

RASSEGNE D'ECCELLENZA OSPITI AL BACCANALE 2018

Come ogni anno, il Baccanale è un momento privilegiato per promuovere la cultura enogastronomica del territorio imolese.

Saranno **100** i vini protagonisti del **XXV Banco d'assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell'Imolese**, in programma **venerdì 9 ore 18-22, sabato 10 novembre ore 17-22 e domenica 11 novembre ore 17-21** al **Museo di San Domenico** (via Sacchi 4). (La cassa chiude mezzora prima)

Tornato nella prestigiosa sede del quadriportico del chiostro di San Domenico, l'appuntamento propone la degustazione a scelta tra circa 100 etichette in rappresentanza dell'eccellenza dei vini del territorio, ed è organizzato dall'Amministrazione Comunale in collaborazione con Associazione Italiana Sommeliers Romagna – Delegazione di Imola, Associazione Voluptates, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d' Imola, Comitato DOC Colli d'Imola, con la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "B. Scappi" di Castel San Pietro Terme.

Si potranno degustare 100 vini, preventivamente selezionati da una commissione tecnica, in rappresentanza delle 14 cantine presenti alla rassegna ubicate sul territorio della Zonazione della DoC colli d'Imola:

Branchini via Marsiglie 3 Dozza;

Cà Bruciata Via Ghiandolino 21 Imola;

Cantina dei Colli Romagnoli, Via Bicocca 11 Imola;

Fattoria Monticino Rosso Via Montecatone,7 Imola;

Fondo cà Vecja Via Montanara 333 Imola;

Giovannini, via Punta 82 Imola;

Istituto Tecnico Agrario e chimico Scartabelli – Ghini Via Ascari 15 Imola

La Franzona Via Bergullo, 25 Imola;

Melotta Via Merlotta 1 Imola;

Cantina Poderi delle Rocche Valsellustra 69 Dozza;

Tenuta Palazzona di Maggio, via Panzacchi 16 I; Ozzano

Terre di Macerato, via Odofredo II Imola; Casalfiumanese

Tramosasso, via Raggi 1/B Borgo Tossignano

Tremonti Srl, via Lola 3 Imola

Il Banco d'Assaggio ospita: La Cantina Trapan di Pola (Croazia) città gemellata con Imola dal 1971

Il visitatore riceverà all'ingresso una tasca, un calice e una scheda con 7 coupon al costo di 10 euro (riduzione a € 8,00 per i gruppi organizzati di almeno 30 persone, per i soci AIS e SLOWFOOD).

Il Biglietto costituisce titolo per accedere alle all'evento.

Si potranno pertanto selezionare 7 vini da degustare tra i 100 presenti in rassegna consultando il carnet di degustazione ove sono elencati tutti i vini, raggruppati per singola cantina. L'acquisto delle degustazioni costituisce titolo di accesso alla manifestazione. A presentare i vini, sono direttamente i titolari delle aziende ammesse alla rassegna con l'assistenza di sommeliers dell'A.I.S. e dell'associazione Voluptates.

Nei tre giorni del Banco d'Assaggio, all'interno della prestigiosa Sala del cCapitolo dell'ex convento domenicano sono previste **degustazioni guidate** di vini presenti in rassegna a cura dell'Associazione Italiana Sommelier-Delegazione di Imola:

venerdì 9 novembre alle ore 20.30 Sala del Capitolo

Cantina Trapan

presentazione della realtà produttiva e degustazione dei vini della cantina Trapan della città di Pola (Croazia) ospite dell'anno del Banco d'Assaggio

sabato 10 novembre alle ore 19. Sala del capitolo

DOC Colli D'Imola .

Degustazione guidata da sommelier AIS di vini DOC colli d'Imola tra quelli presenti in rassegna. Opinioni a confronto

Domenica 11 novembre

ore 18 si terrà uno **show cooking** ispirato al tema del Bacchanale 208. La Chef **Marzia Bellino**, già concorrente Master Chef Italia preparerà un *dulce de leche*.

ore 18.30 presentazione del libro *Albana - Una storia di Romagna* (Feltrinelli 2018) con la presenza degli autori Giovanni Solaroli e Vitaliano Marchi, che inoltre degusteranno diverse DOCG Romagna Albana prodotte sul territorio della zonazione Doc Colli d'Imola e il *dulce de leche* in abbinamento ad un DOCG Romagna Albana Passito

La partecipazione alle degustazioni guidate è libera per coloro che partecipano al Banco d'Assaggio e non fa cumulo con le 7 degustazioni previste dal carnet base.

Oltre al vino, nell'ambito del Banco d'Assaggio alcune aziende produttrici locali presentano i loro prodotti agroalimentari, proposti anche in forma di degustazione, a pagamento.

Saranno presenti **Azienda agricola Cà Monti di Fontanelice** con piadine e salumi in abbinamento a formaggi vaccini dell'**Azienda Biologica Bordona di Casalfiumanese**; **Fattoria romagnola di Imola** con piadine e crescioni in abbinamento ai salumi di Mora Romagnola dell'**Azienda Ragazzini Valter di Fontanelice** e formaggi ovicaprini della **Società Agricola Caboi Claudia e Figli di Fontanelice**;

All'interno del Banco d'Assaggio è possibile acquistare i vini e i prodotti agroalimentari del territorio presenti in rassegna direttamente dai produttori.

Dopo il vino sarà l'**olio** il protagonista del terzo fine settimana del Bacchanale. **Sabato 17 e domenica 18 novembre**, infatti, **dalle ore 9 alle ore 19** nella Galleria del Centro cittadino si svolgerà la settima edizione della mostra mercato "**Olimola**", che presenta la filiera olivicola del territorio imolese con cenni storici, ambientazioni, realtà produttive, tecnologia, ricerca e innovazione. Si potrà degustare e acquistare la nuova produzione 2018 di Olio Extra Vergine d'oliva presentato da **sette aziende agricole del territorio**: Rossi Frantoio Imolese, Imola; Podere Pratale di Bettini Giovanni, Borgo Tossignano; Società Agricola Franchini, Imola; Società Agricola Le Spinaie, Dozza; Azienda Agricola Bonazza – Sapori del Podere, San Lazzaro; Azienda Agricola Donna Livia, Brisighella.

I produttori faranno degustare sul pane l'olio appena spremuto di diverse cultivar. Verrà presentata la nuova produzione di olio extra vergine d'oliva con il marchio di "Qualità controllata". I produttori imolesi sono infatti i primi su tutto il territorio regionale ad avere ottenuto questo riconoscimento. Come ogni anno Olimola è l'occasione per presentare e promuovere, con audiovisive e degustazioni guidate, una 'filiera chiusa', come è quella imolese, direttamente dal produttore al frantoio fino al consumatore finale, unica per innovazione in tutto il territorio regionale. Olimola è organizzato dal Comune di Imola in collaborazione con: Associazione

Regionale Produttori Olivicoli, l'Istituto Tecnico Agrario – I. T. I. S. Scarabelli-Ghini, Società Agricola Rossi - Frantoio Imolese. A conclusione della seconda giornata, **domenica 18 novembre alle ore 17.30** al Caffè Roma bistrot si svolgerà **Olii extravergine d'Oliva a confronto**, degustazione guidata di Olii extravergine di Oliva del territorio con **Franco Spada**, degustatore ufficiale.