



**Città di Imola**

**MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA**

## **COMUNICATO STAMPA**

### **L'annuale rassegna dedicata alla cultura del cibo e all'enogastronomia si svolgerà da sabato 3 a domenica 25 novembre AL VIA AD IMOLA IL BACCANALE 2018: "L'ITALIA DEL LATTE"**

**Sabato 3 novembre** inaugura la nuova edizione del **Baccanale**, l'annuale rassegna dedicata alla cultura del cibo e all'enogastronomia, quest'anno dedicata al **latte**. In programma da sabato 3 a domenica 25 novembre, la rassegna ha infatti per titolo "**I'Italia del latte**". Segnalato tra gli eventi per l'**Anno del Cibo Italiano 2018**, il **Baccanale** è organizzato dal **Comune di Imola**, grazie al sostegno di vari enti pubblici e privati e con il patrocinio del **Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali** e della **Regione Emilia-Romagna**.

*"Il Baccanale ha saputo ritagliarsi un posto di assoluto prestigio nel cartellone degli appuntamenti di Imola attraverso una storia di costante crescita, lunga oltre trenta edizioni, incentrata sulla promozione e sulla conoscenza della cultura enogastronomica del nostro territorio - afferma la Sindaca **Manuela Sangiorgi**, con delega anche alla Cultura -. Tre settimane di intensa programmazione sono rese possibili dall'assoluta comunione d'intenti tra l'Amministrazione comunale e le molteplici realtà culturali, associative, economiche e della ristorazione del territorio. Sinergie certificanti la valenza di una proposta capace di conservare immutata la propria essenza ampliandola ad un pubblico sempre più eterogeneo e multimediale. Tutto questo è il Baccanale 2018, ancora una volta...orgoglio e vanto del gusto imolese".*

**L'inaugurazione del Baccanale 2018 e la vernice dell'illustratore** - La mattina di sabato 3 novembre è dedicata all'illustratore del Baccanale 2018, **Fabian Negrin**. Alle ore 10.30 sarà possibile incontrare l'artista a Casa Piani in occasione dell'apertura della sua mostra "**Fabian Negrin: disegnare l'invisibile**".

La cerimonia ufficiale di apertura della rassegna è in programma al Teatro Comunale 'Stignani', con inizio alle ore 17.30. Dopo l'intervento introduttivo della **Sindaca di Imola Manuela Sangiorgi**, l'iniziativa prosegue con l'introduzione storica al tema dello storico dell'Alimentazione **Massimo Montanari** (Università di Bologna) dal titolo *Fiumi di latte, laghi di burro, montagne di formaggio* a cui seguirà una lettura del *Libro IX dell'Odissea: il pastore Polifemo*, affidata alla voce di **Maddalena Crippa**, attrice teatrale di fama internazionale.

**Sono 122 gli appuntamenti in programma** - Il programma del Baccanale conta complessivamente **122 appuntamenti** (di cui 21 per i più piccoli e 6 scuole di cucina), articolati nel consueto format composto da incontri, tavole rotonde, spettacoli, mostre mercato, degustazioni, cene a tema, ecc. Con il tema scelto per quest'edizione prosegue un percorso che negli ultimi anni ha visto i riflettori puntati su alimenti semplici e cibi "rustici" che svolgono un ruolo importante nella storia dell'alimentazione umana, dall'uovo ai prodotti dell'orto, da chicchi, grani e farine ai prodotti che trovano la maturazione "sotto terra", celebrati nel 2017. Tra questi alimenti base che non mancano in nessuna cucina, **il latte** si pone, a pieno titolo, come prodotto profondamente naturale e al tempo stesso strettamente legato all'evoluzione della cultura alimentare, uno straordinario alimento, la cui costituzione organolettica varia a seconda della specie animale che lo produce.

Se molta parte del latte viene consumata come bevanda, questo prodotto può essere utilizzato anche per cotture delicate, salse, ricette dolci e salate. Inoltre da sempre per essere conservato viene sottoposto al processo di trasformazione artigianale o industriale che dà origine al formaggio. Intorno a questa varietà e a questa gamma di opportunità di utilizzo sono state costruite le numerose proposte di degustazione e cene a tema, ma soprattutto **i menu dei 45 ristoranti che hanno aderito al Bacchanale 2018.**

Il Bacchanale 2018 “l’Italia del latte” sarà l’occasione per parlare di tutto questo e approfondire i temi legati alla storia, alla produzione e al consumo di questo prodotto.

**Il programma culturale** - Conferenze, incontri, tavole rotonde, presentazioni di libri proposte dall’Amministrazione comunale e da enti e associazioni imolesi offrono al pubblico del Bacchanale numerose opportunità di approfondimento culturale del tema dell’anno.

Il giornalista esperto di cultura popolare romagnola **Beppe Sangiorgi** propone una conferenza dal titolo **“Il latte nelle tradizioni popolari romagnole”** in programma **domenica 4 novembre alle ore 17.30** al Museo San Domenico. **“Al cinema col latte, ma non solo...”** è il titolo dell’evento organizzato dall’**Accademia Italiana della Cucina**, delegazione di Imola **venerdì 9 novembre alle ore 18** alla Biblioteca comunale, con la partecipazione di **Massimo Montanari** e **Giovanni Ballarini**, professore emerito dell’Università degli studi di Parma, presidente onorario Accademia italiana della cucina. Sempre in Biblioteca, **lunedì 12 novembre alle ore 18** un incontro dedicato al volume **“La buona cucina del latte”**, alla presenza dell’autore **Graziano Pozzetto**, gastronomo e scrittore, intervistato dalla giornalista **Laura Giorgi**.

**Domenica 11 novembre alle ore 16** al Teatro comunale dell’Osservanza **Università Aperta** dedica al tema del Bacchanale 2018 la **manifestazione di apertura dell’anno accademico 2018/2019** con la prolusione della docente **Daniela Ferrari** dal titolo **“Il latte e i suoi derivati nell’antichità”**.

**Mercoledì 14 novembre alle ore 17.30** nella sala grande del Museo Diocesano la presentazione della recente edizione di un antico ricettario rinvenuto nell’archivio di una famiglia imolese **“A tavola con Rossini? le ricette di casa Malerbi”**.

Il Museo di San Domenico **venerdì 16 novembre alle ore 18** ospita un interessante incontro con l’antropologo **Riccardo Ciavolella** (École des Hautes Études en Sciences Sociales EHESS Parigi) dal titolo **“Viaggio intorno al latte”**, un percorso dalla gente di Romagna ai popoli di pastori e ritorno per un’esplorazione degli usi e valori culturali del latte.

**Sabato 17 novembre**, sempre al Museo di San Domenico **alle ore 18**, lo storico dell’arte **Fabrizio Lollini** (Università di Bologna) presenta **“Latte e formaggio nell’arte medievale e moderna”**, una storia visiva affascinante e divertente dal XIV secolo alla contemporaneità.

**Domenica 18 novembre alle ore 18** in Biblioteca comunale un incontro con il poeta e critico letterario **Luigi Ballerini**, già docente alla California University (Los Angeles) dal titolo **“Latte e linguaggio”**. A questi ultimi tre incontri parteciperà anche il prof. **Massimo Montanari**.

**Venerdì 23 novembre** in Biblioteca **alle ore 17.30** un incontro realizzato in collaborazione con Granarolo S.p.A. con il direttore scientifico dell’azienda **Vittorio Zambrini** (Università di Bologna), **“Latte: mille forme e mille gusti, alleato prezioso nelle età della vita”**, un’occasione imperdibile per sapere tutto sul latte, il primo alimento assunto alla nascita che ci accompagna in ogni fase della vita grazie ai principi nutritivi di cui è ricco. **Sabato 24 novembre alle ore 18** in Biblioteca comunale, in conversazione con Massimo Montanari, la giornalista **Cinzia Scaffidi** presenta il suo ultimo libro *Che mondo sarebbe - Pubblicità del cibo e modelli sociali* (Slow Food Editore 2018) in un incontro dal titolo **“Lola, dove sei? Bambini, agricoltura, questioni di genere spot del latte”**.

Il ricco programma culturale del Bacchanale 2018 moltiplica le occasioni per parlare del latte, tracciando percorsi di approfondimento e divulgazione con la partecipazione di esperti del settore sanitario e studiosi di tecniche agrarie.

**Sono tre gli appuntamenti** di approfondimento sul tema del latte che l’Ausl di Imola ha pensato di proporre nella rassegna. **Sabato 10 novembre alle ore 10** in Biblioteca comunale

una tavola rotonda dal titolo **“Latte materno: patrimonio dell’umanità”** che offre le testimonianze dei pediatri ospedalieri e delle ostetriche e da conto di importanti progetti sul tema come “Io allatto qui” e “Allattami”. **Giovedì 15 novembre alle ore 17** sempre in Biblioteca comunale è in programma una tavola rotonda sulla produzione e il controllo del latte crudo, dal titolo **“Latte crudo. Dall’allevamento alla tavola”**, con la partecipazione di Gabriella Martini e Geremia Dosa (Igiene Veterinaria Ausl Imola), Andrea Serraino (Università di Bologna), Claudio Bovo (Associazione Regionale Allevatori Emilia Romagna). Infine **giovedì 22 novembre alle ore 17.30** in Biblioteca **“50 sfumature di bianco: latte vaccino e bevande alternative”**, un incontro sugli aspetti nutrizionali del latte con la partecipazione di Gabriele Peroni, Antonella Capucci, Chiara Cenni (Igiene e Sanità pubblica Ausl Imola) e Paolo Bottau (Pediatria e Nido Ausl Imola).

Da segnalare inoltre **sul tema de latte materno e dell’allattamento** due iniziative in programma presso la Libreria per ragazzi Il Mosaico in collaborazione con Petit Coin nell’ambito del progetto “Io allatto qui”, lunedì 12 novembre alle ore 10.30 **“Flash mob allattamento”**, flash mob, consulenza sull’allattamento e letture per mamme e neonati e mercoledì 21 novembre alle ore 20 **“Alla-Ti-Amo”**, incontro informativo sull’allattamento a cura di Valentina Castellari (Associazione Petit Coin).

Nella **sede imolese dell’Università di Bologna – palazzo Vespignani** si parla di latte a partire da **venerdì 19 novembre alle ore 17** con **“Nel paradiso fiumi di latte e miele. Cultura ayurvedica e geroscienza”**, conferenza di **Paolo Scartezzini**, etnofarmacologo ed esperto in medicina tradizionale ayurvedica che affronta tra l’altro il tema del latte nella storia dell’Occidente e dell’India e dell’importanza di questo alimento nella tradizione ayurvedica. Nella stessa sede **martedì 20 novembre dalle ore 17** protagonista il formaggio, un alimento gustoso e nutriente, che ha elementi culturali radicati nella storia dell’uomo, nell’incontro dal titolo **“Dal latte al formaggio: miti, storia, arte e curiosità”** con **Maria Grazia Bellardi** (Università di Bologna, Corso di Laurea Verde Ornamentale e Tutela del Paesaggio). A seguire **“Latte e formaggi di capra tra prati, pascoli e piante officinali”** la storia di una piccola fattoria di montagna nata dall’amore di un giovane per la natura, raccontata da Marco Feltrin.

**Consegna Premio Garganello d’oro 2018** - Dopo Gualtiero Marchesi, Carlo Petrini, Gianni Mura, Eugenio Del Toma, Licia Granello, Massimo Montanari, Michael White, Massimo Bottura, e molti altri, il **Garganello d’oro** che dal 2003 viene assegnato a personaggi di spicco della contemporaneità impegnati nell’ambito della propria attività per la promozione della cultura del cibo, va al conduttore televisivo e giornalista **Patrizio Roversi**.

La **Sindaca di Imola Manuela Sangiorgi** consegnerà il premio a Roversi **domenica 25 novembre alle ore 18** presso la Biblioteca comunale. Sarà presente **Massimo Montanari**.

**Il prodotti del territorio ed i mercati** - Come ogni anno, il Bacchanale sarà anche un momento privilegiato per promuovere la cultura enogastronomica del territorio imolese, attraverso le tradizionali rassegne dedicate al vino (**XXV Banco di assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell’imolese**) e all’olio (**Olimola**), i mercati organizzati in collaborazione con le associazioni agricole, che porteranno in piazza le aziende agricole del territorio e i loro prodotti e le numerose altre iniziative promosse da associazioni e aziende agricole del territorio. Nei quattro fine settimana occupati dal Bacchanale il centro di Imola ospiterà numerosi appuntamenti dedicati ai prodotti e alle testimonianze della vita agricola e della gastronomia locale. A ricordare che **“La piè si fa con il latte”** saranno le *azdore* dell’Associazione Il Lavoro dei Contadini, che il **3 e 4 novembre** sotto la Galleria del centro cittadino proporranno i piatti della tradizione romagnola e laboratori a tema per grandi e piccoli. Tra i mercati di prodotti del territorio ricordiamo **Sapori e Saperi di oggi e di ieri** organizzato da Pro Loco Imola **sabato 10 e domenica 11 novembre**, il tradizionale **Mercato delle Erbe (domenica 4 e 18 novembre)**, rassegna di produttori agricoli del territorio in Piazza Gramsci (già Piazza delle Erbe), in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl,

Confagricoltura Bologna. Inoltre edizioni speciali di **Mercolbio**, che eccezionalmente si sposta nei mercoledì del Bacchanale dal Centro sociale La Stalla alla Galleria del centro cittadino, e del **Mercato della Terra Slow Food**, che **domenica 25 novembre** per tutta la giornata sarà nella Galleria del Centro cittadino.

Dalla collaborazione con le associazioni di categoria agricole anche l'incontro dal titolo **“Dalle stalle al consumatore la qualità del latte italiano”**, organizzato **domenica 11 novembre alle ore 17,30** in Biblioteca comunale di Imola da **Cia Agricoltori Italiani di Imola e Donne in Campo Emilia Romagna** e la tradizionale **“Giornata del Ringraziamento imolese di Coldiretti Bologna**, che tornerà in Piazza Matteotti con i trattori, i prodotti delle aziende Coldiretti e interessanti attività a tema per tutta la giornata di **domenica 25 novembre**.

**Le proposte dei ristoranti e pubblici esercizi** - Oltre ai **45 ristoranti** che hanno aderito al Bacchanale 2018 proponendo menu a tema ed eventi, **numerosi pubblici esercizi** della città hanno voluto partecipare alla manifestazione, utilizzando latte e formaggi come elementi centrali per colazioni tradizionali, brunch e degustazioni.

Da ricordare, inoltre, che per tutto il periodo del Bacchanale, in questi pubblici esercizi e ristoranti saranno distribuiti ai partecipanti alle degustazioni i tradizionali **biglietti omaggio per l'ingresso ai Musei Civici nelle domeniche del Bacchanale**.

**Enti e privati che sostengono il Bacchanale** - Il Bacchanale 2018 è realizzato grazie al sostegno di **Città Metropolitana di Bologna Destinazione Turistica (PTPL 2018)**, **Fondazione Cassa di Risparmio di Imola**, **Centro per lo Sviluppo Economico del Territorio Imolese**, **Area Blu**, **Con.Ami**, **Gruppo Hera**, **Confcommercio Ascom Imola**, **Confesercenti Territorio Imolese**, **Granarolo S.p.A.**, **BCC Credito Cooperativo Ravennate Forlivese e Imolese**, **Lisam**, **e.mind**.

**Informazioni** - Il programma completo e tutti i menu sono online sul sito **www.baccanaleimola.it** e grazie ad **APPU**, sarà possibile consultare il programma e tutti i menu dei ristoranti direttamente sul proprio smartphone. Il Bacchanale potrà essere seguito come sempre anche su facebook **imolabaccanale** e da quest'anno anche su Instagram.

Per informazioni: tel.0542 602427 / 602410 [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it). - tel.0542 602207 [iat@comune.imola.bo.it](mailto:iat@comune.imola.bo.it). - [www.baccanaleimola.it](http://www.baccanaleimola.it) - [www.imolacentrostorico.it](http://www.imolacentrostorico.it) - [www.comune.imola.bo.it](http://www.comune.imola.bo.it)

Imola, 19 ottobre 2019