



**Città di Imola**



## **LE DICHIARAZIONI DEL SINDACO PANIERI E DEGLI ASSESSORI GAMBI E RAFFINI**

**Marco Panieri**, sindaco di Imola: «Torna il Bacchanale, appuntamento culturale fra i più attesi, con una nuova edizione, anche quest'anno capace di coinvolgere la cultura, le nostre eccellenze enogastronomiche e tutta la città, non solo il centro storico. Oltre 100 eventi nella rassegna che spazieranno in ogni angolo dei sapori e nei quali troverà posto come sempre il tema del contrasto allo spreco alimentare, ma visti gli eventi alluvionali di maggio, anche occasioni di solidarietà verso esperienze enogastronomiche colpite con numerose collaborazioni. Non solo, il tema scelto favorisce le occasioni e nuove suggestioni: mediterraneo. Sulle tavole mediterranee la natura è protagonista con i prodotti della terra, delle vigne e degli orti ma anche con semplici piatti di mare e carne, esaltati dall'uso sapiente delle erbe aromatiche. Sarà davvero piacevole scoprire insieme, lungo le settimane e nei diversi luoghi della città, compreso l'Autodromo, l'edizione 2023 del Bacchanale. Ci tengo a ringraziare i dipendenti comunali, i ristoranti e le realtà che hanno aderito, l'artista *Cibo* per l'illustrazione che ha realizzato».

**Giacomo Gambi**, assessore alla Cultura: «È "mediterraneo" il tema scelto per questa edizione del Bacchanale, un termine che racchiude tutta la ricchezza e le molteplici sfaccettature della tradizione culinaria del nostro Paese e non solo. La cultura dei popoli che si affacciano sulle sponde del Mediterraneo, infatti, si riflette, giorno dopo giorno, su tavole dove cibi e ricette sono simili ma mai eguali e dove condividere il cibo è un meccanismo di inclusione, di integrazione e di relazione. La dieta mediterranea, per tutte le caratteristiche che la rendono unica al mondo, è iscritta nella lista del Patrimonio culturale immateriale dell'Umanità dell'Unesco. La vediamo proprio "in piramide" nell'illustrazione di *Cibo*, un artista cui abbiamo deciso di conferire quest'anno anche il Garganello d'Oro perché le sue opere, vivide immagini di alimenti, vengono realizzate sui muri per coprire simboli e scritte d'odio, combattendole con la bellezza.

Troveremo cibo e cultura sia nei numerosi ristoranti che ci propongono i menu a tema sia nelle *isole gastronomiche* presenti tutti i fine-settimana in Piazza Matteotti dove laboratori, talk, show-cooking, musica e ricette ci invitano a condividere sapori e saperi.

Nel periodo del Bacchanale Vi invito inoltre a visitare le mostre "*GUSTO! Gli italiani a tavola. 1970-2050*", allestita presso il museo dell'Autodromo a curata dal *nostro* Professor Montanari, e "*Bertozzi&Casoni. Tranche de vie*", un percorso che si snoda tra Palazzo Tozzoni, San Domenico e Rocca. Tante sono le novità di questa edizione - iniziata con un'anteprima in primavera - che invito a scoprire sul sito [bacchanaleimola.it](http://bacchanaleimola.it), sui canali social e sul materiale distribuito in città.

Con ristoratori, sponsor, dipendenti comunali ed associazioni – protagonisti della manifestazione che ringrazio uno ad uno – ci auguriamo che anche questa edizione soddisfi il pubblico di appassionati della rassegna e coinvolga nuovi interlocutori e spettatori».

**Pierangelo Raffini**, assessore Sviluppo Economico, Centro storico e Agricoltura: «Anche quest'anno il Bacchanale rappresenta un'interessante occasione per mettere in risalto l'importanza

della nostra agricoltura che, pur duramente colpita da alluvione e frane, cerca di resistere e dimostra come l'eccellenza della nostra cucina dipenda anche dall'eccellenza delle materie prime utilizzate. Durante le domeniche del Bacchanale i nostri agricoltori saranno in piazza con i loro prodotti. Inoltre, con la 29ª edizione del "Banco d'assaggio" mettiamo in mostra più di 100 etichette di qualità della nostra viticoltura, insieme a un ricco paniere ben rappresentativo dei prodotti agroalimentari del territorio e con la 13ª edizione di Olimola, che si svolge nello stesso prestigioso luogo, l'Autodromo, sosteniamo e diamo visibilità a una filiera relativamente recente nel Circondario Imolese, ma che sta crescendo a ritmi elevati. Per questo motivo porteremo in Consiglio Comunale a breve la proposta per aderire all'Associazione Città dell'Olio, a sottolinearne l'importanza».

Per informazioni: Servizio Attività culturali 0542 602300 - [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it) - [www.bacchanaleimola.it](http://www.bacchanaleimola.it)