

## *IL "BACCANALE" COMPIE 40 ANNI*

Marco Pelliconi



---

Nella pagina precedente:

*Poster originale del Bacchanale 1987.*

**40 anni e non li dimostra. Perché il “Baccanale” che ha origini alcuni decenni fa, è cresciuto, si è evoluto, è diventato un appuntamento irrinunciabile per Imola ed il territorio.**

### L’origine e le prime esperienze

A metà degli anni Ottanta si discuteva e si rifletteva su come promuovere Imola fuori dai confini; il primo ad avere l’idea di una manifestazione enogastronomica, tema strettamente legato alla storia ed alla realtà del territorio, fu Raffaele Benini, già allora Presidente dell’Ariarco, l’associazione dei ristoratori ed albergatori imolesi, ovviamente interessata ad un’opera di promozione. Inoltre, Benini aveva solide e vaste competenze nei campi del turismo e della promozione culturale grazie all’operato a guida della CARS.

L’idea fu accolta con entusiasmo da Giorgio Marabini, il quale, dopo avere vissuto importanti esperienze con fiere ed iniziative varie per far meglio conoscere il vino italiano all’estero (Tokio, Mosca, Montreal, Chicago) cercava di promuovere, tra le altre cose, cooperative ed occasioni di lavoro per i giovani (collaborava con lui l’allora giovane Massimo Seragnoli, il quale in seguito fece della promozione di eventi legati in partico-

lare all’enogastonomia la sua professione): Marabini si impegnò in prima persona, con l’idea di portare “al centro” dell’attenzione della cittadinanza, del mondo socioeconomico e di quello politico quei temi.

E si trattò di un “centro” non metaforico o di sola attenzione, se è vero che fin dall’inizio stand e bancarelle occuparono piazza Matteotti.

Erano del resto anni fecondi per tali tematiche: Massimo Montanari stava divenendo famoso a livello internazionale per i suoi studi sull’alimentazione e la gastronomia, ed insieme a lui si occupavano di tali temi altri uomini di cultura in Italia, i quali riscoprivano il “piacere” del cibo e del bere bene, la ricca storia e la realtà moderna del nostro paese in tale campo; nasceva l’Arcigola (poi Slow Food) e ad Imola vi fu una delle prime condotte in Italia, fondate da Montanari, dal sottoscritto e dal dott. Guido Pirazzoli, tra gli altri; si rafforzava l’Ariarco con iniziative di vario genere; operava l’Enoteca regionale, ormai proiettata su scala vasta.

Insomma, i tempi erano propizi, non mancavano le idee e le iniziative e gli enti pubblici avevano di fronte una realtà in movimento ed in crescita.

All’inizio vi fu qualche dubbio sul nome, poi nel 1985 si partì con la prima edizione.

Marcello Castellari su “sabato sera” del 9 novembre 1985 plaudì all’iniziativa, sottolineando in particolare gli obiettivi di “far conoscere l’enogastronomia del territorio imolese” e “proporre...un modo di mangiare e di bere che sia tipicamente imolese”.

Il Comune di Imola (in particolare gli Assessorati alla cultura, con l’assessore Marco Pelliconi ed il dirigente dell’ufficio cultura Alfredo Taracchini Antonaros, e quello al commercio, con l’assessore Marino Manara) aderì con impegno alla iniziativa.

Ariarco, la Comec di Marabini, Pro Loco,

*Piastrella del Baccanale 1985.*



Enoteca Regionale di Dozza, Confcommercio, Confesercenti, Federcoop, Unicoop, furono i promotori, i ristoranti San Domenico, Naldi, Nettuno, La Tavernetta, Locanda della Colonna, aderirono subito, con spirito di apertura al nuovo ed una certa preveggenza.

L'iniziativa ebbe successo, l'idea piacque al punto che l'anno seguente l'Amministrazione Comunale decise di prendere in carico l'organizzazione del "Baccanale" con un impegno particolare dell'Assessorato alla cultura.

Infatti seguì nel 1986 un'edizione ancora più importante, nel corso della quale, si tennero iniziative culturali, mostre, degustazioni ed aperitivi, mostre-mercato di prodotti tipici, cene a tema nei vari ristoranti.

In particolare vi fu a Palazzo Tozzoni un convegno dal titolo "A tavola con i lumi", per riscoprire la cultura dell'alimentazione alla fine del XVIII secolo (stava per giungere il bicentenario della Rivoluzione Francese).

Grazie all'alto livello, tale convegno fu il fulcro del "Baccanale", che ebbe appunto tale tema al centro delle varie iniziative.

Al convegno parteciparono studiosi di fama: Massimo Montanari, Lucio Villari, Aureliano Bassani, Piero Camporesi, Alberto Mozoni, Giuseppe Mantovano, e l'iniziativa fu gratificata da una rassegna stampa di eccellenza che, oltre alle pagine locali e regionali ed alle riviste di settore, vide articoli di 6-8 colonne sul *Carlino nazionale*, *La Stampa*, *Il Giorno*, *La Repubblica*, *Il Messaggero*, *La Gazzetta del Mezzogiorno*, *La Nazione*, *l'Espresso* e *Panorama*.

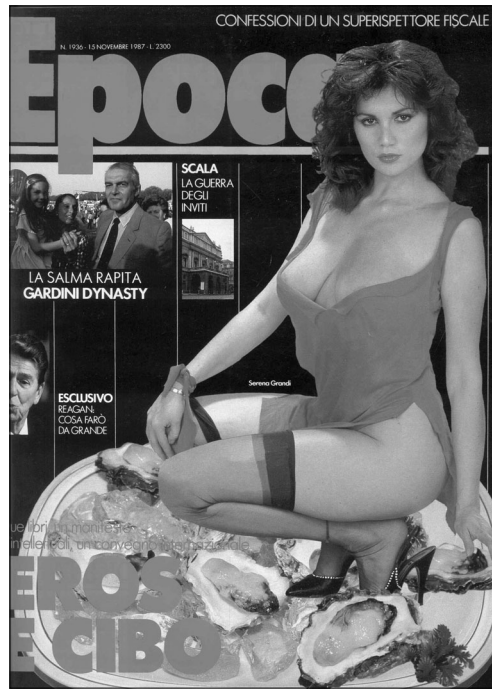
### L'apogeo e la sosta forzata

L'anno seguente si replicò, con un successo ancora maggiore.

Il Nuovo Diario del 11 luglio 1987 riportava: "A presentare la quindici giorni ricca di appuntamenti qualificati... c'erano l'assessore alla cultura Marco Pelliconi, quello al Turismo e Commercio Marino Manara, il dott. Alfredo Taracchini, il Presidente Arialco Raffaele Benni, il Presidente della Kompas Massimo Seragnoli": questi, oltre ai citati Marabini e Montanari, gli attori principali, i "motori" di quelle prime edizioni.

Quell'anno il tema fu oltremodo stuzzicante: "A tavola con amore", cioè dedicato al rapporto tra eros e tavola.

Nulla di "pruriginoso", il convegno fu di altissimo livello: oltre a Montanari-Mantovano-Camporesi, c'erano Alberto Capatti, Roberto Leydi, Tonino Guerra, Gloria López



Copertina di "Epoca" del 15 novembre 1987 dedicata al Baccanale del 1987 "A tavola con amore".

Morales, Guido Fossati, Cesare Musatti. Non c'è bisogno di spiegazioni o commenti! I temi furono di assoluto interesse, dalla Bibbia a De Sade, dalla magia al Messico, alla psicologia, e così via...

La rassegna stampa fu ancora più ricca (quasi un centinaio di pagine), anche perché, al



Copertina del volume pubblicato in occasione del Baccanale 1992.

fine di ottenere i massimi riscontri sulla stampa nazionale, si era tenuta una ben organizzata conferenza stampa di presentazione anche a Roma.

In aggiunta ai giornali precedentemente citati, apparvero articoli ed interviste (di parecchie colonne, non trafiletti), su: *Il Mattino*, *Il Manifesto*, *Il Sole 24ore*, *Il Giornale*, *Capital*, *Sorrisi e Canzoni*, *Domenica del Corriere*, *Venerdì di Repubblica*, *La Tavola*, *Bar-giornale*, *Il Barman*, *Cambusa*, *Mondo Cucina*, *La Madia*, *Lei Glamour* ed altri minori.

Intervennero *RAI* e *Mediaset* con troupes che si fermarono qualche giorno in città e nel territorio a fare riprese, non solo del convegno. Tra le firme Leo Pescarolo e Natalia Aspesi, inoltre furono pubblicate parecchie immagini del territorio imolese e del logo del Bacchanale.

La “chicca”, nel senso che colpì a livello nazionale, fu la copertina di *Epoca* del 15 novembre, che dedicava al tema del convegno di Imola una Serena Grandi un poco discinta su di un piatto di ostriche! All’interno, un’ampia intervista a Camporesi e, tra altre cose attinenti il tema, la presentazione del convegno di Imola.

Purtroppo seguì qualche polemica, perché sul *Nuovo Diario* apparve una lettera che protestava per l’argomento, giudicato troppo osé per i tempi: in realtà le relazioni furono tutte

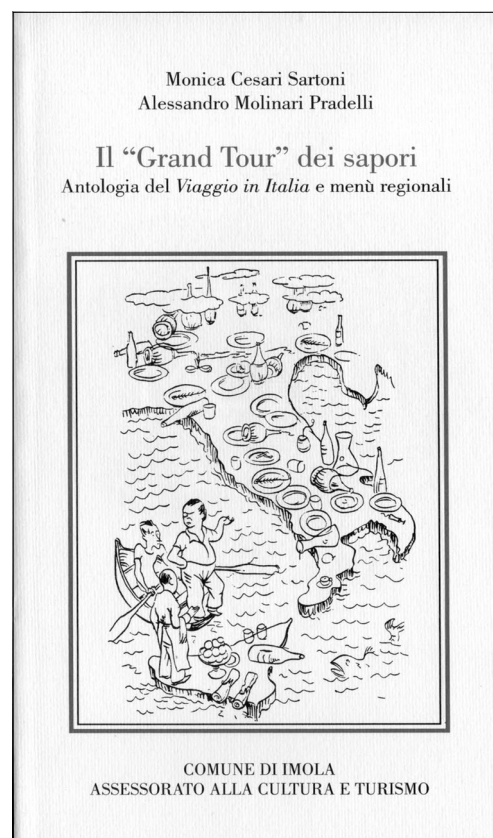
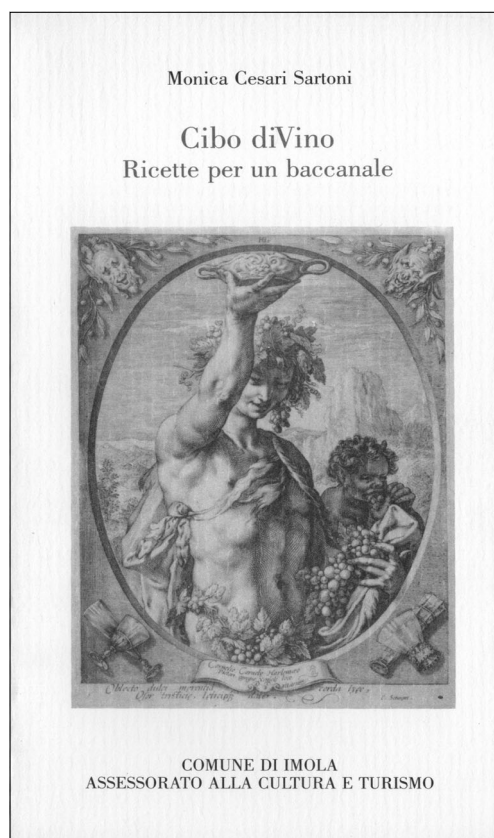
serissime, a parte “forse” l’intervento di Tonino Guerra, che parlò a braccio e fece una specie di show, come nel suo carattere, con qualche frase “spinta” per i tempi: dopo, in TV, nei giornali ed altrove, abbiamo visto e sentito ben altro!

Si aprì anche nella città una riflessione sugli obiettivi del “Bacchanale”: occorre cercare una grande immagine per la città puntando ad una presenza “forte” all’esterno allo scopo di promuovere il “marchio” Imola nel settore del turismo (come tentarono di fare quelle prime tre edizioni), magari sacrificando la partecipazione popolare agli eventi?

Oppure bisognava impegnarsi maggiormente a far partecipare la cittadinanza di tutto il territorio, in un rapporto più stretto con gli operatori locali?

Certo le due cose non sono in alternativa, anche perché di fatto quei convegni non costarono affatto molto; non ci sono forse state le energie e le idee per poter fare tutto, così qualche anno dopo si sarebbe seguita maggiormente questa seconda via, allargando via via l’impegno e la partecipazione, per cui i successi di popolo degli ultimi Bacchanali sono sotto gli occhi di tutti. Senza, come vedremo, abbandonare l’obiettivo della qualità: del resto, tutte le iniziative importanti e durature hanno, appunto, la capacità di perseverare e crescere nel tempo.

*Copertine dei volumi pubblicati in occasione dei Bacchanali del 1993-1994.*



Per chi ha vissuto quelle prime edizioni pionieristiche, ma comunque di alto livello e capaci di guardare al futuro, permane il ricordo di una esperienza molto gradevole, capace di sprovvincializzare e far crescere la nostra Imola.

## La ripresa di qualità

Sta di fatto che per alcuni anni “Baccanale” non si fece, ma non morì, “andò in sonno”, come si dice, per poi essere ripreso con forza sotto la guida di un’altra assessora alla cultura, Fabrizia Fiumi: ben conscia dell’importanza dell’argomento e forte delle sue competenze in campo culturale, operò un vero e proprio rilancio.

Ne promosse altre tre edizioni in occasione delle quali furono stampati libri di qualità. Si tratta di: in occasione di “Baccanale” 1992, Monica Cesari Sartoni, *I piaceri della frutta*, Comune di Imola, Castelvolognese, 1992; per Baccanale 1993, Monica Cesari Sartoni, *Cibo di Vino*, Comune di Imola, Castelvolognese, 1993; per Baccanale 1994; Monica Cesari Sartoni – Alessandro Molinari Pradelli, *Il Gran Tour dei sapori*, Comune di Imola, Castelvolognese, 1994.

Monica Cesari Sartoni è una gastronomica, giornalista, scrittrice e maestra di cucina di grande esperienza.

Ha lavorato per diversi editori tra cui Arnoldo Mondadori Editore, in qualità di caporedattore. Ispettrice per le Guide gastronomiche più note, è stata direttore didattico della Scuola della Cucina Italiana.

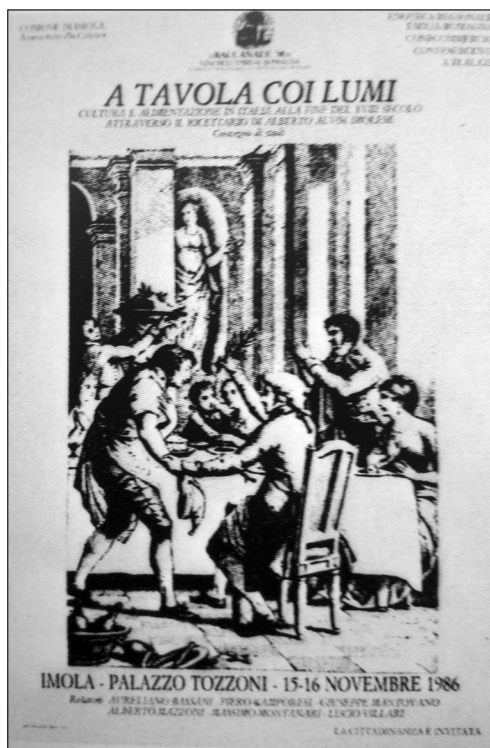
Ha tenuto e tiene corsi di cucina e team building in Italia e all’estero, sia nel settore aziendale che in quello amatoriale.

Nel corso della sua attività ha raccolto una biblioteca di cucina significativa e per l’universo gastronomico nutre una vera passione. Ama e conosce tutte le cucine del mondo, ma sostiene che ogni giorno si impara qualcosa di nuovo. E, soprattutto, adora cucinare.

Alessandro Molinari Pradelli, scrittore e giornalista da più di quarant’anni, si occupa di enologia e gastronomia, con molteplici interessi rivolti alla civiltà contadina, alle tradizioni, all’artigianato, all’arte antica, al mondo dell’illustrazione e del fumetto, al collezionismo in genere.

Organizzatore di mostre e di manifestazioni culturali, ha curato cataloghi e volumi di grafica artistica.

Ha esordito in libreria nel lontano 1980 con *Osterie e locande di Bologna*, continuando a pubblicare grandi successi editoriali fino a *Il grande libro della cucina italiana*.



Locandina del Baccanale 1986.

Purtroppo ci ha lasciato nel 2021.

Come ben si vede, si tratta di personalità di spicco.

## L’ulteriore sviluppo e la realtà odierna

Infine, l’assessorato guidato da Valter Galavotti ha dato una ulteriore “svolta” al Baccanale, predisponendo un sito internet (peccato che non vi siano riportate la storia e le edizioni precedenti) e soprattutto decidendo di predisporre una grafica accattivante che segni e caratterizzi le diverse edizioni: ormai le originali e artistiche **locandine** sono uno dei tratti distintivi del “Baccanale”.

Di anno in anno, illustratori di fama nazionale ed internazionale sono stati invitati ad interpretare a loro modo il tema scelto per quell’edizione, per cui tra colori, forme e fantasia, ne sono venute fuori opere che esprimono a pieno la valenza culturale della rassegna.

## Il “Garganello d’oro”

Inoltre, ogni anno, dal 2003, viene assegnato il premio “Garganello d’oro” a personaggi o enti che si sono distinti nella promozione della cultura del cibo.

Ricordiamo che il “garganello” è tipica pasta imolese, riconosciuta come tipica ed originaria della nostra città dalla Regione Emilia Romagna.

## *L'albo*

**2024 Matteo Ferranzino** - Pugliese di matinata, dopo una gavetta in giro per l'Europa, ad Amburgo ha aperto il ristorante Bianc, pluripremiato ed insignito di due stelle Michelin.

**2023 Pier Paolo Spinazzé (in arte CIBO)** - per l'impegno sociale dimostrato nella lotta al degrado utilizzando la sua arte quale mezzo di riqualificazione urbana; per aver evidenziato, con la sua opera, l'importanza del cibo e della tradizione culinaria come mezzo di dialogo inclusivo e di integrazione

**2022 Stefano Accorsi** - per aver saputo raccontare con cura e attenzione le eccellenze e tradizioni del cibo della nostra Regione, tramite la campagna promossa dalla Regione Emilia-Romagna alla quale l'artista ha prestato il volto e il cuore

**2021 Fondazione Banco Alimentare Emilia-Romagna Onlus** - per l'impegno profuso da sempre, e in particolare durante il periodo dell'emergenza sanitaria, nel servizio quotidiano di recupero e distribuzione di alimenti a famiglie e singoli in stato di bisogno.

**2020 Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli** - per il grande impegno di Casa Artusi nella salvaguardia e valorizzazione dell'opera di Pellegrino Artusi e nella promozione della cucina domestica del nostro paese in Italia e nel mondo.

**2019 Rosanna Marziale** - chef del ristorante Le Colonne, tra le donne più in vista del panorama culinario italiano

**2018 Patrizio Roversi** - conduttore televisivo e scrittore, divulgatore dei prodotti enogastronomici del nostro Paese

**2017 Anna Kauber** - regista e architetto paesaggista, studiosa dei rapporti tra ambiente, società e cibo

**2016 Libera Terra** - associazione che sostiene il recupero sociale e produttivo dei territori liberati dalle mafie

**2015 Massimo Bottura** - fondatore dell'Osteria fratescana di Modena, tra i migliori chef del mondo

**2014 Andrea Segré** - professore universitario, presidente di "Last minute market", iniziativa sociale di lotta agli sprechi alimentari e invito alla sostenibilità

**2013 Michael White** - chef newyorkese, ha esportato la cucina italiana e mediterranea negli Stati Uniti

**2012 Lorenzo Vacchi** - giovane musicista emergente, ha saputo unire musica e cibo in maniera innovativa

**2011 Licia Granello** - food editor, giornalista di Repubblica, scrittrice ed esperta di cultura alimentare e gastronomica

**2010 Clara Sereni** - scrittrice e giornalista, ha fatto del valore socioculturale del cibo uno dei temi principali della sua narrazione

**2009 Vito** - attore e comico, ha saputo coniugare l'attività attoriale con la cultura gastronomica

**2008 Massimo Montanari** - docente universitario, tra i massimi esperti mondiali in Storia dell'alimentazione

**2007 Gianluigi Morini** - fondatore del ristorante San Domenico di Imola

**2006 Eugenio Del Toma** - medico specialista in Scienze dell'alimentazione, nell'attività di divulgazione ha combinato alimentazione sana e cultura del cibo

**2005 Gianni Mura** - giornalista e scrittore, cultore di enogastronomia

**2004 Carlin Petrini** - fondatore dell'associazione Slow Food

**2003 Gualtiero Marchesi** - chef di fama internazionale, fondatore della "Nuova cucina italiana"

Come si vede, si tratta di una sfilata di personalità e di eccellenze nel campo gastronomico e culinario.

## **Il futuro**

40 anni spesi bene, mi viene da dire!

Il "Baccanale" è entrato nel costume e nel cuore degli imolesi, ora è sicuramente una manifestazione "di massa" sia per la partecipazione degli operatori del settore, sia di quella del pubblico, entrambi enormemente cresciuti nel tempo, edizione dopo edizione.

Forse si tratta di puntare di con rinnovate idee ed energie a promuovere eventi capaci di finire, ancor più di quanto non accada, sulla stampa nazionale.