



Città di Imola

MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

COMUNICATO STAMPA

L'annuale rassegna sulla cultura del cibo organizzata dal Comune di Imola è in programma da domenica 3 novembre a domenica 24 novembre

“IL GUSTO DEI RICORDI”:

ECCO IL TEMA DEL BACCANALE 2019

I ristoratori hanno tempo fino al 30 giugno per presentare menu a tema, scuole di cucina, ricette o un evento - Le associazioni, gli enti, le aziende agricole e vinicole, e tutti coloro che sono interessati, possono avanzare proposte entro il 20 luglio

E' “*Il gusto dei ricordi*” il tema scelto per il Bacchanale 2019, l'annuale rassegna sulla cultura del cibo organizzata dal Comune di Imola ed in programma da domenica 3 novembre a domenica 24 novembre.

Succede che il cibo diventi ricordo: una piccola *madeleine* risveglia improvvisamente ricordi d'infanzia e diventa elemento centrale dell'opera di Marcel Proust “Alla ricerca del tempo perduto”.

Il ricordo di un piatto di famiglia, di un sapore che ha segnato la nostra infanzia. Ricordi non solo di cibi speciali ed eccellenti, di momenti esuberanti e di tavole ricche, ma anche di cibi semplici, legati alla stagionalità e alle occasioni di festa, preparati con prodotti locali, carni povere, verdure dell'orto, erbe e frutti spontanei. In cucina si può raccontare la tradizione con rispetto, si può tornare al passato guardando anche al futuro.

Nella cucina romagnola tradizionale, quella familiare e quella contadina, esistono moltissime ricette che fanno parte della memoria e utilizzano ingredienti semplici e genuini o parti residuali, prodotti non facilmente reperibili nei banchi dei supermercati, ma ancora presenti nelle case di tutti e rappresentativi di una cultura alimentare che sta nuovamente tornando attuale.

Parte da queste considerazioni la scelta del tema del Bacchanale 2019, riassunto nel titolo “*Il gusto dei ricordi*”; un invito a sviluppare tutti i possibili percorsi culturali e gastronomici che possono essere ispirati a questo specifico concetto.

Molti gli spunti da sviluppare, dalle verdure alle carni - Molti gli spunti di approfondimento che possono essere sviluppati, in particolare dai ristoratori, a partire da questo tema, e molti i prodotti da considerare. Nel mondo vegetale tutte le verdure coltivate o spontanee, i frutti selvatici, ma anche i prodotti che abitualmente vengono utilizzati solo parzialmente. Tra le carni si potranno valorizzare tutte quelle meno pregiate, più semplici e legate alla produzione locale, ma anche tutti i tagli residuali, il cosiddetto “quinto quarto”, protagonisti di innumerevoli piatti della tradizione contadina e non solo. Tutti prodotti che sono alla base di ricette e pietanze della tradizione, che potranno essere riproposte in modo filologico o essere rivisitate con nuove modalità.

Quella che si propone ai vecchi e nuovi protagonisti della tradizionale rassegna sulla cultura del cibo promossa dall'Amministrazione comunale di Imola è una nuova sfida a vedere “oltre il fornello”, a ragionare sul cibo a 360 gradi, dimostrando che attraverso questo elemento così importante dell'esistenza umana si può parlare di storia, società, arte, scienza, educazione e molto altro ancora. Il gusto del ricordo è un mezzo per rivolgere l'attenzione alla nostra identità culturale e alla nostra storia; i piatti della tradizione riescono a nobilitare tutti i tipi di alimenti,

compresi quelli più semplici e poveri, a riprova del fatto che tra memoria e sostenibilità esiste in cucina un legame strettissimo.

L'invito a formulare proposte ispirate al tema - Il Comune di Imola invita **le associazioni, gli enti, le aziende agricole e vinicole**, e tutti coloro che sono interessati alla rassegna, a formulare proposte ispirate all'argomento prescelto che possano arricchire e qualificare l'evento. Tali proposte vanno presentate utilizzando **l'apposito form** pubblicato sul sito del Bacchanale **www.baccanaleimola.it/proponiti**, **entro il 20 luglio 2019**.

Il Comune di Imola intende offrire anche quest'anno ai **ristoratori** l'opportunità di partecipare al Bacchanale proponendo **menu a tema, scuole di cucina, ricette o un evento**. Le adesioni vanno comunicate secondo le modalità riportate nel sito www.baccanaleimola.it **entro il 30 giugno 2019**.

Per informazioni Servizio Attività culturali - tel. 0542 602427/2410/2433.

Imola, 1 giugno 2019

CAPO UFFICIO STAMPA