**COMUNICATO STAMPA**

**I “RIPIENI”, GUSTOSA ANIMA DEL BACCANALE 2022**

**Imola e circondario, 22 ottobre – 13 novembre 2022**

**Sabato 22 ottobre alle ore 17.30** presso il Teatro comunale “E. Stignani” inaugura, “Baccanale - *Ripieni*”, l’edizione 2022 del tradizionale evento autunnale, tra i più attesi nel panorama culturale della città e di tutto il circondario. La cerimonia si svolgerà alla presenza di **Andrea Corsini**, Assessore al Turismo della Regione Emilia Romagna, del Sindaco di Imola, **Marco Panieri**, degli Assessori **Giacomo Gambi** (Cultura, Politiche giovanili e Legalità) e **Pierangelo Raffini** (Lavori pubblici, Centro Storico e Attività Produttive), con la partecipazione dello storico dell’alimentazione **Massimo Montanari** (Università di Bologna) che introdurrà il tema di quest’anno. L’introduzione musicale sarà affidata ai Canterini e Danzerini Romagnoli Turibio Baruzzi APS.

Un momento di particolare importanza nel corso della cerimonia inaugurale sarà la **Premiazione del Garganello d’oro**. Il riconoscimento sarà conferito dal Sindaco **Panieri** al celebre attore bolognese Stefano Accorsi, per il contributo dato alla promozione della cultura enogastronomica emiliano-romagnola. L’attore, a causa di impegni di lavoro, non sarà presente in sala per ritirare il premio.

In occasione dell’inaugurazione **Molino Spadoni**, importante azienda romagnola e Main Sponsor del Baccanale 2022, sarà lieta di offrire, a tutti i partecipanti all’evento, una shopper contenente una rinomata specialità per dare libero sfogo alla creatività in cucina!

Il Baccanale è organizzato dal **Comune di Imola** con il patrocinio del **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** e della **Regione Emilia-Romagna**. La manifestazione gode del sostegno di enti pubblici e privati: la **Città metropolitana di Bologna Destinazione Turistica**, la **Fondazione Cassa di Risparmio di Imola**, **Molino Spadoni, CLAI, CACI Società Agricola**, **Eurovo, Confcommercio Ascom Imola**, **Confesercenti Territorio Imolese**, **CNA Imola**, **Confartigianato Imprese, BCC Credito Cooperativo Ravennate Forlivese e Imolese**.

Il programma di quest’anno sarà dedicato ad un tema centrale, per antonomasia, della gastronomia, ovvero i “*Ripieni*”. Si proseguirà fino al 13 novembre con un fitto calendario composto da **oltre** **120** eventi, organizzati anche quest’anno per incuriosire e soddisfare un pubblico eterogeneo, ampio e di tutte le età.

**Il Baccanale è uno scrigno *ripieno* di sapori e di cultura.** L’ampia offerta degli eventi previsti ad Imola e nel Nuovo Circondario Imolese rispetta una storia fatta di dialogo tra cultura e alimentazione, tradizione ed innovazione, con la partecipazione di numerosi ospiti. Quanto illustrato è solo una parte del ricchissimo programma 2022 della manifestazione, che offrirà tante altre opportunità di incontro e approfondimento nel territorio. Visite guidate, ricostruzioni storiche, laboratori e spettacoli, pensati per coinvolgere adulti e bambini.

Tra le numerose proposte come ogni anno ci saranno **degustazioni per tutti i palati, cene e pranzi a tema**. Imparare a conoscere la varietà e la diversità dei gusti è un’esperienza che arricchisce. I ripieni occupano per definizione una posizione centrale nelle pietanze, e allo stesso modo le tante degustazioni proposte da enti e associazioni hanno un ruolo fondamentale all’interno del Baccanale. Esse permetteranno al pubblico di scoprire le innumerevoli sfaccettature gustative che i ripieni possono esprimere, siano essi dolci o salati.

**L’ILLUSTRATORE**

Scelto per dar forma grafica al tema, l’illustratore del Baccanale 2022 è **Joey Guidone**, giovane ma affermato artista piemontese, a cui sarà dedicata la mostra **“Viaggio al centro dei ripieni”.** Le sue operecoloreranno i portici di Piazza Gramsci per tutta la durata della manifestazione.

**IL PROGRAMMA CULTURALE**

Il cibo non stimola solo le papille gustative, ma anche la mente. Il connubio tra cibo e cultura è da sempre il fulcro della manifestazione. Ad esso è dedicato un programma ricco e denso (di appuntamenti) come il migliore dei ripieni, frutto anche della collaborazione tra Amministrazione comunale ed enti ed associazioni del territorio.

La sala conferenze della Biblioteca comunale di Imola farà da cornice a numerosi incontri. Martedì 25 ottobre, alle 17.30, il **Prof. Tito Menzani**, docente di Storia Economica dell’Università di Bologna, farà da apripista al ciclo di incontri che si dipanerà per tutta la durata del Baccanale. La lezione a cura di Università Aperta, dal titolo **“Storia, dispute, curiosità sui cappelletti e sui tortellini”**, verterà su un tema alquanto controverso in terra di confine tra Romagna ed Emilia. Venerdì 28 ottobre alle 17.30 sarà la volta di **“Quando i libri sono ripieni di cibo”**, un dialogo tra **Marco Bolasco**, direttore Non Fiction di Giunti Editore e **Massimo Montanari**. Lo stesso **prof. Montanari**, sabato 29 ottobre alla medesima ora, in **“Ripieno o condimento? L’enigma dei piatti a strati”,** affronterà un’altra interessante questione, assieme al giornalista e gastronomo **Luca Cesari**. La serie di dialoghi curati dal Prof. Montanari presso la biblioteca proseguirà venerdì 4 novembre con **“È una Farsa? No una farcia! Storie di parole e di cose nel mondo dei ripieni”.** Per l’occasione la sua interlocutrice sarà la **Prof.ssa Giovanna Frosini,** linguista dell’Accademia della Crusca. Lunedì 7 novembre alle ore 17.30 l’Associazione culturale Scarabelli ricorderà il giornalista, scrittore e gastronomo **Alessandro Molinari Pradelli,** scomparso nel 2021. Venerdì 11 novembre alle 18.15 avrà luogo l’ultimo degli incontri presso la BIM, a cura della delegazione di Imola dell’Accademia Italiana della Cucina. **“È nato prima il raviolo o il tortello?”** è la domanda alla quale Massimo Montanari e Luca Cesari cercheranno di dare risposta.

Il 27 ottobre, alle ore 20, è in programma la proiezione del documentario “**Cosa c’è di strano in tutto questo**?” presso la Sala BCC Città & Cultura. Il film narra la vicenda dello Chef Ivan Fantini e la sua coraggiosa scelta di vita. Oltre al tema della lotta agli sprechi alimentari, la pellicola sottolinea l’importanza del rapporto umano. Il produttore Alessandro Costa, il regista Mauro Bartoli e il protagonista Ivan Fantini saranno presenti e dialogheranno con Elisa Spada, Assessora all’Ambiente, mobilità sostenibile, politiche di genere e partecipative

Il refettorio dell’ex convento dell’Osservanza, sabato 29 ottobre alle 19, ospiterà lo scrittore **Napoleone Neri,** protagonista dell’incontro, dal titolo “**Ripieni. Filo conduttore del tempo gastronomico nell’Imolese”**, è a cura dell’Associazione Periti Agrari ex Allievi Scarabelli, in collaborazione con RestaurOsservanza ONLUS. Il 3 novembre, alle 20, il salone di Palazzo Tozzoni farà da cornice alla conferenza **“La storia e le tradizioni dei ripieni in Romagna”** con lo scrittore e giornalista **Beppe Sangiorgi**, a cura dell’Associazione Il lavoro dei contadini APS.

Sabato 5 novembre, ore 16, sarà presentato presso la sede direzionale della CLAI nella suggestiva Villa La Babina di Sasso Morelli il libro **“Gentile Fornarini, pittore e vasaio. Vita e lavoro nel libro dei conti di un Maestro del Rinascimento”**, di **Carmen Ravanelli Guidotti**. Oltre all’autrice, interverranno Massimo Montanari e Pietro D’Angeli, Direttore generale CLAI. Seguirà la degustazione **"Note di gusto e di piacere”**.

Domenica 6 novembre alle ore 17.30, presso la Sala delle Stagioni, si parlerà di arte con una lezione aperta a cura di Università Aperta, dal titolo **“Le fruttiere di Arcimboldo, Fede Galizia e Caravaggio”,** dedicata ai tre importanti pittori vissuti tra XVI e XVII secolo. La docente sarà Stefania Biancani, dottore di ricerca in Storia dell’Arte e collaboratrice dell’Università di Bologna.

Martedì 8 novembre alle ore 17.30, nel salone di Palazzo Tozzoni, l’Università di Bologna propone due incontri a tema: **“La cipolla dai mille *ripieni*: arte, miti, storia, curiosità”** con Maria Grazia Bellardi, Docente del corso di laurea in Scienze e tecnologie per il verde e il paesaggio dell’Università di Bologna e a seguire Cecilia Prata, docente del corso di laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate affronterà il tema dei ripieni nella lezione **“Un ripieno colorato – La zucca: valore nutrizionale e proprietà nutraceutiche”.**

Tutto il programma e l’offerta culturale del Baccanale 2022 sono disponibili sul sito [www.baccanaleimola.it](http://www.baccanaleimola.it)

**LE NOVITÀ DELL’EDIZIONE 2022**

Ogni anno il Baccanale si rinnova e offre nuove opportunità di approfondimento e incontro. Agli eventi che costituiscono da sempre il cuore della manifestazione (incontri, mostre, mostre-mercato, il Banco di Assaggio, la collaborazione con ristoranti e pubblici esercizi) si affiancano nuove proposte, nate dall’esigenza di offrire un servizio sempre migliore ai cittadini e ai turisti, coinvolgendo un pubblico sempre più ampio ed eterogeneo. L’obiettivo è quindi quello di avvicinare il Baccanale ai cittadini di ogni età, di permettere loro di fruirne in maniera diversa, e si manifesta quest’anno in due novità di questa edizione 2022: il **Caffè del Baccanale** e il **Baccanale Young**.

Il **Caffè del Baccanale** sarà un punto di ascolto e d’incontro con la cittadinanza, nei locali del centralissimo **ex Bar Bacchilega**. Qui i cittadini potranno chiedere informazioni sul programma della manifestazione, partecipare ai numerosi laboratori e assistere a conferenze. Il Baccanale in questo modo avrà una vetrina affacciata sul cuore di Imola, impreziosita dalla mostra **“I ripieni… di Ermes Ricci”**, con ceramiche ispirate ad appetitosi cibi ripieni, che inaugurerà nella mattinata di domenica 23 ottobre, alle ore 11. Marzia Bellino di Masterchef 5 sarà la prima ospite del Caffè del Baccanale. Il 23 ottobre, alle ore 18, ci condurrà alla scoperta della sua idea di “ripieno” gourmet. Domenica 30 ottobre sempre alle 18 sarà la volta del libro **“Il chilometro consapevole”**, scritto a quattro mani dal fondatore di Slow Food Carlo Petrini e dal primo direttore dell’Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, il faentino Carlo Catani. Proprio Catani presenterà il volume a Imola insieme alla giornalista Laura Giorgi. Il 6 novembre, alle 17.30, Luca Ferrua, direttore dell’inserto dedicato alla gastronomia di *Repubblica* “*Il Gusto”*, Laura Giorgi, curatrice di “*Cibo”* - *Corriere di Romagna -* e il Prof. Massimo Montanari dialogheranno di “giornali culinari” nell’incontro dal titolo **“Il ‘gusto’ in cronaca”**.

Il **Centro Giovanile Cà Vaina** è invece il luogo scelto per ospitare **Baccanale Young**, una due giorni di laboratori ed eventi dedicati ai giovani. Venerdì 5 novembre, alle ore 18, il Centro ospiterà un laboratorio, a cura di Casa Spadoni, dedicato all’antica arte del mattarello, accompagnato da una degustazione di vini a cura dell’Ass. Voluptates. Il costo di iscrizione al laboratorio è di 6 €. La serata continuerà con un dj set, dalle ore 19, e la possibilità di cenare grazie alla presenza di un food truck di Casa Spadoni. Alle 21 il concerto della band indie Hey ciò let’s go concluderà in musica la serata.

Sabato 6 novembre, alle ore 17.30, lo staff di Bonelli Burgers terrà un workshop sulla preparazione di un panino a regola d’arte, con iscrizioni ad offerta libera, i cui proventi saranno devoluti all’Ass. Specialbici Imola SportUp. Dalle 19 cena e dj set con Bonelli Burgers, e dalle 21 spazio alle sonorità elettroniche di Misato Tribe.

La prenotazione per partecipare ai laboratori è obbligatoria, al numero 0542 627800 oppure al link <https://forms.gle/oSspmBkSabw52AEc8>

**I PALCHI DEL GUSTO IN CENTRO STORICO**

Tornano anche nel 2022 i **Palchi del Gusto.** Vere e proprie vetrine temporanee dei prodotti delle imprese del territorio, apriranno il loro “sipario” su tre delle principali piazze cittadine.

In **Piazza Caduti per la libertà** saranno protagonisti dal 22 ottobre al 13 novembre i prodotti di **Molino Spadoni**, Main Sponsor del Baccanale 2022: farine, prodotti da forno, ma anche birre artigianali e liquori, salumi di Mora Romagnola, formaggi e prodotti salutistico-funzionali.

**Piazza Medaglie d’oro** ospiterà, dal 22 ottobre al 6 novembre, l’Associazione Turistica Pro Loco Imola, che propone un percorso tra i prodotti “ripieni” del territorio e dimostrazioni dal vivo con sfogline professioniste. Dall’8 al 13 novembre **CACI Società Agricola** presenterà la sua produzione di frutta secca (noci, noccioli e pistacchi) e derivati, oltre alla rinnovata linea di vini.

In **Piazza della Conciliazione (dell’Ulivo)** il palco sarà inaugurato dal Consorzio dello Scalogno di Romagna IGP, presente fino al 23 ottobre e tra l’1 e il 6 novembre. Dal 25 al 30 ottobre **CLAI Cooperativa a Imola dal 1962** proporrà intrattenimento e divulgazione con animazioni e giochi, accompagnati da assaggi gratuiti di gustosi cibi cotti ripieni, preparati dagli chef delle Macellerie del Contadino CLAI.

**I PRODOTTI DEL TERRITORIO E I MERCATI**

Il Baccanale accende i riflettori sulla 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.

Un’eccellenza del territorio, il **Banco d’Assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell’imolese**, giunge quest’anno alla sua ventottesima edizione. Sarà l’occasione per degustare le oltre cento etichette frutto del lavoro e della ricerca dei produttori locali. L’appuntamento è per **venerdì 11, sabato 12 e domenica 13 novembre**, presso l’Autodromo Enzo e Dino Ferrari.

All’interno del Banco d’Assaggio si svolgerà la dodicesima edizione di **Olimola,** mostra mercato dell’olio extravergine d’oliva prodotto in Emilia-Romagna.

I fine settimana della manifestazione ospiteranno le mostre-mercato di prodotti del territorio. Sabato 22 e domenica 23 ottobre si partirà con **Ripieni in Piazza,** una degustazione di vini di Romagna DOP e IGP e cibo di strada con golose proposte ripiene, a cura del Consorzio Vini di Romagna- Comitato Colli d’Imola DOC, nella centralissima piazza Matteotti. La medesima location si animerà con il “**Mercato agricolo in centro**”, nelle **domeniche** **30 ottobre** e **13 novembre**. Il Mercato ortofrutticolo comunale come di consueto ospita tutti i venerdì pomeriggio il “**Mercato della terra *slow food*** ”, che in occasione del Baccanale proporrà laboratori e degustazioni a tema “ripieno”. Inoltre sempre presso il Mercato ortofrutticolo sabato 29 e domenica 30 ottobre sarà la volta di “**Radici nel futuro”,** un percorso di conoscenza dei Comuni del Circondario Imolese attraverso il racconto delle tradizioni del cibo e la presentazione, con degustazioni, di piatti e prodotti tipici. Nello stesso weekend verrà riproposto nella Galleria del centro cittadino dall’Associazione turistica Proloco **“Sapori e saperi di oggi e di ieri”**. Sempre presso la Galleria, sabato 5 e domenica 6 novembre l’Associazione Il Lavoro dei Contadini propone **Ripieni, il gusto e i sapori della nostra terra**, presentazione di prodotti tipici eno-gastronomici del territorio, con degustazioni e laboratori. **Domenica 6 novembre** in piazza Matteotti si terrà invece il tradizionale appuntamento con la “**Giornata del ringraziamento imolese” della Coldiretti Bologna**.

**IL BACCANALE NEI RISTORANTI E NEI PUBBLICI ESERCIZI**

I ristoratori e i pubblici esercizi hanno aderito con entusiasmo al tema di quest’anno, che permette grandi sperimentazioni, ma è anche proprio della tradizione culinaria romagnola. **45** tra ristoranti, osterie e agriturismi hanno messo a disposizione la loro esperienza e creatività per esplorare i “Ripieni”, proponendo le proprie ricette nei tradizionali **menu a tema**. Confermati i **Fuorimenu,** che comprendono **6** proposte originali di colazioni, brunch, aperitivi e tante altre specialità realizzate appositamente in occasione della manifestazione. Ne deriva un’offerta varia e complessa, in grado di soddisfare tutti i palati, anche quelli più esigenti.

**PER MAGGIORI DETTAGLI**

il programma completo e tutti i menu sono online sul sito [www.baccanaleimola.it](http://www.baccanaleimola.it) e grazie all’applicazione gratuita visitARe, sarà possibile consultare il programma e tutti i menu dei ristoranti direttamente sul proprio smartphone. Per essere sempre aggiornati sulle iniziative si possono visitare le pagine Facebook e Instagram: Baccanale Imola.

**PER INFORMAZIONI**

Servizio Attività culturali, tel. 0542 602300 - attivita.culturali@comune.imola.bo.it - iat@comune.imola.bo.it - www.comune.imola.bo.it – www.baccanaleimola.it – www.imolacentrostorico.it