

BACCANALE 2023 - “mediterraneo”

OPPORTUNITÀ PER LE SCUOLE, INSEGNANTI E GRUPPI

21 ottobre – 12 novembre 2023

La rassegna annuale sulla cultura del cibo propone, per la prima volta, una serie di attività dedicate alle scuole di Imola e del Circondario. Il Baccanale diventa così un’occasione, per i giovani e giovanissimi, per approfondire la conoscenza delle realtà produttive del territorio, per analizzare e comprendere temi legati alla cultura del cibo e alla sua divulgazione. Nell’ottica di avvicinare sempre di più la manifestazione ai cittadini, il Baccanale aggiunge un tassello importante coinvolgendo le scuole di ogni ordine e grado.

*Il tema di quest’anno è “**mediterraneo**”: un termine che racchiude tutta la ricchezza e le molteplici sfaccettature della tradizione culinaria del nostro Paese. Sulle tavole mediterranee la natura è sempre 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 che crescono in maniera spontanea lungo le coste. Non soltanto cibo, ma soprattutto cultura, una cultura legata alle origini, una cultura che comprende anche e soprattutto le abitudini sociali e familiari. Il cibo assume, nelle tradizioni popolari mediterranee, una forza evocativa che parla di passato, presente e futuro: gli odori, i sapori, i colori risvegliano alla memoria collettiva ricette e profumi, verdure e ortaggi, spezie e ingredienti elaborati in modi identici o diversissimi. Condividere il cibo è un meccanismo di inclusione, di integrazione e di relazione tra autoctoni e stranieri.*

*Il programma didattico suddiviso per tipologia di attività, prevede opportunità specifiche con **prenotazione obbligatoria** per scuole, insegnanti.*

***Costi:** tutte le attività proposte sono gratuite, tranne dove espressamente indicato.*

***Disponibilità:** tutte le attività sono a prenotazione obbligatoria, la disponibilità di giornata e posti è limitata.*

Tutti gli incontri che si svolgeranno in Autodromo possono essere preceduti o seguiti da una visita guidata alla mostra “Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050”

***INFORMAZIONI UTILI:** A causa dei lavori di consolidamento statico e miglioramento sismico del ponte sul fiume Santerno, l’accesso all’Autodromo sarà consentito, per i soli pedoni e biciclette, dal ponte di viale Dante; per gli autoveicoli, l’accesso sarà consentito dall’ingresso posteriore.*

*Per informazioni: **Servizio Attività culturali** – 0542 602300 attivita.culturali@comune.imola.bo.it*

DESTINATARI: Scuole primarie e secondarie di primo grado

VISITA ALL'ALLEVAMENTO DI "EUROVO"

Un viaggio alla scoperta di uno degli alimenti più consumati sulle nostre tavole, e delle operose volatili che rendono possibile tutto questo. La visita didattica ha l'obiettivo di mostrare il funzionamento di un moderno allevamento di galline ovaiole, in cui esigenze produttive e benessere animale trovano un loro equilibrio.

Date e orari: da concordare nel periodo da martedì 24 ottobre a sabato 11 novembre

Durata: una mattinata

Luogo: stabilimento di via Rondanina, Imola

Organizzato da: EUROVO

Prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

VISITA ALLO STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO DELLE UOVA DI "EUROVO"

Quando si pensa al concetto di fragilità e delicatezza, quella dell'uovo è spesso la prima immagine a farsi largo tra i pensieri. Com'è possibile affidare a dei macchinari il compito di confezionare migliaia di questi fragili oggetti? Lo scopriremo nel corso della visita didattica allo stabilimento di confezionamento di "Eurovo".

Età suggerita: scuola secondaria di primo grado

Date e orari: da concordare nel periodo da martedì 24 ottobre a sabato 11 novembre

Durata: una mattinata

Luogo: stabilimento di via Valentonia 7, Mordano

Organizzato da: EUROVO

Prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

"GUSTO! GLI ITALIANI A TAVOLA. 1970 - 2050"

1. VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA

GUSTO! Gli italiani a tavola. 1970-2050 è la prima di una trilogia di mostre che M9 - Museo del '900 dedica alle grandi passioni italiane, per un confronto con il passato, il presente e il futuro, tra ricerca scientifica, esperienza pop, gioco e indagine critica.

L'esposizione racconta come la relazione tra gli italiani e il cibo sia profondamente mutata in questi ultimi decenni, con un cambio di paradigma decisivo tra l'immagine tradizionale della cucina nazionale e una relazione sempre più complessa, segmentata e contraddittoria di un Paese che si sta trasformando nelle proprie abitudini, nei propri consumi e nella composizione sociale.

Al centro della riflessione, la parola "gusto", che meglio rappresenta il rapporto tra individuo e società, quell'insieme inscindibile tra piacere individuale e condivisione collettiva, meccanismi nutrizionali e fenomeni culturali, capace di rappresentare la complessità dei temi legati al cibo.

Per approfondire: <https://www.m9museum.it/mostre/gusto-gli-italiani-a-tavola-1970-2050/>

Date e orari: da concordare nel periodo da martedì 24 ottobre a sabato 11 novembre

Durata: 1h30

Luogo: Sala museo – Autodromo Enzo e Dino Ferrari

Prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

2. LABORATORIO - IL GUSTO DELLA CREAZIONE

La tavola si fa bella! Un laboratorio sulla costruzione creativa di tovagliette per la colazione, il pranzo e la cena, che verranno plastificate per essere portate a casa! Collage di carte colorate assemblate ad arte per inventare soluzioni stravaganti, fantasiose e perché no... anche sfiziose!

Età suggerita: scuola primaria

Date e orari: da concordare nel periodo da martedì 24 ottobre a sabato 11 novembre

Durata: 1h30

Luogo: Autodromo Enzo e Dino Ferrari – sala museo

Organizzato da: Servizio Attività culturali

Prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

DESTINATARI: proposte riservate esclusivamente agli Istituti alberghieri

CHEF: LA RICETTA PER DIVENTARE UN CUOCO PROFESSIONISTA

Indirizzo: cucina (enogastronomia)

La Città di Imola ospita lo storico Ristorante San Domenico, due stelle Michelin. Celebrando la straordinaria tradizione culinaria italiana, lo chef Massimiliano Mascia prepara classici pieni di sapore, colori stagionali e autenticità. La sua è una cucina del territorio, intesa soprattutto come ricerca delle migliori materie prime ottenute nel loro ambiente ideale, in continua evoluzione, con nuove tecniche al servizio della tradizione. Il rispetto della materia prima e della stagionalità sono elementi essenziali e costituiscono la base di partenza nel processo di ricerca e innovazione delle tecniche di preparazione.

Date e orari: da concordare nel periodo da martedì 24 ottobre a sabato 11 novembre

Durata: 1h

Luogo: Autodromo Enzo e Dino Ferrari, Sala museo

A cura di: Massimiliano Mascia (Chef del Ristorante San Domenico)

Prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

CONOSCI DAVVERO IL CAFFÈ?

Indirizzo: sala e vendita

Aromi, sapori e consistenze, il piacere dell'ospitalità, il lavoro e il sapere di molte persone, l'amore per il buono. A questo mondo è dedicato il corso, che si pone l'obiettivo di fornire ai ragazzi le conoscenze per garantire la migliore esperienza di degustazione possibile ai consumatori.

Date e orari: da concordare nel periodo da martedì 24 ottobre a sabato 11 novembre

Durata: 1h

Luogo: Autodromo Enzo e Dino Ferrari, Sala museo

A cura di: Matteo Dalpozzo (barista and coffee trainer)

Prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300

LE RICCHEZZA DELLA TERRA – CONOSCERE I PRODOTTI DEL NOSTRO TERRITORIO

Il patrimonio agro-alimentare italiano vanta una vasta gamma di prodotti e sapori strettamente legati al territorio di provenienza, con caratteristiche uniche e spesso inimitabili, frutto di una particolare commistione di clima, tecniche, varietà e saperi. Un prodotto è unico perché possiede le caratteristiche di un determinato luogo di produzione: si tratta delle condizioni legate alla natura del posto, alla tradizione del luogo, alle tecniche di produzione artigianali spesso legate a tradizionali tecniche agricole. Tutto questo può già conferire al prodotto finito un gusto un sapore unico. Il territorio di Imola e del Circondario ospitano una ricca varietà di prodotti che raccontano la tipicità e l'unicità dei prodotti, conoscerli, saperli utilizzare è importante per salvaguardarli, consentendo sia la conservazione delle risorse che del paesaggio, e valorizzando il "saper fare" locale.

Date e orari: da concordare nel periodo da martedì 24 ottobre a sabato 11 novembre

Durata: 1h

Luogo: Autodromo Enzo e Dino Ferrari, Sala museo

A cura di: Davide Montanari, Servizio Agricoltura (Comune di Imola)

Prenotazioni: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300