****

**AL BACCANALE 2022 “ripieni”: IL CAFFE’ DEL BACCANALE**

C'è un luogo nel cuore del centro storico di Imola, l'ex bar Bacchilega, a cui sono legati i ricordi di moltissimi imolesi. Le sue vetrine si riaccenderanno per tre settimane in occasione del Baccanale, e diventerà per l'occasione **“Il caffè del Baccanale”**. E poiché il caffè è da sempre un luogo d'incontro, di socializzazione, di informazione, **dal 22 ottobre a 13 novembre** questo spazio diverrà il cuore della manifestazione imolese, **punto informativo** e luogo di svolgimento di **tante attività** dedicate rigorosamente al **cibo** e in particolare ai **“ripieni”.**

Con questo obiettivo è stato costruito appositamente per questo spazio un **ricco programma di eventi** che si svolgeranno proprio dietro le famose vetrine, sotto il palazzo comunale: una **mostra,** **incontri** a tema, **laboratori** **di cucina** per grandi e piccini e **spettacoli per i più piccoli**.

La mostra **“I ripieni… di Ermes Ricci”** inaugurerà domenica 23 ottobre alle ore 11, con una degustazione di vini offerti dal Consorzio DOC Colli d’Imola, a cura dell’Associazione Voluptates. Nelle vetrine e negli scaffali dello storico bar imolese si potranno ammirare i manufatti ceramici iperrealistici dell'artista imolese, ispirati a ricette dolci e salate conosciute per i loro succulenti ripieni.

**Il calendario** è veramente ricco e articolato.

**Molino Spadoni**, importante azienda romagnola e Main Sponsor del Baccanale propone tutti i venerdì e sabato pomeriggio **“I laboratori di Casa Spadoni”**, un ricco programma che merita di essere seguito per scoprire con le sfogline che condurranno gli incontri tutti i segreti della pasta all'uovo ripiena e non solo. I laboratori sono a pagamento ed è obbligatoria la prenotazione a questi recapiti: info@casaspadoni.it – whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

Si parte **venerdì 28 ottobre alle ore 18** con SUA MAESTÀ IL TORTELLINO! *p*er imparare a preparare uno dei più grandi classici della cucina emiliana. S**abato 29 ottobre alle** ore 18 sarà la volta di LA PASTA RIPIENA, I GRANDI CLASSICI: TORTELLONI, CAPPELLACI E RAVIOLI per scoprire tutte tecniche e diversi tipi di ripieni. V**enerdì 4 novembre alle** ore 18 il laboratorio si intitola VIVA IL CAPPELLETTO! IL CAPPELLETTO DELLA BASSA ROMAGNA E IL CAPPELLETTO DELL’ALTA ROMAGNA e si realizzeranno le diverse varianti del cappelletto romagnolo, mentre **sabato 5 novembre alle ore 18** si andrà alla scoperta della PASTA FRESCA E I RIPIENI INSOLITI in cui emergerà il meglio della creatività in cucina e si potranno imparare nuovi e insoliti ripieni da replicare nelle proprie case. Nell'ultimo fine settimana tornano i ripieni “speciali”: v**enerdì 11 novembre alle ore 18** LA PASTA FRESCA E I RIPIENI DI PESCE: LE MEZZELUNE AL BRANZINO una variante più raffinata alla classica pasta ripiena di carne, e **sabato 12 novembre alle ore 18** LE CARAMELLE RIPIENE ALLA MORA ROMAGNOLA, per scoprire con una ricetta creativa le eccellenti qualità della nostra Mora Romagnola, una razza suina pregiata dalle importanti caratteristiche nutrizionali.

Per i più piccoli **Casa Spadoni** propone due laboratori “dolcissimi”: **domenica 6 novembre alle ore 11** e **sabato 12 novembre alle ore 11** I CANNOLI! , per imparare con divertimento a farcire con ricotta e gocce di cioccolato uno dei dolci più amati della tradizione siciliana.

Infine, tra le **occasioni di conoscenza e approfondimento gastronomico offerte da Molino Spadoni sabato 5 novembre alle ore 20** TUTTO IL GUSTO DELLA BIRRA ARTIGIANALE DEL “BIRRIFICIO DEL MOLINO”, un laboratorio degustazione con il mastro birraio di Molino Spadoni, Nicola Grande, che ci accompagnerà alla scoperta di tre birre del “Birrificio del Molino”: birre artigianali crude, non pastorizzate e non microfiltrate. Una degustazione che coinvolgerà i 5 sensi per un’esperienza nuova e sorprendente.

Tra gli altri eventi programmati al “Caffè del Baccanale” ancora tante proposte per grandi e piccini, incontri con addetti ai lavori, giornalisti e artisti e spettacoli a tema.

**domenica 23 ottobre alle** ore 18 in SCRIGNI DI SAPORE Marzia Bellino, Masterchef 5, ci condurrà alla scoperta della sua idea di “ripieno” gourmet.

**Sabato 29 ottobre alle ore 11** IMPARIAMO A CUCINARE… Laboratorio di crescioni a base di: bietole, uvetta e pinoli e crescioni dolci: crema, mele e noci per bambini dai 7 ai 9 anni e **domenica 30 ottobre alle ore 11** IMPARIAMO A CUCINARE… Laboratorio di pasta ripiena: tortello 55 di Artusi con ricotta, parmigiano e prezzemolo e tortello alla lastra (patate, parmigiano, aglio). Entrambi i laboratori sono condotti da Carla Brigliadori. La partecipazione è a pagamento e il ricavato è a favore del “Comitato Sao Bernardo ODV” (Prenotazione consigliata: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300).

**domenica 30 ottobre alle ore 18 si parlerà del libro** IL CHILOMETRO CONSAPEVOLE con il co-autore Carlo Catani e la giornalista Laura Giorgi.

**Giovedì 3 novembre alle ore** 18 l'Associazione Il Lavoro dei Contadini propone NON SOLO PASTA! L’UTILIZZO DELLE ERBE SPONTANEE NEI RIPIENI DELLA TRADIZIONE con Luciana Mazzotti, esperta in erbe spontanee (a pagamento, prenotazione consigliata: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300).

**domenica 6 novembre alle ore** 17.30 in IL “GUSTO” IN CRONACA Luca Ferrua (direttore di Il Gusto - La Repubblica), Laura Giorgi (curatrice di Cibo – Corriere Romagna) e Massimo Montanari (Università di Bologna) dialogano di “giornali culinari”, che offrono direttamente in edicola aggiornamento costante sul mondo enogastronomico, dalle ricette alle storie di cibo, dai luoghi dove il cibo si consuma a quelli dove si produce.

**Domenica 13 novembre alle ore** 17 tornano al Baccanale le Mariette di Casa Artusi, con la loro versione de LA PASTA FRESCA A MANO e approfondimenti sulle ricette delle paste ripiene lungo la via Emilia (cappelletti all’uso di Romagna, tortellini alla bolognese, anolini alla parmigiana). A cura di Casa Artusi e Associazione Mariette (prenotazione consigliata: attivita.culturali@comune.imola.bo.it – 0542 602300).

**Infine due momenti di spettacolo per bambine e bambini:**

**sabato 5 novembre alle ore 11** LA VERA STORIA DELLE POLPETTE, una divertente storia per bambini e famiglie, dove si racconta, attraverso una buffissima conferenza con varie interruzioni e qualche incidente, come quando nacquero le polpette, chi le preparò la prima volta e perché, dalla preistoria al futuro, e **domenica 13 novembre alle ore 11** SUPERCHEF: SFIDA ALL’ULTIMO INGREDIENTE, una sfida fantastica all'ultimo ingrediente proposta dalla Compagnia Duende

**Ulteriori dettagli e approfondimenti sugli incontri sul sito** [**www.baccanaleimola.it**](http://www.baccanaleimola.it/)**.**