

# BACCANALE

# UN MONDO DI SPEZIE

## IMOLA E DINTORNI

### 25 OTTOBRE >

### 16 NOVEMBRE 2025

incontri / mostre / menu a tema / spettacoli / degustazioni



Illustrazione di Ale Giorgini

## Sabato 25 ottobre

**CACI - ore 16**  
via Carpe 8

**OPEN DAY CACI**

L'azienda agricola CACI apre le sue porte. Info e prenotazioni: 334 9730108

**Manifatture ARCI - ore 16**  
via Luigi Sassi 6/A

**IL GENIO DEL PEPE NERO**

Spettacolo di burattini e merenda con biscotti allo zenzero per bambini da 4 anni in su. 10 €. Prenotazione consigliata: manifatturearci.imola@gmail.com

KIDS

**Teatro Ebe Stignani - ore 17.00**

**INAUGURAZIONE EDIZIONE 2025 "UN MONDO DI SPEZIE"**

Alla presenza del Sindaco di Imola, Marco Panieri, dell'Assessore alla Cultura, Politiche giovanili, Legalità e Pace Giacomo Gambi, e dell'Assessore ai Lavori pubblici, Centro storico, Attività Produttive e Bilancio Pierangelo Raffini. Sarà presente Alessio Mammi, Assessore regionale all'Agricoltura e agroalimentare, Caccia e Pesca, Rapporti con la UE.

**Teatro Ebe Stignani - ore 17.30**

**LA STRAORDINARIA AVVENTURA DELLE SPEZIE**

Lezione magistrale di **Massimo Montanari**

**CACI - ore 19**  
via Carpe 8

**CENA IN NOCETO**

Aperitivo con degustazione e cena abbinata ai Vini del Rapace. Info e prenotazioni: 334 9730108

## Domenica 26 ottobre

**piazza Matteotti - ore 9-19**  
**IL MERCATO DELLE ERBE**

**Centro polivalente Gianni Isola - ore 10**

**INAUGURAZIONE MOSTRA "SPEZIE DAL MONDO" E VISITA GUIDATA**  
Con Carla Coco

**piazza Matteotti, spazio coperto - ore 10-12.30**

**UNA TOVAGLIETTA... SPEZIALE!**

Divertiamoci a decorare, colorare, profumare, macchiare, la nostra personale tovaglietta! A cura di Arte.Na (anche dalle ore 16.30)

KIDS

**Biblioteca comunale di Imola - ore 11**

**LA CUCINA ITALIANA PATRIMONIO UNESCO?**

**Maddalena Fossati Dondero**, direttrice de *La cucina italiana*, e **Massimo Montanari** presentano la candidatura della cucina italiana come patrimonio culturale immateriale UNESCO. Presentazione di *Tutti a tavola. Perché la cucina italiana è un patrimonio dell'umanità* (Laterza, 2025) di Massimo Montanari e Pier Luigi Petrillo

**Archivio di Stato, sezione di Imola - ore 15**  
via Verdi, 6

**IL MONDO A IMOLA. ENTRIAMO IN UNA SPEZIERIA DI 400 ANNI FA**

Conferenza sulla storia di una famiglia di speziali vissuta a Imola nel '600. A cura della Sezione di Imola dell'Archivio di Stato di Bologna in collaborazione con Università Aperta

**Sala espositiva - ore 15.30** KIDS  
piazza Gramsci, 19

**LABORATORI SPEZIALI! RICOSTRUZIONE STORICA DELLA SPEZIERIA DI DIOTAIUTI**

Viaggio tra colori, profumi e diversi usi delle spezie che venivano venduti dalla speciale Diotaiuti nella Imola del 1300. Dai 5 ai 10 anni. 5 €. Prenotazione obbligatoria: civitalidosiana1362@gmail.com (tutte le domeniche della manifestazione)

**Centro storico - ore 16-18**

**GLI SPAGHETTI ALLA BOLOGNESE BAND**  
Musica itinerante

**Macelleria del Contadino ore 16.30** vicolo Inferno 7

**SHOWCOOKING CON CLAI**

Un pomeriggio in compagnia dello staff della Macelleria del Contadino, che ci racconterà come utilizzare le spezie in cucina. Info e prenotazioni: segreteria@clai.it

**Museo San Domenico - ore 16.30** KIDS

**SPEZIE, ERBE E FANTASIA NELLA CUCINA DELL'ANTICO CONVENTO**

Sperimentiamo la nostra personale zuppa dei frati domenicani da portare a casa e gustare in famiglia. 8 €, informazioni: musei@comune.imola.bo.it, 0542 602609, www.imolamusei.it

**Biblioteca comunale di Imola - ore 17**

**40 ANNI E NON SENTIRLI**

La storia appassionante del Baccanale, raccontata dai testimoni dei primi anni e da chi lo ha fatto crescere e lo ha mantenuto sempre nuovo e vitale.

**Osservatorio Astronomico "Alfio Betti" - ore 18**

via Comezzano 21

**IL MONDO, SPEZIA DELL'UNIVERSO**

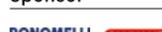
Conferenza con osservazione astronomica. Info e prenotazioni: info@astrofiliimolesi.it

Organizzato da

Con il patrocinio di

Con il contributo di

Per informazioni



Servizio Attività Culturali  
tel. 0542 602300  
attivita.culturali@comune.imola.bo.it  
culturaimola.it  
baccanaleimola.it  
@culturacomuneimola  
imolabaccanale

## Lunedì 27 ottobre

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 20.30

### INAUGURAZIONE "IL PESO DELLO SPRECO" – TEDxIMOLA

Panel di riflessione sulla lotta allo spreco alimentare e inaugurazione dell'installazione curata dall'associazione MetaVenti, organizzatrice del TEDxImola. Con: Elisa Spada, Vice Sindaca e Assessora all'Ambiente, Mobilità sostenibile, Rapporti Istituzionali, Politiche di genere e partecipative, Simone Montuschi, presidente dell'Associazione Essere Animali e Alfonso Bottiglieri, presidente dell'Associazione No Sprechi ODV

## Mercoledì 29 ottobre

Farmacia comunale dell'ospedale – ore 17  
via Emilia 95

**UN VIAGGIO NEL TEMPO: DAL FARMACISTA SPECIALE AI RIMEDI MODERNI**  
Il ruolo delle spezie in farmacia dall'antichità ad oggi. Relazione a cura delle farmaciste di S.F.E.R.A. S.R.L. Farmacia Comunale dell'Ospedale e Farmacia Comunale Pedagna

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18.30

### SHOW COOKING STELLATO CON LO CHEF MAX MASCIA & CANNAMELA

Alla scoperta di sapori e profumi inediti in un evento condotto dallo chef Max Mascia, che porta in scena piatti sorprendenti, arricchiti con le spezie Cannamela

## Giovedì 30 ottobre

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 18.30

### UN DOLCE INCONTRO... SPECIALE

Un viaggio tra profumi e sapori, dove le spezie incontrano la grande pasticceria con **Iginio Massari** e **Sebastiano Caridi**

## Venerdì 31 ottobre

Mercato della Terra di Imola  
– ore 16-19  
viale Rivalta 10

### UN MONDO DI SPEZIE AL MERCATO DELLA TERRA DI IMOLA

Laboratori, assaggi, incontri e approfondimenti sulle spezie coltivate sul territorio, nel mondo e dei Presidi Slow Food. Accesso libero al mercato, degustazioni a pagamento con prenotazione al 347 9673223. (in programma anche venerdì 7 e 14 novembre)

Biblioteca comunale di Imola  
– ore 17.30

### UNA STORIA "SPECIALE":

**L'INCREDIBILE E LUNGO VIAGGIO IN TUTTO IL MONDO ALLA RICERCA DI NUOVI ODORI E SAPORI**  
Conferenza di Liliana Vivoli. A cura dell'Associazione culturale Giuseppe Scarabelli

## Lunedì 3 novembre

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 17.30

### L'ALCHIMIA DEL GUSTO | LUCIANO SORBILLO E MOLINO NALDONI: LA PIZZA TRA ERBE AROMATICHE E TRADIZIONE NAPOLETANA

Il Maestro Luciano Sorbillo, riconosciuto dalla Regione Campania come "eccellenza campana in Italia e nel mondo", e Molino Naldoni, eccellenza nella produzione di farine di qualità, propongono un viaggio culinario indimenticabile per creare nuove esperienze di gusto

## Martedì 28 ottobre

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 16.30

### DA BANGKOK A IMOLA

Prepariamo insieme riso thai con verdure, spezie e frittata. A cura di Eurovo. Info e prenotazioni: [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it), 0542 602300

KIDS

Aula magna, palazzo Vespignani  
– ore 17  
via Garibaldi, 24

### SPEZIE E ZUCCA LAGENARIA: UN CONNUBIO DI ARTE, STORIA E CUCINA

A cura della Prof.ssa Maria Grazia Bellardi, Università di Bologna. Info e prenotazioni: [unibo](mailto:unibo). [sedeimola@unibo.it](mailto:sedeimola@unibo.it) – 051 8027101

IAL Imola – ore 18  
piazza Giovanni dalle Bande Nere 13

### TANDEM CULINARIO – FARŠYROVANI PERETS'

Laboratorio. Piatto tipico della cucina dell'Europa dell'Est (peperoni farciti con riso, carne macinata e spezie). A cura della Coop. Solco Civitas. Info e prenotazioni: [accoglienzacarducci@solcoimola.it](mailto:accoglienzacarducci@solcoimola.it), 335 1259846

Osteria I Tri Scalen – ore 20  
via Marsala 22

### L'OSTERIA I TRI SCALEN IN COLLABORAZIONE CON LA CANTINA TRE MONTI

Presentazione dei vini in abbinamento a tre piatti. In collaborazione con la cantina Tre Monti e l'azienda Mons 50 €. Info e prenotazioni: 349 1657270, 0542 27799

Biblioteca comunale di Imola  
– ore 20.30

### LA SPEZIERIA DI DIOTAIUTI. MERCI, STORIE E PERSONE DI UNA BOTTEGA IMOLESE DEL TRECENTO

Presentazione del libro di Anna Attiliani (Tempo al Libro, 2025). Dialoga con l'autrice Massimo Montanari. A cura dell'Associazione culturale Civitas Alidosiana

CEAS Circondario Imolese, complesso Sante Zennaro – ore 20.30

### LE SPEZIE E GLI AROMI DI CASA NOSTRA

Incontro serale per conoscere usi e curiosità delle piante utilizzate in cucina. Con Emanuela Krak (CAI Imola). A cura di CEAS imolese. Info e prenotazioni: [ceas@nuovocircondarioimolese.it](mailto:ceas@nuovocircondarioimolese.it), 0542 602183

### Venerdì 31 ottobre

ore 18-00.30

sabato 1 novembre

ore 17-00.30

domenica 2 novembre

ore 17-22

piazza Matteotti  
ALT STAZIONE DEL GUSTO  
Street food a tema

## Domenica 2 novembre

Giardino delle Erbe – ore 10  
via del Corso 6 Casola Valsenio

### LE SPEZIE E GLI AROMI DI CASA NOSTRA

Visita guidata alla scoperta delle tante piante aromatiche presenti e delle loro caratteristiche. Con Antonio Zambrini (CAI Imola). A cura del CEAS Imolese, in collaborazione con CAI Imola. Prenotazione obbligatoria: [ceas@nuovocircondarioimolese.it](mailto:ceas@nuovocircondarioimolese.it), 0542 602183

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 18

### PREMIAZIONE GARGANELLO D'ORO

Il Sindaco della Città di Imola, Marco Panieri, consegna allo chef **Max Mascia**, il Garganello d'oro 2025 per la promozione della cultura del cibo

## Martedì 4 novembre

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 16.30

KIDS

### BISCOTTINI DAL CUORE AROMATICO

Prepariamo insieme omini pan di zenzero speziati. Un viaggio sensoriale tra le spezie natalizie. A cura di Eurovo. Info e prenotazioni: [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it), 0542 602300

IAL Imola – ore 18  
piazza Giovanni dalle Bande Nere 13

### TANDEM CULINARIO – NIGERIAN BEEF STEW

Piatto tipico della cucina africana (spezzatino di manzo cucinato in salsa densa e piccante con pomodori, peperoni, cipolle e spezie). A cura della Coop. Solco Civitas. Info e prenotazioni: [accoglienzacarducci@solcoimola.it](mailto:accoglienzacarducci@solcoimola.it), 335 1259846

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 20.30

### A TAVOLA CON...MASSIMO SPIGAROLI

Cena a pagamento, posti limitati. Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero P. Artusi di Riolo Terme e AIS Romagna – Delegazione di Imola. Info e prenotazioni: [info@imolafaenza.it](mailto:info@imolafaenza.it), 0542 25413

## Martedì 28 ottobre, mercoledì 5 novembre, mercoledì 12 novembre

Ridotto del Teatro Ebe Stignani – ore 19

### RACCONTI DI SPEZIE: STORIA, GUSTI E PROFUMI

Il corso ha lo scopo di consentire al grande pubblico di entrare a contatto diretto con la storia delle spezie, sia attraverso un approccio teorico sia uno pratico-sensoriale. A cura di Antonella Campanini e Daniele Ognibene (Centro di storia e cultura dell'alimentazione, Disci, Università di Bologna). Info e prenotazioni: [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it), 0542 602300

## Sabato 1 novembre

Manifatture ARCI – ore 16

KIDS

via Luigi Sassi 6/A

### LA BOTTEGA DI ZAFIRA

Gioco e merenda con biscotti zucca, cannella e noce moscata. 10 €, iscrizione consigliata: [manifatturearci.imola@gmail.com](mailto:manifatturearci.imola@gmail.com)

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 16

### INCONTRO CON IL MAESTRO PASTICCERE GINO FABBRI

Gino Fabbri racconta il ruolo delle spezie nella pasticceria contemporanea, tra tradizione e nuove interpretazioni. A cura di Eurovo

Palazzo Tozzoni – ore 16.30

KIDS

### NEL PIATTO O SULLA TELA?

Sperimentiamo e inventiamo tutti i colori possibili con ciò che la natura ci offre. 8 €, per informazioni: [musei@comune.imola.bo.it](mailto:musei@comune.imola.bo.it), 0542 602609, [www.imolamusei.it](http://www.imolamusei.it)

La Bottega di Palazzo – ore 20.30  
via Orsini 5

### AL MATRIMONIO DI CATERINA SFORZA

Cena rinascimentale tra spezie preziose e ricette storiche e rivisitate. A cura de La Bottega di Palazzo. A pagamento. Info e prenotazioni: [acquaviva.annalucia@labottegadipalazzo.com](mailto:acquaviva.annalucia@labottegadipalazzo.com)

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 20.30

### A TAVOLA CON IMOLA – AROMI DI BACCANALE

La cena dei giovani ristoratori imolesi in collaborazione con Cannamela e AIS Romagna – Delegazione di Imola. A pagamento. Info e prenotazioni: [info@imolafaenza.it](mailto:info@imolafaenza.it), 0542 25413

## Mercoledì 5 novembre

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 17.30

### DENTRO E FUORI MENU – CHIARA MACI RACCONTA I PROTAGONISTI DEL GUSTO

Chiara Maci dialoga con i veri protagonisti della cucina: ristoratori, pizzaioli, pasticceri e barman che, con passione e creatività, hanno dato vita alle proposte gastronomiche del Baccanale 2025

## Venerdì 7 novembre

Mercato della Terra di Imola  
– ore 16-19 viale Rivalta 10

### UN MONDO DI SPEZIE AL MERCATO DELLA TERRA DI IMOLA

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 18

### CANNAMELA: SAPORI E SAPERI

Scopri le proprietà delle spezie mentre prendono vita piatti ricchi di gusto. A cura della food blogger Bettina Balzani (@Bettinaincucina) e della Dott.ssa Francesca Baccilieri, Sensory e R&D Manager Cannamela. Ingresso libero. Info e prenotazioni: [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it), 0542 602300

Aula Magna Palazzo Vespignani  
– ore 17  
via Garibaldi 24

### IL VALORE NUTRACEUTICO DELLA CURCUMA PER IL BENESSERE INTESTINALE

A cura della Prof.ssa Roberta Budriesi, Università di Bologna  
Info e prenotazioni: [unibo](mailto:unibo).  
[sedeimola@unibo.it](mailto:sedeimola@unibo.it) – 051 8027101

Basilica Santuario B.V. Maria del  
Piratello e Convento – ore 18.30  
via Emilia 27

### LE SPEZIE: FRUTTO DI UNA TERRA BENEDETTA

La lectio di Padre Francesco Botterio addenterà gli ascoltatori alla scoperta di una terra benedetta, profumata da aromi sacri e pregiati. A seguire "degustazione con birraio": assaggio guidato della birra del birrifico artigianale francescano Due Fusti, accompagnata da un antipasto aromatico. A cura dei Frati Francescani del Terzo Ordine Regolare di Imola. 12 €, info e prenotazioni: 333 7389133 (orario serale)

## Giovedì 6 novembre

Aula Magna Palazzo Vespignani  
– ore 17  
via Garibaldi 24

### L'ABBRACCIO CALDO DELLE SPEZIE CHE SCALDANO CORPO, MENTE E PALATO

A cura delle studentesse Baker Marlene, Burlando Maria e Telch Sara (referenti Prof.sse Guernelli/Angelini), Università di Bologna

Biblioteca Comunale di Imola  
– ore 20.30

### POLVERI MAGICHE? SPEZIE ANTINFIAMMATORIE

La nutrizionista Succi Valentina terrà una relazione sulle caratteristiche delle spezie commestibili utili alla longevità; vantaggi dell'uso quotidiano e impieghi nella cucina locale. Esempi pratici da portare a casa. A cura dell'Associazione Professione Medica Insalute ET

Gastarea Bistrot – ore 20  
viale Terme 1058/A Castel S. Pietro T.

### TRAME AROMATICHE: PROFUMI CHE ATTRAVERSANO IL TEMPO

Una cena evento con Igles Corelli, tra i più influenti interpreti della cucina italiana e coordinatore della Gambero Rosso Academy, Baldo Baldinini, alchimista olfattivo e creatore di spirits iconici e Raffaele De Martino, chef di Gastarea Bistrot. In anteprima sarà presentato un assaggio di salumi CLAI. A cura di Gastarea Bistrot, in collaborazione con CLAI 70 €, info e prenotazioni: [info@gastareasrl.it](mailto:info@gastareasrl.it), 051 6943051

Salone Palazzo Tozzoni – ore 21

### AMLETO IN SALSA PICCANTE

Riduzione fatta da Giorgio Barlotti del testo teatrale di Aldo Nicolaj "Amleto in salsa piccante". Lettura scenica drammatizzata con attori in movimento. A cura della compagnia teatrale "Il Piccolo di Imola"

## Venerdì 7 e Sabato 8 novembre

Autodromo Enzo e Dino Ferrari – ore 18-23

XXXI BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI DELL'IMOLESE E XIV OLIMOLA  
Ingresso a pagamento €20.

## Domenica 9 novembre

Autodromo Enzo e Dino Ferrari – ore 11.30-18.30

NOVITÀ

XXXI BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI, DEI PRODOTTI DELL'IMOLESE Ingresso libero  
ore 12.30 Pranzo a tema. A pagamento.

## Sabato 8 novembre

Portico della Farmacia comunale  
dell'Ospedale – ore 9 via Emilia 95

### ESPOSIZIONE SENSORIALE DI SPEZIE IN FARMACIA

Banchetto ad offerta libera per sostenere l'associazione PerLeDonne di prodotti a base di spezie  
A cura di S.F.E.R.A. S.R.L. Farmacia Comunale dell'Ospedale, in collaborazione con PerLeDonne ODV

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 10-21

### FerMenti – FESTIVAL DEL CIBO VIVO

Mostra-mercato di cibi fermentati e kombucha con incontri e degustazioni. A seguire cena a tema con gli chef Mattia Borroni, Matteo Cameli, Andrea Serafini. Attività aperte a tutti, cena e degustazioni a pagamento. Per la cena prenotazioni entro il 4/11, posti limitati, al 347 9673223 (Slow Food Imola) oppure 388 3933239 (Lions Club Valsanterno). 55 € soci Slow Food e Lions Club; 60 € euro non soci. Organizzato da: Condotta Slow Food Imola e Lions Club Valsanterno

Libreria Mondadori – ore 10  
via Emilia 71

### DECORA CON LE SPEZIE

Decorazione di oggetti o manufatti cartacei utilizzando spezie (semi, polvere, ecc.)  
A cura di Insieme per un futuro migliore ODV e Per le donne ODV

KIDS

Villa La Babina, Sala polivalente  
– ore 15.30  
via Sasso Morelli 40/A

### CONVEGNO "LA MORTADELLA DEL TANARA" 1644

Intervengono: Fausto Gardini (UNIBO DISTAL), Lucio Donati (studioso romagnolo), Napoleone Neri (esperto storia e cucina bolognese), Rudy Magnani (responsabile salumificio CLAI), Gabriele Gardini (ricerca & sviluppo CLAI). Degustazione a cura dello chef Massimiliano Mascia (Ristorante San Domenico, 2 stelle Michelin)  
20 €, prenotazione obbligatoria entro 31/10: [segreteria@clai.it](mailto:segreteria@clai.it)

Manifatture ARCI – ore 16

via Luigi Sassi 6/A

KIDS

### SPEZIE E PENNELLI

Laboratorio di pittura con le spezie per bambini 6-10 anni e merenda con torta di mele e cannella. Iscrizione obbligatoria entro giovedì 6/11: [manifatturearci@gmail.com](mailto:manifatturearci@gmail.com)

Ex Convento Osservanza – ore 17

via Venturini 2

### QUEL E VE'D'IMOLA

Il progetto analizza il concetto di convivium, il rapporto fra degente ed alimentazione, nel contesto dell'istituzione totalizzante.  
A cura di Comitato "Bella Osservanza" e "RestaurOsservanza ONLUS"

La Bottega di Palazzo – ore 17

via Orsini 5

### TISANE E TENTAZIONI. UN POMERIGGIO CON CATERINA SFORZA

Un pomeriggio tra spezie, dolci rinascimentali e tisane profumate ispirato al matrimonio di Caterina Sforza. A cura de La Bottega di Palazzo. A pagamento. Info e prenotazioni: [acquaviva.annalucia@labottegadipalazzo.com](mailto:acquaviva.annalucia@labottegadipalazzo.com)

Osservatorio Astronomico "Alfio Betti" – ore 18

via Comezzano 21

### IL MONDO, SPEZIA DELL'UNIVERSO

Piccola conferenza che ripercorre la storia della scoperta degli elementi chimici sulla Terra e nel resto dell'universo. Dopo la conferenza, osservazione astronomica. Info e prenotazioni: [info@astrofiliimolesi.it](mailto:info@astrofiliimolesi.it)

## Domenica 9 novembre

piazza Matteotti – ore 9-19

### IL MERCATO DELLE ERBE

Galleria del Centro Cittadino –  
ore 9-19

### SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

A cura di Pro Loco Imola

Ritrovo piazza Gramsci 21 (sede Università Aperta) – ore 10

### SULLE ORME DELLA STORIA DELLE SPEZIE A IMOLA

Trekking urbano con Lucia Bartoli nel centro di Imola. Raggiungeremo i luoghi delle spezierie di Diotaiuti e Sartoni. A cura di Università Aperta, in collaborazione con Sezione di Imola dell'Archivio di Stato di Bologna. Prenotazione obbligatoria: [amministrazione@univaperta.it](mailto:amministrazione@univaperta.it), 0542 27373

## Lunedì 10 novembre

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18

### ERBE IN FESTA – SHOWCOOKING CON ASSAGGI FIRMATI VALBUZZI

Un viaggio tra spezie ed erbe aromatiche con lo chef Roberto Valbuzzi, tra profumi, sapori... e irresistibili assaggi!

Sala Refettorio, Basilica Santuario B.V. Maria del Piratello  
e Convento – ore 15 via Emilia 27

KIDS

### IL CASO DELLE SPEZIE SCOMPARSE

Una caccia al tesoro piena di indizi, enigmi e profumi misteriosi.  
A cura dei Frati Francescani del Terzo Ordine Regolare di Imola. Offerta 5 €. Info e prenotazioni: 333 7389133 (orario serale)

Centro sociale La Tozzona

– ore 12.30 via Punta 24

### LE SPEZIE: ODORI E SAPORI DAL MONDO

Pranzo a tema. 28 € adulti, gratuito bambini 0-5 anni, 18 € bambini 6-12 anni. Info e prenotazioni: [tozzona@virgilio.it](mailto:tozzona@virgilio.it), 0524 680638 (martedì 9-11.30; mercoledì 16-19; giovedì 15-17 e venerdì 16-19)

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 16

### LABORATORIO PRATICO, "GLI STRICHETTI" – CASA ARTUSI

Con le "mani in pasta" per realizzare i principali classici tagli di pasta fresca  
Info e prenotazioni: [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it), 0542 602300

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 18

### SHOWCOOKING "N. 790 DI ARTUSI" – CASA ARTUSI

A seguire degustazione  
Info e prenotazioni: [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it), 0542 602300

## Martedì 11 novembre

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 16.30

**CRÊPES E UN PIZZICO DI... DOLCEZZA**  
Prepariamo insieme crêpes con diverse farciture. A cura di Eurovo Info e prenotazioni: [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it), 0542 602300

KIDS

IAL Imola, piazzale Giovanni dalle Bande Nere 13 – ore 18

**TANDEM CULINARIO – RUTI AAR DAAL**

Piatto tipico della cucina asiatica (pane morbido accompagnato da uno stufato cremoso di lenticchie speziate).

A cura della Coop Solco Civitas.

Info e prenotazioni: [accoglienzacarducci@solcoimola.it](mailto:accoglienzacarducci@solcoimola.it), 335 1259846

## Mercoledì 12 novembre

Aula Magna Palazzo Vespignani – ore 17.30

via Garibaldi 24

**RIABILITAZIONE A TUTTO SAPORE: IL POTERE TERAPEUTICO DELLE SPEZIE**

A cura delle Prof.sse Deserri Deborah, Rossi Elena, Simoncini Laura, Hrelia Silvana, Università di Bologna

Info e prenotazioni: [unibo.sedeimola@unibo.it](mailto:unibo.sedeimola@unibo.it), 051 8027101

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18

**PRESENTAZIONE DEL RICETTARIO “PIZZICHI DI SPEZIE E PRATICHE CULINARIE”**

Ricette di viaggio: sapori e storie di chi attraversa i confini. Realizzato dal Gruppo Cooperativo Solco Civitas, nell'ambito del progetto SAI – Sistema Accoglienza Integrazione del Nuovo Circondario Imolese. L'evento sarà introdotto dalla Dott.ssa Ilaria Brusa, laureata in Relazioni Internazionali e specializzata in Migration Studies

## Venerdì 14 novembre

Mercato della Terra di Imola – ore 16-19

viale Rivalta 10

**UN MONDO DI SPEZIE AL MERCATO DELLA TERRA DI IMOLA**

Salone di Palazzo Sersanti – ore 18.15

**IN VIAGGIO CON LE SPEZIE: DA SIMBOLO DI PRESTIGIO A PRODOTTO POPOLARE. MA LE SPEZIE FANNO BENE?**

Partecipano Massimo Montanari, Luca La Fauci, Valentino Marcattili  
A cura dell'Accademia Italiana della Cucina

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18.30

**IL GIRO D'ITALIA IN UN DRINK – SPEZIE, SAPORI E STORIE**

Un evento unico nel suo genere che trasforma Imola nella capitale italiana della mixology. Bartender presenti: Alice Musso, Jimmy Bertazzoli, i ragazzi di Volare di Bologna, il team locale di Firenze e Luca Bruni.

Evento in collaborazione con il Gruppo Montenegro.

## Sabato 15 novembre

in corso di definizione – ore 10.30

**LE SPEZIALITÀ IN ROMAGNA**

L'uso delle spezie e delle erbe aromatiche nella cucina emiliano-romagnola. I bambini realizzeranno la salamoia per insaporire i cibi.  
Info e prenotazioni: 349 3671918

Centro polivalente Gianni Isola  
– ore 11

**VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA “SPEZIE DAL MONDO”**

Un'occasione per scoprire, attraverso un percorso sensoriale visivo e olfattivo, le caratteristiche e i segreti delle oltre 250 spezie esposte. Con **Carla Coco**.

Aula Magna Palazzo Vespignani – ore 17.30

via Garibaldi 24

**UN ESEMPIO DI CONTROLLO DELLA QUALITÀ DI UNA SPEZIA: L'ORIGANO**

A cura del Prof. Ferruccio Poli, Università di Bologna.

Info e prenotazioni: [unibo.sedeimola@unibo.it](mailto:unibo.sedeimola@unibo.it)

051 8027101

Osteria I Tri Scalen – ore 20

via Marsala 22

**I TRI SCALEN PRESENTANO I RUM IDEATI E SELEZIONATI DA LUCA GARGANO**

La serata si svolgerà degustando 8 rum abbinati al cioccolato fondente Valrhona di diverse origini, provenienze e percentuali di cacao. La serata sarà organizzata in collaborazione con Velier e sarà presente un loro relatore.

80 €, info e prenotazioni:

349 1657270, 0542 27799

## Giovedì 13 novembre

Aula Magna Palazzo Vespignani – ore 17

via Garibaldi 24

**NON SOLO SALE... NELLE NOSTRE ZUCCHE**

A cura del Prof. Moreno Daini, Università di Bologna.

Info e prenotazioni: [unibo.sedeimola@unibo.it](mailto:unibo.sedeimola@unibo.it)

051 8027101

piazza Matteotti, spazio coperto – ore 18

**BONOMELLI: SCOPRI L'ARTE DEL BENESSERE IN UNA TAZZA**

Un viaggio sensoriale tra erbe, fiori e tradizione per riscoprire il potere naturale del benessere. A cura della Dott.ssa Francesca Baccilieri, Sensory e R&D Manager Bonomelli

Info e prenotazioni: [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it), 0542 602300

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 20.30

**A TAVOLA CON... FERDY WILD**

Cena a pagamento, posti limitati. Con la collaborazione dell'Istituto Alberghiero P. Artusi di Riolo Terme e AIS Romagna – Delegazione di Imola. Info e prenotazioni: [info@imolafaenza.it](mailto:info@imolafaenza.it), 0542 25413

Ridotto del Teatro Stignani  
– ore 20.30

**LEGGI E ASSAGGIA: FRANCESCO ANTINUCCI**

Incontro con l'autore di *Spezie. Una storia di scoperte, avidità e lusso* (Laterza, 2016) Degustazione a cura dell'Istituto Alberghiero P. Artusi di Riolo Terme

Manifatture ARCI – ore 20  
via Luigi Sassi 6/A

**MASTER SPICE – SFIDA CULINARIA TRA CUOCHI DI MANIFATTURE ARCI**

Una cena e un gioco.

Prenotazione obbligatoria entro martedì 11 novembre:

[manifatturearci.imola@gmail.com](mailto:manifatturearci.imola@gmail.com)

Centro Interculturale delle Donne – Associazione Trama di Terre – ore 19  
via Aldrovandi 31

**UN VIAGGIO EMOZIONALE NEL MONDO DELLE SPEZIE**

Attraverso i sensi sarà possibile immergersi nell'universo delle spezie. Durante la serata di degustazione, il cibo diventa memoria e racconto e la tavola uno spazio di incontro e condivisione. A cura di Associazione Trama di Terre APS.

A pagamento. Info e prenotazioni: [info@tramaditerre.org](mailto:info@tramaditerre.org), 0542 28912

Palazzo Monsignani – ore 20

via Emilia 69

**CASANOVA AMANTE... DI CIBI**

Nel bicentenario della nascita scopriamo che il gourmet batte il seduttore con 120 ricette contro 116 donne. Cena su prenotazione. A cura del Comitato di Imola Società Dante Alighieri

Info e prenotazioni: [fabrizia.fiumi@gmail.com](mailto:fabrizia.fiumi@gmail.com), 331 7877662

in corso di definizione – ore 10.30

**LE SPEZIALITÀ IN ROMAGNA**

L'uso delle spezie e delle erbe aromatiche nella cucina emiliano-romagnola. I bambini realizzeranno la salamoia per insaporire i cibi.  
Info e prenotazioni: 349 3671918

Centro polivalente Gianni Isola  
– ore 11

**VISITA GUIDATA ALLA MOSTRA “SPEZIE DAL MONDO”**

Un'occasione per scoprire, attraverso un percorso sensoriale visivo e olfattivo, le caratteristiche e i segreti delle oltre 250 spezie esposte. Con **Carla Coco**.

Ristorante Le Bistrot – ore 12

via Valsellustra 18

**BRUNCH**

Proponiamo un sabato alternativo per la colazione/pranzo/aperitivo con il BRUNCH, divertente agli occhi e gustoso al palato.

A cura di Associazione San Cassiano

APS e Ristorante Le Bistrot

35 € a persona bevande comprese (bambini dai 3 ai 10 anni 20 €).

Info e prenotazioni: [Le Bistrot](mailto:Le Bistrot)

0542 672122 oppure [info@giustoscambioimola.it](mailto:info@giustoscambioimola.it), 0542 27129

Manifatture ARCI – ore 16

via Luigi Sassi 6/A

**SPICY SHOPPER**

Laboratorio di pittura su stoffa con i colori estratti dalle spezie. Iscrizione obbligatoria entro giovedì 13/11:

[manifatturearci.imola@gmail.com](mailto:manifatturearci.imola@gmail.com)

Istituto comprensivo n. 2 – ore 16

via Cavour 26

**ARMONIE E AROMI: NOTE E RACCONTI DAL MONDO DELLE SPEZIE**

Un pomeriggio per bambini, famiglie e cittadinanza dedicato alla scoperta sensoriale, alla creatività, alla lettura e alla musica. A cura di Istituto Comprensivo n. 2 di Imola

KIDS

Villa La Babina – ore 16.30

via Sasso Morelli 40

**CONVERSAZIONE IN VILLA TRA GIARDINI STORICI E SALUMI SPEZIATI**

Prosegue il racconto del dott. Giampaolo Nildi dell'Imola segreta, rappresentata dalle ville con i loro parchi storici. Con un finale tutto dedicato alla scoperta e alla degustazione dei salumi CLAI aromatizzati alle spezie.

Evento a pagamento, 15 €, prenotazione obbligatoria entro il 10/11: [segreteria@clai.it](mailto:segreteria@clai.it)

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 17

**SPEZIE A VENEZIA**

Incontro con **Carla Coco**, autrice di *Venezia: le 20 spezie che hanno cambiato la storia della cucina* (El squero Editore, 2025)

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 19

**INSAPORIRE CON LE ERBE**

Showcooking a cura di Monica Campagnoli, food writer e cuoca. Autrice del blog Tortellini&Co e della newsletter Fritto Misto.

Centro sociale, Sasso Morelli  
– ore 19.30

via Sasso Morelli 55/F

**ERBE E SPEZIE IN TAVOLA... SAPORI E PROFUMI DELLA NOSTRA TERRA**

Cena a tema. A pagamento.

Prenotazione obbligatoria: 339 1350099

## Domenica 16 novembre

piazza Matteotti – ore 9-19

**IL MERCATO DELLE ERBE**

Teatro dell'Osservanza – ore 11

**DARIO BRESSANINI E “LA DIETA TERMODINAMICA”**

Il celebre “divulgatore scientifico, cuoco amatoriale, chimico che odia la disinformazione, specialmente in campo alimentare”, presenta il suo nuovo libro *La dieta termodinamica* (Mondadori, 2025).

Prenotazione su Vivaticket

piazza Matteotti, spazio coperto  
– ore 11-18

**LA TAVOLA DELLE SPEZIE**

Dall'aperitivo alla merenda con le spezie. Aperitivo raccontato con Di Baldo Spirits, pranzo a tema con gli chef Paolo Reggiani, Massimiliano Mussoni, Dmitri Galuzin. Laboratorio del gusto nel pomeriggio a ingresso libero su prenotazione tramite sito o 339 663 1984. Pranzo a pagamento, prenotare entro il 12/11 al 348 068 1548. 40 € soci Slow Food; 45 € non soci. A cura di Slow Food Emilia Romagna e Condotta Slow Food Imola

CACI – ore 12

via Carpe 8

**PRANZO IN NOCETO**

Pranzo in noceto con degustazione di Vini del Rapace e dell'Olio del Frantoio Valsanterno. L'esperienza prevede un aperitivo iniziale con degustazioni e un pranzo completo. A cura di CACI SRL, in collaborazione con La Locanda di Bagnara, Bar Centrale di Imola, Frantoio Valsanterno. 60 €, info e prenotazioni: 334 9730108

Centro sociale La Tozzona  
– ore 12.30

via Punta 24

**LE SPEZIE: ODORI E SAPORI DAL MONDO**

Pranzo a tema. 28 € adulti, gratuito bambini 0-5 anni, 18 € bambini 6-12 anni. Info e prenotazioni: [tozzona@virgilio.it](mailto:tozzona@virgilio.it), 0524 680638 (martedì dalle 9 alle 11,30; il mercoledì dalle 15 alle 19; il giovedì dalle 15 alle 17 e il venerdì dalle 16 alle 19)

In collaborazione con ANPI Imola

# I menu del Baccanale 2025

## Anonima Fornelli

via Emilia, 38 – Imola

### ANONIMA FORNELLI PER BACCANALE 2025 - 50 €

**Antipasti:** Sgombro affumicato da noi con bietole saltate, fondo di pollo e latte di cocco, zenzero, lemon grass, fregula e uova di salmone

**Primi piatti:** Risotto cacio e pepe selvatico borbonese con gamberi croccanti al curry verde e rosso

**Secondi piatti:** Merluzzo carbonaro dell'Alaska alla brace, mole poblano (salsa messicana), millefoglie di patate, zucca, porro e karkadè

**Dessert:** Torta caprese, spuma al cardamomo e gelato allo zafferano

Sono inclusi coperto e servizio, bevande escluse

Giorno di chiusura: domenica

**Telefono:** 0542 24755

**Email:** ristorante@anonimafornelli.it

**Sito:** FB Anonima Fornelli

## Bonelli Burgers

Via Turati, 3 – Imola

### ZABAIONE BURGER - 15,95 €

Burger fatto con l'originale ripieno dei Tortellini, soffice pan brioche artigianale, doppio bacon fragrante, croccanti porcini dorati e un cremoso zabaione salato con parmigiano DOP, speziato alla noce moscata. Solo hamburger 15,95€.

Versione menù con bibita analcolica e patate 20,50€

Abbinato alla birra artigianale Bonelli #3, prodotta dal Birrifico Sociale Vecchia Orsa: una Belgian Ale ambrata dal gusto forte e fruttato 5,50€.

E per finire, concludi con un

Cremino al pistacchio: uno sfizioso semifreddo al pistacchio con soffice Pan di Spagna, variegato al cioccolato 5,90€.

**Giorno di chiusura:** Nessuno

**Telefono:** 0542 1893584

**Sito:** www.bonelliburger.it – FB BonelliBurgers

## Controcorrente

Piazza Matteotti, 18 – Imola

### CONTROCORRENTE PER BACCANALE 2025 - 16 €

**Primi piatti:** Rotte persiane – Gnocchetti di patate viola al coriandolo e curcuma, su crema di pecorino dolce, polvere di agrumi e pepe nero del Madagascar

**Secondi piatti:** Il ritorno del forno – Arrosto di vitello alle erbe e senape in grani, servito con patate speziate al rosmarino e paprika dolce.

Curry dell'Oasi – Pollo al latte di cocco e spezie indiane, con cipolla, aglio, zenzero, curcuma, cumino e coriandolo

**Dessert:** Il viaggio del mercante – Millefoglie croccante farcita con crema diplomatica al tè nero e spezie orientali, con cuore di mango al pepe di Sichuan

Un menu degustazione pensato per accompagnarvi in un viaggio gastronomico tra suggestioni mediterranee, profumi esotici e aromi avvolgenti.

Il menu sarà servito come piatto unico, con le tre portate principali presentate in sequenza armonica, a cui seguirà il dolce in servizio separato.

Acqua inclusa, bevande extra escluse.

**Giorno di chiusura:** Nessuno

**Telefono:** 338 8954021

**Email:** ceroni@hotmail.it

## Cucinot

Via Orsini, 9/A – Imola

### LE SPEZIE E LA CUCINA VEGETALE - 39 €

**Antipasti:** Pane lievito madre, Pepe di Sichuan e Musabaha con olio di canapa, pepe di Aleppo e finocchi croccanti al Cumino

**Primi piatti:** Dahl Fry, foglie di barbabietola, Zenzero, Curcuma e Coriandolo

**Secondi piatti:** Terrina di rape e patate al Pepe Nero, salsa Chipotle e insalatina di verdure croccanti

**Dessert:** Spiedini di ananas, funghi, Cannella e Noce Moscata

Crema catalana al cioccolato e Cardamomo, crumble e frutta di stagione

**Giorno di chiusura:** Domenica e lunedì

**Telefono:** 0542 381357

**Sito:** FB Cucinot – IG cucinotimola

## Da Noi Osteria e Vini

Via G. Amendola 63 – Imola

### DA NOI, OSTERIA E VINI PER BACCANALE 2025-43 €

**Antipasti:** Pane al Coriandolo con prosciutto e funghi e gelatina al gin-tonic

**Primi piatti:** Tortelli di zucca allo zenzero

**Secondi piatti:** Guancetta brasata alla cannella e castagne

**Dessert:** Craquelin alle mele

Escluso bevande. Necessaria la prenotazione.

**Giorno di chiusura:** Sabato a pranzo e domenica

**Telefono:** 0542 24045

**Email:** info@danoiosteriaeivini.com

**Sito:** danoiosteriaeivini.com – FB danoiosteriaeivini

## Fiskebar – Linea 22

Via Papa Onorio II, 34 – Imola

### FISKEBAR PER BACCANALE 2025 - 55 €

**Antipasti:** Mare in insalata Polpo, seppia, molluschi, crostacei e maionese al rafano

**Primi piatti:** Ravioli di baccalà Broccolo e lemongrass

**Secondi piatti:** Trancio di branzino Beurre blanc allo zafferano e porcini

**Dessert:** Dulcis in fundo

Coperto, acqua e caffè compresi.

Sarà possibile scegliere anche solo le singole portate del menu degustazione.

**Giorno di chiusura:** Lunedì e martedì

**Telefono:** 331 4261425

**Email:** info@fiskebarlinea22.it

**Sito:** fiskebarlinea22.it – FB fiskebar.linea22

## I tri scalèn

Via Marsala, 22 – Imola

### OSTERIA I TRI SCALÈN PER BACCANALE - 35 €

**Antipasti:** Kefta con panna acida e crema di melanzana affumicata – Cremant de Bourgogne brut

**Primi piatti:** Vellutata di cardo gobbo, mazzancolla e crostini di pane alla maggiorana e paprika – Albana EVER 2024 Tre Monti

Lanterne di patate e pancetta, crema di zafferano e timo limone, crumble di salsiccia di maiale nero – Albana EVER 2024 Tre Monti

**Secondi piatti:** Peposo con fagioli cannellini in insalata – Sangiovese Serra Classe 33 2022 Tre Monti

**Dessert:** Mousse di ricotta con riduzione di vino rosso, cannella e chiodi di garofano – Thea passito 2024 Tremonti

Comprendivo di servizio, pane e coperto. Bevande escluse. Abbinamento vini 20€.

**Giorno di chiusura:** Martedì

**Telefono:** 0542 27799 – 349 1657270

**Email:** i.3.scalini@gmail.com

## L'orto di Mari Agriturismo

Via S. Prospero, 30 – Imola,

località San Prospero

### SPEZIE, SPEZIE DELLE MIE BRAME... - 40 €

**Antipasti:** Stregchette colorate alle spezie, zucchine sott'olio aromatizzate al pepe nero, bacche di ginepro e origano, mousse di mortadella

**Primi piatti:** Cappellacci ripieni di ricotta bio Bordona, Parmigiano Reggiano DOP e noce moscata, conditi con burro e salvia

oppure

Maccheroncini al torchio alla curcuma in crema

di broccoli, peperoncino di Cayenna e pancettina

croccante

**Secondi piatti:** Arrosto di maiale in porchetta, con finocchietto, pepe e erbe aromatiche dell'orto

oppure

Pizza rustica alle verdure dell'orto, caciotta, olive nere, origano e semi di papavero

**Dessert:** Millefoglie con crema diplomatica alla vaniglia bourbon e more

oppure

Pasticcini meringati di mandorle, al profumo di agrumi e anice stellato

Coperto ed acqua inclusi, altre bevande escluse.

Aperti il venerdì a cena, il sabato a cena e la domenica a pranzo. Prenotazione obbligatoria.

Su richiesta, al momento della prenotazione, è possibile avere il menu in versione vegetariana.

**Giorno di chiusura:** Lunedì

**Telefono:** 334 7109950

**Sito:** www.lortodimari.it

## Osteria Callegherie

Via Callegherie, 13 – Imola

### OSTERIA CALLEGHERIE

### PER BACCANALE 2025 - 56 €

**Antipasti:** Crema di zafferano e crumble alla paprika

Carciofi (cbt) in vellutata di curry e patate

Trento doc Brut Millesimato

**Primi piatti:** Bottoni di coda di manzo, latte al sedano rapa e curcuma

Lagrein Kretzer

**Secondi piatti:** Filetto di maialino marinato alle spezie di Cleopatra, peperone arrostito e caprino in fiocchi. Rebo

**Dessert:** Piccolo strudel, crema inglese alla cannella

Piccola pasticceria. D'Eva Moscato

Sono escluse le bevande. Servizio e coperto sono inclusi. Il costo della degustazione "Madonna delle Vittorie" è di 24€ per persona e comprende un calice per ogni vino.

**Giorno di chiusura:** Sabato a pranzo, durante il periodo del Baccanale aperti la domenica a pranzo

**Telefono:** 0542 33507

**Email:** osteria@callegherie.it

**Sito:** www.callegherie.it – FB osteriacallegherie

## Osteria del Piolo

via Appia, 80/82 – Imola

### OSTERIA DEL PIOLO PER BACCANALE 2025 - 40 €

**Antipasti:** Cardo Gobbo in pastella con Baccalà mantecato al timo, olio affumicato e Zenzero marinato

**Primi piatti:** Fusilloni con vellutata di patate, zafferano di Oriolo dei Fichi e Gamberi

**Secondi piatti:** Filettino di Manzo con "Grizli" di curcuma, cumino e coriandolo

**Dessert:** Torta al cioccolato e Castagne con pistilli di peperoncino

Bevande escluse.

**Giorno di chiusura:** Nel periodo del Baccanale, nessuno

**Telefono:** 0542 850706 – 320 9762042



Tutti i menu del  
Baccanale 2025

**Email:** infoosteriadelpiolo@gmail.com  
**Sito:** osteriadelpioloimola.it -  
FB Osteria del Piolo - IG osteriadelpiolo

### Osteria del Teatro

vicolo Fratelli Bartolini, 1 - Imola

#### SENTIERO SPEZIATO - 40 €

**Antipasti:** Crema di zucca aromatizzata allo zenzero con crostini al rosmarino

Tortino ai funghi porcini con salsa allo zafferano e cialda di Parmigiano Reggiano DOP croccante

**Primi piatti:** Strigoloni con carciofi, salsiccia e noce moscata

**Secondi piatti:** Spezzatino di manzo al vino rosso con chiodi di garofano e cannella su crema di polenta

**Contorno:** Cavolini di Bruxelles saltati in padella con pancetta croccante e paprika

**Dessert:** Tenerina con pere cotte alla cannella

Coperto incluso bevande escluse

**Giorno di chiusura:** giovedì

**Telefono:** 0542 22954 - 338 9239291

**Email:** osteriadelteatroimola@gmail.com

**Sito:** www.osteriadelteatro.org

FB Osteria del Teatro Imola

### Osteria del Vicolo Nuovo

via Codronchi, 6 -

angolo via Calatafimi - Imola

#### OSTERIA DEL VICOLO NUOVO

#### PER BACCANALE 2025 - 36 €

**Antipasti:** Tigella con pulled pork di mora romagnola e maionese alle spezie

**Primi piatti:** Ravioli alle erbe aromatiche e crema di formaggio di Fossa di Sogliano DOP

**Secondi piatti:** Coniglio di Carmagnola in porchetta

Coperto e bevande escluse

**Giorno di chiusura:** domenica e lunedì

**Telefono:** 0542 32552

**Email:** info@vicolonuovo.it

**Sito:** www.vicolonuovo.it - FB Osteria del vicolo nuovo

### Pizzeria Quattroquinti

Via Marsala, 18 - Imola

#### MENU JANNIK - 21,50 €

Pizza carota, scalogno in agrodolce, mozzarella di bufala, hummus di carote, ciuffi di carote, salsa allo yogurt greco, zatar (mix spezie), olio EVO

**Dessert:** Tartelletta di pasta frolla, ganache al cioccolato, pera zenzero e cannella

#### MENU PROVOLA E PEPE - 19,50 €

Pizza con salsa di pomodorini gialli, provola affumicata, pepe nero di Sarawak, provolone dolce, basilico fresco, olio EVO

**Dessert:** Tartelletta di pasta frolla, ganache al cioccolato, pera zenzero e cannella

#### MENU CETARA - 22,50 €

Pizza al padellino al vapore con salsa di San Marzano, mozzarella Fiordilatte, origano secco, origano fresco, alici di Cetara, sale profumato agli agrumi, olio EVO

**Dessert:** Tartelletta di pasta frolla, ganache al cioccolato, pera zenzero e cannella

Le pietanze possono anche essere scelte singolarmente.

**Giorno di chiusura:** Martedì

**Telefono:** 0542 363086

**Email:** info@quattroquinti.it

**Sito:** quattroquinti.it - FB quattroquintipizzeria

### Pizzeria Spanizzo

via Quaini 15/17 - Imola

#### MEDITERRANEO SPEZIATO D'AUTUNNO - 19 €

**Primi piatti:** Spaghetti crema di zucca alla curcuma e zenzero, cavolo nero, cipolla rossa caramellata all'aceto di melograno, ricotta salata, olio al timo e rosmarino

oppure

**Pizza:** mozzarella, crema di zucca alla curcuma e zenzero, cavolo nero, cipolla rossa caramellata all'aceto di melograno, ricotta salata, olio al timo e rosmarino

**Dessert:** Plumcake alla cannella, chiodi di garofano, zenzero, brandy, cardamomo e cioccolato fondente

Le pietanze possono anche essere scelte singolarmente.

**Giorno di chiusura:** Lunedì

**Telefono:** 0542 22720

**Email:** spanizzo.imola@gmail.com

FB: Spanizzo-pizzeria-spaghetteria-birreria

IG: spanizzo.imola

### Ristorante E Parlamintè

via G. Mameli, 33 - Imola

#### E PARLAMINTÈ MENÙ PER BACCANALE - 35 €

**Primi piatti:** linguine al profumo di mare e noce moscata

**Secondi piatti:** filetto di branzino all'anice stellato

**Dessert:** pera al vino alla cannella

Coperto incluso bevande escluse.

**Giorno di chiusura:** domenica sera e lunedì

**Telefono:** 0542 30144 - 370 3100253

**Email:** info@eparlaminte.it

**Sito:** www.eparlaminte.it - FB E Parlamintè Imola

### Ristorante Hostaria 900

viale Dante Alighieri, 20 - Imola

#### MENU DI CARNE PER BACCANALE 2025 - 40 €

**Antipasti:** Uovo poche su crema di topinambur e tartufo con burro noisette al cumino tostato

**Primi piatti:** Garganelli di Imola con scalogno di Romagna zafferano biologico di Bagnara e pancetta

**Secondi piatti:** Faraona arrosto su letto di cime di rapa con salsa al pepe verde e lime

**Dessert:** Panna cotta al fiordilatte con coulis di frutti di bosco e pepe rosa

lunedì (pizzeria)

**Telefono:** 0542 690181

**Email:** ristorantepizzeriadonatello@imolahotel.it

**Sito:** www.ristoranteimolahotel.it

FB Ristorante Pizzeria Donatello

### Ristorante Popeye

Via Quaini, 43 - Imola

#### /UN/ /MÓN·DO/ /DI/ / SPÈ·ZIE/ - 55 €

**Antipasti:** I nostri benvenuti

Gamberoni, ribollita toscana, tamarindo e pasta brik

**Primi piatti:** Risotto "Gli Aironi", erbe balsamiche, cozze, vongole e ginepro

**Secondi piatti:** Baccalà al somacco, schiacciata di patate e wasabi

**Dessert:** Cremoso ai due sesami, pere e gianduja

Piccola pasticceria

In abbinamento, a 15€, degustazione 3 calici

dell'azienda Cantine Barsento (BA): WI!HEART

Spumante rosato, PANDARO Fiano, WI!HEART Verdeca.

Servizio e coperto inclusi.

**Giorno di chiusura:** domenica e lunedì

**Telefono:** 0542 31183

**Email:** info@ristorantepopeye.it

**Sito:** www.ristorantepopeye.it

### Ristorante San Domenico

via G. Sacchi, 1 - Imola

#### UN MONDO DI SPEZIE - 150 €

**Antipasti:** Baccalà in crosta di paprika dolce e noci

del rapace crema di stridoli all'olio novello

Filetti di triglia di scoglio emulsione di patate allo

zafferano topinambour alla brace, olio al dragoncello

Scaloppa di sedano rapa al bbq purea di cavolfiore

alla vaniglia uvetta e pinoli al Sumac

**Primi piatti:** Cappelletti di Squacquerone di Romagna

DOP e tartufo brodo di verza e pepe nero di

Sarawak affumicato

**Secondi piatti:** Lombetto di castrato in crosta di

pane alle spezie con crema al formaggio di Fossa di

Sogliano DOP

**Dessert:** Speziati

Acqua minerale, degustazione di vini e caffè sono

compresi. Sono esclusi i liquori.

Il menu del Baccanale è proposto solo nelle serate

di martedì, mercoledì e giovedì. Prenotazione

obbligatoria specificando Menu Baccanale al

seguito indirizzo: sandomenico.superbexperience.com

**Giorno di chiusura:** domenica sera e lunedì

**Telefono:** 0542 29000

**Email:** sandomenico@sandomenico.it

**Sito:** www.sandomenico.it - FB San Domenico Imola

### Sebastiano Caridi

(Caffè Bacchilega)

Piazza Matteotti, 27 - Imola

#### MENU SPECIALE - 45 €

**Antipasti:** Capasanta tropicale - Ceviche di

capasanta e zafferano, frutti e verdure autunnali -

Vino in abbinamento: Créman Rosé - Terres Secretes

Lenticchie "New Delhi" - Dahl di lenticchie rosse

all'olio EVO con lenticchie rosse croccanti, mandorle

arrosto e 7 spezie - Vino in abbinamento: Grechetto

Gentile - Rocca Fiore

**Primi piatti:** Mi casa - Orecchiette con salsa ai 5

tomodori, nduja e cacio ricotta affumicato -

Vino in abbinamento: Greco di Tufo - Fontanavecchia

**Secondi piatti:** Galletto indiavolato - Petto di galletto

con mix di spezie e yogurt, zucca con agrumi e curry

- Vino in abbinamento: Pinot Nero - Tramin

**Dessert:** Cotton Cheese 2.0 - Fragole, lampone,

peperoncino, timo limonato, London cheesecake,

crumble al Pimenton de la Vera e zucchero filato

speziato - Vino in abbinamento: Arrocco -Zerbina

Menu abbinamento vini: 22€. Acqua e caffè esclusi.

I piatti possono essere degustati anche

singolarmente.

**Giorno di chiusura:** Aperto tutti i giorni

**Telefono:** 0542 696234

**Email:** info@sebastianocaridi.it

**Sito:** www.sebastianocaridi.it

### Semplice

Piazza Matteotti, 7 - Imola

#### "UN MONDO DI SPEZIE" - 55 €

**Antipasti:** Pastrami di Manzo alle spezie

Cavolo Cappuccio ai semi di nigella e Aceto di Datteri

**Primi piatti:** Gramigna allo Zafferano Guanciaie Clai

e Broccoletti

**Secondi piatti:** Scamoncino di Vitello salsa al

Pepe verde

**Dessert:** Pera Cioccolato e Cardamomo

Bevande escluse. Prenotazione obbligatoria on

line, specificando Menu Baccanale al seguente

indirizzo: semplice.superbexperience.com

**Giorno di chiusura:** Martedì  
**Telefono:** 0542 363026  
**Email:** info@sempliceimola.it  
**Sito:** sempliceimola.it - FB Semplice-Imola

### Tenuta Poggio Pollino

via Monte Meldola, 2/t - Imola

#### UN MONDO DI SPEZIE - 25 €

**Antipasti:** Flan di zucca alle erbe  
**Primi piatti:** Gnocchi di ricotta e curcuma al timo  
Ravioli di borragine con salsa di noci e maggiorana  
**Secondi piatti:** Polpette contadine di ricotta ed erbe spontanee  
**Dessert:** Pan di spezie con confettura di zucca al limone  
Acqua e coperto inclusi. Abbinamento di 2 calici di vino a 9€.  
**Giorno di chiusura:** martedì  
**Telefono:** 331 6125474  
**Email:** info@poggiopollino.it  
**Sito:** www.poggiopollino.it

### Trattoria Da Mauro

via Zello, 50 - Imola

#### TRATTORIA DA MAURO PER BACCANALE - 45 €

**Antipasti:** Insalatina di mare aromatizzata origano e maggiorana  
Gamberetti al pepe rosa  
Filetto di baccalà con intingolo di olive taggiasche e graffio di paprika e timo  
**Primi piatti:** Risotto zafferano mare e monti  
**Secondi piatti:** Spadellata di ombrina e merluzzo con gamberoni e verdure al curry  
**Dessert:** Strudel di mele alla cannella  
Bevande incluse. Menù disponibile solo su prenotazione dal mercoledì al sabato per cena, domenica sia pranzo che cena  
**Giorno di chiusura:** lunedì  
**Telefono:** 0542 609530  
**Email:** d.sergio@alice.it  
**Sito:** FB Trattoria Pizzeria Da Mauro

### Vivanderia - Note e Aromi

piazzale Vittime lager nazisti, 5 - Imola

#### VIVANDERIA NOTE E AROMI PER BACCANALE 2025 - 50 €

**Antipasti:** Calice di benvenuto  
Polpette di melanzane con salsa allo yogurt e curry  
Tataki di pesce spada su crema di patata e olio al sesamo  
**Primi piatti:** Tagliolini con crema di cime di rapa, gambero rosa e panura aromatizzata al peperoncino  
**Secondi piatti:** Cozze e baccalà al vapore su vellutata al pepe nero e broccoli  
**Dessert:** Crostata all'albicocca di Imola  
Vini e bevande escluse  
**Giorno di chiusura:** lunedì  
**Telefono:** 348 9061576  
**Email:** vivanderia@gmail.com  
**Sito:** www.vivanderia-note-e-aromi.it  
FB Vivanderia

### Casa Serafini

Viale Marconi, 43 - Borgo Tossignano

#### CASA SERAFINI PER BACCANALE 2025 - 55 €

**Antipasti:** Radici, animella, abete e mandorla amara  
**Primi piatti:** Spaghetto, pinoli, alloro e genziana  
**Secondi piatti:** Maialino, radicchio e anice  
**Dessert:** Cacao, funghi e rosmarino  
Bevande e coperto escluso.  
**Giorno di chiusura:** Martedì e mercoledì  
**Telefono:** 351 3668245  
**Email:** info@casaserafini.com

### Osteria del casale

Piazza Cavalli 7/A - Casalfiumanese

#### OSTERIA DEL CASALE PER BACCANALE 2025 - 45 €

**Antipasti:** Carpaccio di polpo verace in vinaigrette al profumo di limone, timo, maggiorana e prezzemolo  
**Primi piatti:** Busiate Siciliane al finocchietto selvatico con sarde e "muddica atturrata"  
**Secondi piatti:** Filetto di orata lardellato in crosta di nocciole e menta su letto di vellutata di patate e zafferano  
**Dessert:** Panna rappsra al limone e vaniglia  
Vino consigliato Gewutraminer Ritterhof (Trentino Alto Adige). Coperto compreso, bevande escluse.  
**Giorno di chiusura:** Lunedì tutto il giorno, martedì e mercoledì a pranzo  
**Telefono:** 348 3069187  
**Email:** andreazzinnaro@gmail.com

### Agriturismo Colombara

via Emilia Levante, 2866 - Castel San Pietro Terme

#### AGRITURISMO COLOMBARA PER BACCANALE 2025 - 35 €

**Antipasti:** Vellutata di patate profumata al curry con crostini al sapore d'Oriente  
**Primi piatti:** Passatello asciutto ai porcini e timo su specchio di crema allo zafferano  
**Secondi piatti:** Maialino al forno con le nostre spezie  
Cicorietta alla paprika  
**Dessert:** Crema di mascarpone con biscotti di cacao e zenzero  
Acqua e coperto inclusi.  
**Giorno di chiusura:** da lunedì a mercoledì  
**Telefono:** 051 942095 - 339 3448493  
**Email:** lorenzo@agriturismocolombara.it  
**Sito:** www.agriturismocolombara.it

### Ristorante Bandini

via Cavour, 37 - Castel San Pietro Terme

#### ERA TENEBRA, MA SOTTO C'ERA UN MARE DI SPEZIE - 65 €

**Antipasti:** Coccole e panificati speziati  
Barbabietola, Nigella, Cozze e latticello  
**Primi piatti:** Riso ai porcini, curry inglese, Canocchie e nero di Seppia  
**Secondi piatti:** Faraona cotta in argilla, mandarino, verza e Vermouth  
**Dessert:** Torta di datteri, muscovado, gelato alla pera volpina e cannella  
Degustazione 4 portate, Coccole e piccola pasticceria inclusi. Bevande escluse.  
**Vino:** un abbinamento 9€, quattro abbinamenti 32€.  
**Giorno di chiusura:** domenica  
**Telefono:** 051 0232700 - 339 1424501  
**Email:** info@robertobandini.com  
**Sito:** www.robertobandini.com

### Ristorante Gastarea

viale Terme 1058/A (adiacente Anusca Palace Hotel) - Castel San Pietro Terme

#### TRAME AROMATICHE - 55 €

**Antipasti:** Moscardini, polenta e pepe nero  
**Primi piatti:** Plin di cipolla al ragù di agnello, cannella e pecorino stagionato  
**Secondi piatti:** Calamari alla brace, carciofi, bagna cauda alla paprika affumicata  
**Dessert:** Carota, arancia e fava tonka  
Bevande escluse. Eventuale abbinamento di 3 calici di vino: 14€ per persona.  
**Giorno di chiusura:** domenica sera  
**Telefono:** 051 6943051 - 346 3053424  
**Email:** info@gastareasrl.it  
**Sito:** www.ristorantegastarea.it  
FB Gastarea Ristorante - IG ristorantegastarea

### CALANCO 25

Via Calanco 25a - Dozza

#### RICORDI DI VIAGGI - 35 €

**Antipasti:** Per iniziare - Broccoli con senape, noce moscata pepe nero curcuma e peperoncino  
**Primi piatti:** Per proseguire - Ravioli alla ricotta con salsa di zafferano  
Secondi piatti: Per proseguire - Bocconcini di pollo speziati con salsa Teriyaki  
**Dessert:** Per concludere Crostata di albicocche cannella e cioccolato bianco  
Compresi coperto, pane fatto in casa e acqua.  
Bevande escluse.  
**Giorno di chiusura:** lunedì e martedì  
**Telefono:** 339 7482733 - IG calanco25\_bistrot

### Ristorante Le Bistrot

Via Valsellustra, 18 - Dozza

#### RISTORANTE LE BISTROT PER BACCANALE 2025 - 45 €

**Antipasti:** Entrata - Zuppa caraibica di mais e zucca con coriandolo e rosmarino  
Antipasto - Polpettine di lenticchie e ceci con masala naturale e cumino servite su crema di cacao e pepe e foglioline di coriandolo  
**Primi piatti:** Tortelli di patate e guanciale con timo e sesamo, con sfoglia alla curcuma di Madras  
**Secondi piatti:** Medaglione di galletto al finocchietto e pepe fermentato  
**Dessert:** Creme brûlée al lime, menta e vaniglia accompagnata da gelato alla cannella  
Coperto compreso, bevande escluse

**Giorno di chiusura:** Lunedì e martedì  
**Telefono:** 0542 672122  
**Email:** info@ristorantelebistrot.it  
**Sito:** www.ristorantelebistrot.it  
FB ristorantelebistrot - IG ristorantelebistrot

### Taverna San Pietro

via 8 dicembre 1944, n. 38 - Fontanelice

#### TAVERNA SAN PIETRO PER BACCANALE 2025 - 44 €

**Antipasti:** Curry rosso e patate  
Bao alla curcuma, capocollo cumino e soia, panna acida  
**Primi piatti:** Cappelletti al profumo di noce moscata in brodo speziato ai porcini secchi  
**Secondi piatti:** Guancia di manzo al vin brulé, tortino di porri  
**Dessert:** Sbrisolona all'anice stellato, cremoso di ciocco bianco e cardamomo  
**Giorno di chiusura:** lunedì e martedì  
**Telefono:** 388 4043367  
**Email:** tavernasanpietro@outlook.it  
**Sito:** www.tavernasanpietro.com  
FB Taverna San Pietro

### Tenuta Torre Diana

Via Nuova, 5 - Mordano

#### TENUTA TORRE DIANA PER BACCANALE 2025 - 45 €

**Antipasti:** Tartare di cervo con aglio ursino, schiacciata della casa e cipolla rossa caramellata  
**Primi piatti:** Pappardelle all'ortica con sugo di lepre al ginepro  
**Secondi piatti:** Spezzatino di cinghiale al curry con polenta fritta  
**Dessert:** Crostata alla cannella con marmellata di mirtillo e panna montata  
Acqua minerale, caffè e digestivo della casa inclusi.  
Vini ed altre bevande esclusi.  
**Giorno di chiusura:** Martedì tutto il giorno e mercoledì a pranzo  
**Telefono:** 350 1575911  
**Email:** info@tenutatorrediana.it  
**Sito:** www.tenutatorrediana.it  
FB tenutatorrediana\_ufficiale

## FUORIMENU

### Antico Bar Fiat

viale Domenico Rivalta, 69  
cell. 349 1190169  
roberto.fierro@anticobarfiat.it  
www.anticobarfiat.it  
Giorno di chiusura: domenica  
**Bevande, proposte dolci e aperitivo per il Baccanale 2025**

### Caffè Bologna

Via Emilia 206  
tel. 0542 22517  
caffebolognasrl@gmail.com  
Giorno di chiusura: nessuno  
**Cocktail a tema e stuzzichini**

### Cafè del Grillo

Via Emilia, 96  
tel. 0542 23224  
cafedelgrillo.imola@gmail.com  
Giorno di chiusura: nessuno  
**Tapas a tema**

### Il caffè della rocca

piazzale Giovanni dalle Bande Nere, 10/A  
cell. 334 6609734  
mrbruce@hotmail.it  
Giorno di chiusura: nessuno  
**Cocktail a tema**

### Mamma Mia Cafè

via Puccini 50/f  
cell. 338 805 0061  
FB MammaMiaCafemola  
mammamiaenocafe@gmail.com  
Giorno di chiusura: Giovedì pomeriggio  
**Specialità gastronomiche**

### Tonico

vicolo Troni, 8  
cell. 347 0602024  
tonico.imola@gmail.com  
Giorno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì  
**Cocktail a tema**

# Mostre

**25 ottobre - 16 novembre**

Palazzo Sersanti, Galleria della Fondazione

## **SPEZIE DAL MONDO**

In mostra 250 tipi di aromi e miscele, da quelle in uso in epoca romana e nel Medioevo fino alle droghe provenienti dal Nuovo Mondo, come peperoncino, vaniglia e fava tonka. Sezioni speciali dedicate alle spezie di Marco Polo e alle spezie prodotte oggi in Italia (zafferano, sommacco, liquirizia, etc)

Orari di apertura: dal martedì alla domenica ore 15-19, il sabato e la domenica anche ore 10-13

**25 ottobre - 16 novembre**

Sala espositiva piazza Gramsci

## **RICOSTRUZIONE STORICA DELLA SPEZIERIA DI DIOTAIUTI**

La bottega medievale dello speziale Diotaiuti, realmente esistita a Imola nel Trecento, rivive in un allestimento ricco di merci: dalle spezie alle candele, dagli oggetti in vetro ai medicinali, dai generi alimentari ai materiali per la scrittura. I ricostruttori storici raccontano la storia della bottega, dei suoi prodotti e dei suoi clienti

A cura dell'Associazione culturale Civitas Alidosiana

Orari di apertura: sabato ore 15-19, domenica ore 10-12 e ore 15-19

**25 ottobre - 16 novembre**

piazza Caduti per la libertà

## **ALE GIORGINI: TAVOLE**

Opere dedicate al mondo della cucina dall'illustratore del Bacchanale 2025, Ale Giorgini

**25 ottobre - 16 novembre**

Archivio di Stato - sezione di Imola

## **IL MONDO AD IMOLA. ENTRIAMO IN UNA SPEZIERIA DI 400 ANNI FA**

Mostra aperta il lunedì e venerdì mattina sulla storia di una famiglia di speziali vissuta ad Imola nel '600. A cura della Sezione di Imola dell'archivio di Stato di Bologna in collaborazione con Università Aperta

**25 ottobre - 16 novembre**

Biblioteca comunale di Imola

## **I LIBRI-GIORNALI DELLA SPEZIERIA DI DIOTAIUTI**

Preziosa testimonianza di una delle botteghe medievali più importanti di Imola, i giornali contabili della spezieria di Diotaiuti di Cecco documentano le attività dell'emporio tra il 1356 e il 1367. La bottega trattava molte merci, tra cui le spezie che erano particolarmente richieste: pepe e cannella, zafferano "nostrano" o esotica noce moscata erano utilizzati dagli imolesi sia in cucina che nella preparazione di medicinali. La Biblioteca comunale di Imola espone i registri della spezieria dell'Archivio dell'Ospedale della Scaletta, conservato nell'Archivio storico comunale.

**25 ottobre - 16 novembre**

Biblioteca comunale di Imola

## **BACCANALE 2025: QUARANT'ANNI DI GUSTO, CULTURA E CONVIVIALITÀ**

In occasione della edizione 2025 del Bacchanale che festeggia il traguardo speciale dei quarant'anni, la Biblioteca comunale di Imola espone pubblicazioni, ricettari, documenti e fotografie che raccontano i primi anni di questa rassegna di cultura gastronomica, un viaggio attraverso i sapori, la storia e l'identità della cucina italiana. Sarà inoltre allestita a piano terra una galleria dei manifesti del Bacchanale dalle prime edizioni ai giorni nostri.

**31 ottobre, 1 e 2 novembre**

Galleria del Centro cittadino

**7-8 e 9 novembre**

Autodromo Enzo e Dino Ferrari, nell'ambito del Banco d'assaggio dei vini e prodotti dell'imolese e Olimola

## **IL PESO DELLO SPRECO**

L'associazione MetVenti presenta un'installazione dal titolo "Il peso dello spreco" costituita dalla Barca alla Deriva, un'installazione artistica a forma di barca come spunto di riflessione sulla deriva alimentare e in particolare sulla lotta allo spreco alimentare attraverso piccole azioni quotidiane. Tale installazione anticipa il tema del TEDxImola che si svolgerà domenica 16 novembre.

**25 ottobre - 25 novembre**

c/o Cioccolateria Imola, via Orsini 3

## **MOSTRA D'ARTE PER IL BACCANALE 2025 "UN MONDO DI SPEZIE"**

Visitabile nei giorni e orari di apertura dell'esercizio commerciale Mostra collettiva dei soci del Circolo Culturale Amici dell'Arte

**25 ottobre - 16 novembre**

c/o Al Bricco Bio, via Emilia 48

## **DEI MOMENTI SPECIALI**

Mostra che, attraverso due differenti forme espressive, offre suggestioni fotografiche e poetico narrative in linea con il tema del Bacchanale Visitabile nei giorni e orari di apertura dell'esercizio commerciale A cura di Cooperativa Sociale "Stella" e D.S.M. - D.P. Imola, in collaborazione con AUSL Imola

**28 ottobre - 16 novembre**

Farmacia comunale dell'Ospedale, via Emilia 95

## **DONNE SPEC/ZIALI NEL MONDO**

Donne impegnate nella coltivazione e trasformazione di spezie e prodotti agricoli, strumento di emancipazione e autonomia, nelle fotografie messe a disposizione da ONG e agenzie turistiche

A cura di Farmacie SFERA, in collaborazione con l'Associazione PerLeDonne ODV

Visitabile tutti i giorni, in orario della Farmacia

28/10 ore 11 inaugurazione nel corso della quale saranno presentate testimonianze di donne

Per info: 0542 23459, ospedale@sferafarmacie.it

**15 novembre-22 febbraio**

Palazzo Tozzoni

## **KEITA MIYAZAKI.**

### **THE GARDEN OF VANITIES**

Orari: venerdì ore 15-19; sabato e domenica ore 10-13 e 15-19

# Eventi speciali

**Venerdì 7 e Sabato 8 novembre**

Autodromo Enzo e Dino Ferrari — ore 18-23

## **XXXI BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI DELL'IMOLESE E XIV OLIMOLA**

Selezione di etichette presentate dalle aziende produttrici della DOC Colli d'Imola e della Romagna. L'Olio extravergine di Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate. Gastronomia a pagamento. Ingresso € 20 (la biglietteria è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura)

**Domenica 9 novembre**

Autodromo Enzo e Dino Ferrari — ore 11.30-18.30

## **XXXI BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI DELL'IMOLESE**

Una giornata a porte aperte in cui i produttori locali e l'Istituto tecnico-agrario Scarabelli-Ghini di Imola presenteranno i propri prodotti e guideranno il pubblico alla scoperta delle produzioni locali di vino, birra e non solo.

Proposte gastronomiche dell'Istituto Alberghiero P. Artusi di Riolo Terme e B. Scappi di Castel San Pietro Terme. Ingresso gratuito.

**ore 12.30** Pranzo a tema a cura dell'Associazione Tempi di Recupero, Istituto Alberghiero P. Artusi di Riolo Terme, Voluptates

A pagamento. Info e prenotazioni disponibili sul sito del Bacchanale

NOVITÀ

# In evidenza

## **INGRESSO OMAGGIO AI MUSEI CIVICI**

Nelle domeniche della manifestazione si entra gratis al Museo di San Domenico con i biglietti distribuiti da negozi, bar e ristoranti aderenti al Bacchanale

Imola Musei: imolamusei.it - 0542 602609

## **BACCANALE IN BOUTIQUE**

Scopri le iniziative a tema organizzate dagli operatori del centro storico. Cerca il contrassegno sulle vetrine dei negozi aderenti e seguici sui social per tutti gli aggiornamenti

## **LIBRO DI RICETTE**

Distribuzione di un libretto di ricette, a tema spezie, provenienti da Paesi di cultura slava. A cura dell'Associazione Insieme per un futuro migliore ODV

## **A MENSA CON I MATTI**

Complesso dell'Osservanza

Per tutta la durata del Bacchanale 2025 il Comitato "Bella Osservanza" propone passeggiate nei viali del Complesso dell'Osservanza. Il dott. Giovanni Giovannini racconta la storia della psichiatria territoriale arricchendola di aneddoti e riflessioni e di dettagli sulla "mensa" presso il Complesso manicomiale dell'Osservanza. Da lunedì a sabato 9-10.30 e 10.30-12. Da lunedì a domenica ore 15-16.30. Info e prenotazione obbligatoria: 349 3671918



Scopri tutti gli eventi e i menu del Bacchanale!

