1. Autodromo Enzo e Dino Ferrari Sala Polivalente - Piazza Ayrton Senna da Silva, 1
2. Biblioteca comunale di Imola - via Emilia 80
3. Bar Centrale - via Mazzini, 28
4. Caffè Bologna - via Emilia, 206
5. Casa Piani - via Emilia 88
6. CEAS Imolese c/o Complesso Sante Zennaro - via Pirandello 12
7. Centro culturale e ricreativo Primola - Via Lippi 2/C
8. Centro sociale La Tozzona - via Punta 24
9. Centro sociale Sasso Morelli - via Sasso Morelli 55/F
10. Cioccolateria Imola - via Orsini 3
11. Complesso Osservanza Portineria - via Venturini
12. Convento Osservanza - via Venturini 2
13. Galleria del centro cittadino - via Emilia 147
14. Galleria Il Pomo da DaMo Contemporary Art - via XX settembre 27
15. Galleria Pontevecchio - via Carlo Pisacane, 31/A
16. Hotel Molino Rosso - via Selice Provinciale, 49
17. IAT (Informazione Accoglienza Turistica) - via Emilia 135
18. Le Origini Villa Caffè Pasticceria 1967 - via San Pier Grisologo, 14

19. Libreria Il Mosaico - piazza Matteotti (via Aldrovandi 5)
20. Macelleria del contadino Clai (Centro) - vicolo Inferno 7
21. Mamma Mia Café - via Puccini 50 F
22. Mercato ortofrutticolo - viale Rivalta 10/12
23. Monastero delle Clarisse - via Cavour 2 H
24. Museo di San Domenico - via Sacchi 4
25. Museo diocesano Galleria Pio VII - piazza Duomo, 1
26. Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18
27. Palazzo Vespignani - Università di Bologna sede di Imola - via Garibaldi 24
28. Parcheggio Bocciofila - viale Saffi, 52
29. Ristorante Antico Tre Monti - Via Bergullo, 52
30. Ristorante Aroma 23 - via Provinciale Selice 23 F
31. Ristorante Pizzeria Donatello - via Turibio Baruzzi, 15
32. Rocca Sforzesca - piazzale Giovanni Dalle Bande Nere
33. Seminario diocesano di Montericco - via Montericco 5
34. Teatro comunale Ebe Stignani - via Verdi 1

... e nel Circondario

Agriturismo Le Siepi di San Giovanni - Borgo Tossignano - via Siepi San Giovanni 27

Associazione turistica Pro Loco - Castel San Pietro Terme - Via Ugo Bassi 19 e Piazza XX Settembre

www.baccanaleimola.it - www.facebook.com/imolabaccanale

IMOLA NOTIZIE

Direttore responsabile
Vinicio Dall'Ara
Capo Ufficio Stampa
Comune di Imola

Chiuso in tipografia
il 13 ottobre 2020,
stampato in
134.900 copie

Il programma completo
e i menu del Baccanale 2020
sono consultabili
su smartphone, tablet, iPhone e iPad



grazie all'applicazione gratuita AppU Imola che consente anche di localizzare tutti i luoghi degli eventi.

si ringraziano

