



imola  
e dintorni  
dal 3 al 18  
novembre

**BACCANALE  
2007**

*le forme  
della pasta*



Gli indirizzi delle sedi degli eventi sono riportati nella piantina



Le iniziative contrassegnate con questo simbolo € sono a pagamento



**Ideazione**

Valter Galavotti, Massimo Montanari



**Coordinamento e organizzazione**

SERVIZIO ATTIVITÀ CULTURALI - UFFICIO CULTURA  
Franca Bassi, Enrica Dall'Aglio, Lidia Mastroianni,  
Silvia Reggiani

Piazza Gramsci 21 - tel. 0542 602427 /602428  
fax 0542 602438 ufficio.cultura@comune.imola.bo.it

UFFICIO IAT (INFORMAZIONE ACCOGLIENZA TURISTICA)  
Galleria del Centro Cittadino

Via Emilia 135 - tel. 0542 602207 fax 0542.602141  
iat@comune.imola.bo.it



**Ufficio stampa**

Vinicio Dall'ara  
tel. 0542 602240  
press@comune.imola.bo.it



**Hanno collaborato**

Mila Mazzacurati  
Francesca Padovani  
Claudio Poggi  
Giulia Poggi  
Sara Turricchia



**Ringraziamenti**

Si ringraziano Daniela Galvani, Gianfranco e Franco Vassura, Master Storia e Cultura dell'Alimentazione (Università di Bologna), tutti i Servizi comunali per la loro preziosa collaborazione, i Comuni del Circondario Imolese, gli sponsor, gli enti, le associazioni, le aziende, i commercianti e i privati cittadini che con la loro disponibilità hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione della manifestazione.



**Illustrazione**

Octavia Monaco, illustratrice del Baccanale 2007



**Imola e dintorni  
dal 3 al 18 novembre**

# BACCANALE 2007

**le forme della pasta**



con il patrocinio di  
MINISTERO POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI  
REGIONE EMILIA-ROMAGNA  
PROVINCIA DI BOLOGNA

con il contributo di



in collaborazione con  
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE  
AIS  
ARIALCO  
ASCOM  
CONFARTIGIANATO  
CONFESERCENTI  
PRO LOCO IMOLA  
STAI  
STRADA DEI VINI E DEI SAPORI  
COLLI D'IMOLA

Perché “le forme della pasta”? Perché è proprio la forma a dare identità a questo prodotto, così centrale nella cucina del nostro paese, della nostra regione, del nostro territorio. Pasta fresca o pasta secca, pasta domestica o pasta industriale: le varietà sono infinite ma c’è sempre qualcuno o qualcosa (le mani della sfoglina o una trafila meccanica) a trasformare l’informe impasto iniziale, a dotarlo di forma e, con essa, di identità e di “senso” gastronomico.

In questo campo la tradizione italiana si è davvero sbizzarrita, inventando oggetti di ogni tipo, lunghi e corti, grandi e piccoli, grossi e sottili, rotondi, quadrati, rettangolari, triangolari... per non parlare dal grande capitolo delle paste ripiene che da solo meriterebbe un’enciclopedia.

Ogni formato di pasta ha avuto il suo nome, spesso di fantasia, mutevole da luogo a luogo. Ogni formato si è abbinato a un sugo, a una salsa, a un condimento preciso – a una cucina particolare. Ogni formato offre particolari sensazioni al palato, inconfondibili dal punto di vista tattile e sensoriale: è esperienza comune che, a parità di condimento, se cambia il formato cambia anche il sapore. Cambia il gusto, ovvero la sostanza del cibo.

Ho sempre pensato alla pasta come a qualcosa di assai istruttivo, in grado di insegnarci che non c’è forma senza sostanza, né sostanza senza forma.

Massimo Montanari  
*Università di Bologna*

Nel 2006 abbiamo navigato tra brodi, creme e zuppe esplorando le fantasiose combinazioni delle “Mille minestre”; oggi, armati non più di cucchiari ma di forchette, siamo pronti a misurarci con le forme seducenti e rassicuranti della pasta nelle sue infinite varietà.

Nessun altro prodotto alimentare rappresenta in modo così suggestivo e universalmente riconosciuto - siamo stati perfino chiamati...maccaroni e mangiaspaghetti - il nostro modo di vivere, di stare insieme, di rapportarci col cibo e col territorio.

La pasta è sicuramente buona, bella da vedere, sorprendente per la varietà dei formati, strategica per un’alimentazione sana ed equilibrata. Il Bacchanale però, fedele alla sua formula e alla sua filosofia, vuole andare oltre e proporre punti di vista innovativi, esperienze singolari, accostamenti inediti.

Questo tema ha sollecitato l’estro e la fantasia dei nostri ristoratori e ispirato stuzzicanti itinerari enogastronomici tra menu e degustazioni, scuole di cucina e laboratori, ma abbiamo cercato le forme della pasta anche in altri luoghi, con grande libertà, ritrovandole nell’arte, nella musica, nel cinema, nelle pagine della nostra storia.

Con la stessa libertà ognuno di voi potrà scegliere tra i tanti ingredienti proposti dal Bacchanale quelli più vicini ai propri gusti e alla propria sensibilità. Saremo lieti di incontrarvi per vivere insieme queste giornate.

Valter Galavotti  
*Assessore alla cultura e al turismo*

giorno per giorno

## sabato 3

**ore 10**

*inaugurazione mostra*

Casa Piani

IMMAGINI NARRANTI, EDITI E INEDITI  
DI OCTAVIA MONACO

illustratrice del Bacchanale 2007

**ore 11.30**

*inaugurazione mostra*

Circolo Sersanti

UN SECOLO DI MENU ITALIANI

a cura dell'Accademia Italiana della  
Cucina

**ore 16.30**

*musica*

Museo di San Domenico

LIBIAMO

recital per soprano e pianoforte con  
Paola Matarrese e Walter Orsingher

a cura della Scuola comunale di  
educazione musicale Vassura-Baroncini

**ore 17**

*inaugurazione 'Bacchanale*

Museo di San Domenico

il Sindaco Massimo Marchignoli e

l'Assessore alla Cultura Valter Galavotti  
presentano

IL BACCANALE 2007 LE FORME DELLA PASTA  
conversazione di Massimo Montanari

apertura della mostra

DEMETRA, PERSEFONE E ALTRE DEE  
NELL'IMMAGINARIO DI OCTAVIA MONACO

**ore 17-19**

*incontro con degustazione*

Centro commerciale Leonardo

DI CHE PASTA SEI?

LA PASTA PER CELIACI

in collaborazione con Ipercoop



**ore 20***cena a tema €*

Centro Sociale Tiro a segno

LA PASTA E IL DIVIN PORCELLO

cena della tradizione a base di pasta sfoglia tirata al matterello e carne di maiale. A cura del Centro Sociale "Tiro a segno". In collaborazione con Auser.  
Prenotazioni: 0542 25681 entro il 29 ottobre (max 50 persone)

**domenica 4****ore 9-19***mostra mercato*

Galleria del centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

**ore 10***inaugurazione mostra*

Palazzo Tozzoni

MARILLE E MACARONI

forme dell'archivio Barilla.  
A cura di Laura Berti Ceroni e Paola Goretti

**ore 11.30***visita guidata*

IL RESTAURO DI PALAZZO VESPIGNANI

con Francesca Grandi di Arte.Na

**ore 16.30***laboratorio con degustazione*

Rocca sforzesca

BQ - BIGQUALITY BANCHETTO INTERATTIVO:

PROTAGONISTA LA PASTA

realizzato da Arabeschi di latte.

In collaborazione con Il Minestraio

**ore 17-19***incontro con degustazione*

Centro commerciale Leonardo

DI CHE PASTA SEI?

LA PASTA INTEGRALE

In collaborazione con Ipercoop

**ore 17.30-20***degustazione musicale €*

Osteria Da Noi

UNIVERSITÀ APERTA RICORDA GIORGIO

CON LA SUA TAVOLATA MUSICALE

Arzdore e altri personaggi della tradizione romagnola reinterpretati da Giorgio Santi  
Pomeriggio nutriente a cura di Università aperta e Tavolata Musicale

**ore 20***cena a tema €*

Ristorante Le Marsiglie

ALBANA E ROMINO

Presentazione del Romino, un nuovo tipo di pasta creato in occasione del Bacchanale 2007 per celebrare un vitigno del territorio: l'Albana. A cura di sabatoseraonline, Ristorante Le Marsiglie, Azienda Agricola Tre Monti

**ore 20***cena a tema €*

Centro Sociale Tiro a segno

LA PASTA E IL DIVIN PORCELLO

cena della tradizione a base di pasta sfoglia tirata al matterello e carne di maiale. A cura del Centro Sociale "Tiro a segno" in collaborazione con Auser.  
Prenotazioni: 0542 25681 entro il 29 ottobre (max 50 persone)

**ore 21***spettacolo*

Palazzo Tozzoni

PASTA, AMORE E FANTASIA

narrazione teatrale con Il Piccolo di Imola.

Partecipa: Pastificio Granarolo

**funedi 5****ore 18***conversazione*

Biblioteca comunale

LE FORME DELLA PASTA

TRA NATURA E ARTIFICIO

con Massimo Montanari, Aldo Colonetti (direttore scientifico Istituto europeo del Design), Enrico Azzimonti (designer) e Paolo Barichella (designer)



**ore 21***degustazione musicale €*

Circolo Sersanti

NOTE IN PASTA.

QUANTE ARIE PER I MACCHERONI

concerto a tempo di assaggio con l'Ensemble del Civico Complesso Bandistico "G. B. Pinna" di Acerra diretto dal M.<sup>o</sup> Egidio Napolitano, l'Istituto Alberghiero "A. Panzini" di Senigallia e Le Vigne del Rapace.

Prenotazioni: 0542 602207

iat@comune.imola.bo.it

**martedì 6****ore 21***degustazione €*

Circolo Sersanti

PASTA GOURMET

degustazioni e ricette di alta ristorazione con lo chef Bruno Barbieri e Alfredo Antonaros di Raisat Gambero Rosso Channel in collaborazione con Luigino Bruni dell'Istituto Alberghiero "A. Panzini" di Senigallia e Le Vigne del Rapace

Prenotazioni: 0542 602207

iat@comune.imola.bo.it

**mercoledì 7****ore 18***libri*

Biblioteca comunale

DIRITTO AL PIACERE

presentazione dell'ultimo libro dello chef Bruno Barbieri *Squisitamente senza glutine*. Intervengono l'autore, Marco Columbro, Valter Galavotti, Laura Giorgi fiduciaria Condotta Slow Food Imola, Liz Marcucci di Bibliotheca culinaria e Luca Rebergiani referente imolese dell'Associazione Italiana Celiachia. Seguirà aperitivo gluten free al bar Otello.

A cura di Condotta Slow Food Imola

**ore 20***cena a tema €*

Centro interculturale Trama di terre

YA PASTA!

a cura dell'Associazione Trama di terre

Prenotazioni: 0542 28912

**ore 21***incontro*

Biblioteca comunale

UN GIORNO SÌ E UN GIORNO SÌ

Giovanni Rana si racconta: dalla passione per la pasta ai segreti del suo successo.

Intervista Valter Galavotti

**giovedì 8****ore 18.30-21.30***laboratorio con degustazione €*

Fattoria didattica Il Casetto

CUCINA D'ARZDORE: LA SFOGLIA (1ª lezione)

come impastare, tirare la sfoglia e preparare le paste asciutte: tagliatelle gialle e verdi, strichetti e garganelli.

Per i partecipanti, degustazione di pasta al ragù. A cura di Condotta Slow Food Imola e Fattoria didattica Il Casetto in collaborazione con le Arzdores di Dozza. Prenotazioni: 347 9673223 (max 15 partecipanti)

**ore 20***cena a tema €*

Osteria Da Noi

SABOR DE CHILE

empanadas, cazuela de vacuno, sopaipillas pasadas e vini cileni.

A cura dell'Associazione culturale Mapu Aucan con il patrocinio del Consolato Generale del Cile

Prenotazioni: 0542 24045

entro il 6 novembre (max 30 persone)

**ore 21***conversazione*

Biblioteca comunale

I MACCHERONI DI GARIBALDI

l'Italia della pasta e la costruzione dell'identità nazionale con Franco La Cecla (Università IUAV di Venezia) e Massimo Montanari



**ore 21***cinema*

Centro per la comunicazione e l'audiovisivo  
La Palazzina

THE MEATRIX

film di animazione per il web sul  
tema della sostenibilità dei metodi di  
produzione alimentare

**venerdì 9****ore 17-22.30***degustazione vini €*

Palazzo Marchi

14ª PROVA D'ASSAGGIO DI VINI DELL'IMOLESE

a cura di Comune di Imola Assessorato  
all'Agricoltura, STAI, Strada dei vini e  
sapori dei Colli d'Imola, Nuovo Circondario  
Imolese in collaborazione con Ente Tutela  
Vini di Romagna, AIS Imola, Comitato  
DOC Colli d'Imola

**ore 20.45***cinema €*

Cinema Cappuccini

TUTTE LE DONNE DELLA MIA VITA

film di S. Izzo con L. Zingaretti  
e V. Incontrada. A cura del Circolo  
Cinematografico Cappuccini

**ore 21***conversazione*

Biblioteca comunale

NON SOLO GRANO...

LE FORME DELLA PASTA

E L'INTOLLERANZA AL GLUTINE

introduzione di Valter Galavotti.

Interventi: Sandra Brusa (pediatra AUSL  
di Imola), Dino Alverni (presidente  
Associazione Italiana Celiachia Regione  
Emilia-Romagna), Luca Rebeggiani  
(referente imolese Associazione Italiana  
Celiachia)

**sabato 10****ore 10.30-19***performance/esposizione*

Portico Piazza Gramsci e Piazza dell'Ulivo

ADESSO PASTA! METTIAMOCI I GREMBIULI  
E INIZIAMO LE FACCENDE DI CASA...

settimana Unesco per lo sviluppo  
sostenibile: elaborati, azioni e materiali  
prodotti dalle scuole nell'ambito del  
progetto "Faccende di casa: dal gesto  
quotidiano alla quotidianità della  
gestione" (Progetto INFEA scuole  
2006/2007).

A cura di Centro di educazione ambientale  
Bosco della Frattona, Istituti Comprensivi  
2, 4, 5 di Imola e di Borgo Tossignano,  
Istituto sup. Paolini-Cassiano

**ore 10.30***visita guidata con degustazione €*

Villa La Babina

COLAZIONE IN VILLA

Villa La Babina, ora Centro direzionale  
Clai, e il suo parco recentemente inserito  
nell'elenco dei Grandi Giardini Italiani.

Al termine pranzo: le pastasciutte legate  
alla tradizione signorile romagnola di  
inizio novecento.

Prenotazioni: 0542 55738

Segreteria Clai sig.ra Clara

**ore 10, 11.30, 15, 16.30, 18***laboratorio spettacolo*

Piazza Caduti per la libertà

LE MANI IN PASTA

corso accelerato per insegnare agli esseri  
umani a farsi le loro tagliatelle.

Con la Compagnia teatrale Koinè

**ore 11***visita guidata*

Palazzo Tozzoni

MARILLE E MACARONI

forme dell'archivio Barilla

Visita alla mostra con Laura Berti Ceroni



**ore 16-22.30***degustazione vini €*

Palazzo Marchi

14ª PROVA D'ASSAGGIO DI VINI DELL'IMOLESE a cura di Comune di Imola Assessorato all'Agricoltura, STAI, Strada dei vini e sapori dei Colli d'Imola, Nuovo Circondario Imolese in collaborazione con Ente Tutela Vini di Romagna, AIS Imola, Comitato DOC Colli d'Imola

**ore 17***conversazione*

Farmacia comunale Cavour

SENZA GLUTINE: LE GOLOSITÀ DEL CELIACO introduzione di Catia Monti; esperienze a confronto e consigli pratici da esperti AUSL e Associazione Italiana Celiachia. Assaggi di pasta senza glutine e possibilità di effettuare il test rapido di autoanalisi

**ore 17.30***conversazione*

Palazzo Tozzoni

MACCARONI: IN DISPENSA DAI TOZZONI con Laura Berti Ceroni

**ore 18.30***libri*

Biblioteca Comunale

MAI FRAGOLE A DICEMBRE

presentazione del libro di Licia Granello (Mondadori 2007) con l'autrice e Massimo Montanari

**ore 20***cena a tema €*

Centro Sociale Tiro a segno

LA PASTA E IL DIVIN PORCELLO

cena della tradizione a base di pasta sfoglia tirata al matterello e carne di maiale. A cura del Centro Sociale "Tiro a segno" in collaborazione con Auser  
Prenotazioni: 0542 25681 entro il 5 novembre (max 50 persone)

**ore 20.45***cinema €*

Cinema Cappuccini

TUTTE LE DONNE DELLA MIA VITA film di S. Izzo con L. Zingaretti e V. Incontrada

**domenica 11****ore 9-19***stand gastronomici*

Galleria del centro cittadino

TANTE PASTE TANTE SAGRE

le sagre gastronomiche del Circondario imolese dedicate alla pasta: maccheroni e tagliatelle di Ponticelli, garganelli di Codrignano, tortelli di Casalfiumanese

**ore 9-12.30***incontro*

Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta

NON SOLO GRANO...NON SOLO DOLCI...

LE FORME DELLA PASTA E IL DIABETE

con Associazione Glucasia misurazioni gratuite della glicemia e distribuzione di materiale informativo. Visita all'Antica Farmacia

**ore 10-12 e 15-19***apertura straordinaria*

Palazzo Tozzoni

RACCOLTE E COLLEZIONI D'ARTE DI PALAZZO TOZZONI. L'ARCHIVIO STORICO

(Giornata "Provincia territorio di cultura. Musei Biblioteche Archivi a porte aperte")

**ore 11***visita guidata*

Biblioteca comunale

MILLE SALUTI. L'EROE DEI DUE MONDI NELLA COLLEZIONE GIOVANNINI

visita alla mostra documentaria

(Giornata "Provincia territorio di cultura. Musei Biblioteche Archivi a porte aperte")





**ore 14-20***degustazione vini €*

Palazzo Marchi

14<sup>a</sup> PROVA D'ASSAGGIO DI VINI DELL'IMOLESE  
a cura di Comune di Imola Assessorato  
all'Agricoltura, STAI, Strada dei vini e  
sapori dei Colli d'Imola, Nuovo Circondario  
Imolese in collaborazione con Ente Tutela  
Vini di Romagna, AIS Imola, Comitato  
DOC Colli d'Imola  
ore 19 PREMIAZIONE DELLE AZIENDE  
MEGLIO CLASSIFICATE

**ore 15-21***incontro con degustazione €*

Azienda agricola Merlotta

BENVENUTO NOVELLO

conversazione, anteprima del vino novello  
'07 e primi piatti tipici accompagnati dai  
vini Merlotta. Musica dal vivo. A cura di  
Associazione culturale perBacco e Azienda  
agricola Merlotta

**ore 16***visita guidata*L'ARCHIVIO STORICO DI PALAZZO TOZZONI  
con Laura Berti Ceroni.

(Giornata "Provincia territorio di cultura.  
Musei Biblioteche Archivi a porte aperte")

Prenotazioni: 0542 602609

**ore 17-19***incontro con degustazione*

Centro commerciale Leonardo

DI CHE PASTA SEI? LA PASTA DI RISO  
in collaborazione con Ipercoop

**ore 18***degustazione €*

Circolo Sersanti

SUA MAESTÀ LA CIPOLLA

primi piatti e non solo a base di cipolla  
A cura di Consorzio Cipolla di Medicina  
IGP, Confraternita della Magnifica  
Cipolla di Medicina, Agriturismo Il  
Murello, Cooperative Agricole Co.Me.Ta  
e Tre Spighe, Azienda Agricola Tre Monti  
con gli interventi di Giuseppe Pasquali  
(presidente Consorzio Cipolla di Medicina  
IGP) e dello chef Michele Cocchi.

Prenotazioni: 0542 602207

iat@comune.imola.bo.it

**ore 20***cena a tema €*

Centro Sociale Tiro a segno

LA PASTA E IL DIVIN PORCELLO  
cena della tradizione a base di pasta  
sfoglia tirata al matterello e carne di  
maiale. A cura del Centro Sociale "Tiro a  
segno" in collaborazione con Auser  
Prenotazioni: 0542 25681 entro  
il 5 novembre (max 50 persone)

**ore 20.45***cinema €*

Cinema Cappuccini

TUTTE LE DONNE DELLA MIA VITA

film di S. Izzo con L. Zingaretti

e V. Incontrada. A cura del Circolo

Cinematografico Cappuccini

**ore 21***spettacolo €*

Sala Mariele Ventre

GARGANELLI BUONI... DA MORIRE!

storia noir tratta dal racconto di Carlo

Lucarelli *Garganelli al ragù della Linina*

con Tiziana Di Masi, Roberto Manuzzi,

Nicola Morali, Carlo Lucarelli e Massimo

Montanari. Musiche di Roberto Manuzzi.

Partecipa: Pastificio Dallari

Prenotazioni: 0542 602207

iat@comune.imola.bo.it



**lunedì 12****ore 18***conversazione*

Biblioteca comunale

INCONTRO CON MARISA LAURITO

**ore 20.30***cena spettacolo €*

Circolo Sersanti

LE FORME DELLA PASTA NELLA TOSCANA  
MEDIOEVALE

cena - evento alla scoperta delle tradizioni enogastronomiche toscane. Conversazione di Marco Pelliconi autore di *Il cammino segreto. Cavalieri Templari in Italia* (Bacchilega 2006). Animazione in costume con il gruppo Storico "Oste Ghibellina" di Palazzuolo sul Senio, accompagnamento musicale de "Gli amici del porcaro medioevale Marco Minardi". In collaborazione con Coltellerie Berti - Scarperia (FI). A cura di Assessorato alla cultura ed eventi di Palazzuolo sul Senio e Talamus - Traditional Taste Lab of Mugello di Palazzuolo sul Senio

Prenotazioni: 055 8046019  
fax 055 8043949  
Locanda Senio di Ercole Lega.  
Info: [www.talamus.org](http://www.talamus.org) [info@talamus.org](mailto:info@talamus.org)  
[www.palazzuolo.it](http://www.palazzuolo.it) [staff@palazzuolo.it](mailto:staff@palazzuolo.it)

**martedì 13****ore 18***libri*

Biblioteca comunale

L'ARTE DELLA PASTA A IMOLA  
TRA XVII E XVIII SECOLO

presentazione del libro di Ivanno Cervellati (*La Mandragora* 2007).  
Con Massimo Montanari

**ore 21***conversazione*

Palazzo Tozzoni

IN PUNTA DI FORCHETTA. LA TRASMISSIONE  
DEI SAPERI DELL'ARTE DELLA CUCINA: GLI  
OGGETTI PARLANO

con Laura Dall'Olio (Nuovo Diario  
Messaggero) e Liliana Vivoli (Archivio di  
Stato. Sezione Imola)

**ore 21***cinema*

Teatro Osservanza

HANNO RUBATO UN TRAM (1954)  
con Aldo Fabrizi e Carlo Campanini,  
regia di Aldo Fabrizi  
Al termine Massimo Fabrizi presenta  
il libro *Aldo Fabrizi, mio padre*  
(Gremese editore, 2006)  
Partecipa: Pastificio Corticella

**mercoledì 14****ore 9***incontro*

Farmacie comunali del Gruppo S.F.E.R.A.

GIORNATA MONDIALE DEL DIABETE  
per tutta la mattina autotest della  
glicemia gratuito e distribuzione della  
brochure *Prevenire il diabete è una scelta  
di vita*

**ore 21***conversazione spettacolo*

Biblioteca comunale

PASTA NAPOLETANA TRA MANGIARI  
DI STRADA E MENSA REALE

con June Di Schino e Massimo Montanari.  
Letture di Alfonso Cuccurullo con la  
partecipazione di Imoladanza

**giovedì 15****ore 18.30-21.30***laboratorio con degustazione €*

Fattoria didattica Il Casetto

CUCINA D'ARZDORE: LA SFOGLIA (2ª lezione)  
come impastare la sfoglia, tirarla e  
preparare le paste in brodo: tagliolini, spoja  
lorda, mondellini e quadretti.

Per i partecipanti, degustazione di paste  
nel brodo. A cura di Condotta Slow Food  
Imola e Fattoria didattica Il Casetto in  
collaborazione con le Arzdore di Dozza.

Prenotazioni: 347 9673223

(max 15 partecipanti)

**ore 21***conversazione*

Biblioteca comunale

LA BATTAGLIA DELLA PASTA E DEL RISO.  
DALLA PROVOCAZIONE DELLE AVANGUARDIE  
FUTURISTE ALLA POLITICA AUTARCHICA

con Alberto Capatti e Massimo Montanari.

Letture di Alfonso Cuccurullo. Partecipa:

Pastificio Andalini

**venerdì 16****ore 20.15***degustazione guidata €*

Chaimandir Tè bio dal mondo

PASTEGGIANDO

specialità di pasta biologica in  
abbinamento a tè pregiati e insoliti.

A cura di Chaimandir Tè bio dal mondo in  
collaborazione con Il Giardino dei sapori.

Prenotazioni: 0542 27950

www.chaimandir.com

info@chaimandir.com

entro giovedì 15 novembre

**ore 21***incontro*

Sala delle Stagioni

DAL GIARDINO ALLA TAVOLA

con l'Associazione culturale Nel Giardino,  
nella Natura proiezione di immagini,  
presentazione di ricette di pasta a base di  
erbe e fiori. Partecipa: Pastificio Corticella  
e Le Vigne del Rapace

**sabato 17****ore 9-19***mostra mercato*

Galleria del centro cittadino

IL CENTRO DEI SAPORI

Seconda mostra mercato di prodotti tipici  
del Circondario imolese a cura di Nuovo  
Circondario Imolese, Comune di Imola,  
Comuni del Circondario imolese, STAI,  
Strada dei vini e sapori dei colli d'Imola

**ore 15***incontro*

Montecatone Rehabilitation Institute

LA CUCINA DA SEDUTI

Gli accorgimenti che rendono fruibile la  
cucina anche a chi si muove in carrozzina  
con uso ridotto degli arti superiori.

A cura di Montecatone Rehabilitation  
Institute, Coop Casa Guglielmi  
in collaborazione con Coloplast e  
Cooperativa Accaparlante.

Durante l'incontro verrà distribuita  
la guida AbitAble - incontro con la casa  
accessibile

**ore 17-19***incontro con degustazione*

Centro commerciale Leonardo

DI CHE PASTA SEI?

LA PASTA DI RISO

In collaborazione con Ipercoop

**ore 17.30***conversazione*

Palazzo Tozzoni

MACARONI: GIOVINOTTI ALLA MODA

ALLA FINE DEL '700

Con Paola Goretta



**ore 17.30***musica*Antica Farmacia comunale  
Santa Maria della ScalettaINTERMEZZO MUSICALE DEGLI ALLIEVI  
DELLA SCUOLA COMUNALE DI EDUCAZIONE  
MUSICALE VASSURA-BARONCINI**ore 18***degustazione €*

Circolo Sersanti

LA PASTA: FORME CONFORMI E...DIFFORMI  
viaggio gastronomico alla scoperta e alla  
riscoperta di formati di pasta innovativi,  
classici e tradizionali con Marco Feruzzi e  
Lorella Ortolani dell'Istituto Alberghiero  
"P. Artusi" di Riolo Terme  
Prenotazioni: 0542 602207  
iat@comune.imola.bo.it**ore 21***cena €*

Palazzo Marchi

CENA DI GALA

in occasione del ventennale  
dell'Associazione Nazionale Città del Vino.  
Saranno presenti i consiglieri  
dell'Associazione e una delegazione dalla  
città gemella di Colchester nel decimo  
anniversario del patto di gemellaggio.  
Prenotazioni: 0542 602207  
iat@comune.imola.bo.it**domenica 18****ore 9-19***mostra mercato*

Galleria del centro cittadino

IL CENTRO DEI SAPORI

seconda mostra mercato di prodotti tipici  
del Circondario imolese a cura di Nuovo  
Circondario Imolese, Comune di Imola,  
Comuni del Circondario imolese, S.T.A.I.,  
Strada dei vini e sapori dei colli d'Imola**ore 16***visita guidata*

Oratorio di San Rocco

IL RESTAURO

con Laura Berti Ceroni

**ore 17-19***incontro con degustazione*

Centro commerciale Leonardo

DI CHE PASTA SEI?

LA PASTA BIOLOGICA

in collaborazione con Ipercoop

**ore 18.30***premiazione*

Biblioteca comunale

GARGANELLO D'ORO A GIANLUIGI MORINI  
il Sindaco di Imola Massimo Marchignoli  
e l'Assessore alla cultura Valter Galavotti  
consegnano il Premio "Garganello d'oro"  
per la promozione della cultura del cibo  
a Gianluigi Morini, fondatore del San  
Domenico di Imola

# per i più piccoli

## sabato 3

**ore 10-12**

Casa Piani

*incontro*

ILLUSTRARE PER MESTIERE.  
L'ARTE DI INTERPRETARE LE STORIE  
CON LE IMMAGINI

Octavia Monaco incontra insegnanti,  
genitori e ragazzi

**ore 10.30-12**

*laboratorio*

Casa Piani

MARIONETTE DI PASTA  
simpatici personaggi realizzati  
con diversi formati di pasta  
(per i più piccoli accompagnati  
dai genitori) con Arciragazzi

**ore 15.30**

*lettura animata*

Libreria edicola Giuliana

MANGIA LA PASTA O SALTIL'ASTA...  
FILASTROCCHIE E...

prenotazioni: 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

**ore 17.30**

*lettura animata*

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

FIABE MANGERECCIE  
con Cecilia e Stefano  
(età consigliata: dai 3 ai 7 anni)  
Prenotazioni: 0542 21949  
libreriagiugiu@mac.com

## domenica 4

**ore 15.30**

*lettura animata*

Libreria edicola Giuliana

MANGIA LA PASTA O SALTIL'ASTA...  
FILASTROCCHIE E...

prenotazioni: 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

## giovedì 8

**ore 14.30-16.30**

*laboratorio*

Sala polivalente Centro civico Sesto imolese

DALLA FARINA AL GARGANELLO:  
REALIZZAZIONE DI PASTA FATTA IN CASA  
con Monica Marocchi e Monica Landini  
(per ragazzi dagli 11 ai 14 anni).

In collaborazione con il Centro giovanile di  
Sesto imolese

## venerdì 9

**ore 16.30-18.30**

*gioco*

Casa Piani

NEL PENTOLONE DELLE STREGHE  
un gioco tra libri e web alla ricerca di  
antiche ricette, filtri ed erbe magiche  
ideato e condotto da Sandra Gaiani e  
Claudio Poggi (per ragazzi dai 10 ai 13 anni)

## sabato 10

**ore 10.30-12**

*laboratorio*

Casa Piani

UN POSTO A TAVOLA  
sottopiatti e segnaposti con la pasta  
colorata (per i più piccoli accompagnati  
dai genitori) con Arciragazzi

**ore 15.30**

*lettura animata*

Libreria edicola Giuliana

PIETRO PIZZA

OVVERO COME FARE LA SFOGLIA

prenotazioni: 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

**ore 16.30-18.30**

*laboratorio*

Biblioteca di Ponticelli

MEZZOGIORNO DI... CUOCO:

È L'ORA DELLA PASTA

realizzazione di un orologio in ceramica

decorato con pasta secca

con Maria Pia Montevecchi

(max 15 partecipanti a partire dai 7 anni)

## **domenica 11**

**ore 15.30**

*lettura animata*

Libreria edicola Giuliana

PIETRO PIZZA

OVVERO COME FARE LA SFOGLIA

prenotazioni: 0542 28194

libreriagiuliana@interfree.it

**ore 16**

*spettacolo €*

Teatro dell'Osservanza

L'OMINO DEL PANE E L'OMINO DELLA MELA

compagnia "Quelli del Grock" per la

rassegna di teatro per bambini "Storie

dal Palcoscenico" a cura di Associazione

"Amici della Scuola San Giovanni Bosco"

in collaborazione con Teatro comunale di

Imola e Assessorato alla cultura

**ore 17.30**

*lettura animata*

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

I GARGANELLI AL RAGÙ

con Cecilia e Stefano

(età consigliata: dai 2 ai 5 anni)

Prenotazioni: 0542 21949

libreriagiugiu@mac.com

## **martedì 13**

**ore 14.30-16.30**

*laboratorio*

Biblioteca di Sesto imolese

PASTA PER CREARE AD ARTE

realizzazione di oggetti con pasta secca e

colla. Con Monica Marocchi (per bambini

dai 6 agli 11 anni). Prenotazioni: 0542 76121

**ore 17-18.30**

*laboratorio €*

Casa Piani

SEGNI, COLORI E FORME

PER RACCONTARE E RACCONTARSI

laboratorio di illustrazione con Octavia

Monaco (per bambini dai 7 ai 10 anni)

Iscrizioni a partire dal 30 ottobre

## **mercoledì 14**

**ore 17-18.30**

*laboratorio €*

Casa Piani

SEGNI, COLORI E FORME

PER RACCONTARE E RACCONTARSI

laboratorio di illustrazione con Octavia

Monaco (per bambini dai 7 ai 10 anni)

## **giovedì 15**

**ore 17-18.30**

*laboratorio €*

Casa Piani

SEGNI, COLORI E FORME

PER RACCONTARE E RACCONTARSI

laboratorio di illustrazione con Octavia

Monaco (per bambini dai 7 ai 10 anni)

## **venerdì 16**

**ore 14.30-16.30**

*laboratorio*

Biblioteca di Sesto imolese

PASTA PER CREARE AD ARTE

realizzazione di piccoli oggetti con pasta

secca e colla. Con Monica Marocchi

(per bambini dai 6 agli 11 anni)

**ore 16.30-18.30**

*gioco*

Casa Piani

NEL PENTOLONE DELLE STREGHE

un gioco tra libri e web alla ricerca di antiche ricette, filtri ed erbe magiche ideato e condotto da Sandra Gaiani e Claudio Poggi (per ragazzi dai 10 ai 13 anni)

**sabato 17**

**ore 10.30**

*lettura animata*

Casa Piani

COSA BOLLE IN PENTOLA?

storie saporite e succulenti, avventure golose e ingorde raccontate da Marco Bertarini (per bambini dai 3 ai 6 anni)

**ore 15.30**

*lettura animata*

Libreria edicola Giuliana

STELLA STELLINA LA MINESTRA SI AVVICINA

prenotazioni: 0542 28194  
libreriagiuliana@interfree.it

**ore 16.30-18.30**

*laboratorio*

Biblioteca di Ponticelli

MEZZOGIORNO DI... CUOCO: È L'ORA DELLA PASTA

realizzazione di un orologio in ceramica decorato con pasta secca. Con Maria Pia Montevecchi (max 15 partecipanti a partire dai 7 anni)

**ore 17.30**

*lettura animata*

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

GLI SPORCELLI

con Cecilia e Stefano (età consigliata: dai 7 ai 12 anni). Prenotazioni: 0542 21949  
libreriagiugiu@mac.com

**domenica 18**

**ore 15.30**

*lettura animata*

Libreria edicola Giuliana

STELLA STELLINA LA MINESTRA SI AVVICINA

prenotazioni: 0542 28194  
libreriagiuliana@interfree.it



**io non me ne lavo le mani.**

Ogni giorno in Italia, ciascuno di noi utilizza in media più di cento litri d'acqua. Ma l'acqua non è infinita. **Il Gruppo Hera lavora per migliorare le reti, gli impianti del ciclo idrico e ridurre le perdite riuscendo così a salvare miliardi di litri d'acqua.** È la nostra risorsa più preziosa.

Per questo è importante non sprecarla, utilizzarla con attenzione e rispettarla, **perché l'acqua è la nostra vita e il suo futuro è nelle nostre mani.**

www.gruppohera.it



# animazioni

## **sabato e domenica** **3-4 10-11 17-18**

**ore 15-19**  
spettacoli, animazioni, arte di strada nel  
centro storico

## **sabato 3**

**ore 15.30**  
Piazza Matteotti  
L'UVA GRISA  
musiche e danze del folklore insieme al  
pubblico

## **domenica 4**

**ore 16**  
Piazza Matteotti  
SFILATA GRUPPO CARATTERISTICO MUSICALE  
LA MATTA

**ore 18**  
Piazza Gramsci  
LE SILHOUETTE  
giochi di luce e di danza in un'atmosfera  
da fiaba

## **sabato 10**

**ore 15.30**  
Rocca sforzesca  
LE FORME DEL BALLARE  
dal medioevo al Rinascimento  
con Imoladanza

## **ore 17**

Piazza Gramsci  
IL DOLCE, IL SALATO, L'ALLEGRO  
burattini, pupazzi, teatro in nero  
per una fiaba sull'alimentazione con il  
Teatrino dell'Es

## **domenica 11**

## **ore 15 e 18**

Piazza Gramsci  
NOUVELLE CUISINE  
un cuoco clown intento alla preparazione  
di un buon pasto tra gags e colpi di scena

## **sabato 17**

## **ore 18**

Piazza Gramsci  
SPAGHETTI SWING  
whisky, ammore e maccheroni. Puro  
italian style attraverso autori come Fred  
Buscaglione, Paolo Conte, Nicola Arigliano  
con un frontman esplosivo nel ruolo di  
cantante-cuoco-sommelier

## **domenica 18**

## **ore 16**

Piazza Caduti per la Libertà  
I MUSIKI  
manfrine, tresche e altre musiche della  
tradizione popolare della pianura padana

## **ore 17**

Piazza Gramsci  
VARIETA' DI RICETTE  
(PER UNA SANA ALIMENTAZIONE)  
show-cooking con il Gruppo Elettrogeno



# mostre

## **dal 3 al 18 novembre**

*Museo Di San Domenico*  
DEMETRA, PERSEFONE E ALTRE DEE  
NELL'IMMAGINARIO DI OCTAVIA MONACO  
illustratrice del Bacchanale 2007.  
Inaugurazione: sabato 3 novembre ore 17  
mar-ven ore 16-19, sab-dom ore 10-12/15-19

*Galleria Del Risorgimento*  
SPAGHETTI & STARS  
a cura di Damiani editore  
mar-ven ore 16-19, sab-dom ore 10-12/15-19

*Biblioteca comunale*  
TRADIZIONE E INNOVAZIONE: IL PASTIFICIO  
VASSURA E IL DESIGN DI "MISS POSATA"  
mar-ven 8.30-13/14.15-18.45, sabato 8.30-13

*Circolo Sersanti*  
UN SECOLO DI MENU ITALIANI  
a cura dell'Accademia Italiana della  
Cucina. Inaugurazione: sabato 3 novembre  
ore 11.30. Tutti i giorni tranne il giovedì ore  
13-24, giovedì ore 13-19

*Sala Mostre Di Porta Montanara*  
COLORI IN... PASTA  
a cura del Circolo Culturale Amici dell'Arte di  
Imola. Tutti i giorni 9.30-12.30 e 15.30-18.30

*Centro Commerciale Leonardo*  
LA PASTA: LA SUA STORIA. COME NASCE  
In collaborazione con il Museo Regionale  
dell'Agricoltura di Bentivoglio  
SEI GRANDE PASTA!  
gigantografie di diversi tipi di pasta...per  
uno shopping più...goloso!  
orari di apertura del centro

## **dal 3 al 30 novembre**

*Casa Piani*  
IMMAGINI NARRANTI, EDITI E INEDITI  
DI OCTAVIA MONACO  
inaugurazione: sabato 3 novembre ore 10  
mar-sab ore 9.30-12.30, mar-ven ore 15-18

## **dal 4 al 18 novembre**

*Palazzo Tozzoni*  
MARILLE E MACARONI.  
FORME DELL'ARCHIVIO BARILLA  
a cura di Laura Berti Ceroni e Paola Goretti  
Inaugurazione: domenica 4 novembre ore 10  
mar-ven ore 16-19, sab-dom ore 10-12/15-19

## **da visitare inoltre**

### **10 e 11 novembre**

*C.I.R.Co.L.I*  
XXXIV MOSTRA CONVEGNO DELL'HOBBY  
E DEL COLLEZIONISMO  
a cura dell'Associazione Imolese  
Hobby e Collezionismo. ore 8.30-18.30

### **fino al 6 gennaio 2008**

*Biblioteca comunale*  
MILLE SALUTI. L'EROE DEI DUE MONDI  
NELLA COLLEZIONE GIOVANNINI  
mostra documentaria in occasione del  
Bicentenario della nascita di Giuseppe  
Garibaldi (1807-2007). mar-ven 9-13 / 15-18  
sabato 9-13

### **dal 16 novembre al 7 gennaio 2008**

*Centro Polivalente Gianni Isola*  
COLORI E ANIMA DI UNA TERRA.  
L'OPERA GRAFICA DEGLI IMOLESI  
REZIO BUSCAROLI, TOMMASO DELLA VOLPE,  
DOMENICO ROMEO TROMBETTI  
a cura di Umberto Giovannini.  
Inaugurazione: venerdì 16 novembre ore 18  
Sala Circolo Sersanti. mar-ven 16-19  
sab-dom 10-12 e 16-19

È indispensabile la prenotazione  
presso gli organizzatori dei corsi

## scuole di cucina

### Come preparare il menu del baccanale:

#### AGRITURISMO IL MURELLO

Via Fiorentina 3780  
Fiorentina di Medicina  
tel. 051 6962054 - fax 051 6965140  
www.agriturismoilmurello.it  
info@agriturismoilmurello.it  
**lunedì 12 novembre** ore 20.30-23  
costo €48 compresa cena

#### BAR RISTORANTE ENOTECA TODDY

Via Linaro 3 - Imola  
tel. /fax 0542 680885  
www.originalitaly.it  
p.m.s.sas@tiscali.it  
**sabato 3, 10 e 17 novembre**  
ore 10-14 incluso pranzo  
costo €35 una lezione € 90 tre lezioni  
iscrizioni entro il 29 ottobre  
(max 16 partecipanti)

#### LOCANDA SOLAROLA

Via Santa Croce 5 - Castel Guelfo  
tel. 0542 670102 - fax 0542 670222  
www.locandasolarola.com  
solarola@fastmail.it  
**giovedì 8 novembre** ore 15.30/18.30  
Caffè di benvenuto, aperitivo dopo la  
lezione e un piccolo omaggio a tutti i  
partecipanti. Costo €35

#### RISTORANTE MONTE DEL RE

Via Monte del Re 43 - Dozza  
tel. 0542 678556 - fax: 0542 679566  
www.ristorantemontedelre.it  
cavina@ristorantemontedelre.it  
**giovedì 8 e 15 novembre** ore 15/18  
costo €30 - pacchetto corso+cena €60

#### RISTORANTE NALDI

Via Santerno 13 - Imola  
tel. 0542 29581 - fax 0542 22291  
www.ristorantenaldi.com  
ristorante.naldi@tin.it

#### **martedì 13 novembre** ore 16

Il corso è gratuito vincolato a una  
presenza al ristorante nel periodo del  
Baccanale

#### RISTORANTE SAN DOMENICO

Via Gaspare Sacchi 1 - Imola  
tel. 0542 29000 - fax 0542 39000  
www.sandomenico.it  
sandomenico@sandomenico.it  
**sabato 3, 10 e 17 novembre** ore 8.45-12  
costo €150 compreso la cena che si terrà  
il martedì sera successivo al corso

### ***Ta pasta farcita e gratinata:***

#### BOCCIOFILA IMOLESE

Viale Saffi 50/a - Imola  
tel. 0542 27130  
www.primola.it - info@primola.it  
**lunedì 12 novembre** ore 20.30-23  
a cura di Associazione Culturale  
Primola, in collaborazione con Bocciofila  
di Imola. Costo €10 che saranno devoluti  
al Progetto Solidarietà con l'Africa  
(Senegal). Prenotazioni entro il giorno  
8 nov

### ***T segreti della sfoglia:***

#### RISTORANTE VALSELLUSTRA

Via Valsellustra 16 - Casalfiumanese  
tel. 0542 684073  
valsellustra@libero.it  
**lunedì 5 novembre** dalle ore 20 alle 22.  
Corso gratuito

### ***Impariamo a fare la pasta.***

### ***Laboratorio di impasti e sfoglia:***

#### TRATTORIA FITA

Via Roma, 3 - Imola  
tel. /fax 0542 91183  
**sabato 17 novembre** ore 9,30-11.30  
Costo €25. Il menu verrà sviluppato  
lunedì 12 novembre alle ore 17.30.  
Seguirà cena (costo €45 vini inclusi)  
info e iscrizioni anche 348 3505415

### ***Pastasciutta: l'importanza del condimento:***

#### MACELLERIE DEL CONTADINO CLAI

Vicolo Inferno 7 - Imola  
tel. 0542 26484  
**domenica 11 e 18 novembre** ore 15.30-  
18. Lezioni di cucina per la preparazione  
di pastasciutte con condimenti a base  
di carni e salumi. Al termine, per i  
partecipanti, degustazione dei piatti  
preparati

Durante il Baccanale i ristoranti propongono un menu  
a tema con piatti originali o della tradizione locale.  
Per i menu completi [www.baccanaleimola.it](http://www.baccanaleimola.it) e  
Imola Notizie speciale Baccanale.

## i ristoranti

### **Imola:**

#### AGRITURISMO FRASCINETI MAURIZIO

Via Chiesa di Pediano 2  
tel. /fax 0542 657016  
frascineti@virgilio.it

#### AGRITURISMO LA MARLETTA

Via Bergullo 8  
tel. /fax 0542 27732  
www.lamarletta.it  
info@lamarletta.it

#### AGRITURISMO POGGIO POLLINO

Via Monte Meldola 2t  
tel. 0542 667121 cell. 348 5838472  
fax 0542 667121  
www.poggiopollino.it  
medici@medici.it

#### BAR RISTORANTE ENOTECA TODDY

Via Linaro 3  
tel. /fax 0542 680885  
www.originalitaly.com  
p.m.s.sas@tiscali.it

#### CAFFÈ ROMA BISTRÒ

Via Emilia 137  
tel. 0542 30876

#### DA NOI OSTERIA E VINI

Viale Amendola 63  
tel. /fax 0542 24045  
www.osteriadanoi.it

#### FORUM RESTAURANT CAFÈ

Via Lambertini 4  
tel. 0542 641314  
fax 0542 647042  
www.forumcafe.it  
info@forumcafe.it

#### L'ALTRO CAFFÈ

#### COOPERATIVA SOCIALE ALTER NOS

Piazzale vittime dei lager nazisti 5  
tel. 0542 27494  
cell 347 3158607 (Antonello Giorgi)  
antoaltro@fastmail.it

#### OSTERIA CALLEGHERIE

Via Callegherie 13  
tel. 0542 33507 - 24443  
fax 0542 33507  
www.callegherie.it  
osteria@callegherie.it

#### OSTERIA DALLA BELLA E LA BESTIA

Via Cairoli 17  
tel. 0542 24309  
cell. 339 2787339

#### OSTERIA DA SANZIO

Via Emilia Ponente 23  
tel. 0542 44081  
fax 0542 40501

#### OSTERIA DEL PIOLO

Via Appia 80/82  
tel. 0542 25366  
fax 0542 612064

#### OSTERIA DEL TEATRO

Vicolo f.lli Bartolini 1  
tel. 0542 22954  
fax 0542 31621

#### OSTERIA DEL VICOLO NUOVO

DA AMBRA E ROSA  
Vicolo Codronchi 6  
tel. 0542 32552  
fax 0542 613628  
www.vicolonuovo.it  
ambra@vicolonuovo.it

#### RISTORANTE ALBERGO MODERNO

Via XX Settembre 22  
tel. 0542 23122  
fax 0542 23092

#### RISTORANTE CHI DU BURDEL

Via Sellustra 2/c  
tel. /fax 0542 628348  
cell. 328 1373350  
www.chiduburdel.it  
info@chiduburdel.it

#### RISTORANTE ENOTECA

#### LE MAGIE DI BACCO

Via Appia 41/45  
tel. 0542 27849

#### RISTORANTE E PARLMANINTE

Via G. Mameli 33  
tel. 0542 30144  
fax 0542 610206  
parlamin@katamail.com

**RISTORANTE HOSTARIA 900**

Viale Dante 20  
tel. 0542 24211  
fax 0542 612356  
www.hostaria900.it  
hostaria900@tin.it

**RISTORANTE IL MAGLIO SRL**

Via prov.le Selice 26/a  
tel. 0542 642299  
fax 0542 642280  
www.hotelilmaglio.it  
magliohotel@tiscali.it

**RISTORANTE IL VELIERO**

Via Baruzzi T. 15/a  
tel. 0542 680300 cell 338 6100282

**RISTORANTE L'ARTUSI HOTEL OLIMPIA**

Via C. Pisacane 69  
tel. 0542 28460  
fax 0542 26500  
www.hotelolimpia.com  
info@hotelolimpia.com

**RISTORANTE LA TAVERNETTA**

Via Tito Speri 2  
tel. 0542 22339  
fax 0542 22417

**RISTORANTE LA VOLTA**

S.S. Selice 82  
tel. 0542 51021  
fax 0542 52676  
www.ristorantelavolta.com  
info@ristorantelavolta.com

**RISTORANTE MOLINO ROSSO**

S.S. Selice 49  
tel. 0542 63111  
fax 0542 631163  
www.molinorosso.it  
info@molinorosso.it

**RISTORANTE NALDI**

Via Santerno 13  
tel. 0542 29581  
fax 0542 22291  
www.ristorantenaldi.com  
ristorante.naldi@tin.it

**RISTORANTE PAPANSCHUË**

Via Scuole di Giardino 6  
Giardino di Imola  
tel./fax: 0542 55415  
www.papanschue.it  
info@papanschue.it

**RISTORANTE PIZZERIA BARBAROSSA**

Via S. Vitale 80  
tel. 0542 76077

**RISTORANTE PIZZERIA CARPE DIEM**

Via Donizetti 27  
tel. 0542 681391  
fax 0542 681256  
tabanelliro@alice.it

**RISTORANTE PIZZERIA DEL CENTRO**

Piazza Caduti per la Libertà 7  
tel. 0542 23236

**RISTORANTE SAN DOMENICO**

Via Gaspare Sacchi 1  
tel. 0542 29000  
fax 0542 39000  
www.sandomenico.it  
sandomenico@sandomenico.it

**TRATTORIA MISERIA**

Via Montanara 315  
Ponticelli di Imola  
tel. 0542 666419  
lisa711@alice.it

**'Borgo Tossignano:**

**ANTICA OSTERIA DA POMPEO**  
Via Codrignano 44  
Codrignano di Borgo Tossignano  
tel. 0542 666025  
cell 339 5073695 - 347 2127347

**OSTERIA LE DUE MARIE**

Viale Marconi 43/45  
tel./fax 0542 94097

**TRATTORIA FITA**

Via Roma 3  
tel./fax 0542 91183

**Casalfumanese:**

**LE MARSIGLIE**  
Via Marsiglia 28<sup>a</sup>  
tel. 0542 666130  
www.lemarsiglie.com  
lemarsiglie@iol.it

**RISTORANTE VALSELLUSTRA**

Via Valsellustra 16  
tel. 0542 684073  
valsellustra@libero.it

**Castel Del Rio:**

**ALBERGO RISTORANTE GALLO**  
Piazza della Repubblica 28-30  
tel. 0542 95924  
fax 0542 95380  
www.gallogallegatto.it  
gallo@gallogallegatto.it

**Castel Guelfo:**

**LOCANDA SOLAROLA**  
Via Santa Croce 5  
tel. 0542 670102  
fax 0542 670222  
www.locandasolarola.com  
solarola@fastmail.it

**Castel San Pietro Terme:**

**AZIENDA AGRITURISTICA VINEA REGUM**  
Via Croce Conta 1520  
tel./fax 051 940707  
per prenotazioni cell 334 9798410

**INKOGNITO CAFÈ**

Via Meucci 24d  
tel./fax 051 942281  
marino.pasquali@libero.it

**OSTERIA DELLA TORRE**

Via San Martino 64  
tel. 051 940165  
piccolastellasc@libero.it

**RIO ROSSO AGRITURISMO**

Via Ca' Venturoli 1948  
tel. 051 6957043

**SALUMERIA OSTERIA LA CIVICHELLA**

Via Viara 5029  
tel. 051 948533

**Dozza:**

**AGRITURISMO LA RONDINELLA**  
Via Monticino 8  
tel. 0542 40108  
fax 0542 629385  
www.agriturismolarondinella.it

**ALBERGO RISTORANTE CANÉ**

Via XX Settembre 27  
tel. 0542 678120  
fax 0542 678522  
www.ristorantecanet.it  
info@ristorantecanet.net

**LE BISTROT "CUCINA CANTINA"**

Via Valsellustra 18  
tel./fax 0542 672122 0542 680889  
cell. 340 5574589

**PICCOLA OSTERIA DEL BORGO**

Via XX Settembre 19  
tel. 0542 678200  
www.osteriadozza.com  
marcoandrea52@hotmail.com

**RISTORANTE BELLAVISTA**

Piazzale della Rocca 4/6  
tel. 0542 678112  
bellavistaristorante@tiscali.it

**RISTORANTE LA SCUDERIA**

Piazzale della Rocca  
tel./fax 0542 678103  
www.ristorante-lascuderia.com  
preti.lascuderia@tin.it

**RISTORANTE MONTE DEL RE**

Via Monte del Re 43  
tel. 0542 678556  
fax 0542 679566  
www.ristorantemontedelre.it  
cavina@ristorantemontedelre.it

**Fontanelice:**

**AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI**  
Via Montemorosino 4  
loc. Sassoleone  
tel. 0542 97666  
fax 0542 97021  
www.camonti.it  
info@camonti.it

**RISTORANTE OSTERIA I VECCHI LEONI**

Piazza Roma 7  
tel. 0542 92430  
fax 0542 55092  
ivechileoni2004@libero.it

**Medicina:**

**AGRITURISMO AIA CAVICCHIO**  
Via Fiorentina 3403  
loc. Fiorentina  
tel. 051 6965239  
fax 051 6965700  
www.lacme.it  
aiacavicchio@lacme.it

**AGRITURISMO IL MURELLO**

Via Fiorentina 3780  
loc. Fiorentina  
tel. 051 6962054  
fax 051 6965140  
www.agriturismoilmurello.it  
info@agriturismoilmurello.it

**Mordano:**

**RISTORANTE VILLE PANAZZA**  
Via Lughese nord 269/319  
tel. 0542 51434  
fax 0542 52165  
www.hotelpanazza.it  
info@hotelpanazza.it

# la mappa



## saporinborsa

un ricordo goloso della visita a Imola e al Baccanale 2007: prodotti tipici del territorio in porzioni da assaggio confezionati in un pratico sacchetto di carta insieme a un gadget del Baccanale.

Questi gustosi "assaggi di tipicità" si possono acquistare a soli 5 € presso lo IAT (Ufficio informazione turistica del Comune di Imola (Galleria del Centro Cittadino - via Emilia 135).

## **i luoghi**

1. Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta – via Emilia 95
2. Biblioteca comunale – via Emilia 80
3. C.I.R.Co.L.I. – via Orsini 13
4. Casa Piani – via Emilia 88
5. Centro commerciale Leonardo – viale Amendola 129
6. Centro interculturale Trama di terre – via Aldrovandi 31
7. Centro per la comunicazione e l'audiovisivo La Palazzina – via Quaini 14
8. Centro polivalente “Gianni Isola” – piazza Matteotti 4
9. Centro Sociale Tiro a segno – via Tiro a segno 2
10. Chaimandir Tè bio dal mondo – via F. Orsini 35
11. Cinema Cappuccini – via Villa Clelia 12
12. Circolo Sersanti – piazza Matteotti 8
13. Farmacia comunale Cavour – via Cavour 1/a
14. Galleria del centro cittadino – via Emilia 147
15. Galleria del risorgimento – Via Appia 5
16. Giù Giù Libreria dei Ragazzi – via Emilia 223
17. Libreria edicola Giuliana – via Emilia 240/a
18. Montecatone Rehabilitation Institute – via Montecatone 37
19. Museo di San Domenico – via Sacchi 4
20. Oratorio di San Rocco – via Valverde
21. Osteria Da Noi – viale Amendola 63
22. Palazzo Marchi – via San Pier Grisologo 38
23. Palazzo Tozzoni – via Garibaldi 18
24. Palazzo Vespignani – via Garibaldi 24
25. Piazza Caduti per la libertà
26. Piazza Gramsci
27. Piazza Matteotti
28. Piazza dell'Ulivo
29. Rocca sforzesca – piazzale Giovanni dalle bande nere
30. Sala delle Stagioni – via Emilia 25
31. Sala Mariele Ventre – Palazzo Monsignani via Emilia 69
32. Sala mostre di Porta Montanara – Via Rivalta 10
33. Teatro comunale dell'Osservanza – via Venturini 18

### **Fuori Imola**

- Azienda agricola Merlotta – loc. Piratello (Via Merlotta 1)  
Biblioteca di Ponticelli – via Montanara 250  
Biblioteca di Sesto imolese – via San Vitale 125  
Fattoria didattica “Il Casetto” – Casola Canina (via Cappelline Tonde 6)  
Ristorante Le Marsiglie – Casalfiumanese (via Marsiglie 28/a)  
Sala polivalente Centro civico Sesto Imolese – via San Vitale 126  
Villa La Babina – Sasso Morelli (Via Sasso Morelli 40)

## **le forme della pasta**

**BACCANALE**  
**2007**