

imola e dintorni
dal 9 al 24 novembre

incontri, mostre,
menu a tema,
degustazioni,
spettacoli,
scuole di cucina



baccanale2013

bacco
in cucina

vino
da bere
vino
da mangiare





Coordinamento e organizzazione

Città di Imola

Servizio Attività culturali

tel.0542 602427/602428 fax 0542 602348

ufficio.cultura@comune.imola.bo.it

Servizio Interventi economici

tel.0542 602444 fax 0542 33985

agricoltura@comune.imola.bo.it

Informazioni

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

tel.0542 602240

vinicio.dallara@comune.imola.bo.it

Si ringrazia Massimo Montanari per l'amichevole collaborazione.

Si ringraziano inoltre tutti i servizi comunali per la preziosa collaborazione, i Comuni del Circondario imolese, gli sponsor e gli enti, le associazioni, i ristoranti, i pubblici esercizi, le aziende, i commercianti e i privati cittadini che con la loro disponibilità hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione della manifestazione.

Immagine

Mara Cerri, illustratrice del Bacchanale 2013



CITTÀ DI IMOLA

in collaborazione con
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE
WINE FOOD FESTIVAL 2013

con il patrocinio di



MINISTERO POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



 Regione Emilia-Romagna

con il patrocinio e il contributo di


PROVINCIA DI
BOLOGNA

 FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di Imola

Il vino, da millenni parte integrante della nostra storia e della nostra cultura, ha un ruolo fondamentale non solo per accompagnare il cibo a tavola ma già in cucina, come ingrediente per preparazioni di ogni genere. Questo tipo di utilizzo è attestato fin dall'antichità. Il ricettario attribuito ad Apicio (il solo libro di cucina di età romana pervenutoci integro) lo impiega per elaborare carni, pesci, zuppe, verdure, dolci e come ingrediente di molte salse - un genere a cui anche la cucina medievale dedicò grande attenzione. Nelle salse, inevitabile accompagnamento di carni e pesci, il vino era spesso protagonista poiché non si trattava quasi mai di salse a base grassa come quelle moderne, bensì magre e a base acida con il vino in primo piano. Molto diffuso era anche l'impiego di "riduzioni" di mosto o vino cotto, utilizzate come dolcificante (la "saba" romagnola ne è l'erede diretta). Queste pratiche si sono mantenute nel tempo. L'impiego del vino nella preparazione dei cibi - dal gesto leggero di spruzzarlo in padella per "sfumare" una vivanda fino all'immersione totale della carne per ottenere un brasato - rimane ancora oggi un'abitudine sia nella cucina professionale sia nelle cucine domestiche e popolari. Il vino aggiunge alle pietanze aromi e sapori, le completa in struttura, corpo e colore, le esalta rendendole più gustose e profumate. Vini bianchi e rossi, secchi e dolci, giovani e vecchi, tutti hanno una missione da svolgere in cucina ed è un giusto riconoscimento quello che il Bacchanale imolese tributa loro.

A volte il vino sembra volersi smarcare da un legame troppo stretto con le pratiche alimentari, ritagliandosi un suo spazio autonomo o addirittura dettando la sua linea su ciò che si deve mangiare, quasi si dovesse abbinare il cibo al vino e non viceversa. Richiamare la sua storica funzione di ingrediente di cucina può essere un modo per ribadire la necessità di una collaborazione fra vino e cibo. In fondo, non sentiamo ogni giorno parlare di "enogastronomia"? Bella parola, ma non riduciamola alla pratica di accostare buone ricette e buone bevande. Pensiamola anche come la simbiosi profonda tra il cibo e una bevanda, come il vino, che è sempre stata pensata anche come alimento. Per il suo apporto calorico, certo. Ma anche per la sua straordinaria duttilità di ingrediente culinario. Il vino si beve e si mangia.

Massimo Montanari

Baccanale 2013, guardiamo al futuro!

Il Baccanale oggi è un appuntamento tra i più rilevanti e interessanti per promuovere il territorio attraverso la cultura enogastronomica. Un grande evento che parla di antichi saperi e straordinari sapori che fanno parte della nostra identità culturale e che hanno una forte connessione con l'economia del territorio.

Le prime edizioni del Baccanale risalgono all'inizio degli anni Ottanta, quando un gruppo di ristoratori e albergatori imolesi si impegnò per dare vita ad un nuovo soggetto capace di proporre azioni di promozione turistica. La prima sfida da vincere era quella di affermare il valore di un territorio di provincia forte di una posizione geografica che lo rendeva facilmente raggiungibile, trattino ideale di congiunzione tra la Romagna e l'Emilia, della presenza dell'Autodromo Enzo e Dino Ferrari e, anche ma non solo, di una ricca offerta formata da ristoranti e alberghi. Offerta che, nel tempo, si è ampliata sempre tenendo al centro qualità e accoglienza.

Il Baccanale è oggi patrimonio dell'intera città, basta sfogliare il programma delle iniziative per vedere la molteplicità di soggetti che aderiscono, esempio positivo di sinergia privato-pubblico.

L'interesse dimostrato verso il nostro territorio non può prescindere da un'offerta di qualità sostenuta dai privati nella parte che gli compete, dall'azione dell'ente pubblico nel mantenimento del patrimonio culturale e della cura della città più in generale, dalla elaborazione comune di strategie di promozione che possono e devono tradursi in una risorsa sia per le attività di ricezione/ospitalità ma anche per le aziende agricole nelle quali si coltivano e allevano i prodotti che formano l'eccellenza dell'offerta enogastronomica. L'edizione 2013 non a caso sottolinea il legame tra enogastronomia e agricoltura con l'iniziativa cantine in tavola e a tavola in cantina.

La lungimiranza deve ancora guidare la nostra capacità di costruire un'offerta turistica adeguata alle richieste del mercato, articolata per rispondere alle esigenze delle diverse fasce di età e di capacità di spesa e di veicolarla nei luoghi dove arrivano o passano consistenti flussi di turisti. E in questo senso il Baccanale rappresenta una meravigliosa opportunità.

Monica Campagnoli
Assessore alla Cultura e alla Promozione della Città

in evidenza

Ingresso omaggio ai Musei Civici

nelle domeniche della manifestazione con i biglietti distribuiti da pubblici esercizi e ristoranti aderenti al Bacchanale

Promozione Bacchanale all'Enoteca Regionale di Dozza

sconto del 5% sull'acquisto di vino a chi si presenta con il programma della manifestazione. Lo sconto non è cumulabile.

Dove non diversamente indicato la partecipazione alle iniziative si intende libera e gratuita.

Per le Scuole di cucina è indispensabile la prenotazione presso gli organizzatori dei corsi.

Gli indirizzi delle sedi degli eventi e delle aziende vitivinicole sono riportati nell'apposita sezione.



nel periodo del baccanale

martedì e giovedì ore 11-15

sabato ore 10-18

domenica ore 10-14

Vicolo Troni

"LARGO BACCANALE"

punto informativo e cibo da passeggio a tema in
collaborazione con Circosforza

da lunedì a venerdì dalle ore 18

sabato e domenica dalle ore 16

Piazza Medaglie d'oro

OSTERIA DEI COLLI D'IMOLA

stand con caldarroste, degustazione di prodotti
tipici della Strada dei Vini e Sapori, aperitivo e
punto vendita del Vino del Baccanale a cura
di Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola e
Comitato DOC Colli d'Imola in collaborazione
con Caffetteria 900

sabato 16 e 23 dalle ore 8 alle 12

Mercato ortofrutticolo

APERTURA STRAORDINARIA DEL MERCATO
AGROALIMENTARE

giorno per giorno

a Imola

sabato 9

ore 17

inaugurazione

Palazzo Tozzoni

il Sindaco Daniele Manca e Massimo Montanari presentano

IL BACCANALE 2013: BACCO IN CUCINA. VINO DA BERE, VINO DA MANGIARE

Sarà presente Graziano Prantoni, Assessore al Turismo della Provincia di Bologna. Seguirà percorso guidato negli spazi domestici di Palazzo Tozzoni. Degustazione di Vino "Selezione del Baccanale" con il Comitato DOC Colli d'Imola e golosità bio a base di vino de La Selva di Tirli

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

rassegna di produttori a vendita diretta a cura di Nuovo Circondario Imolese in collaborazione con Coldiretti, CIA, Confagricoltura, UGC-CISL, Legacoop, Confcooperative

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 10.30

visita guidata con degustazione

Villa La Babina, Sasso Morelli

VINI E SAPORI IN VILLA. IL PIACERE DEL GUSTO, L'INCANTO DEI LUOGHI

visita guidata al parco e al Centro direzionale CLAI con pranzo a base di vini e piatti tipici del territorio

Prenotazione obbligatoria 0542 55738 (segreteria CLAI ore ufficio) posti limitati - iniziativa a pagamento

ore 15-22

degustazioni e spettacoli

Mercato ortofrutticolo

SFRIGOLANDO

il cibo di strada: la più antica forma di ristorazione.
Alle ore 20 musica con La Taverna de Rodas

ore 15.30-18.30

animazione itinerante

Centro commerciale Leonardo

GRAPPOLI D'UVA

il mondo dell'uva raccontato ai bambini in modo
semplice e divertente

domenica 10

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

DALLA TERRA ALLA TAVOLA

rassegna di produttori a vendita diretta a cura
di Nuovo Circondario Imolese in collaborazione
con Coldiretti, CIA, Confagricoltura, UGC-CISL,
Legacoop, Confcooperative

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 9-20

degustazioni e spettacoli

Mercato ortofrutticolo

SFRIGOLANDO

cibo di strada: la più antica forma di ristorazione
Dalle ore 16 musica e folklore

ore 10.30

incontro

Biblioteca comunale

NON SI MANGIA SENZA VINO: LE OSTERIE IMOLESI

luoghi, sapori e personaggi delle antiche
osterie di Imola nell'Archivio storico comunale e
degustazione di Vino "Selezione del Baccanale"
con il Comitato DOC Colli d'Imola (SBAM! Sistema
Biblioteche Archivi Musei - Edizione 2013)

ore 16

per i più piccoli

Teatro comunale dell'Osservanza

OGGI SPOSI...OVVERO A PRANZO CON

CENERENTOLA

con la Compagnia Teatrombria (rassegna
di Teatro per bambini *Storie da palcoscenico* a cura
di Associazione Laerte Poletti)

*Prenotazioni 0542 25860 dalle ore 14 € 8 adulti -
€ 6 bambini*

ore 17-18.30

show cabaret

Centro commerciale Leonardo

CHICCO D'OLIVA

direttamente da "Colorado" il famoso sommelier
Chicco d'Oliva dispensa consigli sul vino nella sua
rubrica "Gusto"

lunedì 11

ore 16-18.30

per i più piccoli

La Casa dei Giochi

BONTA' DI UVA E CIOCCOLATO PER PICCOLI CUOCHI

laboratorio di cucina: biscotti con uvetta sultanina
e gocce di cioccolato

ore 19

incontro

Biblioteca comunale

CONTRAPPORRE, CONCORDARE, ESALTARE

pratica chiacchierata sull'abbinamento vino-cibo,
degustazioni e assaggi di grandi vini e prodotti
agroalimentari di eccellenza a cura di Associazione
Voluptates e Delegazione A.I.S. Imola

*Prenotazione obbligatoria 335 6937908 338 1082501 -
€ 15*

martedì 12

ore 16.30-18.30

per i più piccoli

Casa Piani

RISTORANTE ITALIA

una sfida fra cuochi con piatti favolosi e
accostamenti di buon vino con Arte.Na

*Per ragazzi dagli 8 ai 13 anni - iscrizioni dal 29 ottobre
0542 602630*

ore 21

incontro

Biblioteca comunale

IN VENA DI VINO: OCCHIO ALLA SALUTE

con i medici Martina Zanotti e Monia Betti a cura
di Associazione Insalute

mercoledì 13

ore 20.30

incontro e musica
Sala Mariele Ventre

ELISIR DI LUNGA VITA: QUANDO IL VINO ENTRA IN FARMACIA

con Daniela Gambi e Debora Giacometti, Farmacia comunale Michelangelo e Angela Maria Gidaro, Accademia pianistica a cura di Farmacie Sfera srl in collaborazione con Accademia pianistica internazionale Incontri con il Maestro

giovedì 14

ore 18

presentazione libro
Biblioteca comunale

LE CUCINE DI ROMAGNA

Le cucine di Romagna. Storie e ricette di Graziano Pozzetto (Ed. Orme, 2013). Ne parlano Laura Giorgi, Fiduciaria Condotta Slow Food Imola e l'autore

ore 20.30

ArtinVino, Atelier Itinerante degli Artisti
Da Noi....Osteria e Vini

CALICE E PELLICOLE

cena con menu del Bacchanale e laboratorio fotografico condotto dallo studio G&E Production Photographers insieme agli chef Luca Galeotti e Luca Paesani, il produttore vinicolo Branchini e critici d'arte a cura di Idee D'Autore Eventi in collaborazione con Università Aperta

Prenotazione obbligatoria 0542 24045
info@danoiosteriaevini.com - € 29

venerdì 15

ore 18-23

degustazione vini e prodotti agroalimentari
Museo di San Domenico

XX BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

100 etichette in rappresentanza dell'eccellenza di vini e prodotti agroalimentari del territorio in collaborazione con A.I.S Romagna - delegazione di Imola, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola. In abbinamento gastronomia a cura di Ristorante Le Bistrot di Dozza

ingresso € 10 - gastronomia a pagamento

ore 20

proiezione

Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani

L'OPERA AL RIDOTTO SPECIALE BACCANALE:

IL DON GIOVANNI DI MOZART

"Fin c' han del vino calda la testa, una gran festa fa' preparar": pranzi, cene e banchetti per celebrare le delizie dell'amore e quelle del palato. Presentazione di Luca Rebggiani

ore 21

tavola rotonda

Casa Guglielmi

TIPI DI SPIRITO

la diversità nei diversi ambiti della vita sociale alla ricerca di "tipi di spirito" che offrono al loro territorio un carattere frizzantino, un sapore robusto, un aroma fruttato a cura di Montecatone Rehabilitation Institute, Casa Guglielmi, Fondazione Montecatone e Rete del Volontariato Montecatone

sabato 16

ore 10.30-12

per i più piccoli

Casa Piani

UVA PER... BACCO!

mini-laboratorio per realizzare bizzarre composizioni di uva con Arte.Na

Per bambini dai 4 ai 7 anni accompagnati dai genitori - iscrizioni dal 29 ottobre 0542 602630 - € 3

ore 15-19

animazione itinerante

Centro commerciale Leonardo

PANE, VINO & ROCK'N'ROLL

una allegra band di chef e sommelier itineranti che sonda le conoscenze del pubblico su cibo e vino. In palio "gustosi" premi

ore 16

incontro

Sala delle Stagioni

IL VINO: DALLA SACRALITÀ DEL MITO ALLA GIUSTA DEGUSTAZIONE

con l'archeologa Daniela Ferrari e il sommelier Vittorio Pasini a cura di Università Aperta. A seguire degustazione

ore 17 e 18.30

visita guidata con degustazione

Museo di San Domenico

UN VINO UN QUADRO. DEGUSTARE L'ARTE

in collaborazione con Associazione Voluptates e
A.I.S. Imola

*Prenotazione obbligatoria 0542 602609 (max 30
persone) - € 10 compreso accesso e degustazioni guidate
al Banco d'Assaggio*

ore 18-23

degustazione vini e prodotti agroalimentari

Museo di San Domenico

**XX BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE**

100 etichette in rappresentanza dell'eccellenza
di vini e prodotti agroalimentari del territorio in
collaborazione con A.I.S Romagna - delegazione
di Imola, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola,
Comitato DOC Colli d'Imola. In abbinamento
gastronomia a cura di Ristorante Le Bistrot di
Dozza

ingresso € 10 - gastronomia a pagamento

ore 21

incontro

Sala del Capitolo

IL GIOCO DEL GUSTO

Perché a me piace e a te no? Perché ieri sì e oggi
no? Letture, assaggi e note storiche con Yann
Grappe, docente di Storia del Vino all'Università
di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Massimo
Montanari in collaborazione con Associazione
Voluptates e A.I.S. Imola

domenica 17

ore 10-19

degustazioni e laboratori di cucina

Galleria del centro cittadino

IL VINO NELLA CUCINA ROMAGNOLA.

DALLA SABA A...

vino, aceto e sapa nelle ricette della tradizione
romagnola raccontate da Beppe Sangiorgi a cura
dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

ore 16-21

degustazione vini e prodotti agroalimentari

Museo di San Domenico

**XX BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE**

100 etichette in rappresentanza dell'eccellenza di vini e prodotti agroalimentari del territorio in collaborazione con A.I.S Romagna - delegazione di Imola, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola. In abbinamento gastronomia a cura di Ristorante Le Bistrot di Dozza

Biglietto di ingresso € 10 - gastronomia a pagamento

ore 16.30

premiazione e proiezione

Teatro comunale Ebe Stignani

**GARGANELLO D'ORO PER LA PROMOZIONE DELLA
CULTURA DEL CIBO A MICHAEL WHITE**

Taste memory. Il sapore emiliano romagnolo nel mondo. La storia di Michael White un film di Mauro Bartoli. Alle ore 18 in Piazza Abate Ferri degustazioni di eccellenze regionali a cura di Azienda Antiche Fosse di Sogliano al Rubicone, Azienda agricola Tre Monti di Imola, Azienda agricola Bonati Giorgio Parmigiano Reggiano Bonat di Basilicanova, Volontari Festa della Tagliatella di Ponticelli in collaborazione con Ristorante San Domenico e Clai
€ 5 Il ricavato sarà devoluto alla Caritas - sez. imolese

ore 16.30-19

spettacolo

Centro commerciale Leonardo

L'ANGOLO DEI SOMMELIER

un affascinante viaggio nel mondo dei vini in collaborazione con A.I.S (Associazione Italiana Sommelier)

lunedì 18

ore 16-18.30

per i più piccoli

La Casa dei Giochi

BONTA' DI UVA E CIOCCOLATO PER PICCOLI CUOCHI
laboratorio di cucina: spiedini di uva al cioccolato bianco

ore 21

proiezione

Cinema Don Fiorentini

SIDEWAYS. IN VIAGGIO CON JACK

con Paul Giamatti e Thomas Haden Church, regia
Alexander Payne (2005)
Le vie del vino sono infinite...

€ 3

martedì 19

ore 18

incontro

Circolo Sersanti

LA VITE DI ENRICO VIII

dal Castello di Hampton Court un viaggio nei
giardini inglesi a cura dell'Associazione culturale
Nel Giardino, nella Natura. Seguirà degustazione di
pere volpine al vino rosso

ore 18.30

ArtinVino, Atelier Itinerante degli Artisti

Ristorante Poggio Pollino

CAPOLAVORI DA GUSTARE

aperitivo-degustazione di vino e aceto balsamico
tradizionale offerto dall'Azienda Medici Ermete.
Incontro con Carla Lega, lo chef Marino Pasquali,
il produttore vinicolo Alberto Medici e cena con
menu del Bacchanale a cura di Idee D'Autore Eventi
in collaborazione con Università Aperta

Prenotazione obbligatoria 0542 667121

info@poggiopollino.it - € 25

ore 21

incontro

Sala del Capitolo

I LINGUAGGI DEL VINO

Come si fa a descrivere un vino? E a parlarne?
Chiacchiere, assaggi e note storiche con Danilo
Gasparini, docente di Storia dell'Agricoltura e
del Vino dell'Università di Padova e Massimo
Montanari in collaborazione con Associazione
Voluptates e A.I.S. Imola

mercoledì 20

ore 18.30

letture

Libreria Coop Centro commerciale Leonardo

**VINO DA BERE, VINO DA MANGIARE...VINO DA
LEGGERE**

vino tra le righe con brindisi finale a cura di Coop
Adriatica - Consiglio di zona Bologna 1

ore 20.45

proiezione

Sala BCC Città e Cultura

TASTE MEMORY. IL SAPORE EMILIANO ROMAGNOLO
NEL MONDO. LA STORIA DI MICHAEL WHITE
un film di Mauro Bartoli prodotto da LabFilm

giovedì 21

ore 18

concerto

Salone Centro sociale, Sasso Morelli

CALICI DI...NOTE: VINO IN MUSICA IERI E OGGI
concerto dell'"Innocenzo da Imola Ensemble"
- Scuola Secondaria di 1° ad indirizzo musicale
"Innocenzo da Imola" in collaborazione con Centro
sociale Sasso Morelli

ore 21

presentazione libro

Biblioteca comunale

LA GRANDE STORIA DEL VINO

*La grande storia del vino. Tra mito e realtà, l'evoluzione
della bevanda più antica del mondo di Alfredo
Antonaros (ed. Pendragon, 2000). Ne parlano
Massimo Montanari e l'autore. Assaggi di
ciambella e Sangiovese "Selezione del Baccanale"
del Comitato DOC Colli d'Imola*

venerdì 22

ore 18

convegno

Biblioteca comunale

COL VINO DAL PIATTO AL CALICE

con Massimo Montanari, Lorenzo Ravagli
biotecnologo e alimentarista, Alessandro Molinari
Pradelli giornalista a cura dell'Accademia Italiana
della Cucina - delegazione di Imola

sabato 23

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

OLIMOLA

presentazione della filiera olivicola del territorio
imolese. Mostra mercato dell'Olio Extravergine
d'Oliva proveniente da diverse zone di produzione
dell'Emilia Romagna. Degustazione ed assaggi
in collaborazione con Associazione Regionale
Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario I.I.S.
Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi - Frantoio
Imolese

ore 10.30-12

per i più piccoli

Casa Piani

AVVITA LA VITE

mini-laboratorio per realizzare originali ed artistiche viti in fil di ferro con Arte.Na

Per bambini dai 4 ai 7 anni accompagnati dai genitori - iscrizioni dal 29 ottobre 0542 602630 - € 3

ore 15-19

animazione itinerante

Centro commerciale Leonardo

LE BACCANTI

suggerimenti dal mondo greco con una danzatrice e una cantora: tuniche, foglie di vite e coppe di vino

ore 16

visita guidata

Palazzo Tozzoni

CANTINE, CUCINE E CORTILI DI PALAZZO

gli spazi domestici di Palazzo Tozzoni

ore 18

presentazione libro

Biblioteca comunale

ARMONIA VEGETALE IN CUCINA

lo chef Antonio Scaccio presenta il suo libro *Armonia vegetale in cucina* (ed. Tecniche Nuove, 2013) che propone in maniera innovativa conoscenza e utilizzo di alghe, piante aromatiche e spezie. Seguirà aperitivo

domenica 24

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

OLIMOLA

presentazione della filiera olivicola del territorio imolese. Mostra mercato dell'Olio Extravergine d'Oliva proveniente da varie zone di produzione dell'Emilia Romagna. Degustazione ed assaggi in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi - Frantoio Imolese

ore 17.30

Caffè Roma Bistrot

OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA A CONFRONTO, degustazione guidata di vari olii extravergine di oliva prodotti da aziende vitivinicole a cura di Franco Spada, vice capo panel del Dipartimento di Scienze degli Alimenti (Università di Bologna sede di Cesena)

ore 11-20

degustazioni, laboratori di cucina, spettacoli

Mercato ortofrutticolo

CUCINARE CON IL VINO: L'AIA NEL PIATTO

dimostrazioni di cucina con il vino e degustazioni a cura di Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole

Dalle ore 16 musica e folklore

ore 16

per i più piccoli

Palazzo Tozzoni

GIOCAMUSEO: BICCHIERI D'AUTORE!

laboratorio: realizzare un originale servizio di bicchieri per un brindisi da re

Prenotazione obbligatoria 0542 602609

(max 25 bambini) - € 4

ore 17-18.30

testimonial

Centro commerciale Leonardo

SPYROS

incontro con l'estroverso cuoco di origini greche primo vincitore del talent show Master Chef Italia 2011

ore 18

lettura teatrale

Palazzo Tozzoni

VINO? SÌ! VERSEGGIAMENE UN PO'!

saccenti consigli e pompose annotazioni da chef in un'hosteria senza tempo con Giorgio Barlotti, Lucia Ricalzone e gli attori del Piccolo di Imola

ore 21

concerto

Circolo Sersanti

PENSIERI DI-VINI, QUANDO IL BEL CANTO INCONTRA IL BUON VINO

arie e duetti dei più grandi operisti eseguite da giovani cantanti lirici a cura di Associazione Lyrique

... e nel Circondario

sabato 9

ore 14.30-18

degustazione

Rocca Sforzesca, Dozza

IL WINE BAR

apertura straordinaria dell'Enoteca Regionale
Emilia Romagna

da € 3 a € 5 a calice

domenica 10

ore 11-18

mercato, spettacoli e animazioni, stand gastronomici

via VIII dicembre e piazza Antico Lavatoio, Fontanelice

FIUME diVINO (NOVELLO) - 2° EDIZIONE

a cura di Associazione Fiume diVino con il
patrocinio del Comune di Fontanelice

ore 15-20

evento enologico

Rocca Sforzesca, Dozza

B.I.G. WINES: BULGARIA, ITALIA E GRECIA IN UN
CALICE

banchi d'assaggio e laboratori su vini greci, italiani
e bulgari a cura di Enoteca Regionale Emilia
Romagna nell'ambito della campagna Europea
South of Europe-Mediterranean wines

Prenotazione obbligatoria 0542 678089

segreteria@enotecaemiliaromagna.it

ore 16-18

ArtinVino, Atelier Itinerante degli Artisti

Ristorante La Torretta, Castel San Pietro terme

ACINO E IRIDE

aperitivo in Torre con dimostrazione di make-
up. Incontro-degustazione di vini dell'Azienda
Giovannini con l'artista della cosmesi Maristella
Bonetti, lo chef Daniele Ditta e una voce critica del
mondo cosmetico a cura di Idee D'Autore Eventi in
collaborazione con Università Aperta

Prenotazione obbligatoria 051 6951287

*info@latorrettahotel.it - € 10 Il ricavato verrà devoluto
all'Associazione Il Ponte Azzurro di Imola*

mercoledì 13

ore 20.30

ArtinVino, Atelier Itinerante degli Artisti

Ristorante I tre Bicchieri, Medicina

PERCORSI (DI)VINI E ARTE

cena con menu del Bacchanale. Incontro con l'artista Eva Montanari, gli chef Monno Bartolomeo e Roberto Brugnoli, il produttore vinicolo Antonella Perdisa della Tenuta Palazzona e critici d'arte a cura di Idee D'Autore Eventi in collaborazione con Università Aperta

Prenotazione obbligatoria 339 1348709 - € 25 Il ricavato verrà devoluto alla Fondazione Chiesa del Carmine di Medicina

sabato 16

ore 20

ArtinVino, Atelier Itinerante degli Artisti

Ristorante Monte del Re, Dozza

UNA BOTTE DI FERRO

aperitivo-degustazione con vino offerto dall'Azienda Zuffa. Incontro guidato dal giornalista Enrico Spada con l'artista del ferro Eros Mariani, lo chef Umberto Cavina, il produttore vinicolo Augusto Zuffa e cena con menu del Bacchanale a cura di Idee D'Autore Eventi in collaborazione con Università Aperta

*Prenotazione gradita 0542 678400
info@montedelre.it - € 38*

domenica 24

ore 14.30-18

degustazione

Rocca Sforzesca, Dozza

BANCO D'ASSAGGIO: IL SANGIOVESE

assaggi di vino e stuzzicheria a cura di Enoteca Regionale Emilia Romagna

da € 6 (tre assaggi di vino e uno di stuzzicheria)

banco d'assaggio

15, 16 e 17 novembre

**XX BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE**

Tre giorni per conoscere e gustare le eccellenze del territorio

Una selezione di cento etichette in rappresentanza dei più pregiati vitigni e la migliore produzione agroalimentare presentate direttamente dalle aziende nell'affascinante cornice del Quadrilatero del Museo di San Domenico.

Le cantine presenti:

A.I.F. Aromi Italia Faenza, Assirelli e Cenni, Branchini, Tenuta Palazzona Di Maggio, Cantina dei Colli Romagnoli, Tramosasso, Ca' Bruciata, Cavim, Fondo Ca' Vecja, Nicola Galassi, Giorgio e Jacopo Giovannini, Merlotta, Fattoria Monticino rosso, Poderi delle Rocche, Vigne Scarabelli, Terre di Macerato, Vigne del Rapace, Zuffa Anima di vino italiano.

evento realizzato in collaborazione con A.I.S. Romagna - delegazione di Imola, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola

*orari di apertura: venerdì 15 e sabato 16 ore 18-23
domenica 17 ore 16-21*

ingresso € 10

*Piatto degustazione del Ristorante Le Bistrot di Dozza
(a pagamento)*



le proposte di bacco

cantine in tavola... a Imola

RISTORANTI E OSTERIE

Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e Rosa giovedì 21, ore 20

PAROLE, MORSI E SORSI DI VINO

nel 25° Anniversario dell'Associazione Nazionale Le Donne del Vino: menu del Bacchanale con presentazione e degustazione vini dell'Azienda agricola Tre Monti e della Tenuta Zerbina di Marzeno

*Prenotazione obbligatoria 0542 32552 338 9249555
ambra@vicolonuovo.it - € 45 tutto compreso*

Ristorante La Tavernetta mercoledì 20, ore 20

IL MENU DEL BACCANALE E I VINI DEL FONDO CA' VECJA

*Prenotazione gradita 0542 22339 - € 26 - € 4
degustazione 3 vini*

Ristorante Poggio Pollino mercoledì 13, ore 20

IL MENU DEL BACCANALE E I VINI DEL FONDO CA' VECJA

cena, presentazione e degustazione verticale di alcuni vini in abbinamento

*Prenotazione gradita 0542 667121
info@poggiopollino.it - € 25*

mercoledì 20, dalle ore 18.30

DIVIN LETTURE

aperitivo, presentazione del romanzo *Noccioli di ciliegie* di Sabrina Grementieri e cena in collaborazione con Ca' dei Quattro Archi

*Prenotazione gradita 0542 667121
info@poggiopollino.it - € 25 compresi vini in
abbinamento*

CAFFETTERIE E ROSTICCERIE

Al Bricco

sabato 9, 16 e 23 - domenica 10, 17 e 24
venerdì 15 e 22 ore 18-20

bioViciNOate OVVERO: DALLE VIGNE INTORNO A
IMOLA E BOLOGNA

presentazione di aziende agricole bio del territorio,
aperitivi a base di vino e frutta con stuzzichini.. bio

Prenotazione gradita 348 7237993 333 5222362 - € 5

Bar Centrale

sabato 9, ore 19

VINI A CHILOMETRO ZERO: LA CANTINA CESARI
degustazione vini e assaggi gastronomici

a partire da € 4

sabato 16, ore 19

VINI A CHILOMETRO ZERO: ZUFFA, ANIMA DI VINO
ITALIANO

degustazione vini e assaggi gastronomici

a partire da € 4

sabato 23, ore 19

VINI A CHILOMETRO ZERO: CA' DEI QUATTRO ARCHI
degustazione vini e assaggi gastronomici

a partire da € 4

Baricentro

lunedì 11 e 18, giovedì 14 e 21 ore 19.30

APERICENA ROMAGNOLO

degustazione di vini con formaggi e salumi
nostrani

Prenotazione gradita 334 6609734 - € 15 vini compresi

Bio Green Food

sabato 9, 16 e 23 ore 17.30

LA MERENDA DI BIO BACCO

merenda vegana e vegetariana preparata con
vino dell'Azienda agricola biodinamica Bartoletti e
tisane

*Prenotazione gradita 349 1009620 - € 5 con assaggio di
tisana*

Blue eyes caffè

sabato 9, 16 e 23 ore 18-20.30

aperitivINO AL BACCANALE

degustazioni di vini DOC della Cantina Galassi e
stuzzicheria a tema

da € 3 a € 5 a calice

Blue sky caffè

da sabato 9 a domenica 24, ore 20-24

APERITIVI, VINI E STUZZICHERIA

degustazioni con la partecipazione dell'Azienda agricola Prantoni

Caffè Bologna

da sabato 9 a domenica 24, dalle ore 18.30

IL BAROLO AL BICCHIERE

il Barolo dell'Azienda vinicola Fontanafredda di Serralunga d'Alba e il salame piemontese

€ 5

mercoledì 13 e 20, dalle ore 18.30

CARPACCI DI PESCE E BOLLICINE

un'attenta selezione di affumicati e crudi di pesce abbinati a bollicine italiane

€ 12,50 (un calice, una degustazione di carpacci, un pinzimonio)

venerdì 15, dalle ore 18.30

STREET FOOD GOURMET: PATA NEGRA E BARBERA, ALICI DEL CANTABRICO E TREBBIANO D'ABRUZZO

Spagna e Italia si incontrano per un aperitivo davvero unico

iniziativa a pagamento

venerdì 22, dalle ore 18.30

STREET FOOD GOURMET: OSTRICHE E CHAMPAGNE

il più classico degli aperitivi gourmet

€ 15 (tre ostriche e un calice di Champagne)

Callegherie 21 Boutique B+B

domenica 10, 17 e 24 ore 18

LA ROMAGNA INCONTRA IL PIEMONTE. I MIGLIORI VINI DEI COLLI MOLESI ABBINATI ALLA MERENDA SINOIRA

una via di mezzo tra la merenda e la cena

Prenotazione obbligatoria 0542 26793

info@callegherie21.it - € 30 bevande e vini inclusi

Coffee Bar 1990

sabato 9, 16 e 23 - venerdì 15 e 22 dalle ore 18

IL COFFEE BAR 1990 E ZUFFA, ANIMA DI VINO ITALIANO

degustazione di vini dell'Azienda agricola Zuffa con assaggi di minestre a buffet, crostini, formaggi e dolci

Prenotazione gradita 333 8338869 - € 15 vini e bevande compresi

Cooking Attitude

sabato 9, ore 17

PANE E VINO

i vini dell'Azienda vitivinicola Mazzolani e Biagi abbinati a varie tipologie di pane bruschettato

Prenotazione obbligatoria 324 0554044

info@cookingattitude.it - € 15 bevande incluse

sabato 23, ore 17

MAIS, FARRO E VINO

i vini dell'Azienda agricola Terre di Casalia abbinati a pietanze a base di polenta e farro di produzione propria biologica

Prenotazione obbligatoria 324 0554044

info@cookingattitude.it - € 15 bevande incluse

In Enoteca

domenica 10, ore 16-19

**IL BACCANALE... IN ENOTECA... QUALUNQUE SCELTA
NON È UNA SCELTA QUALUNQUE**

le eccellenze del territorio: degustazione di Sangiovese riserva Domus Caia e di Malvasia passito Stefano Ferrucci dell'Azienda agricola Ferrucci di Castel Bolognese

domenica 17, ore 16-19

**IL BACCANALE... IN ENOTECA... QUALUNQUE SCELTA
NON È UNA SCELTA QUALUNQUE**

le grandi bollicine Ferrari di Trento: degustazione di Perlè e Perlè rosè, grandi anche nel formato

domenica 24, ore 16-19

**IL BACCANALE... IN ENOTECA... QUALUNQUE SCELTA
NON È UNA SCELTA QUALUNQUE**

Champagne Laurent Perrier: la Maison presenta in degustazione il Vintage 2004 e non solo...

cantine in tavola... nel Circondario

RISTORANTI E OSTERIE

La Locanda del Castello, Dozza

sabato 9, 16 e 23 ore 21

SERATE EBBRE DI MUSICA

musica jazz dal vivo e degustazione a prezzi speciali di vini delle Aziende Merlotta e Monticino rosso

*Prenotazione obbligatoria 0542 679072
info@locandacastellodozza.it*

giovedì 14, ore 18.30

CANTINE APERTE: LA LOCANDA OSPITA LA FATTORIA MONTICINO ROSSO, ARTIGIANI DEL VINO

degustazione di vini con buffet nella veranda panoramica sulla Valsellustra

*Prenotazione obbligatoria 0542 679072
info@locandacastellodozza.it - € 10 compreso buffet e degustazione di 3 vini*

venerdì 22, ore 18.30

CANTINE APERTE: LA LOCANDA OSPITA L'AZIENDA AGRICOLA MERLOTTA

degustazione di vini con buffet nella veranda panoramica sulla Valsellustra

*Prenotazione obbligatoria 0542 679072
info@locandacastellodozza.it - € 10 compreso buffet e degustazione di 3 vini*

Ristorante Valsellustra, Casalfiumanese

tutte le sere escluso il sabato, ore 20.30-22

LA ROMAGNA, NON SOLO SANGIOVESE

ogni sera degustazione di 3 vini presentati dai produttori e cena con il menu del Bacchanale: Azienda agricola Costa Archi di Gabriele Succi (**domenica 10**) - Azienda Longanesi, il Bursòn (**lunedì 11**) - Azienda Branchini (**martedì 12**) - Azienda Ca' di Sopra (**mercoledì 13**) - Azienda Vallona (**venerdì 15**) - Fattoria Monticino rosso (**domenica 17**) - Podere La Berta (**lunedì 18**) - Azienda Babini (**martedì 19**) - Azienda Calonga (**mercoledì 20**) - Azienda Tre Monti (**venerdì 22**) - Tenuta la Viola (**domenica 24**)

*Prenotazione gradita 0542 684073
valsellustra@hotmail.it - € 40 bevande, vini e caffè inclusi - sconto 10% ai primi prenotati - menu senza vini € 32 - menu giovani € 30*

AGRITURISMI

Agriturismo la Rondinella, Dozza

giovedì 14 e 21, ore 20

SERATA ROMAGNOLA E SANGIOVESE

menu tipico romagnolo a buffet, Sangiovese di produzione propria, musica popolare romagnola e vin brulè

Prenotazione obbligatoria 0542 40108

info@agriturismolarondinella.it - € 25 inclusi vino, caffè e vin brulè a fine serata

e a tavola in cantina... a Imola

Azienda agricola Ca' dei Quattro Archi

domenica 10 e 24, ore 10-18

I VINI DELL'AZIENDA CA' DEI QUATTRO ARCHI

visita e degustazioni

Prenotazione obbligatoria 335 8256667 338 7584058

cadeiquattroarchi@tin.it

Azienda agricola Giovannini

domenica 10 e 24, ore 10-18

I VINI DI GIORGIO E JACOPO GIOVANNINI

visita e degustazioni

Azienda agricola Poderi delle Rocche

sabato 23, ore 9-12.30 e 14.30-19.30

TRIONFO DEI PROFUMI AUTUNNALI.

IL NOVELLO E' QUI!

oltre 20 vini in degustazione guidata con assaggi di grigliata

Azienda agricola Tre Monti

sabato 9 e 23, domenica 10 e 24 ore 9-17

I VINI DELL'AZIENDA TRE MONTI

visita e degustazioni

€ 10

Azienda agricola Zuffa

giovedì 14, ore 20

VITA DA UVA E CIBO IN CANTINA

visita guidata a cantina ed enoteca con Augusto Zuffa, aperitivo wine testing e degustazione di prodotti biologici, cena realizzata dagli chef del Ristorante Chi du burdel

Prenotazione obbligatoria 0542 628348 328 1373350

entro martedì 12 - € 38 compreso aperitivo, wine testing, degustazione e cena

Ca' Bruciata Azienda vitivinicola

sabato 23, ore 14-19

I VINI DI CA' BRUCIATA

degustazioni della nuova produzione con piadina e salumi

Prenotazione obbligatoria 333 6034033

Fattoria Monticino rosso

sabato 9 e 23, domenica 10 e 24 ore 10-12 e 14-18

ALLA FATTORIA MONTICINO ROSSO C'E' FERMENTO!

visita alla cantina, degustazione vini e gita nelle vigne

Prenotazione consigliata 0542 40577 0542 42687

335 329076 335 7057217 info@fattoriamenticinorosso.it

giovedì 21, ore 20

STAZIONI: VINO CIBO E ARTE IN MOVIMENTO

visita guidata alle cantine con Luciano e Gianni Zeuli, percorso a tappe tra banchi d'assaggio e opere d'arte raccontate da Luigi Foschini della Bottega d'arte Gollini, degustazione realizzata dagli chef del Ristorante Chi du burdel

Prenotazione obbligatoria 0542 628348 328 1373350

entro martedì 19 - € 20 con degustazione vini e pietanze

Fondo Ca' Vecja

sabato 23, ore 10-18

I VINI DEL FONDO CA' VECJA

visita didattica alla struttura e ai vigneti con degustazione

Prenotazione gradita 0542 665194

Società agricola Franchini

sabato 9 e 23 ore 15-18

domenica 10 e 24 ore 10-12 e 15-18

SAPORI E TRADIZIONI AL VINO

l'azienda: storia, metodi di lavoro e vinificazione. Assaggi di vini autoctoni e internazionali abbinati a piatti tradizionali romagnoli e a dolcezze a base di uva e vino

sabato 9 e 23

in serata incontri con gli autori de "L'Orso" disegnato dal fumettista Sergio Tisselli e simbolo del Cabernet Sauvignon Franchini

Prenotazione gradita, obbligatoria per gruppi di oltre 5 persone 0542 666652 339 5348782 facebook: Società agricola Franchini - € 8

e a tavola in cantina... nel Circondario

Azienda agricola Branchini, Toscanella di Dozza

sabato 23 e domenica 24 ore 16-20

L'AZIENDA BRANCHINI

degustazione di vini del territorio e gastronomia direttamente nei luoghi di produzione e in particolare

sabato 23

presentazione del "Dutia", Albana secco e del "D'or luce", Albana passito

domenica 24

presentazione del "Canto delle sirene", Spumante e del "Contra Grande", Sangiovese superiore

Prenotazione obbligatoria 0542 53778

info@branchini1858.it entro giovedì 21 - € 12

Azienda agricola Folli, Mordano

domenica 10 e 24 ore 11-17

LA FRANZONA SI E' RINNOVATA. SABADO' CON ALBANA EXTRA, SUGAL E MOSCATO

visita e degustazione

Prenotazione obbligatoria paola.solaroli@alice.it

Azienda agricola Le Siepi di San Giovanni, Fontanelice

sabato 9 e 23, domenica 10 e 24 ore 10-18

I VINI DELL'AZIENDA LE SIEPI

visita e degustazioni

€ 2,50



scuole di cucina

a Imola

Ristorante San Domenico

via Sacchi 1 - tel. 0542 29000 fax 0542 39000
www.sandomenico.it - sandomenico@sandomenico.it

BACCO IN CUCINA, IL MENU DEL BACCANALE
sabato 9, 16 e 23 novembre ore 9-12.30

con Massimiliano Mascia, Valentino Marcattili e lo staff del San Domenico

posti disponibili: 20 (prenotazione non oltre due giorni antecedenti)

solo corso € 65

pacchetto corso + cena € 150 (tutto incluso tranne liquori) - eventuali ospiti solo cena € 125

Ristorante Naldi

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

BACCO A TAVOLA
mercoledì 13 e 20 novembre ore 20

posti disponibili: 30 (prenotazione non oltre due giorni antecedenti)

pacchetto corso + cena € 46 (compresa degustazione di vini)

Cooking Attitude

via Emilia 45 - tel. 324 0554044 fax 0542 678185
www.cookingattitude.it - info@cookingattitude.it

DAL FIASCO AL PIATTO
mercoledì 13 e 20 ore 17.30-20 (segue cena)
domenica 24 ore 18-20 (segue cena)

max 6 partecipanti - prenotazione obbligatoria max 3 giorni prima

€ 35 bevande incluse

Macelleria Del Contadino Clai

vicolo Inferno 7 - tel. 0542 26484

VINO NELLE CARNI E CARNI CON IL VINO

domenica 17 e 24 novembre ore 15.30-18

le tecniche per una buona riuscita del connubio
carni-vino

*posti limitati, prenotazione obbligatoria in orari di
apertura dell'esercizio (Stefano Zaniboni o Benito Visani)*

Centro Sociale La Stalla

via Serraglio 20b - tel. 0542 27130

www.primola.it - info@primola.it

perBACCO CHE CUCINA!

lunedì 11 novembre ore 20.30

lezione aperta con assaggi e degustazione di vini
tipici del territorio

a cura di Associazione di promozione culturale,
turistica e di ricerca Primola in collaborazione con
Centro sociale La Stalla

prenotazioni entro il 9. novembre

*€ 15 il ricavato sarà devoluto per il progetto di aiuti per il
terzo mondo a Casamance in Senegal*

... nel Circondario

Ristorante Monte del Re

via Monte del Re 43 - Dozza

tel. 0542 678400 fax 0542 678444

www.montedelre.it - info@montedelre.it

SCUOLA DI CUCINA A MONTE DEL RE

giovedì 14 e 21 novembre ore 15-18

posti disponibili: max 12

€ 30 solo corso, € 55 corso e cena

a cena nei quartieri

**sabato 9 e 23
domenica 10 e 24**

ore 20

cena a tema

Centro Sociale Tiro a segno

IL VINO RALLEGRA LA COMPAGNIA

a cura del Centro Sociale Tiro a segno in
collaborazione con Auser

*Prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro 3 giorni
antecedenti (max 60 posti)*

*€ 25 sabato 9 e domenica 24, € 22 sabato 23 e domenica
10 - bevande incluse*

sabato 16

ore 19.30

cena a tema

Centro sociale Orti Bel Poggio

PROFUMO DI...VINO AGLI ORTI

a cura del Centro sociale Orti Bel Poggio

*Prenotazioni 0542 627083 - 338 4066917 - 334 9743258
entro il 13 novembre (max 150 posti) - € 20*

23 e 24 novembre

OLIMOLA

Quarta edizione del tradizionale fine settimana dedicato all'olio di oliva che propone una mostra mercato dell'Olio Extravergine d'Oliva proveniente da varie zone di produzione dell'Emilia Romagna, presentazioni audiovisive e degustazioni guidate per promuovere una filiera chiusa, unica per innovazione in tutto il territorio regionale. Partecipano le realtà produttive del Circondario e istituti di ricerca, studio e divulgazione.

domenica 24

ore 17

OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA A CONFRONTO

presso il Caffè Roma Bistrot degustazione guidata di vari olii extravergine di oliva prodotti da aziende vitivinicole con Franco Spada, vice capo panel del Dipartimento di Scienze degli alimenti Università di Bologna (sede di Cesena)

evento realizzato presso la Galleria del Centro cittadino in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario I.I.S. Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi -Frantoio imolese

orari di apertura:9-19

olimola





mostre

Salannunziata

dal 9 al 24 novembre

IN SONNO E IN VEGLIA

di Mara Cerri, illustratrice del Baccanale 2013

orari: mar-ven 16-19 sab-dom 10-12 e 16-19 lunedì chiuso

Museo di San Domenico

dal 9 al 24 novembre

TERRA DIVINO

gli scatti del Circolo Fotografico Imolese

orari: sab 15-19 dom 10-13 e 15-19

in occasione del Banco d'Assaggio:

venerdì 15 e sabato 16 ore 18-23, domenica 17 ore 16-21

Biblioteca Comunale

dal 9 al 24 novembre

L'ARTE DI FARE IL VINO PERFETTO

vini e viticoltura nei libri della Biblioteca comunale

*orari: lun e sab 8.30-13, mar-ven orario continuato
8.30-18.45, mar 20-22*

Archivio di Stato

dal 15 al 22 novembre

BACCO IN CUCINA, BACCO IN CANTINA

inaugurazione: venerdì 15 novembre ore 15.30

orari: lun-gio 8.30-17.30 ven orario continuato 8.30-13

Chaimandir, Te' Bio dal Mondo

dal 9 al 24 novembre

ROSSO VINO E VERDE TÈ. COLORI COMPLEMENTARI
A CONFRONTO

mostra fotografica dei partecipanti al concorso
ChaimandirPerL'Arte 2013

*orari: mar-ven 9.30-13 e 16-19.30, sab 9.30-13 e 16-23,
dom 15.30-20.30*

Galleria Pontevecchio

dal 31 ottobre al 13 novembre

CHICCHI D'AUTORE

dieci artisti interpretano il vino

inaugurazione: 31 ottobre, ore 17

*orari: mar-dom 16-19, venerdì 1 e sabato 2 novembre
chiuso*

Centro Sociale La Stalla

dal 9 al 24 novembre

LIBRI A TAVOLA: BACCO IN CUCINA

mostra mercato di libri, CD e DVD a tema
a cura dell'Associazione di promozione culturale,
turistica e di ricerca Primola

orari: lun-dom 15-18

Galleria del centro cittadino

dal 5 al 25 novembre

BACCO IN CUCINA E NELL'ARTE

a cura del Circolo culturale Amici dell'Arte

da visitare inoltre

Casa Piani

dal 26 ottobre 2013 all'11 gennaio 2014

mar-sab 9-13 e mar-ven 15-18

AD OCCHI APERTI. LEGGERE L'ALBO ILLUSTRATO

a cura di Hamelin Associazione culturale con il
sostegno di Fondazione Cassa di Risparmio di
Imola

*Centro Polivalente Gianni Isola - Fondazione Cassa di
Risparmio di Imola*

dal 22 novembre 2013 al 19 gennaio 2014

**mar e giov 10-12 e 16-19, mer e ven 16-19, sab e
dom 10-12 e 16-19**

ALESSANDRO DALLA NAVE IMOLENSIS

PITTORE DI MOLTO MERITO

inaugurazione: venerdì 22 novembre, ore 17.30
a cura di Giovanni Asioli Martini



altri appuntamenti

a Imola

visite guidate

sabato 9 ore 14.30

Chiesa di Santo Stefano delle Clarisse (via Cavour 2h)

I LUOGHI DELLO SPIRITO

Prenotazione obbligatoria IAT 0542 602207

domenica 10

ore 9

Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta

L'ANTICA FARMACIA E LE SUE MAIOLICHE

misurazioni gratuite della glicemia e materiale informativo in collaborazione con Associazione Glucasia

ore 17

Museo di San Domenico

TESORI NASCOSTI. REPERTI PER UN NUOVO MUSEO ARCHEOLOGICO

visita guidata straordinaria ai sotterranei del Museo di San Domenico (SBAM! Sistema Biblioteche Archivi Musei - Edizione 2013)

sabato 16

ritrovo ore 15 Palazzo Tozzoni

VISITA ALLE GHIACCIAIE IMOLESI

Palazzo Tozzoni, Palazzo del Vescovado, Palazzo Toschi e Palazzo Miti Zagnoni fino ai Musei Civici per visitare il Banco d'Assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari. Promosso da Club di Territorio di Imola Touring Club Italiano

Informazioni: console Fabrizia Fiumi 331 7877662

info@clubtouringimola.it - € 10 per ingresso al Banco d'Assaggio

ore 17

Biblioteca comunale

IL CONVENTO DI SAN FRANCESCO ATTRAVERSO I
SECOLI

*visita riservata ai titolari della Card cultura Imola -
info 0542 602696*

sabato 23 ore 14.30

Chiesa di San Giacomo del Carmine (via Emilia 32)

I LUOGHI DELLO SPIRITO

Prenotazione obbligatoria IAT 0542 602207

mostre mercato, esposizioni, laboratori e degustazioni

domenica 17

ore 9-19

Piazza Matteotti

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA
COLDIRETTI BOLOGNA

mercato di Campagna Amica, vendita e
degustazione di prodotti agricoli locali, esposizione
di macchine agricole a cura di Coldiretti

Alle ore 10 benedizione dei mezzi agricoli
celebrata dal Vescovo Mons. Ghirelli e alle ore
10.30 alla Chiesa del Suffragio Santa Messa del
Ringraziamento con offerta all'altare dei frutti della
terra

ore 10-19

via Emilia angolo via XX settembre

CAFFÈ E CIOCCOLATO

degustazione a cura di Torrefazione Caffè Gourmet
di Tobia Asioli

offerta libera a favore di Ageop ricerca

ore 14-19

Centro giovanile Ca' Vaina

CA' VAINA MARKET SALE

mercatini, animazione musicale,
stand gastronomici a cura del Centro giovanile Ca'
Vaina

venerdì 22 ore 16-19

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

un luogo dove fare la spesa direttamente dai
produttori, incontrarsi, conoscersi e stare in
compagnia a cura di Condotta Slow Food Imola

Dalle ore 17 danze popolari

domenica 24

Mercato ortofrutticolo

ore 8-11

IL MERCATO DEI PICCOLI ANIMALI

colombi, conigli, polli, anatre ma anche uova, mangimi, gabbie e attrezzature per uso zootecnico, piante da orto e da frutto sia in vaso che a radice nuda, bulbi e sementi

Circolo Sersanti

GALATEO A TAVOLA, BON TON, DECORAZIONI E SCENOGRAFIE

ore 14-16

Corso di decorazione: il centro tavola natalizio con i fioristi di Verdarte

Prenotazioni: 0542 35289 (max 15 posti) € 35

Idee per matrimoni, battesimi e feste natalizie a cura di Tiziana di Lella Eventi Wedding Planner

ore 17-19

LEZIONE DI GALATEO E BON TON CON L'ESPERTO EMANUELE COLLUTO

Ingresso € 5

ore 11-20

GLI AVICOLI ROMAGNOLI

esposizione delle razze recuperate dall'estinzione.

Alle ore 15 DALLA FARINA... AI BISCOTTI

DELLA NONNA percorso manuale-sensoriale e di degustazione per adulti e bambini a cura di Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole

cinema

mercoledì 13 ore 14.30

Cinema Cristallo

TO ROME WITH LOVE

un film di Woody Allen (Pomeriggi al Cinema per la terza età)

venerdì 15 e sabato 16 ore 21

Circolo cinematografico Cappuccini

IL PASTICCIERE

con Emilio Solfrizzi e Ennio Fantastichini, regia di Luigi Sardiello

biglietto € 2.50 - tessera associativa € 2.50

mercoledì 20 ore 14.30

Cinema Cristallo

QUASI AMICI

un film di O. Nakache e È. Toledano (Pomeriggi al Cinema per la terza età)

per i più piccoli

sabato 9

ore 10.30

Biblioteca comunale

NICO CERCA UN AMICO

spettacolo con pupazzi animati sull'amicizia e la diversità a cura de Il Baule Volante

Per bambini dai 3 ai 9 anni

ore 15 e ore 17

Cinema Don Fiorentini

EPIC

una favola ecologica, regia di Chris Wedge € 4

domenica 10, 17 e 24

Piazza Gramsci

ZUCCHERO FILATO, POP CORN E IL NUOVO
RICETTARIO BIELORUSSO

a cura dell'Associazione Insieme per un futuro migliore

Offerta libera a partire da € 1

sabato 16 ore 15 e ore 17

Cinema Don Fiorentini

TURBO

film d'animazione, regia di David Soren € 4

sabato 23 ore 15 e ore 17

Cinema Don Fiorentini

TITEUF. IL FILM

film d'animazione, regia di Philippe Chappuis € 4

musica

venerdì 22 ore 21

concerto

*Auditorium Nuova Scuola comunale di Musica Vassura
Baroncini*

BUDELLO E ACCIAIO. LA CHITARRA NELLE ANTICHE
CORTI E NEI JAZZ CLUB

nell'ambito del Festival In Corde 2013

... nel Circondario

sabato 9, 16 e 23 - domenica 10, 17 e 24 ore 16-18

Ristorante Monte del Re, Dozza

MERENDA CON IL PASTICCERE

€ 10

ristoranti

Durante il Bacchanale i ristoranti propongono un menu a tema con piatti originali o della tradizione locale. Per i menu completi www.bacchanaleimola.it e Imola Notizie speciale Bacchanale.

IMOLA

RISTORANTI E OSTERIE

ANONIMA FORNELLI

via Emilia, 38
tel. 0542 24755 - cell. 347 3158607
www.anonimaforrelli.it
ristorante@anonimaforrelli.it
giorno di chiusura: sempre aperti durante il Bacchanale. La domenica durante l'anno. Prenotazione obbligatoria.

DA NOI... OSTERIA E VINI

viale Amendola, 63 - tel./fax 0542 24045
www.danoiosteria.com
info@danoiosteria.com
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno, sabato e festivi a pranzo

LA PIAZZETTA DI BACCO

piazza Caduti della Libertà, 7
cell. 380 2026607
lapiazzettadibacco@libero.it
giorno di chiusura: nessuno

OSTERIA CALLEGHERIE

via Callegherie 13 - tel./fax 0542 33507
www.callegherie.it
osteria@callegherie.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo e domenica

OSTERIA CALMA E GESSO

via Venezia, 7 - tel. 0542 850709
calma.gesso@gmail.com
giorno di chiusura: domenica e festivi - gradita prenotazione

OSTERIA DEL PIOLO

via Appia, 80/82 - tel. 0542 25366
www.osteriadelpiolo.it
info@osteriadelpiolo.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo

OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini, 1 - tel. 0542 22954
www.osteriadelteatroimola.it
daniломartelli@alice.it
giorno di chiusura: lunedì

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO DA AMBRA E ROSA

via Codronchi, 6 - angolo via Calatamifi (centro storico)
tel. 0542 32552 - cell. 338 9249555
www.vicolonuovo.it - ambra@vicolonuovo.it
giorno di chiusura: domenica sera, lunedì. In occasione del Bacchanale apertura straordinaria la domenica a mezzogiorno

OSTERIA I TRÌ SCALEN

via Marsala, 22
tel. 0542 27799 - cell. 340 2228881
i.3.scalini@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

RISTORANTE "L'ARTUSI" HOTEL OLIMPIA

via Carlo Pisacane, 69
tel. 0542 28460 - fax 0542 26500
www.hotellolimpia.com
info@hotellolimpia.com
giorno di chiusura: domenica - gradita prenotazione

RISTORANTE ANTICO TRE MONTI

via Bergullo 52
tel./fax 0542 657024 - cell. 335 7538360
anticotremonti@libero.it
giorno di chiusura: lunedì

RISTORANTE CHI DU BURDEL

via Sellustra, 2/C
tel./fax 0542 628348 - cell. 328 1373350
www.chiduburdel.it - info@chiduburdel.it

RISTORANTE E PARLAMINTÈ

via G. Mameli, 33
tel. 0542 30144 - cell. 348 8703261
dalmontesnc@legalmail.it
giorno di chiusura: domenica sera, lunedì
- prenotazione gradita

RISTORANTE HOSTARIA '900

viale Dante, 20
tel. 0542 24211 - cell. 347 3091215
www.hostaria900.it
hostaria900@hostaria900.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo e
tutta domenica

RISTORANTE PIZZERIA IL VELIERO

via Baruzzi, 15/A
tel. 0542 680300 - cell. 366 6288772
www.ristoranteimolahotel.it
giorno di chiusura: lunedì - gradita
prenotazione

RISTORANTE LA TAVERNETTA

via Tito Speri, 2
tel. 0542 22339 - fax 0542 22417
maurizio_fusari@libero.it
prenotazione gradita

RISTORANTE LA VOLTA

Strada Statale Selice, 82 - tel. 0542 51021
fax 0542 52676 - cell. 335 465190
www.ristorantelavolta.com
info@ristorantelavolta.com
giorno di chiusura: domenica sera -
prenotazione gradita

RISTORANTE MOLINO ROSSO

Prov. Selice, 49
tel. 0542 63111 - fax 0542 631163
www.molinososso.net
info@molinososso.it
giorno di chiusura: nessuno -
prenotazione gradita

RISTORANTE NALDI

via Santerno, 13 - tel. 0542 29581
www.ristorantenaldi.com
ristorante.naldi@tin.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo e
tutta domenica - prenotazione gradita

RISTORANTE POGGIO POLLINO

via Monte Meldola, 2/T
tel./fax 0542 667121 - cell. 331 6125474
www.poggiopollino.it
info@poggiopollino.it
giorno di chiusura: nessuno durante il
Baccanale - prenotazione gradita

RISTORANTE SAN DOMENICO

via Gaspare Sacchi, 1 - tel. 0542 29000
fax 0542 39000 - cell. 339 1819007
www.sandomenico.it
sandomenico@sandomenico.it
giorno di chiusura: domenica sera e
lunedì - prenotazione gradita

TRATTORIA DA MAURO

via Zello, 50 - tel. 0542 609530
www.trattoriadamauro.it
giorno di chiusura: lunedì - prenotazione
gradita

CAFFETTERIE E ROSTICCERIE**CAFFÈ BOLOGNA**

via Emilia, 206
tel. 0542 22517 - cell. 347 4856925
www.caffebologna.it
info@caffebologna.it
giorno di chiusura: nessuno -
prenotazione gradita

CAFFÈ ROMA BISTROT

via Emilia, 137 - tel. 0542 30876
fax 0542 30876 - cell. 338 1812156
giorno di chiusura: durante il Baccanale
nessuno - prenotazione obbligatoria

CIRCOSFORZA

vicolo Troni 8 - tel. 0542 850097
www.circosforza.com
circosforza@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì

IL PIATTO DI PITAGORA

via Fanin, 9 - tel. 347 3116049
www.ilpiattodipitagora.it
ilpiattodipitagora@libero.it
giorno di chiusura: domenica e festivi.
In occasione del Bacchanale aperture straordinarie dedicate SOLO al menù del Bacchanale: tutte le domeniche a pranzo, serate del mercoledì, giovedì, venerdì e sabato. prenotazione gradita

MARSALA 18

via Marsala, 18 - tel./fax 0542 23526
www.marsala18.it - info@marsala18.it
giorno di chiusura: domenica -
prenotazione gradita

OPERA DULCIS

piazza Matteotti, 18 - tel. 0542 24556
www.operadulcis.it
corallimatteodulcis@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno -
prenotazione gradita

OSTERIA CAFFETTERIA FORUM CORNELII

piazza Matteotti, 7 - tel. 0542 23903
info@forumcornelii.com
giorno di chiusura: nessuno -
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO FRASCINETI

via Chiesa di Pediano, 2
tel./fax 0542 657016 - cell. 347 3204598
frascineti@virgilio.it
giorno di chiusura: domenica sera e
sere nei giorni festivi - prenotazione
obbligatoria

AGRITURISMO LA MARLETTA

via Bergullo, 8
tel./fax 0542 27732 - cell. 348 0977076
www.lamarletta.it - info@lamarletta.it
giorno di chiusura: aperti dal giovedì alla
domenica sera; si apre per gruppi di min.
15 persone anche nei giorni di chiusura
previa prenotazione almeno un giorno
prima - prenotazione obbligatoria

BORGO TOSSIGNANO

RISTORANTI E OSTERIE

OSTERIA LE DUE MARIE

viale Marconi, 43/45
tel. 0542 94097 cell. 348 0707640
giorno di chiusura: martedì e mercoledì -
prenotazione gradita

CASALFIUMANESE

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE AL PESCATORE

via I maggio, 18/19 - tel. 0542 667212
ristorantealpescatore@live.it
giorno di chiusura: lunedì -
prenotazione gradita

RISTORANTE VALSELLUSTRA

via Valsellustra, 16 - tel./fax 0542 684073
www.ristorantevalsellustra.com
valsellustra@hotmail.it
giorno di chiusura: giovedì -
prenotazione gradita

CASTEL DEL RIO

RISTORANTI E OSTERIE

ALBERGO RISTORANTE GALLO

Piazza della Repubblica, 28
tel. 0542 95924 - fax 0542 95380
cell. 320 7789079
www.galloegalletto.it
gallo@galloegalletto.it
giorno di chiusura: tutto martedì;
mercoledì e giovedì sera -
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO L'ULULATO

via Guasteto, 3911 - cell. 334 1434310
www.agriturismolululato.it
agriturismo.lululato@gmail.com
giorno di chiusura: venerdì - apertura
solo su prenotazione

CASTEL GUELFO

RISTORANTI E OSTERIE

LA LOCANDA DELL'AGNESE

via Larga, 1
tel./fax 0542 53321 - cell. 340 7308801
www.lalocandadellagnese.it
info@lalocandadellagnese.it
giorno di chiusura: lunedì - prenotazione
gradita

CASTEL SAN PIETRO TERME

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE LA TORRETTA

viale delle Terme, 1559
tel. 051 6951287 - fax 051 6948388
www.latorrettahotel.it
info@latorrettahotel.it
giorno di chiusura: lunedì -
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO COLOMBARA

via Emilia Levante, 2866
tel. 051 942095 - cell. 339 3448493
www.agriturismocolombara.it
lorenzo@agriturismocolombara.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì,
mercoledì

DOZZA

RISTORANTI E OSTERIE

LA LOCANDA DEL CASTELLO

piazzale Rocca, 4/6
tel. 0542 679072 - cell. 331 3221199
www.locandacastellodozza.it
info@locandacastellodozza.it
giorno di chiusura: lunedì - prenotazione
obbligatoria per il menù del Bacchanale

RISTORANTE LA SCUDERIA

via XX Settembre, 53
tel. 0542 678103 - fax 0542 678103
www.ristorante-lascuderia.com
preti.lascuderia@tin.it
giorno di chiusura: martedì -
prenotazione consigliata

RISTORANTE LE BISTROT

via Valsellustra, 18
tel./fax 0542 672122 - cell. 340 5574589
www.ristorantelebistrot.it
info@ristorantelebistrot.it
giorno di chiusura: martedì -
prenotazione gradita

RISTORANTE MONTE DEL RE

via Monte del Re 43
tel. 0542 678400 - cell. 335 5897424
fax 0542 678444
www.montedelre.it
info@montedelre.it
giorno di chiusura: nessuno -
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO LA RONDINELLA

via Monticino 8 - tel. 0542 40108
fax 0542 629385 - cell. 335 1384905
www.agriturismolarondinella.it
info@agriturismolarondinella.it
giorno di chiusura: lunedì - prenotazione
gradita

FONTANELICE

AGRITURISMI

AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI

via Montemorosino, 4 - loc. Sassoleone
tel. 0542 97666 - cell. 335 8048641
www.camonti.it - info@camonti.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì e
mercoledì - prenotazione obbligatoria

MEDICINA

RISTORANTI E OSTERIE

I TRE BICCHIERI

via del Canale, 4408/a - tel. 051 851023
i4monellisrl@gmail.com
giorno di chiusura: domenica sera -
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO IL MURELLO

via Fiorentina 3780 - loc. Fiorentina
tel. 051 6962054 - fax 051 6965764
www.agriturismoilmurello.it
info@agriturismoilmurello.it
giorno di chiusura: lunedì. Martedì,
mercoledì, giovedì apertura su
prenotazione.

MORDANO

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE VILLE PANAZZA

via Lughese nord, 269/319
tel. 0542 51434 - fax 0542 52165
www.villepanazza.it
info@hotelpanazza.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo -
prenotazione consigliata



15

BOLOGNA

29

viale Nardozzi

20 24 55

P

19 13

OSPEDALE CIVILE
H

via C. Sforza

via Cavour
via Verdi

52

P

via F. Bandiera

via Cairoli

3

25

ROCCA SFORZESCA

37

via Emilia

1

40

53

4

36

16

P

via G. Garibaldi

P

P.zza dell'Ulivo

5

50

6

14

47

P

viale A. Saffi

33

32

35

viale A. Saffi

P

PORTA MONTANARA

P

viale Rivalta

P

44

21



18

STAZIONE
F.S.

P

P

viale G. Carducci

via Valeriani

7

viale E. De Amicis

43

8

23

12

22

via Orsini

54

via Appia

38

via S.P. Grisologo

via Cavour

P

P.ZZETTA
DEL
TEMPO
LIBERO

27

42

26

via S.P. Matteotti

17

P.ZZA
GRAMSCI

9

30

10

4

49

via Aldrovandi

via Morelli

via Selice

39

via Manin

via Dei Mille

P.ZZA
MIRRI

viale E. De Amicis

RIMINI

45

31

P

P

viale Dante

viale Zappi

i luoghi

a Imola

1. Al Bricco - via Emilia 48
2. Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta - via Emilia 95
3. Archivio di Stato - via Verdi 6
4. Bar Centrale - via Mazzini 28
5. Baricentro - piazza Duomo 8
6. Biblioteca comunale - via Emilia 80
7. Bio Green Food - via Valeriani 6
8. Blue Eyes caffè - via Galeati 12a
9. Blue Sky caffè - piazza Gramsci 5
10. Caffè Bologna - via Emilia 206
11. Caffè Roma Bistrot - piazza Gramsci
12. Callegherie 21 Boutique B+B - via Callegherie 21
13. Casa Gugliemi - via Montecatone 37
14. Casa Piani - via Emilia 88
15. Centro commerciale Leonardo - viale Amendola 129
16. Centro giovanile Ca' Vaina - viale Saffi 50
17. Centro Polivalente Gianni Isola - piazza Matteotti 4
18. Centro sociale La Stalla - via Serraglio 20/b
19. Centro sociale Orti Bel Poggio - via Bel Poggio 1/e
20. Centro sociale Sasso Morelli - via Correcchio 142 loc. Sasso Morelli
21. Centro sociale Tiro a segno - via Tiro a segno 2
22. Chaimandir tè bio dal mondo - via Orsini 35
23. Cinema Cristallo - via Appia 30
24. Cinema Don Fiorentini - via Marconi 31
25. Circolo cinematografico Cappuccini - via Villa Clelia 12
26. Circolo Sersanti - piazza Matteotti 8
27. Coffee Bar 1990 - via Mazzini 12
28. Cooking Attitude - via Emilia 45
29. Da Noi... Osteria e Vini - via Amendola 63
30. Galleria del centro cittadino - via Emilia 147
31. Galleria Pontevecchio - via C. Pisacane 31a
32. In Enoteca - via Nino Bixio 8a-b
33. La casa dei giochi - viale Saffi 22
34. Macelleria del contadino Clai - vicolo Inferno 7
35. Mercato ortofrutticolo - viale Rivalta 10/12
36. Museo di San Domenico e Sala del Capitolo - via Sacchi 4
37. Nuova Scuola comunale di Musica Vassura Baroncini - via F.lli Bandiera 18
38. Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e Rosa - via Codronchi 6
39. Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18
40. Piazza Abate Ferri
41. Piazza Gramsci
42. Piazza Matteotti
43. Piazza Medaglie d'oro
44. Ristorante Poggio Pollino - via Monte Meldola 2t
45. Ristorante Naldi - via Santerno 13
46. Ristorante San Domenico - via Sacchi 1
47. Ristorante La Tavernetta - via Tito Speri 2
48. Salannunziata - via F.lli Bandiera 17/a
49. Sala BCC Città & Cultura - piazza Matteotti
50. Sala Mariele Ventre - via Emilia 69
51. Sala delle Stagioni - via Emilia 25

- 52. Teatro comunale dell'Osservanza - via Venturini 18
- 53. Teatro comunale Ebe Stignani e Ridotto - via Verdi 1
- 54. Vicolo Troni
- 55. Villa La Babina - via Sasso Morelli 40 loc. Sasso Morelli

...e nel Circondario

Agriturismo La Rondinella - Dozza, via Monticino 8

La Locanda del Castello - Dozza, piazzale della Rocca 4-6

Ristorante I tre Bicchieri - Medicina, via del Canale 4408/a

Ristorante La Torretta - Castel San Pietro terme, viale Terme 1559

Ristorante Monte del Re - Dozza, via Monte del Re 43

Ristorante Valsellustra - Casalfumane, via Valsellustra 16

Rocca Sforzesca - Dozza, piazzale della Rocca

Le aziende vinicole del Baccanale

a Imola

Azienda agricola Ca' dei Quattro Archi - via Morine 12a

Azienda agricola Galassi - via Ferra 6 loc. Casola Canina

Azienda agricola Giovannini - via Punta 82

Azienda agricola Merlotta - via Merlotta 1

Azienda agricola Poderi delle Rocche - via

Punta 37

Azienda agricola Tre Monti - via Lola 3

Azienda vitivinicola Ca' Bruciata - via Ghiandolino 21

Azienda vitivinicola Prantoni - via Contavalle 11 loc. Fabbrica

Azienda vitivinicola Zuffa - via Sellustra 9

Fattoria Monticino rosso - via Montecatone 10

Fondo Ca' Vecja - via Montanara 333

Società agricola Franchini - via Contavalle 9a loc. Fabbrica

...e nel Circondario

Azienda agricola biodinamica Bartoletti - Casalfumane, via Pineta 11

Azienda agricola Branchini - Toscanella di Dozza, via Marsiglia 3

Azienda agricola Folli - Mordano, via Lama 8a

Azienda agricola Le Siepi di San Giovanni - Fontanelice, via Montanara lev.11

Azienda agricola Mazzolani e Biagi - Dozza, via Calanco 69

Azienda vitivinicola Umberto Cesari - Castel San Pietro terme, via Stanzano 1120

