

**BACCANALE 2022 RIPIENI: LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO**

LE ECCELLENZE DEI PRODOTTI della nostra terra anche quest’anno saranno presenti al BACCANALE per ricordare e far conoscere a chi ancora non li conoscesse, il gusto della qualità. Vini ed oli pregiati sono stati scelti con cura, ma anche birre artigianali e scalogno IGP, verdure e carni per farcire e guarnire che sono strettamente legati al tema di quest’anno, ovvero RIPIENI!

Fra le novità dell’edizione 2022, il Baccanale invade le piazze del centro storico con i **PALCHI DEL GUSTO**, costituiranno delle vere e proprie vetrine temporanee dei prodotti “ripieni” delle aziende del territorio:

**IN PIAZZA CADUTI PER LA LIBERTÀ DAL 22 OTTOBRE AL 13 NOVEMBRE**

**Il gusto dei RIPIENI…. con i prodotti di Molino Spadoni - Un vero e proprio mercato del gusto con i prodotti Molino Spadoni.**

*Molino Spadoni, con oltre 100 anni di esperienza e passione per le cose buone, presenta la sua più ampia e diversificata gamma di prodotti: dalle farine/miscele sia tradizionali che speciali, biologiche, alla linea di prodotti senza glutine, alla linea salutistico-funzionale AlimentazionE DedicatA®, alle birre artigianali del birrificio di proprietà e liquori. Ma non solo. A queste ricchezze territoriali si aggiungono i salumi di Mora Romagnola contrassegnati dal brand Officine Gastronomiche Spadoni, e i salumi artigianali del salumificio “I Malafronte” oltre ai formaggi del nostro caseificio. Un'occasione per acquistare i prodotti freschissimi del nostro territorio e sorprendere a tavola i vostri ospiti. Ideali anche come gustosi regali per il Natale!*

**IN PIAZZA MEDAGLIE D’ORO:**

**22 ottobre – 6 novembre - ASSOCIAZIONE TURISTICA PRO LOCO IMOLA**

*L’Associazione turistica Pro Loco Imola propone un percorso tra i prodotti dell’imolese “ripieni”: show cooking a cura di Sfogline professioniste, ripieni (dolci e salati) da passeggio, fritti ripieni, panini “ripieni e sfiziosi”, vini locali e birra artigianale*

**8 novembre – 13 novembre - CACI – SOCIETÀ AGRICOLA**

*Presentazione e descrizione delle produzioni locali di frutta secca in particolar modo noci e delle future produzioni di noccioli e pistacchi. Descrizione e presentazione dei prodotti derivati ottenuti dalle noci: noci sgusciate, nocino, cioccolato con noci, gherigli in sciroppo e tanto altro ancora. Oltre alla rinnovata linea dei Vini del Rapace*

**PIAZZA DELLA CONCILIAZIONE (DELL’ULIVO):**

**22 ottobre – 23 ottobre - CONSORZIO DELLO SCALOGNO DI ROMAGNA IGP**

*Il Consorzio dello Scalogno di Romagna IGP presenta un calzone che unisce l’Emilia e la Romagna, con Scalogno di Romagna IGP e Patata di Bologna DOP. Degustazioni e assaggi*

**25 ottobre – 30 ottobre - CLAI – COOPERATIVA A IMOLA DAL 1962**

*Intrattenimento e divulgazione con animazioni e giochi legati al tema di quest’anno, accompagnati da assaggi gratuiti di gustosi cibi cotti ripieni, preparati dagli chef delle Macellerie del Contadino CLAI*

**1 novembre – 6 novembre - CONSORZIO DELLO SCALOGNO DI ROMAGNA IGP**

*Il Consorzio dello Scalogno di Romagna IGP presenta un calzone che unisce l’Emilia e la Romagna, con Scalogno di Romagna IGP e Patata di Bologna DOP. Degustazioni e assaggi*

**BANCO D’ASSAGGIO E OLIMOLA**

torna un’eccellenza del territorio, il **XXVIII Banco di Assaggio dei Vini e dei Prodotti Agroalimentari dell’Imolese** abbinato per la priva volta alla **XII edizione di OLIMOLA**

Il Banco d’Assaggio è l’occasione per degustare le oltre centodieci etichette frutto del lavoro e della ricerca dei produttori locali (in programma **venerdì 11 (ore 18-23), sabato 12 (ore 18-23) e domenica 13 (ore 16-22) novembre.** nella nuova location **dell’Autodromo Enzo e Dino Ferrari** (Museo Checco Costa)

In collaborazione con Associazione Voluptates, A.I.S Romagna, 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. FAI UN PIT-STOP DI BONTÀ Degustazioni a pagamento a cura di CLAI, Istituto alberghiero B. Scappi di Castel San Pietro Terme e aziende agricole del territorio e Specialità di pane artigianale realizzate con le farine di Molino Spadoni

Inoltre vi saranno iniziative di approfondimento, nelle tre giornate Banco Albana Dèi – assaggio e voto popolare delle 7 Albane finaliste. Sarà presente un banco di degustazione delle Albane finaliste della selezione enologica Albana Dèi 2022 – 9° edizione, presso il quale sarà possibile effettuare gli assaggi gratuiti delle 7 finaliste indicando infine in un tagliando apposito le proprie tre preferite in ordine di gradimento. Il voto espresso concorrerà a definire - unitamente agli altri riscontri raccolti nei vari borghi romagnoli – le Albane vincitrici del premio “L’indigeno del cuore - premio Valter Dal Pane 2022”.

**SABATO 12 ore 20 e ore 21**– degustazioni guidate di Romagna Albana secco: il bianco che non t’aspetti

Breve racconto con degustazione del vitigno e del vino più identitario della Romagna e dell’imolese. Incontro conoscitivo della tipologia attraverso 3 etichette che ci guideranno a riconoscerne la grande personalità e complessità. **DOMENICA 13 ore 19 e ore 20** – degustazioni guidate di Romagna Sangiovese “Rocche di Romagna”: il territorio nel calice. Breve racconto con degustazione del progetto e marchio collettivo europeo dedicato ai Sangiovese delle sottozone, vero driver alla conoscenza dei vini a maggior contenuto territoriale della Romagna. Incontro conoscitivo della tipologia attraverso 3 etichette che ci guideranno e appassioneranno alla scoperta del carattere peculiare dei vari territori

Ingresso a pagamento € 15, comprensivo di: 5 degustazioni, calice e sacca. 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

**XII edizione di OLIMOLA per la prima volta all’Autodromo Enzo e Dino Ferrari. Venerdì 11, sabato 12 – ore 18/23 e domenica 13 – ore 16/22**

All’interno del Banco d’Assaggio dei vini e dei prodotti dell’imolese. L’Olio extravergine d’Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Rete Olio Extravergine Felsineo, Frantoio Valsanterno, Dipartimento di Scienze e tecnologie agro-alimentari (Università di Bologna), CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia. Degustazioni a cura di Istituto alberghiero P. Artusi di Riolo Terme

durante la giornata: degustazioni guidate di olio extra vergine d’oliva e corsi di abbinamento tra differenti tipologie di olio EVO e le pietanze - ingresso a pagamento

Tre saranno le occasioni per conoscere ed approfondire il mondo dell’olio Extra Vergine d’Oliva con ingresso libero presso la Sala Senna

**VENERDÌ 11 ore 18** – incontro e degustazione guidata dal titolo Salvaguardia e sostenibilità dell’olivicoltura emiliano-romagnola. A cura di Annalisa Rotondi, CNR-IBE: Istituto per la Bioeconomia.

**SABATO 12 ore 18** – incontro e degustazione guidata dal titolo L’EVO molecolare che sapore ha?

A cura di Tullia Gallina Toschi, Professoressa e Coordinatrice del gruppo di ricerca di analisi chimica, strumentale e sensoriale degli alimenti, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (Università di Bologna)

**DOMENICA 13 ore 17** – incontro e degustazione guidata dal titolo Il panel test: metodo per la valutazione sensoriale di oli vergini di oliva A cura di Sara Barbieri, Dott.ssa Capo Panel del Comitato professionale di assaggio degli oli vergini di oliva, Dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari (Università di Bologna)

**I MERCATI IN CENTRO STORICO**

Come ogni anno il Baccanale è un momento privilegiato per promuovere la cultura enogastronomica del territorio imolese e del circondario, anche attraverso la riproposizione delle mostre-mercato, occasione per i produttori locali di presentare i frutti del proprio lavoro.

**PIAZZA MATTEOTTI: TUTTI I FINE SETTIMANA EVENTI, MOSTRE-MERCATO E INTRATTENIMENTI MUSICALI**

**RIPIENI IN PIAZZA - Sabato 22 ottobre ore 17-23 e domenica 23 ottobre ore 10 19**. Vini di Romagna DOP e IGP e cibo di strada con golose proposte ripiene. Degustazioni guidate del Romagna Albana DOCG, selezione di vini in diverse declinazioni: secco, dolce, passito, e del Romagna Sangiovese DOC nelle sue varie tipologie (superiore, riserva, Imola). A cura del Consorzio Vini di Romagna- Comitato Colli d’Imola DOC. degustazioni vini e cibo a pagamento. **Sabato 22 ottobre alle ore 19 The Moon Glasses in concerto**

**MERCATO AGRICOLO IN CENTRO** -  **domenica** **30 ottobre**, ore 9-19 - in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Terra Viva Emilia Romagna e Confagricoltura Bologna. **Alle ore 16 esibizione della Banda Città di Imola**

**GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA - Domenica 6 novembre** viene ricordata su tutto il territorio nazionale con cerimonie religiose, l’offerta dei prodotti della terra, incontri in piazza con esposizione di macchine agricole e attrezzature d’epoca, mostra mercato di Campagna Amica con prodotti agricoli del nostro territorio, Street food agricolo, macchine agricole e attrezzature d’epoca. Benedizione dei mezzi agricoli e saluto delle autorità**. Ore 15.30 animazione musicale a cura del gruppo “E mi surela”**

**MERCATO AGRICOLO IN CENTRO** - **domenica 13 novembre**, ore 9-19 - in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Terra Viva Emilia Romagna e Confagricoltura Bologna. **Alle ore 16 esibizione del gruppo Folk Quinzan.**

**MERCATO ORTOFRUTTICOLO DI VIALE RIVALTA**

**IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD -** ogni venerdì al Mercato Agroalimentare di viale Rivalta cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori. Laboratori e degustazioni di paste ripiene, crescioni, arrosti arrotolati, ravioli dolci, strudel: Un pasto ripieno – Dal primo al dolce

**RADICI NEL FUTURO – sabato 29 ottobre ore 16-22 e domenica 30 ottobre ore 10-19 -** Un percorso di conoscenza del Circondario Imolese attraverso il racconto di alcune tradizioni del cibo, strettamente legate alla storia delle comunità, agli usi e costumi, alle tecniche di preparazione del cibo e ai luoghi dove queste tradizioni sono conservate o trasmesse. Piatti della tradizione dei dieci comuni del Circondario a pagamento. **Domenica ore 11, animazione musicale a cura dei Canterini e Danzerini Romagnoli “T. Baruzzi”**

**GALLERIA DEL CENTRO CITTADINO**

**SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI - sabato 29 ottobre** e **domenica 30 ottobre ore 9-19.30 -** Prodotti del territorio a cura di Pro Loco di Imola

**RIPIENI – IL GUSTO E I SAPORI DELLA NOSTRA TERRA - Sabato 5 e domenica 6 novembre ore 10-19** Presentazione di prodotti tipici eno-gastronomici del territorio, con degustazioni e laboratori a cura dell’Associazione Il Lavoro dei Contadini.

**VISITE GUIDATE E DEGUSTAZIONI NEL FORESE**

**CACI SOCIETÀ AGRICOLA - RIPIENO DI NOCI – SABATO 22 OTTOBRE ORE 15**

L’azienda agricola CACI apre le sue porte e presenta una delle realtà virtuose del territorio, attiva dal 2006, con circa 700 ettari di terreni tra noceti, vigneti e colture estensive che utilizzano metodi di coltivazione avanzati di agricoltura integrata, per ottenere il miglior risultato senza danneggiare l’ambiente. Le noci sono il fiore all’occhiello, la loro raccolta avviene meccanicamente, e dopo la lavorazione sono disponibili per la vendita al dettaglio anche sgusciate. All’interno dell'azienda un negozio che oltre alle noci propone il vino del “Rapace” e altri prodotti del territorio. Su prenotazione

**BIRRIFICIO HOPINION - RIEMPIAMO IL BIRRIFICIO - SABATO 22 E 29 OTTOBRE – 5 E 12 NOVEMBRE ORE 18**

*Visita guidata in birrificio con degustazione di birra e breve spiegazione del processo produttivo - Su prenotazione*

**AZIENDA AGRICOLA TRE MONTI - RIPIENI IN CANTINA - VENERDÌ 28 OTTOBRE ORE 17**

*Aperitivo e/o cena in collaborazione con la Cantina Tre Monti. A cura dell’Istituto alberghiero B. Scappi*

aperitivo 10 € (vini esclusi), cena 35 € (vini esclusi) prenotazione obbligatoria

***SOCIETÀ AGRICOLA MERLOTTA -* MERLOTTA: SESSANT’ANNI DI STORIA, GUSTO, PROFUMI E COLORI - DOMENICA 6 NOVEMBRE ORE 16, 17.30 E 19**

*Per celebrare la ricorrenza del 60esimo anniversario di attività, saranno organizzate degustazioni verticali delle selezioni autoctone aziendali della linea “Fondatori” in accompagnamento a pietanze ripiene. Il servizio sarà effettuato da AIS Romagna e le pietanze verranno cucinate da chef professionisti. Al termine della degustazione sarà possibile visitare l’azienda -* € 40, posti limitati, prenotazione obbligatoria

**Ulteriori dettagli e approfondimenti sul sito www.baccanaleimola.it e sui siti degli organizzatori.**