****

**BACCANALE 2022. IN VISITA A IMOLA E NEL CIRCONDARIO**

Il Baccanale è il più ampio e articolato evento culturale dell’autunno imolese. La rassegna, che ha il suo focus nella divulgazione della cultura del cibo, nella valorizzazione dell’enogastronomia e dei prodotti locali, per le sue caratteristiche rappresenta anche ogni anno un importante palcoscenico per la città e per il suo circondario. Molte realtà del territorio approfittano quindi di quest’occasione per proporre **percorsi guidati** e occasioni di visita, che permettono ai turisti presenti in città ma anche ai cittadini residenti di conoscere le bellezze e le eccellenze del territorio imolese, dagli istituti culturali ai centri specializzati, alle aziende agricole virtuose del territorio.

Come ogni anno **la storia della città e dei luoghi che la raccontano** è tra gli ingredienti principali di questi percorsi.

**Domenica 23 ottobre** alle ore 10 il **Touring Club Italiano** propone un **tour delle ghiacciaie** del centro storico di Imola, un vero e proprio viaggio nel tempo per scoprire come si è modificato il nostro rapporto con il cibo e con la sua conservazione. Il ritrovo del gruppo è a Palazzo Tozzoni, è richiesta la prenotazione per un numero massimo di 20 persone.

Il Baccanale 2022 è l’occasione per presentare, **domenica 30 ottobre**, il primo appuntamento del **“Grand Tour di Imola”**, un percorso guidato **in due fasce orarie (10-12 e 14-16)**, dedicato ai q**uattro luoghi simbolo dell’arte e della cultura della città**. Si comincerà con la **Rocca sforzesca** per proseguire con la Casa Museo **Palazzo Tozzoni**, il **Teatro comunale E. Stignani** e infine la **Libreria Francescana**. Percorso a pagamento, escluso fascia 0-12 anni, con prenotazione obbligatoria.

Alcune strutture imolesi che si occupano di **ambiente** e **divulgazione scientifica** si sono ispirate al tema ‘ripieni’ per le loro proposte. **Domenica 23 ottobre** il **Centro di Educazione alla Sostenibilità imolese**, polo didattico Bosco della Frattona, propone **“Impronte geologiche: storie di frane e riempimenti di un mare che sarà Appennino”** un’escursione nella Valle del Santerno. Prenotazione obbligatoria, **partenza alle ore 8.30 dal parcheggio del complesso Sante Zennaro**. Sono tre gli appuntamenti per visitare **l’Osservatorio Astronomico di Imola**, che **martedì 25 ottobre** con **“Ripieno di luna”** accoglierà i visitatori che vorranno assistere all’eclissi parziale di sole, che avrà inizio alle 11.20 e terminerà alle ore 13.15. Osservata da Imola, il massimo della copertura sarà del 18%, perfettamente apprezzabile con la strumentazione dell’Osservatorio.. L’Associazione Astrofili imolesi il 3**0 ottobre dalle ore 17.30 alle ore 19.30** proporrà inoltre **“I ripieni del sistema solare”**, una presentazione multimediale che introduce all’osservazione telescopica di alcuni degli oggetti più appariscenti del sistema solare, la Luna e i pianeti Saturno e Giove. L’evento sarà riproposto il 12 novembre dalle ore 18. Ingresso gratuito e prenotazione obbligatoria.

Alcune **aziende** scelgono durante il Baccanale per presentare la propria attività. La **CACI Società Agricola,** una delle realtà virtuose del territorio, con circa 700 ettari di terreni tra noceti, vigneti e colture estensive, aprirà le sue porte **sabato 22 ottobre alle ore 15**. Nello stesso giorno alle ore 18 sarà il **Birrificio Hopinion** ad accogliere il pubblico, a cui saranno illustrati brevemente i processi produttivi in una visita con degustazione dei prodotti dell’azienda che sarà riproposta anche nei sabati successivi. Infine chi è curioso di scoprire i segreti dell’arte olearia, potrà approfittare della visita guidata in programma **sabato 5 novembre alle ore 10 e alle ore 15** al **Frantoio Valsanterno,** mentre il giorno successivo, **domenica 6 novembre dalle ore 16** gli amanti del vino potranno visitare la **Società Agricola Merlotta**.

**Ulteriori dettagli per la partecipazione alle visite e approfondimenti sul sito** [**www.baccanaleimola.it**](http://www.baccanaleimola.it/) **e sui siti degli organizzatori.**