****

**BACCANALE 2022: “RIPIENI”, 23 GIORNI DI OCCASIONI DI INCONTRO CON LA CULTURA E IL CIBO**

**Da sabato 22 ottobre torna il Baccanale a Imola**. L’edizione 2022 della rassegna culturale ed enogastronomica, dedicata alla cultura del cibo e alla valorizzazione dei prodotti del territorio imolese, quest’anno parla dei “**Ripieni”**. Uno tra gli eventi più attesi nel panorama culturale della città e di tutto il Circondario imolese abbraccia un tema principe della cucina romagnola, di quella emiliana e non solo.

Il connubio tra cibo e cultura è da sempre il fulcro della manifestazione imolese. Ad esso è dedicato un programma ricco di appuntamenti, frutto anche della collaborazione tra Amministrazione comunale e numerosi enti e associazioni del territorio, che fanno del Baccanale un patrimonio della comunità imolese. Le numerose occasioni di approfondimento e riflessione cercheranno anche quest’anno di offrire al pubblico un approccio multidisciplinare, “a tutto tondo”, del tema dei *ripieni,* che rappresenta un metaforico invito a non fermarsi alla superficie delle cose, ma a coglierne l’essenza.

La cerimonia inaugurale, in programma il **22 ottobre alle ore 17.30 presso il Teatro comunale “E. Stignani”** alla presenza 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), coinciderà con l’avvio del programma culturale della manifestazione, con la ***lectio magistralis*** di **Massimo Montanari** (Università di Bologna), **storico dell’alimentazione di fama internazionale**, che introdurrà il tema dell’anno con un intervento dal titolo originale, **“Cosa ci sarà dentro?”**.

E di **storia e cultura del cibo** si continuerà a parlare per tutta la durata della manifestazione con docenti, gastronomi, scrittori ed esperti.

Il Prof. Tito Menzani, docente di Storia Economica dell’Università di Bologna **martedì 25 ottobre, alle 17.30**, presso la Biblioteca comunale di Imola, propone una lezione a cura di Università Aperta, dal titolo **“Storia, dispute, curiosità sui cappelletti e sui tortellini”**, un tema che da sempre accende bonarie rivalità tra Romagna ed Emilia. **Sabato 29 ottobre**, **alle 17.30** sempre in biblioteca il giornalista gastronomo Luca Cesari affronta un’altra interessante questione nell’incontro condotto da Massimo Montanari dal titolo **“Ripieno o condimento? L’enigma dei piatti a strati”**. E per dimostrare ancora una volta che il cibo non è mai un argomento banale di cui parlare, **venerdì 11 novembre alle 18.15** in biblioteca la delegazione di Imola dell’Accademia Italiana della Cucina propone un incontro dal titolo **“È nato prima il raviolo o il tortello?”**, domanda alla quale cercheranno di dare risposta Massimo Montanari e Luca Cesari.

Quando si parla di cibo non si può non parlare anche di **tradizioni romagnole**, e sul tema ripieni c’è tanto da dire.

**Martedì 25 ottobre alle ore 20.30** presso il Centro culturale e ricreativo Primola **Marco Pelliconi** presenta **“I ripieni a Imola e in Romagna”** un racconto delle tradizioni gastronomiche a Imola e in Romagna e diversi tipi di ripieni con assaggi a cura di Associazione Primola APS. Il refettorio dell’ex convento dell’Osservanza, **sabato 29 ottobre alle 19**, ospiterà lo scrittore Napoleone Neri, che conduce **“Ripieni. Filo conduttore del tempo gastronomico nell’Imolese”**, a cura dell’Associazione Periti Agrari ex Allievi Scarabelli, in collaborazione con RestaurOsservanza ONLUS, che farà scoprire, e assaggiare, **tre piatti ripieni della cucina romagnola del ‘700**: i cappellacci di marrone, l’arrosto in forma di anguilla di lonza di vitello e le offelle del Cardinale Chiaramonti. Il **3 novembre alle ore 20** nel salone di Palazzo Tozzoni lo scrittore e giornalista Beppe Sangiorgi, parla de **“La storia e le tradizioni dei ripieni in Romagna”**, un incontro a cura dell’Associazione il lavoro dei contadini APS.

Non si può non parlare quest’anno di **libri e giornali “ripieni di cibo”**: il boom dell’**editoria gastronomica** negli ultimi decenni è sotto gli occhi di tutti. Ne parlerà Massimo Montanari con **Marco Bolasco**, direttore Non Fiction di Giunti Editore **venerdì 28 ottobre alle ore 17.30** alla Biblioteca comunale di Imola in **“Quando i libri sono ripieni di cibo”**. E oltre che di libri, si parlerà anche di giornali e riviste dedicate al cibo, in **“Il gusto in cronaca”** al Caffè del Baccanale il 6 novembre, alle 17.30, un dialogo a tre voci con **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.

C’è modo e modo di parlare di cibo, e anche la **lingua italiana** è **piena** di parole e modi di dire, di tracce linguistiche legate al cibo interessanti da scoprire e approfondire. La prof.ssa **Giovanna Frosini**, **linguista dell’Accademia della Crusca** proporrà per la prima volta al Baccanale **venerdì 4 novembre alle ore 17.30** in biblioteca un percorso fra le parole che indicano i ripieni: **“È una Farsa? No una farcia! Storie di parole e di cose nel mondo dei ripieni”.**

L’**arte** è sempre stata protagonista privilegiata nella declinazione del tema del Baccanale. Sarà così anche nell’edizione 2022 dedicata ai ripieni. Si partirà dalla **ceramica** **sabato 5 novembre alle ore 16** presso la sede direzionale della CLAI nella suggestiva Villa La Babina di Sasso Morelli, con la presentazione del libro **“Gentile Fornarini, pittore e vasaio. Vita e lavoro nel libro dei conti di un Maestro del Rinascimento”**, di **Carmen Ravanelli Guidotti**. All’incontro oltre all’autrice, interverranno Massimo Montanari, Giovanni Bettini, presidente CLAI, e Pietro D’Angeli, Direttore generale CLAI. E ancora preziose stoviglie, in particolare fruttiere, sono quelle raffigurate da tre importanti pittori del XVI e XVII secolo di cui parlerà **domenica 6 novembre alle ore 17.30** **Stefania Biancani**, dottore di ricerca in Storia dell’Arte, presso la Sala delle Stagioni, in una lezione a cura di Università Aperta dal titolo **“Le fruttiere di Arcimboldo, Fede Galizia e Caravaggio”**.

È cosa nota la passione di **Gioacchino Rossini** per la cucina, e in particolare per la “cucina dei ripieni”. La **musica** del grande compositore approda così al Baccanale grazie alla soprano**Paola Matarrese**, in collaborazione con l’Azienda Vitivinicola Merlotta, **giovedì 27 ottobre alle ore 18.30** nel salone di Palazzo Tozzoni, in un concerto con degustazione di vini che presenta brani dai suoi “Peccati di vecchiaia” e aneddoti e curiosità sul compositore e il suo rapporto con cibo e vino.

La **sede di Imola dell’Università di Bologna** con i suoi corsi di laurea offre ogni anno alla città in occasione del Baccanale approfondimenti tematici curati dai docenti. Nel programma del Baccanale 2022 due contributi imperdibili, **martedì 8 novembre alle ore 17.30**, a Palazzo Tozzoni, **“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 **“Un ripieno colorato – La zucca: valore nutrizionale e proprietà nutraceutiche”** con Cecilia Prata, docente del **corso di laurea in Scienze Farmaceutiche Applicate**.

**A metà tra le scienze naturali e la gastronomia** la testimonianza proposta dall’Associazione “Nel giardino, nella natura” **martedì 25 ottobre alle ore 18** a Palazzo Tozzoni **“Le erbe selvatiche nei ripieni dei piatti tipici”**, con **Gabriella Francesconi**, naturopata esperta in alimentazione e consulente di cucina nutrizionale, che darà indicazioni sul riconoscimento, la raccolta e l’utilizzo in cucina delle erbe selvatiche per creare i ripieni della nostra tradizione.

**Sicurezza alimentare, consumi consapevoli, lotta agli sprechi alimentari** sono temi centrali nei più attuali dibattiti legati al cibo e non possono mancare nel programma culturale del Baccanale imolese.

Il **27 ottobre, alle ore 20**, presso la Sala BCC Città & Cultura sarà proiettato il documentario **“Cosa c’è di strano in tutto questo?”**. Il film narra la vicenda dello Chef Ivan Fantini e la sua coraggiosa scelta di vita. Cuoco eterodosso eticamente puro, in bilico tra l’anarchia e il francescanesimo, giunto all’apice del successo personale decide di mollare tutto per ritirarsi sulle colline romagnole in località Boscost’orto e continuare la sua attività dedicandosi a una cucina realizzata con il recupero di prodotti destinati all’incuria e all’abbandono. Parteciperanno alla serata il protagonista **Ivan Fantini**, il produttore del documentario **Alessandro Costa**, il regista **Mauro Bartoli** che dialogheranno con **Elisa Spada**, Assessora all’Ambiente, mobilità sostenibile, politiche di genere e partecipative.

Una riflessione sul rapporto tra eticità, sostenibilità e gusto dei prodotti che consumiamo è proposta nel libro **“Il chilometro consapevole”** (Slow Food editore, 2022, autori Carlo Petrini e Carlo Catani) che sarà presentato **il 30 ottobre alle ore 18** al Caffè del Baccanale dal primo direttore dell’Università di scienze gastronomiche di Pollenzo, il faentino **Carlo Catani** e dalla giornalista **Laura Giorgi**.

In linea con queste tematiche l’incontro di **giovedì 10 novembre alle ore 17** un incontro presso la Biblioteca di Imola dal titolo **“Ripieni sicuri ed equilibrati”**, in cui il Dipartimento di Sanità Pubblica dell’AUSL di Imola presenta un approfondimento su aspetti nutrizionali dei ripieni, che offrirà nozioni di corretta igiene nelle preparazioni, dall'aspetto nutrizionale al tema del recupero degli avanzi e dei prodotti in scadenza, per una riduzione dello spreco alimentare.

**Ulteriori dettagli per la partecipazione agli incontri e approfondimenti sul sito** [**www.baccanaleimola.it**](http://www.baccanaleimola.it/) **e sui siti dei curatori.**