



# **basta un uovo**

**imola e dintorni  
dal 7 al 28 novembre**

incontri

mostre

menu a tema

degustazioni

spettacoli

scuole di cucina

# **baccanale 2015**



### Coordinamento e organizzazione

Città di Imola

Servizio Cultura, Spettacolo e Politiche giovanili

Servizio Sviluppo economico e Progetti Europei

tel. 0542 602427/602428/602444

fax 0542 602348

attivit .culturali@comune.imola.bo.it

agricoltura@comune.imola.bo.it

www.baccanaleimola.it

www.facebook.com/imolabaccanale

info@baccanaleimola.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

aperture straordinarie:

sabato 7, 14 e 21 novembre

ore 8.30-12.30 e 15-18.30

domenica 8, 15 e sabato 22 novembre ore 15-18.30

sabato 28 novembre ore 8.30-12.30

### Ufficio stampa

tel. 0542 602240

vinicio.dallara@comune.imola.bo.it

Si ringrazia Massimo Montanari (Universit  di Bologna) 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 disponibilit  hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione della manifestazione

### Immagine

Olimpia Zagnoli, illustratrice del Baccanale 2015

L'impaginazione e il logo avanzi zero sono di ANNA APREA



città di Imola



*in collaborazione con*  
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE  
STAI SOCIETÀ TURISMO AREA IMOLESE  
ARIALCO  
WINE FOOD FESTIVAL 2015  
CIA IMOLA  
COLDIRETTI BOLOGNA  
CONFAGRICOLTURA  
UNIONE GENERALE COLTIVATORI CISL

*con il patrocinio di*



*con il contributo di*



## L'uovo filosofico

Con un uovo si può fare di tutto.

Bernardo di Chiaravalle, nel XII secolo, polemizzava con i monaci di Cluny che, secondo lui, erano troppo attenti ai piaceri della gola; e come esempio portava i modi infiniti messi a punto nelle cucine di quella abbazia per cucinare le uova, «con quanta cura vengono rivoltate e strapazzate, liquefatte, rassodate, sminuzzate; e si portano in tavola ora fritte, ora arrostate, ora farcite, ora accompagnate da altri cibi, ora da sole».

Le uova si preparano in mille modi diversi, e per di più entrano dappertutto: pasta, polpette e polpettoni, torte salate e dolci, ciambelle, creme, salse... e finirebbe la pagina prima dell'elenco. È questa la forza dell'uovo. Lega e si lega. È un cibo, per definizione, conviviale; un "facilitatore" gastronomico, che ama la compagnia e aiuta gli altri a stare insieme. È semplice, ma si presta bene a qualsiasi complessità. È il trionfo dell'essenzialità. È quella cosa che magari non la senti, ma se non ci fosse ne sentiresti la mancanza.

L'uovo è anche un test. Una palestra che allena alla comprensione del mondo. I cuochi da una parte, gli scienziati dall'altra hanno scatenato attenzioni, studi, riflessioni, ricerche attorno all'uovo. I guru della cucina molecolare si sono formati su questo; i fisici che studiano i meccanismi della natura – così semplici, così complessi – hanno trovato nell'uovo il loro primo alleato.

Lo aveva già capito una celebre religiosa del XVII secolo, Suor Juana Inés de la Cruz, poetessa, scrittrice, intellettuale colta e curiosa, che aveva trasformato il suo convento di Città del Messico in una specie di foyer letterario. Per questo fu rimproverata dal vescovo di Puebla, formalmente per il fatto di occuparsi di soggetti profani anziché sacri, sostanzialmente perché donna, inabile (secondo la cultura maschilista del tempo) a trattare di "cose serie" cioè di cultura, letteratura, filosofia. Di che cosa infatti dovrebbe occuparsi una donna, se non di cucina? A questo invito del vescovo, Suor Juana rispose difendendo il suo diritto a pensare facendo cucina. E utilizzò, guarda caso, proprio l'esempio dell'uovo, utile a scoprire i segreti dell'universo e il funzionamento delle cose: «che cosa potrei raccontarvi [...] dei segreti naturali che ho scoperto mentre cucinavo? Vedo che un uovo si rapprende e frigge nel burro o nell'olio e, al contrario, si spezza nello sciroppo [...]; vedo che il tuorlo e l'albume di uno stesso uovo sono così contrari, che per lo zucchero possono venire usati separatamente ma mai insieme».

La conclusione è provocatoria: «io dico spesso, pensando a tali bagatelle: se Aristotele avesse cucinato, avrebbe scritto molto di più». Magari un trattato sull'uovo.

Massimo Montanari  
*Università di Bologna*

Arriva novembre e si rinnova, a 30 anni dalla prima edizione, l'appuntamento con il Bacchanale. La rassegna più importante per promuovere la cultura enogastronomica del nostro territorio per l'occasione "si fa in tre", allungando di una settimana il programma. "Basta un uovo" è il tema delle tre settimane di questa edizione: uovo fonte della vita, ma anche alimento di straordinarie proprietà nutritive e duttilità culinaria. Si fa presto a dire semplice come cucinare un uovo, ma è un alimento semplice che genera complessità. Mille modi di impiegarlo e cucinarlo sono stati inventati nel tempo. In terra di Romagna l'uovo è ingrediente principe della sfoglia da cui nascono cappelletti e garganelli, tagliatelle e lasagne, amalgamato con parmigiano e pangrattato dà vita ai passatelli, con farina zucchero e burro alla ciambella. Ma l'uovo è molto più che un ingrediente di cucina, è simbolo della vita che nasce e in tutte le culture è stato caricato di valori e significati straordinari. Ad esempio presso Greci, Cinesi e Persiani nelle feste primaverili venivano scambiate uova come dono ben augurante di abbondanza e di ritorno alla vita, gli antichi Romani usavano seppellire un uovo dipinto di rosso per propiziare un buon raccolto mentre nella Pasqua cristiana diviene simbolo della rinascita dell'uomo. L'uovo, ovvero il mistero della semplicità. Una semplicità sintetizzata anche nell'immagine simbolo del Bacchanale 2015 dalla giovane artista Olimpia Zagnoli. L'uovo è anche forma e perfezione, materia e scienza, risorsa economica e alimentare. Programma alla mano, sarà possibile costruire un proprio itinerario culturale e gastronomico alla scoperta di sapori, curiosità, tradizioni, luoghi e storie: un viaggio attraverso 120 eventi, 11 mostre, 5 scuole di cucina, tante proposte gastronomiche. Una ricchezza di opportunità resa possibile dalla collaborazione positiva tra l'Amministrazione comunale e realtà culturali, associative, economiche. Il Bacchanale è una straordinaria occasione per entrare in contatto con il nostro territorio, custode di un grande patrimonio culturale e una lunga tradizione di ospitalità. Vi invitiamo a viverlo con gusto e piacere.

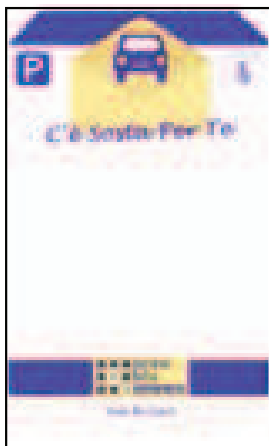
Elisabetta Marchetti  
*Assessora alla Cultura e alla Promozione della Città*

## **Ingresso omaggio ai Musei Civici**

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

## **C'è sosta per te!**

Lo shopping in centro a Imola durante il Bacchanale ti regala la sosta. In collaborazione con Area Blu e le Associazioni del Commercio e Artigianato



*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 sono riportati nell'apposita sezione.*

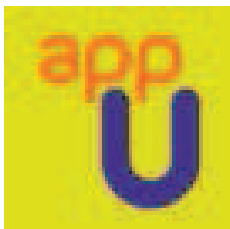
*Per tutto il periodo del Bacchanale*

### **Piazza Caduti per la Libertà**

*Aiuola a tema a cura di Floricoltura La Serra*

**Adotta una gallina:** *al "pollaio sociale" del Centro Occupazionale per disabili "La Tartaruga" a Toscanella di Dozza (via Capitolo 2) puoi adottare una gallina felice e sana e passare a ritirare le tue uova fresche (info: [www.seacoop.coop](http://www.seacoop.coop))*

TUTTO IL PROGRAMMA DEL BACCANALE A PORTATA DI MANO



Il programma completo e i menu del Bacchanale 2015 sono consultabili su smartphone, tablet, iPhone e iPad grazie all'applicazione gratuita AppU Imola che consente anche di localizzare tutti i luoghi degli eventi.

# anteprima

## **venerdì 6**

### **ore 16-19.30**

mercato

Mercato ortofrutticolo

#### **IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD**

un luogo dove fare la spesa direttamente dai produttori, incontrarsi, conoscersi e stare in compagnia

### **ore 17.30**

incontro, visita e degustazione

Tenuta Montecatone (Giardino delle viti)

#### **D'OVO DIVINO DONNA**

Arte, vino e donne insieme sul territorio  
visita guidata alla cantina e brindisi di apertura della mostra *Volte dipinti e volti reali*, opere di Alessandra D'Amato e Roberta Giusti. **Dalle ore 18.30** *Voci di donne*: testimonianze femminili con Laura Girotti e Serena Teatini, degustazione di vini e stuzzicheria all'uovo. A cura di Associazione PerLeDonne in collaborazione con Azienda vitivinicola Montecatone

*degustazione € 15 (3 vini e stuzzicheria) - prenotazioni 0542 42625 - 333 3567593 non oltre i due giorni antecedenti*

### **dalle ore 18**

degustazione

Baccus

#### **LA GALÈNA CUN E FIOC TOTA NOT LA BÀLA E ROCK**

aperitivo a base di uova, verdure dell'orto, piadina, bruschette, salumi, formaggi e una selezione di vini d'eccellenza delle Cantine Tre Monti, S. Michael Eppan, Zenato, Bellavista...

#### **in programma tutto il periodo del Baccanale**

*degustazione gastronomia a partire da € 4 - degustazione vini a partire da € 3,50 al calice*

**ore 18-21**

degustazione

Barcode

APERITIVO CON FRITTATA

**in programma tutto il periodo del Bacchanale  
(venerdì, sabato e domenica)**

*aperitivo a pagamento - degustazione gratuita*

**ore 20**

cena a tema

Ristorante Antico Tre Monti

**IL GARGANELLO E LE SUE SORELLE**

in occasione dei 121 anni del Touring Club Italiano

cena con protagonista la pasta all'uovo e

approfondimenti culturali ed enogastronomici. A

cura di Club di territorio di Imola del Touring Club

Italiano e Compagnia del Garganello

*iniziativa a pagamento - prenotazione obbligatoria 0542*

*657024*





# giorno per giorno

## a Imola

### sabato 7

#### ore 10.30

##### inaugurazione

Palazzo Tozzoni

il Sindaco Daniele Manca e l'Assessora alla cultura  
Elisabetta Marchetti presentano

#### IL BACCANALE 2015: BASTA UN UOVO

Sarà presente Liviana Zanetti Presidente Azienda  
Promozione Turistica - Regione Emilia Romagna.

A seguire degustazioni e ricette regionali con lo  
chef Marino Pasquali del Ristorante Tenuta Poggio  
Pollino in collaborazione con Clai, Comitato DOC  
Colli d'Imola, Associazione Voluptates, Associazione  
Sao Bernardo e Gruppo Folkloristico Canterini e  
Danzerini Romagnoli "T. Baruzzi"

#### ore 6-20.30

##### degustazione

Dulcis Cafè

#### L'OCCHIO DI BUE AL CIOCCOLATO BIANCO

#### VALRHONA E AGRUMI DI SICILIA

il tema del Bacchanale interpretato dal pasticcere  
Matteo Coralli

#### **in programma tutto il periodo del Bacchanale**

€ 3

#### ore 8-11.30

##### mercato

Mercato ortofrutticolo

#### NON SOLO ORTO

mercato con vendita diretta di prodotti ortofrutticoli  
e agroalimentari, uova e pollame

#### **in programma anche sabato 14, 21 e 28**

**ore 8-19**

[mercato straordinario](#)

Piazza Matteotti, piazza Gramsci e viale Rivalta  
MERCATO AMBULANTE

**ore 8-12.30 e 15.30-19**

[degustazione](#)

Al Bricco bio

COCCODE': LA GALLINA HA FATTO L'UOVO...BIO!

ogni sabato aperitivo con vino biologico locale.

Vendita di uova fresche da allevamento biologico

**in programma tutto il periodo del Baccanale**

*iniziativa a pagamento*

**ore 8-12.30 e 15.30-19.30**

[degustazione](#)

Cioccolateria Imola

INSOLITE UOVA: L'UOVO SECONDO LA  
CIOCCOLATERIA

assaggi di Fantasia di Mignon di gaufre farcite con  
confetture bio dell'Agriturismo Ca' Monti e con  
Giacometta

**in programma anche sabato 14, 21, 28 e  
domenica 8, 15, 22 (solo ore 15.30-19)**

*a fronte di un acquisto di cioccolato verrà offerto un  
buono sconto per un successivo acquisto*

**ore 9-11.45 e 15-19**

[mercato](#)

Monastero delle Clarisse

ROSSO D'UOVO E MERLETTI

come realizzare piccoli manufatti tessili per la casa  
con pizzo e rosso d'uovo. A cura delle Clarisse di  
Imola nell'ambito del tradizionale Mercatino di  
beneficenza con prodotti dell'orto e marmellate  
cotte al paiolo

**il mercatino è aperto anche sabato 14 e 21 (ore  
9-11.45 e 15-19) - domenica 8, 15 e 22 (ore 15-19) -  
sabato 28 (ore 9-11.45)**

**ore 10-14.30 e 17-20**

[degustazione da asporto](#)

affetti&sapori

AFFETTI&SAPORI PER IL BACCANALE

quattro speciali novità create appositamente dallo  
chef Antonio Scaccio: Bacca-sushi, L'ovo sdoppiato,  
Ovum in fabula e Lo zabaione al centro della terrina

**in programma fino al 28 novembre da martedì  
a sabato ore 10-14.30 e 17-20**

iniziativa a pagamento - info 0542 1901780 - 349  
0531623 [www.affettiesapori.it](http://www.affettiesapori.it) fb: affetti&sapori

**ore 10-19**

[degustazioni e laboratori](#)

Galleria del Centro Cittadino

**FRESCO DI GIORNATA**

mostra di uova di razze romagnole e pasta all'uovo della tradizione. Palo della Cuccagna con prodotti tipici, delizie enogastronomiche del territorio, oggetti di vita quotidiana a cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini. **Dalle ore 15: Uova colorate come il mondo**, laboratorio artistico per scoprire i colori e i prodotti tipici di Senegal e Brasile a cura di Comitato Sao Bernardo onlus

**in programma anche domenica 8**

**ore 10.30-12**

[per i più piccoli](#)

Casa Piani

**IL GUSCIO SULL'USCIO**

i gusci delle uova per realizzare bizzarre ghirlande con Arte.Na

€ 3 - mini-laboratorio per bimbi/e da 4 a 7 anni con i genitori - prenotazioni dal 27 ottobre 0542 602630

**ore 12-14 e 18-20**

[degustazione](#)

Dreams Cafè

**UOVO IN PASTA**

primi piatti di pasta all'uovo e vini della Tenuta Colle degli Angeli di Casalfiumanese

**in programma tutto il periodo del Bacchanale (escluso domenica)**

€ 6,50 incluso un calice di vino - prenotazione gradita 0542 23249

**dalle ore 15**

[dimostrazione e assaggi](#)

Casa Residenza Anziani Imola di via Venturini - Sala Polivalente Alba Ricci

**"GUARDA COME TI ROMPO LE UOVA NEL PANIERE"**

con lo chef Marino Pasquali a cura di Ristorante Tenuta Poggio Pollino e Seacoop Coop. sociale onlus

**dalle ore 16**

[degustazione](#)

La Bottega del Pane

**CON O SENZA UOVO?**

assaggi di prodotti da forno anche per vegani e diabetici

**in programma tutto il periodo del Bacchanale (sabato e domenica)**

**ore 16**

**inaugurazione**

Museo Diocesano Palazzo Vescovile

LA RISURREZIONE ED ALTRI EPISODI DELLA VITA DI CRISTO NELLA RACCOLTA DI FILIPPO BRICCOLI  
manufatti monastici dal XVII al XX secolo

**ore 16**

**lezione di decorazione**

Centro Commerciale Leonardo - spazio eventi

D'ORO E DI ZUCCHERO. L'UOVO DI FABERGÈ

lezione di decorazione e cake design a cura della pasticceria Choosy Sweet Factory di Toscanella di Dozza

**dalle ore 17**

**degustazione e cocktail**

Cà Vaina - Art Rock Cafè

L'UOVO DA BERE. L'ARTE NEL BICCHIERE

un cocktail a scelta (Porto flip: l'uovo si sposa con il Porto, Gin fizz: con albume montato e zucchero di canna, Pussy foot: con arancio fresco, il nostro Bombardino BombArt con panna montata artigianale) e degustazione di dolcetti e torte

**in programma tutto il periodo del Bacchanale**

€ 5 cocktail e piatto degustazione dolci

**ore 17**

**incontro**

Erboristeria Zambrini

L'UOVO: IL RUOLO DELLE PROTEINE  
NELL'ALIMENTAZIONE

dalla riduzione dell'appetito all'aumento di energia: come utilizzare al meglio i prodotti a base di proteine con i consigli del team dell'Erboristeria

**ore 17**

**inaugurazione**

Museo di San Domenico

C'È UOVO E UOVO

design di oggetti e mosaici a cura degli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Bologna e dell'Accademia di Belle Arti di Ravenna

**ore 18-01**

**degustazione**

Manzoni caffè

YELLOW ROAD

apericena a tema Bacchanale 2015

**in programma anche sabato 14 e 21**

bevande € 5 - buffet gratuito - prenotazione gradita 0542 28723

**ore 18.30**

[degustazione](#)

Bar Centrale

UOVO FRESCO E VINO ROSSO

degustazioni guidate di vini e buffet a tema

**in programma anche sabato 14, 21 e 28**

*da € 4 a € 6 a calice*

**ore 19.30**

[visita guidata e degustazione](#)

Tenuta Montecatone (Giardino delle viti)

TEMPO DI VINN'OVO'

visita e degustazione guidata di grandi vini e stuzzicheria all'uovo a cura di Azienda vitivinicola Montecatone

**visita guidata e degustazione su prenotazione tutto il periodo del Bacchanale (da martedì a sabato)**

*degustazione € 15 (3 vini e stuzzicheria) prenotazioni 0542 42625 - 333 3567593 non oltre i due giorni antecedenti*

**domenica 8**

**ore 9-19**

[mostra mercato](#)

Piazza Gramsci

IL MERCATO AGRICOLO TORNA IN PIAZZA DELLE ERBE

una "nostalgica" rievocazione dell'antico mercato delle erbe in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

**in programma anche domenica 22**

**ore 10-12**

[degustazione](#)

Callegherie 21 Boutique Bed+Breakfast

L'UOVO PROTAGONISTA DELLA PRIMA COLAZIONE

la colazione diventa evento gourmet: dalla ciambella al bacon and eggs, dai pancakes al sunny side up

**in programma anche domenica 15 e 22**

*€ 25 - prenotazione obbligatoria 0542 26793  
348 2614837 info@callegherie21.it*

**ore 10-19**

[degustazioni e laboratori](#)

Galleria del Centro Cittadino

FRESCO DI GIORNATA

**ore 10.30-12.30**

[percorso guidato](#)

Ritrovo parcheggio via Suore

**DOVE SARANNO I NIDI IN PRIMAVERA?**

LeAzioni di Bosco a cura di CEAS imolese

info 329 3191331

**ore 10.30**

[incontro](#)

Biblioteca comunale

**LA SPEZIERIA DI DIOTAIUTI**

i quaderni della bottega di Diotaiuti, speciale imolese del XIV secolo. Introduzione storica di Miles Nerini e intervento di Antonio Zambrini. A cura di Civitas Alidosiana

**ore 15-19**

[degustazione](#)

via Emilia - portico Galleria del Centro cittadino

**LE UOVA ROSSE DELLA TRADIZIONE BIELORUSSA**

degustazione, presentazione del nuovo ricettario e in più.. vin brulé, zucchero filato e pop corn. A cura dell'Associazione Insieme per un futuro migliore

**in programma anche domenica 15 e 22**

*offerta libera a partire da € 1*

**ore 16**

[per i più piccoli](#)

Teatro comunale dell'Osservanza

**DALL'UOVO... IL BRUTTO ANATROCCOLO**

con Evelina Pershorova. Spettacolo con attori e pupazzi nell'ambito di Storie dal palcoscenico a cura di Associazione Laerte Poletti in collaborazione con Teatro comunale Ebe Stignani

*€ 6 bimbi € 8 adulti - prenotazioni 0542 25860 nel giorno di spettacolo ore 14-15.30*

**ore 16-19**

[degustazione](#)

In Enoteca

**L'ALTRO PIEMONTE INCONTRA L'UOVO DEL BACCANALE**

Metodo Classico Millesimato Contratto, Chardonnay L'Altro Pio Cesare, Barbera d'Alba Fides Pio Cesare

**ore 17**

[conversazione](#)

Palazzo Tozzoni

**L'UOVO NELLA CULTURA POPOLARE ROMAGNOLA**

dall'uovo dell'Ascensione all'uovo di gallo, dai proverbi ai modi di dire, a tavola e nella cultura del mondo contadino romagnolo. Con Beppe Sangiorgi, storico della cucina e delle tradizioni di Romagna

**dalle ore 17.30**

**dimostrazione**

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

**LA FOOD ART**

in collaborazione con Istituti Alberghieri del territorio

**ore 20-24**

**degustazione**

Manzoni caffè

**CALIMERO APERIMONDO**

aperitivo a tema con dj set e buffet. Ogni sera un viaggio culinario nelle regioni italiane: 8 novembre Emilia Romagna, 15 novembre Sicilia, 22 novembre Lombardia

**in programma anche domenica 15 e 22**

*bevande € 5 - buffet gratuito - prenotazione gradita 0542 28723*

**lunedì 9**

**ore 16-18.30**

**per i più piccoli**

La Casa dei Giochi

**L'UOVO DIVENTA UNA STELLA**

laboratorio a cura delle educatrici del Centro e del cuoco del Nido Scoiattolo

*per bimbi/e fino a 4 anni*

**ore 17.30**

**presentazione**

Biblioteca comunale

**DI PIAZZA IN PIAZZA. VIAGGIO NELLA CULTURA ALIMENTARE**

con Massimo Montanari e Giuseppina Muzzarelli (Università di Bologna). La ricerca che ha portato alla creazione dell'installazione multimediale interattiva realizzata dall'Università di Bologna nell'anno di Expo. Un dialogo a due voci ricco di aneddoti e curiosità per apprezzare la relazione fra cibo, mercato, piazza e identità collettiva

**ore 19-23**

**corso**

Manzoni caffè

**L'ARTE DELLA SFOGLINA**

tipologie di uova e farine, impasto e tiratura della sfoglia, conservazione e ripieni. Concorso Miglior sfoglia

**in programma anche lunedì 16 e 23, martedì 10, 17 e 24**

*incluso materiale didattico, attestato di partecipazione e premio - info e prenotazioni 0542 28723*

## **martedì 10**

**ore 17.30**

*per i più piccoli*

Il Mosaico libreria dei ragazzi

**CON UN UOVO**

realizzazione di un bel pranzetto a base di uova con la pasta di mais

€ 8 iscrizione obbligatoria 0542 21949 - per bimbi/e dai 5 anni

**ore 18.30**

*conversazione*

Biblioteca comunale

**L'UOVO E LA GALLINA, SUGGERIMENTI LETTERARI**

con Gino Ruozzi (Dipartimento di Filologia Classica e Italianistica Università di Bologna). Partecipa Massimo Montanari

**ore 20.30**

*incontro*

Centro culturale e ricreativo Auser Primola

**L'UOVO COSMICO E L'UOVO FILOSOFICO**

il significato dell'uovo cosmico nell'antichità e dell'uovo filosofico in alchimia con Marco Pelliconi a cura di Centro di Promozione culturale, turistica e di ricerca Primola

## **mercoledì 11**

**ore 17-20**

*corso*

Il Mosaico libreria dei ragazzi

**A TAVOLA!!!**

libri e laboratori per affrontare in modo ludico e divertente il tema del cibo a cura di Deborah D'Alessandro e Leone Nano

€ 25 iscrizione obbligatoria 0542 21949 - per genitori, educatori, insegnanti

**ore 18**

*incontro*

Sala Cidra

**I RITI DELLA TAVOLA IN ROMAGNA**

lezione aperta di Eraldo Baldini a cura di Università Aperta

**ore 20.15**

*degustazione*

Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e Rosa

**A TAVOLA CON I PRESIDI SLOW FOOD**

menu degustazione a sostegno della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

**in programma anche mercoledì 18**



€ 34 bevande escluse - prenotazione obbligatoria 0542 32552 - per ogni partecipante saranno devoluti 3€ a favore della Fondazione

## **giovedì 12**

### **ore 17**

*per i più piccoli*

Il Mosaico libreria dei ragazzi

#### **PROSCIUTTO E UOVA VERDI**

letture di uova ed altri curiosi cibi con Alfonso Cuccurullo

€ 5 iscrizione consigliata 0542 21949 - per bimbi/e dai 4 anni

### **ore 20-24**

*degustazione*

Manzoni caffè

#### **CALIMERO LIVE**

aperitivo a tema Baccanale 2015 con musica dal vivo

**in programma anche giovedì 19 e 26**

bevande € 5 - buffet gratuito - prenotazione gradita 0542 28723

### **dalle ore 20**

*degustazione*

BaR-a-OnDa

**UOVA DI TERRA E MARE. I GIOVEDÌ DEL BACCANALE**  
degustazione con sottofondo musicale: sfogliatine di uova e ricotta, formaggio di pecora allo zafferano, crostino con bottarga di tonno, delizia al profumo di riccio di mare e vini selezionati

**in programma anche giovedì 19 e 26**

€ 13 bevande escluse - prenotazione consigliata 347 3116049 [ilpiattodipitagora@libero.it](mailto:ilpiattodipitagora@libero.it)

## **venerdì 13**

### **ore 16-19.30**

*mercato*

Mercato ortofrutticolo

#### **IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD**

un luogo dove fare la spesa direttamente dai produttori, incontrarsi, conoscersi e stare in compagnia

**Facciamo la frittata:** degustazioni di vari tipi di frittate realizzate con le materie prime fornite dai produttori del Mercato della Terra a cura di Condotta Slow Food Imola

**in programma anche venerdì 20 e 27**

*iniziativa a pagamento*

# banco d'assaggio

**venerdì 13, sabato 14 e domenica 15 novembre**

Museo di San Domenico

**orari di apertura: venerdì 13 ore 17-23**

**sabato 14 ore 17-23, domenica 15 ore 17-22**

**(la cassa chiude 30' prima della chiusura)**

XXII 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  
negli spazi del Museo di San Domenico

*ingresso € 10 - gastronomia a pagamento*

**ore 19**

DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI VINI PRESENTI  
NELLA RASSEGNA

a cura dell'Associazione Italiana Sommeliers -  
Delegazione Alta Romagna

**Cantine presenti alla rassegna:**

Branchini - via Marsiglia 3 Dozza  
Ca' Bruciata - via Ghiandolino 21 Imola  
Cantina dei Colli Romagnoli - via Bicocca 11 Imola  
Cantina Viticoltori Imolesi - via Correcchio 54 Imola  
Dal Fiume Nobilvini - via Madonnina 3041  
Castel S. Pietro T.  
Fattoria Monticino Rosso - via Montecatone 7 Imola  
Fondo Ca' Vecja - via Montanara 333 Imola  
Giovannini - via Punta 82 Imola  
Le Siepi di San Giovanni - via Montanara Lev 11  
Fontanelice  
Merlotta - via Merlotta 1 Imola  
Cantina Poderi delle Rocche - via Valsellustra 69 Dozza  
Vigne Scarabelli - via Ascari 15 Imola  
Tenuta Masselina - via Pozze 1030 Castel Bolognese  
Tenuta Palazzona Di Maggio - via Panzacchi 16 Imola  
Terre Di Macerato - via Odofredo II Imola  
Tramosasso - via Raggi 1/B Imola  
Tre Monti Sant'Anna - via Bergullo 51 Imola  
Tremonti S.r.l. - via Lola 3 loc. Bergullo Imola  
Zuffa - via Sellustra 9 Imola

Evento organizzato dal Comune di Imola, Assessorato  
all'Agricoltura in collaborazione con Associazione  
Voluptates, A.I.S. Delegazione Alta Romagna, Strada  
dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli  
d'Imola

**ore 17-23**

**degustazione vini e prodotti agroalimentari**

Museo di San Domenico

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

selezione di cento etichette presentate dalle aziende.

In collaborazione con Associazione Voluptates. A.I.S

Delegazione Alta Romagna, Strada dei Vini e Sapori

dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola

**ore 19:** degustazione guidata

**in programma anche sabato 14 e domenica 15**

*ingresso € 10 - gastronomia a pagamento*

**ore 20-24**

**degustazione**

Manzoni caffè

**CALIMERO MILKSHAKE**

aperitivo a tema Bacchanale 2015 con dj set in

collaborazione con Capcreus

**in programma anche venerdì 20 e 27**

*bevande € 5 - buffet gratuito - prenotazione gradita 0542 28723*

**sabato 14**

**ore 8-11.30**

**mercato**

Mercato ortofrutticolo

**NON SOLO ORTO**

**ore 9-19**

**mostra mercato**

Galleria del Centro cittadino

**SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI**

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

**Crea il tuo uovo:** laboratorio creativo per bambini

e adulti - **Uovo in mostra:** mostra mercato di

manufatti a tema - **Trova l'uovo:** caccia al tesoro per

i più piccoli a cura di ArtigiaMano Handmade LAB

**ore 10.30-12**

**per i più piccoli**

Casa Piani

**TEMPERA ALL'UOVO**

dipingere come i pittori di tanto tempo fa con Arte.Na

*€ 3 - mini-laboratorio per bimbi/e da 4 a 7 anni con i*

*genitori - prenotazioni dal 27 ottobre 0542 602630*

**dalle ore 16**

**animazione**

La Città dei Giochi

**LA DANZA DELLE UOVA**

giochi di società, mimi e disegni fantasiosi per tutti

*prenotazione gradita 0542 27223*

### **dalle ore 16**

[incontro](#)

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

#### **IL LATO DOLCE DELLA CREATIVITÀ**

la storia dell'uovo in pasticceria: racconti e dimostrazioni pratiche a cura della pasticceria Choosy Sweet Factory di Toscanella di Dozza

### **dalle ore 16.30**

[degustazione](#)

Macelleria Franco Costa - piazza Gramsci

#### **L'UOVO NELL'ARROSTO**

panini farciti di arrosto all'uovo realizzati da Macelleria Franco Costa e La Bottega del Pane

**in programma anche sabato 21 e 28**

€ 5 compresa degustazione vino

### **ore 16.30**

[spettacolo](#)

piazza Gramsci

#### **GEMELLI D'UOVO E IL GIGANTE MANGIATUTTO. LA FOLLE STORIA DI OVINO E OVETTO**

attori, musica, pupazzi e trampoli della Compagnia Artisti Molesti a cura di Quintoveda e Panta Rei Associazione di Liberazione delle Arti

**in programma anche sabato 21**

### **ore 17**

[incontro](#)

Circolo Sersanti

#### **L'UOVO TRA MITO ARTE E SIMBOLO**

con Elisabetta Landi, storica dell'arte a cura del Gruppo FAI Imola

### **ore 17-19**

[incontro e degustazione](#)

Germoglio Natura Sì

#### **UOVA BIOLOGICHE: CONOSCIAMOLE!**

il significato di uova biologiche da galline allevate a terra

### **ore 17-23**

[degustazione vini e prodotti agroalimentari](#)

Museo di San Domenico

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

*ingresso € 10 - gastronomia a pagamento*

### **ore 19**

[cena a tema](#)

Cooking Attitude

#### **IL MANGIARE SEMPLICE**

menu con ricette a base di uova: tagliatelle ed originalità. Ai partecipanti verranno fornite le ricette

delle pietanze

€ 25 *comprese bevande - prenotazione obbligatoria*  
348 3669295

**ore 21**

**incontro**

Museo di San Domenico

**CANTÈ J'EUUV**

Cantare le uova, una pratica festiva tradizionale del Piemonte meridionale. L'uovo simbolo di fertilità nel periodo in cui la terra riprende vita: la primavera. Con Davide Porporato (Dip. Studi Umanistici Università del Piemonte Orientale A. Avogadro)

**domenica 15**

**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 9-19**

**mostra mercato**

Piazza Matteotti

**GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA**

mostra mercato di Campagna Amica con degustazione di prodotti agricoli locali. Esposizione di macchine agricole e attrezzature d'epoca.

**Fruttamanifesta**, mostra fotografica a cura di Monica Marocchi e **Dall'uovo alla tagliatella**,

dimostrazione pratica. **Ore 9.30:** Benedizione dei mezzi agricoli celebrata dal Vescovo Mons. Ghirelli.

**Ore 10.30:** Santa Messa del Ringraziamento con offerta all'altare dei frutti della terra presso la Chiesa del Suffragio. **Ore 11-15:** animazione per bambini con la Fattoria didattica Fattoria Romagnola.

**ore 11.30**

**degustazione**

Chaimandir tè bio dal mondo

**UOVA DI DRAGO**

aperitivo con uova al tè cinese

€ 7 *inclusa degustazione tè - prenotazioni 0542 27950*

**ore 15.30-17.30**

**per i più piccoli**

via Emilia - portico Galleria del Centro cittadino

**LE UOVA DIPINTE DELLA TRADIZIONE BIELORUSSA**

ritrovo allo stand dell'Associazione Insieme per un futuro migliore per un laboratorio di pittura delle uova

*per bimbi/e dai 4 anni*

**ore 16-19**

[degustazione](#)

In Enoteca

**ROTONDO COME UN UOVO**

Campofiorin 50 Anni Masi e Amarone Classico  
Costasera Masi

**ore 16**

[per i più piccoli](#)

Biblioteca di Ponticelli

**STORIE STRAPAZZATE**

incontro animato tra l'uovo e tutto quel che disturba  
il suo guscio con Alfonso Cuccurullo

*ingresso gratuito - per bimbi/e dai 3 anni*

**ore 17-22**

[degustazione vini e prodotti agroalimentari](#)

Museo di San Domenico

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

*ingresso € 10 - gastronomia a pagamento*

**dalle ore 17.30**

[presentazione](#)

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

**UOVO: PIATTI A TEMA**

con l'Associazione Cuochi Forlì-Cesena

**ore 17.30**

[incontro](#)

Biblioteca comunale

**FUORI DAL GUSCIO: FOTOGENIA DELL'UOVO SULLO  
SCHERMO**

il fenomeno dei "food movies" e le strategie  
per rendere narrativamente interessante il  
cibo attraverso la valorizzazione delle qualità  
fotogeniche. Con Giacomo Manzoli (Dipartimento  
delle Arti Università di Bologna). Partecipa Massimo  
Montanari

**lunedì 16**

**ore 16.30-19.30**

[per i più piccoli](#)

Ipercoop - Centro Leonardo

**GLI AMICI DELLA FATTORIA**

animazione e lettura per bambini con merenda a  
cura di Coop Adriatica

# olimola

**venerdì 20**

**ore 20**

**Circolo Sersanti**

**OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE**

illustrazione delle caratteristiche e degustazione di Olio extravergine d'Oliva con l'Associazione Regionale Produttori Olivicoli Emilia Romagna

**sabato 21 e domenica 22 novembre**

**ore 9-19**

**Galleria del Centro cittadino**

**OLIMOLA**

sesta 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 22**

**Galleria del Centro cittadino**

**OLIMOLA**

**ore 11**

**Fritto misto:** chiacchiere di cucina con Sergio Maria Teutonico, chef di Alice Tv e Oliva d'Oro dell'Aifo 2014 per la valorizzazione dell'Olio extravergine d'Oliva

**ore 16**

**Foodshow:** tutti i segreti dell'olio nella cucina in diretta con Sergio Maria Teutonico

**ore 18**

**Caffè Roma Bistrò**

**OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA A CONFRONTO**

degustazione guidata di Olii extravergine d'Oliva del territorio con Franco Spada, vice capo panel del Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Bologna sede Cesena

Olimola è organizzato dal Comune di Imola, Assessorato all'Agricoltura in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Scarabelli - Ghini, Società Agricola Rossi Frantoio Imolese, CIA Imola, Coldiretti Bologna. Confagricoltura Bologna e Unione generale Coltivatori CISL.



## **martedì 17**

**ore 20.45**

[incontro](#)

Biblioteca comunale

**LA CURA DELLE CENT'OVA. L'UOVO NELLA MEDICINA POPOLARE**

da un processo del '700 conservato nell'Archivio di Stato di Imola una straordinaria cura applicata a persone considerate "fragili di mente" e altri usi dell'uovo nella medicina popolare tra superstizione, credenze magiche e sapere pratico. Con Liliana Vivoli

## **giovedì 19**

**ore 16.30-18.30**

[gioco da tavolo](#)

Casa Piani

**LA GALLINA BERTA**

nutri la gallina Berta, riempi il cesto con tante uova e vincerai... con Arte.Na

*per bimbi/e da 6 a 10 anni*

## **venerdì 20**

**ore 16-19.30**

[mercato](#)

Mercato ortofrutticolo

**IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD**

**ore 18**

[incontro](#)

Biblioteca comunale

**UN UOVO PER TUTTE LE STAGIONI**

partecipano Massimo Montanari e Valentino

Mercattilii. A cura di Accademia Italiana della Cucina

Delegazione di Imola

**dalle ore 18.30**

[degustazione](#)

Mamma mia Cafè

**L'UOVO ATTRAVERSA IL BOSCO. . .**

gli splendidi Franciacorta di Brutell a braccetto con i prodotti del bosco e le uova: Franciacorta Brut Duilio, Franciacorta Brut Rosè Luisa, Franciacorta Brut Satén Lucia. Abbinato ad ogni calice "l'ovetto"

*€ 19 degustazione completa*

**ore 19**

[visita e degustazione guidate](#)

Museo e Pinacoteca Diocesani

**INCONTRO DI ARTE VINO E MUSICA**

visita alle collezioni del Museo e alla mostra

allestita in occasione del Bacchanale. Degustazione



guidata del vino Museum accompagnata da delizie salate in collaborazione con Tenuta Montecatone. Musiche di Antonello Manzo al violoncello

€10 - *prenotazione fino ad esaurimento posti*  
333 3567593 [info@tenutamontecatone.com](mailto:info@tenutamontecatone.com)

## **ore 20**

[cena](#)

Centro Interculturale delle Donne e Centro Antiviolenza di Trama di Terre

### **BASTA UN OVULO!**

cena autodeterminata dalle donne di Trama di Terre con piatti dal mondo anche vegani per sostenere la libera scelta delle donne

€25 *bevande comprese - il ricavato sarà destinato al finanziamento delle attività del centro - prenotazione obbligatoria entro il 18 - 0542 28912 oppure 334 7311570*  
[cucinaabitata@tramaditerre.org](mailto:cucinaabitata@tramaditerre.org)

## **ore 20**

[incontro e degustazione](#)

Circolo Sersanti

### **OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE**

illustrazione delle caratteristiche e degustazione di Olio extravergine di Oliva con l'Associazione Regionale Produttori Olivicoli dell'Emilia Romagna

## **sabato 21**

### **ore 8-11.30**

[mercato](#)

Mercato ortofrutticolo

### **NON SOLO ORTO**

### **ore 9-19**

[mostra mercato](#)

Galleria del Centro cittadino

### **OLIMOLA**

l'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. In collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi Frantoio imolese, CIA Imola, Coldiretti Bologna, Confagricoltura Bologna e Unione Generale Coltivatori CISL

**ore 10.30**

**incontro**

Biblioteca comunale

**STORIE CHE SANNO DI BUONO**

i migliori libri sul cibo per genitori, nonni, educatori ed insegnanti con Elisabetta Grandi, educatrice Nido d'Infanzia. A cura di Casa Piani in collaborazione con Settore Scuole

**ore 15.30 e 17**

**per i più piccoli**

CEAS - Centro di Educazione Alla Sostenibilità

**LA CELLULA UOVO**

un laboratorio per capire la vera natura della più grande di tutte le cellule e per trasformare un uovo in una pallina rimbalzante a cura di Associazione ScienzaE in collaborazione con Ceas

*prenotazione obbligatoria - info e iscrizioni 339 2588666  
scienzae@scienzae.org www.scienzae.org*

**dalle ore 17**

**incontro**

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

**IL RAPPORTO TRA MOVIMENTO, CIBO E BENESSERE**

con l'AICS, Associazione Italiana Cultura Sport di Imola

**ore 17**

**premiazione**

Biblioteca comunale

Il Sindaco di Imola Daniele Manca consegna il **GARGANELLO D'ORO** per la promozione della cultura del cibo a **Massimo Bottura**, chef dell'Osteria Francescana di Modena seconda classificata nel World's 50 Best Restaurants Awards 2015 e vincitore del White Guide Global Gastronomy Award nel 2014. A seguire conversazione di Massimo Bottura con Massimo Montanari

**dalle ore 18**

**cooking show**

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

**CI PENSA MAINARDI**

l'uovo protagonista con Andrea Mainardi, chef delle reti Sky

**ore 21**

**spettacolo**

Teatro comunale Ebe Stignani

**FOOD SOUND SYSTEM: ARTUSI REMIX**

testo e cucina con Donpasta. Musiche di Marco Bardoscia, contrabbasso e Benjamin Sauzereau, chitarra. Partecipa Massimo Montanari

*ingresso libero fino ad esaurimento posti*

## **domenica 22**

**ore 9-19**

[mostra mercato](#)

Galleria del Centro cittadino

**OLIMOLA**

**ore 11 Fritto misto:** chiacchiere di cucina con Sergio Maria Teutonico, chef di Alice Tv e Oliva d'Oro dell'Aifo 2014 per la valorizzazione dell'Olio extravergine d'Oliva. **Ore 16 Foodshow:** tutti i segreti dell'olio nella cucina in diretta con Sergio Maria Teutonico. **Ore 18** al Caffè Roma Bistrot: **Olii extravergine d'Oliva** a confronto, degustazione guidata di Olii extravergine di Oliva del territorio con Franco Spada, vice capo panel Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Bologna sede Cesena

**ore 9-19**

[mostra mercato](#)

Piazza Gramsci

**IL MERCATO AGRICOLO TORNA IN PIAZZA DELLE ERBE**

**ore 10-11.30-15-16.30**

[spettacolo-laboratorio](#)

piazza Matteotti

**LE MANI IN PASTA**

corso accelerato per insegnare agli esseri umani a farsi le loro tagliatelle: la pasta all'uovo secondo la Compagnia teatrale Koinè. Regia di Silvio Panini

**ore 10.30-20**

[degustazione](#)

Piazza Gramsci

**PIE' FRITTA, UOVO E...**

a cura dell'Associazione Sagra Piè fritta di Fontanelice in collaborazione con Clai e Aziende agricole Gentilini, Bordona e Poli di Casalfiumanese  
*degustazione a pagamento di salumi, formaggio, miele, uova e piadine fritte, vino*

**ore 13**

[pranzo a tema](#)

Circolo Sersanti

**PRANZO DEL BACCANALE: L'UOVO ENERGIA E SALUTE**

con nutrizionisti e medici sportivi. Animazione per bambini e nel pomeriggio visita guidata alla mostra Arteggvolution. Nutrirsi di emozioni. Consulenza Sinettica marketing in collaborazione con Circolo Sersanti

*iniziativa a pagamento - info e prenotazioni 0542 22207  
ore 13-22 compresi festivi*

**ore 15-17**

tavola rotonda

Ospedale di Montecatone

**USCIRE DAL GUSCIO**

tavola rotonda animata da persone con disabilità impegnate in diversi ambiti della vita sociale a cura di Montecatone Rehabilitation Institute, Cooperativa Casa Guglielmi, AUS Montecatone (Ass. Unità Spinale), Fondazione Montecatone, APRE (Ass. Para e Tetraplegici Emilia Romagna)

**ore 15-17.30**

degustazione

Macelleria del contadino CLAI

**"VATTI A FAR FRIGGERE"**

assaggi e degustazioni di uova fritte, sode, con bacon e altro ancora

*degustazione a pagamento - il ricavato andrà a favore della Casa di Accoglienza Anna Guglielmi*

**ore 16**

per i più piccoli

Museo di San Domenico

**GIOCAMUSEO: A FORMA D'UOVO**

€ 4, € 3 con card cultura junior - prenotazioni a partire da lunedì 16 novembre 0542 602609

**ore 16-19**

degustazione

In Enoteca

**L'UOVO D'ORO DELLA MAISON LAURENT PERRIER**

Champagne Brut Magnum e La Grand Siecle

**dalle ore 17**

incontro

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

**CIBO SANO E JUNK FOOD**

con la dietista Giulia Roccatello

**ore 17.30**

conversazione

Museo di San Domenico

**L'UOVO MOLECOLARE**

dalla cagliata alla marinatura di Cracco: come e perché l'uovo è diventato protagonista della rivoluzione scientifica nella cucina del nuovo millennio. Con Davide Cassi (Università di Parma), partecipa Massimo Montanari

**dalle ore 18**

laboratori

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

**LA CUCINA SANA PER BAMBINI**

con Cooking Attitude

## **lunedì 23**

**ore 16-18.30**

*per i più piccoli*

La Casa dei Giochi

**L'UOVO SALTA IN PADELLA E SI TRASFORMA IN CREPELLA**

laboratorio a cura delle educatrici del Centro e del cuoco del Nido Scoiattolo

*per bimbi/e fino a 4 anni*

## **martedì 24**

**ore 16.30-18.30**

*gioco da tavolo*

Casa Piani

**LA PROVA DEL CUOCO**

il gioco Rai che ha coinvolto tanti bambini con Arte.Na

*per ragazzi/e da 9 a 14 anni*

**ore 17 e ore 19.30**

*incontro, design e show cooking*

Abitare Imola

**N'UOVO IN CUCINA. FOOD, DESIGN, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA'**

Daniele Sangiorgi e Angelo Costa chef del Ristorante Le Bistrot di Dozza realizzeranno alcuni piatti utilizzando l'innovativa cucina "ad albero" Treestyle (Oikos) del designer imolese Antonio Giacometti. A cura di Lorenzo Marabini in collaborazione con Ristorante Le Bistrot e Associazione San Cassiano Imola del Commercio Equo e Solidale

*prenotazione obbligatoria entro il 17 novembre*

*0542 642091 [abitare@abitareimola.com](mailto:abitare@abitareimola.com) - posti limitati*

**ore 20.30**

*incontro*

Sala Mariele Ventre

**ALIMENTAZIONE E BELLEZZA...DENTRO AD UN UOVO**

con Roberto Conti e Rachele Molinari (Farmacia comunale Pedagna). Presentazione di Angela Maria Gidaro (Accademia Pianistica Incontri col Maestro).

A cura di S.F.E.R.A. S.r.l. e Accademia Pianistica Incontri col Maestro

## **giovedì 26**

**ore 17**

*per i più piccoli*

Il Mosaico libreria dei ragazzi

**CRAZY EGGS**

storie e giochi a base di..uova

*€ 5 iscrizione consigliata 0542 21949 - per bimbi/e dai 5 anni*

**ore 17.45**

[presentazione libro](#)

Biblioteca comunale

**LA VESPA TERESA**

Ricette e storie di donne di Romagna  
con l'autrice Maria Pia Timo. A seguire brindisi.  
A cura di Coop Adriatica

**ore 20.45**

[torneo e degustazione](#)

Autodromo internazionale Enzo e Dino Ferrari (Sala  
stampa)

**BURRAC...OVO ALLA COQUE!!**

torneo di burraco e degustazioni a tema.  
A cura di Club Burraco 108 di Imola

*info e iscrizioni 345 4543436*

**venerdì 27**

**ore 16-19.30**

[mercato](#)

Mercato ortofrutticolo

**IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD**

**ore 18**

[conversazione](#)

Museo di San Domenico

**IL DUBBIO DI COLOMBO. L'UOVO NEL (FOOD)  
DESIGN**

un viaggio fra uova di ogni tipo a caccia della natura  
progettuale della cucina con Dario Mangano  
(Università di Palermo e Università di Scienze  
Gastronomiche di Pollenzo). Partecipa Massimo  
Montanari

**dalle ore 18.30**

[degustazione](#)

Mamma mia Cafè

**...E INCONTRA IL LUPPOLO**

le birre biologiche e le birre artigianali di Birra Gjulia  
accompagnate dalle frittate della nostra tradizione:  
Nord Bionda, Nostrana Bionda Bio, Grecale Bionda  
con mosto di Picolit, IPA.... Abbinato ad ogni calice  
"lovetto"

*€ 13 degustazione completa*

**sabato 28**

**ore 8-11.30**

[mercato](#)

Mercato ortofrutticolo

**NON SOLO ORTO**

**ore 10.30-12**

Casa Piani

**A TAVOLA CON L'UOVO**

uova che danno forma a piatti, bicchieri e posate protagoniste di una bellissima tavola imbandita con Arte.Na

€ 3 - *mini-laboratorio per bimbi/e da 4 a 7 anni con i genitori - prenotazioni dal 27 ottobre 0542 602630*

**ore 15-17**

[laboratori e degustazioni](#)

Istituto Tecnico Agrario Scarabelli

**ALBANA TEST: VOTA IL GIUSTO ABBINAMENTO TRA VINO E...**

degustazione di Romagna DOCG Albana secco con assaggi gastronomici a base di uovo

Istituto Tecnico Chimico Ghini

laboratori microbiologici-chimici sull'uovo a cura di docenti e studenti dell'Istituto

**ore 16.30-17.30**

[degustazione](#)

Angolo del gelato

**LA CREMA ALL'UOVO E LE SUE SORELLE**

degustazione di gelato e di specialità natalizie

€ 5 *prenotazione obbligatoria 0542 30629 - 349 8847030 entro il 26 - omaggio ai partecipanti*

# giorno per giorno nel Circondario...

## venerdì 13

### ore 18

#### convegno

Teatro Cassero (Castel San Pietro Terme)

2° CONVEGNO NUTRIZIONE 2.0 - PRIMA GIORNATA  
nutrizione, cultura della salute e del benessere fra  
tradizione e innovazione con la partecipazione di  
Luigi Rossi, specialista in Scienza dell'Alimentazione.  
A seguire aperitivo tematico. A cura di Camomilla  
Erboristeria in collaborazione con Aboca

### ore 20

#### incontro e degustazione

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

#### UNA SERATA UOVOVINO ...BIO

incontri con produttori: l'Azienda Paolo Francesconi

*degustazione a pagamento - prenotazione gradita*

0542 684073 - 328 2487051 [valsellustra@hotmail.com](mailto:valsellustra@hotmail.com)

## sabato 14

### ore 10

#### convegno

Teatro Cassero (Castel San Pietro Terme)

#### 2° CONVEGNO NUTRIZIONE 2.0 - SECONDA GIORNATA

visita guidata alla mostra di libri antichi, con erbari e  
ricette a cura di Ed. Aboca Museum.

Presentazione del libro *Ritorno alle radici. Le piante  
spontanee per l'alimentazione e la salute* di Maurizio  
e Sandro Di Massimo (ed. Aboca, 2015). Saranno  
presenti gli autori

### ore 15

#### visita guidata

ritrovo sede Pro Loco (Castel San Pietro Terme)

#### LE PIANTE OFFICINALI DEL GIARDINO...E MOLTO ALTRO ANCORA

visita guidata al Giardino degli Angeli a cura  
dell'Associazione Turistica Pro Loco di Castel San  
Pietro Terme

*prenotazione obbligatoria 051 6951379*

*info@prolococastelsanpietroterme.it*

### ore 20.30

#### cena a tema

Cantine Bollini (Castel San Pietro Terme)

#### CENA IN CANTINA: IL BEL NIDO DI LEDA

dall'uovo d'oca, con animazioni e letture

dantesche di Angelo Chiaretti (Presidente Centro



Studi Danteschi San Gregorio In Conca) a cura  
dell'Associazione Turistica Pro Loco di Castel San  
Pietro Terme

€ 25 - prenotazione obbligatoria 051 6951379  
info@prolococastelsanpietroterme.it - posti limitati

## **domenica 15**

### **dalle ore 9 al tramonto**

**animazione**

Centro storico (Castel San Pietro Terme)

#### **L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA**

giochi medioevali, mercatini a tema.

*L'uovo nell'arte*: esposizioni artistiche

**Dalle ore 11:** in Piazza Acquaderni degustazioni  
di tagliatelle, uova e crostoni. **Ore 15** Sala Antichi  
Sotterranei Palazzo Comunale: conversazione  
con Sauro Biffi (Direttore Giardino delle Erbe -  
Casola Valsenio): *Uova, erbe officinali: conosciamo la  
biodiversità e la nostra identità in cucina* e molto altro.  
A seguire festa in piazza: Pro Loco festeggia i suoi  
20 anni. A cura di Associazione Turistica Pro Loco  
- Castel S. Pietro T. in collaborazione con Giardino  
delle Erbe A. Rinaldi Ceroni, Associazione delle Erbe  
e dei Frutti, Pro Loco Casola Valsenio, Associazione  
Ekoclub International, Associazione Il Giardino  
degli Angeli

info 051 6951379 info@prolococastelsanpietroterme.it

## **venerdì 20**

### **ore 20.30**

**cena e degustazione**

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

#### **DALL'UOVO ALLO CHAMPAGNE**

il menu del Bacchanale rielaborato e abbinato a  
tre tipologie di Champagne della Maison Philippe  
Gonet di Le Mesnil sur Oger

€ 50 compreso vini - max 80 posti - prenotazioni 0542  
684073 - 328 2487051 valsellustra@hotmail.it

## **venerdì 27**

### **ore 20**

**incontro e degustazione**

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

#### **SPUNTA UN UOVO DAL MONTE**

incontri con i produttori: l'Azienda Filippo Nanetti

*degustazione a pagamento - prenotazione gradita*

0542 684073 - 328 2487051 valsellustra@hotmail.com

# scuole di cucina

## a Imola

### **Ristorante San Domenico**

via Sacchi 1

tel. 0542 29000

[www.sandomenico.it](http://www.sandomenico.it)

[sandomenico@sandomenico.it](mailto:sandomenico@sandomenico.it)

#### IL MENU DEL BACCANALE

**sabato 14, 21 e 28 novembre ore 9-12.30**

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

max 20 partecipanti per ogni data - prenotazione obbligatoria entro il giorno prima della data scelta

*solo corso € 60 - pacchetto corso + cena € 180 - la cena si svolgerà il martedì successivo al corso*

### **Cooking Attitude**

via Emilia 45

tel. 348 3668295

[www.cookingattitude.it](http://www.cookingattitude.it) - [info@cookingattitude.it](mailto:info@cookingattitude.it)

#### IL TIRAMISÙ

**sabato 28 novembre ore 16**

realizzazione e assaggi del famoso dolce al cucchiaio nella versione originale e rivisitata. Ogni partecipante porterà a casa il suo dolce

max 12 partecipanti prenotazione obbligatoria

*€ 20 bevande comprese*

### **Cucinot**

via Orsini 9/a

tel. 0542 381357 - cell. 393 5316524

[www.cucinot.wix.com/cucinot](http://www.cucinot.wix.com/cucinot)

[cucinot.imola@gmail.com](mailto:cucinot.imola@gmail.com)

#### SCUOLA DI CUCINA VEGAN

**martedì 24 novembre ore 18.30**

max 25 partecipanti - prenotazione obbligatoria entro il 21 novembre

*€ 35 corso e cena (acqua compresa, altre bevande escluse)*

### **Macelleria del contadino Clai**

vicolo Inferno 7  
tel. 0542 26484

UN UOVO PER TUTTE LE PORTATE

**domenica 8 e 15 novembre ore 15-17.30**

dall'antipasto al dolce. Presentazione e degustazione di varie ricette tradizionali

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

€ 10

### **... e nel Circondario**

### **Ristorante Monte del Re**

via Monte del Re 43 - Dozza  
tel. 0542 678400  
www.montedelre.it  
info@montedelre.it

I FUNGHI IN CUCINA – IL PANE E I LIEVITATI

**giovedì 12, 19 e 26 novembre ore 15-18**

ore 18-19 i corsisti diventano staff per un aperitivo con il sommelier

max 15 partecipanti - prenotazioni entro il 7 novembre

*solo corso € 30 - pacchetto corso + cena € 70*

# a cena nei quartieri

## **venerdì 13**

### **ore 19.30**

Centro sociale Orti Belpoggio  
L'UOVO...GRAN SOSTANZA CHE SERVE DA  
PIETANZA

cena a cura del Centro sociale Orti Belpoggio  
€ 20 *bevande incluse - prenotazione obbligatoria*  
366 3598773 – 334 8894819 (max 120 posti)

## **sabato 14**

### **ore 19.30**

Centro sociale La Tozzona  
BELLEZZA E BONTÀ DELL'UOVO  
cena a cura del Centro sociale La Tozzona,  
esposizione di uova decorate e conversazione  
€ 22 - *prenotazioni 0542 680638 (lun ore 9.30-11.30*  
*mer/ven ore 17-19) fax 0542 698000*

## **venerdì 20**

### **ore 19.30**

Centro Sociale Fabbrica  
LA FABBRICA DELL'UOVO  
cena a cura del Centro sociale Fabbrica  
€ 20 *bevande incluse - prenotazioni 338 3137635*

# mostre

SALANNUNZIATA

**dal 7 al 28 novembre**

UOVA ALLA OZ

di Olimpia Zagnoli, illustratrice del Bacchanale 2015

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

PORTICO DEL PASSEGGIO

**dal 7 al 28 novembre**

UOVA D'ARTISTA

opere originali provenienti dalla Città di Urbino che a questo simbolo di perfezione, caro alla cultura umanistico-rinascimentale, ha dedicato nel 2015 il primo concorso artistico nazionale. In collaborazione con il Comune di Urbino, Assessorato alla Promozione Turistica e Commerciale

PALAZZO TOZZONI

**dal 7 al 28 novembre**

ROTONDITÀ

di Ferrante Giovannini

una selezione degli ultimi e più rappresentativi lavori dell'artista dedicati all'uovo

*orari: sabato 7 novembre 10.30-13 sab 14, 21 e 28 15-19  
dom 8, 15 e 22 10-13 e 15-19*

BIBLIOTECA COMUNALE

**dal 7 al 28 novembre**

DI PIAZZA IN PIAZZA. VIAGGIO NELLA CULTURA ALIMENTARE

installazione video multimediale interattiva curata dall'Università di Bologna in occasione di EXPO Milano 2015 sul tema della relazione fra cibo, mercato, identità ed il luogo elettivo di questo scambio: la piazza. Il mercato e la piazza come metafora della vita costruita intorno al cibo

*orari: lun-sab 8.30-13 mar-ven 8.30-18.45 mar 20-22*

BIBLIOTECA COMUNALE

**7 e 8 novembre**

LA SPEZIERIA DI DIOTAIUTI

la bottega di uno speziale medievale realmente esistita a Imola nel Trecento ricostruita in base alle fonti del periodo e animata da rievocatori storici. A cura di Civitas Alidosiana in collaborazione con Erboristeria Zambrini, Stillegno Imola, Pelliconi Erboristeria e Apicoltura, Biblioteca comunale di Imola

**apertura: sabato 7 novembre ore 9**

*orari: sab 9-13 e 16-19 dom 10-12.30 e 16-19*

MUSEO DI SAN DOMENICO

**dal 7 al 28 novembre**

C'È UOVO E UOVO

progettazione e design di oggetti realizzati dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Bologna (Corsi di design di prodotto) e mosaici realizzati dagli studenti dell'Accademia delle Belle Arti di Ravenna (Corsi di mosaico) con il coordinamento dei docenti Pier Luca Freschi, Egidio Lomi e Paola Babini

**inaugurazione: sabato 7 novembre ore 17**

*orari: mar/gio/sab/dom ore 10-12 e 16-19 mer e ven 16-19*

MUSEO DIOCESANO DI IMOLA - PALAZZO  
VESCOVILE

**dal 7 al 28 novembre**

LA RISURREZIONE ED ALTRI EPISODI DELLA VITA  
DI CRISTO NELLA RACCOLTA DI FILIPPO BRICCOLI  
manufatti monastici dal XVII al XX secolo

**inaugurazione: sabato 7 novembre ore 16**

*orari: mar/mer/gio 9-12 mar/gio 14-17*

*sab/dom 15.30-18.30*

*info e prenotazione visite guidate 0542 24156 fax  
0542 34672 museo@imola.chiesacattolica.it*

ARCHIVIO DI STATO

**dal 9 al 27 novembre**

MILLE MODI DI VEDERE LE UOVA ATTRAVERSO  
GLI OCCHI DELLA TRADIZIONE

valore simbolico e alimento base della cucina dei  
ricchi e dei poveri

A cura di Teresa Toschi Savelli e Cristina Rossi

*orari: lun-gio 9-17 ven 9-13*

GALLERIA PONTEVECCHIO  
**dal 31 ottobre al 19 novembre**

COLLETTIVA A TEMA

a cura dell'Associazione artistico culturale Arte&Arte  
in Imola

*orari: mer-sab 16-19 o su prenotazione 348 9038523*

CIRCOLO SERSANTI

**dal 7 al 28 novembre**

ARTEGGVOLUTION. NUTRIRSI DI EMOZIONI

opere d'arte dedicate all'uovo e all'universo che  
rappresenta

Consulenza Sinettica marketing in collaborazione  
con Circolo Sersanti

*orari: 13-22 tutti i giorni compresi festivi*

*info e prenotazioni gruppi 0542 22207 ore 13-22*

CIOCCOLATERIA IMOLA

**dal 7 al 28 novembre**

L'UOVO, TRA CUCINA E ARTE

pittura, grafica, tecnica mista a tema a cura del  
Circolo culturale Amici dell'Arte

**inaugurazione: sabato 7 novembre ore 17**

*orari: 8.30-12.30 e 15.30-19.30 dom solo 15.30-19*

ZOO ACQUARIO

**dal 7 al 28 novembre**

IN FONDO AL MAR... ALLA SCOPERTA DELLE UOVA  
DEI PESCI

*orari: mar-sab 9.30-12 e 15.30-19 - ingresso a pagamento*

*visite guidate su prenotazione 0542 24180*

**da visitare inoltre**

BIBLIOTECA COMUNALE

**dal 17 ottobre al 19 dicembre**

#grandeguERra. L'EMILIA-ROMAGNA TRA FRONTE E  
RETROVIE

*orari: mar-gio 15.30-18.30; sab 9-12; visite guidate su  
prenotazione 0542 602696*

**dal 3 al 10 novembre**

IN MEMORIA DI STEFANO CURTI

MUSEO DI SAN DOMENICO  
GALLERIA il Pomo da DaMo  
**dal 10 novembre 2015 al 10 gennaio 2016**

ATLAS ITALIAE. TABULA IMOLA  
mostra di Silvia Camporesi

**inaugurazione: domenica 8 novembre ore 18.30**

*orari Museo di San Domenico: mar-ven 9-13; sab 15-19;  
dom 10-13 e 15-19*

*orari Galleria il Pomo da DaMo: mar/ven/sab/dom 17-19 e  
su appuntamento 333 4531786*

CASA PIANI

**31 ottobre 2015 - 9 gennaio 2016**

NELLA TANA DEL LUPO

il lupo e le sue mille trasformazioni nella letteratura  
per l'infanzia a cura de Il Mosaico. Allestimento  
Quadrilumi

**inaugurazione: sabato 31 ottobre ore 10.30**

*orari: mar-sab 9-12.30 mar-ven 15-18*

*visite guidate alle classi e presentazione di percorsi  
bibliografici per ogni fascia d'età - info e prenotazioni  
0542 602630*

## altri appuntamenti a imola

**martedì, giovedì e sabato**

**ore 8-13**

[mercato](#)

piazza Matteotti, piazza Gramsci e viale Rivalta

MERCATO CITTADINO

oltre cento ambulanti nelle vie e nelle piazze del  
centro storico

**da sabato 7 a sabato 28 novembre**

[presentazione e assaggi](#)

AriEcoidee

LA SPESA ALLA SPINA

prodotti per la pulizia e prodotti alimentari bio,  
senza glutine, vegani... tutto nella quantità che  
vuoi tu!

**sabato 7**

**ore 16**

[proiezione](#)

Monastero delle Clarisse

COME IL FRUSCIO DELLE FOGLIE



docufilm: le Clarisse ad Imola, la percezione di una viva presenza e il racconto di chi ne ha condiviso piccoli momenti di vita quotidiana

**in programma anche domenica 8, sabato 14, domenica 15**

## **domenica 8**

**ore 15.30-19**

[esposizione e degustazione](#)

Erboristeria aromatica ed officinale

TISANE, INFUSI E PRODOTTI SALUTISTICI

**in programma anche domenica 15 e domenica 22 novembre**

**ore 21**

[proiezione in diretta HD](#)

Teatro comunale dell'Osservanza

JEWELS

con il balletto del Bolshoi

*ingresso a pagamento - info@cinemaosservanza.it*

## **martedì 10**

**ore 20**

[degustazione](#)

Osteria I trì Scalen

SAPORI DI CASA

salumi e formaggi a km 0 incontrano i vini dell'Azienda agricola Giovannini di Imola

€ 25 - prenotazione gradita 0542 27799 - 3491657270

## **giovedì 12**

**ore 20.15**

[proiezione in diretta HD](#)

Teatro comunale dell'Osservanza

CARMEN/ VISCERA, POMERIGGIO DI UN FAUNO, TCHAIKOVSKI PAS DE DEUX

Royal Opera House - Royal Ballet

*ingresso a pagamento - info@cinemaosservanza.it*

## **venerdì 13**

**ore 18-23**

[degustazione](#)

Top of the Hops - BeerShop

UN BIRRIFICIO AL TOP: BALADIN

birre artigianali alla spina, in bottiglia e "da divano" (barley wine) dello storico birrifico Baladin

*iniziativa a pagamento*

## **sabato 14**

### **ore 14**

trekking urbano

ritrovo piazza Matteotti

CAMMINATA CONCLUSIVA DI CAMMINA-CITTA' 2015  
a cura della sezione di Imola del Club Alpino Italiano

## **domenica 15**

### **ore 9**

visita

Farmacia comunale dell'Ospedale

L'ANTICA FARMACIA E LE SUE MAIOLICHE  
misurazioni gratuite della glicemia e materiale  
informativo in collaborazione con Associazione  
Glucasia. Visita all'Antica Farmacia dell'Ospedale

### **ore 12.15**

pranzo

Seminario Nuovo di Montericco

INSIEME PER LA CRI DI IMOLA: POLENTA  
D'AUTUNNO

aperitivo e pranzo a base di polenta, salsiccia, fagioli,  
dolci a cura del Comitato locale della Croce Rossa  
Italiana. A seguire musica e lotteria

*iniziativa a pagamento a favore del Comitato locale della  
CRI - prenotazioni 0542 22052*

## **martedì 17**

### **ore 20**

degustazione

Osteria I trù Scalen

UNA GITA IN PIEMONTE

una serata dedicata ai vini piemontesi della Cantina  
Raineri di Novello (CN)

€ 25 - prenotazione gradita 0542 27799 - 349 1657270

## **mercoledì 18**

### **ore 21**

incontro

Sala BCC Città & Cultura

VILLA MONALDINA DI IMOLA

con Giampaolo Nildi a cura di Associazione culturale  
San Macario e Associazione Benvenuto da Imola

## **sabato 21**

**ore 8-11**

[campagna nazionale](#)

Mercato ortofrutticolo

**FESTA DELL'ALBERO**

distribuzione di alberi e piante arbustive a cura di Legambiente Imola/Medicina

## **domenica 22**

**ore 10.30**

[spettacolo e concerto](#)

Auditorium Nuova Scuola di Musica Vassura Baroncini

**LA BALLATA DEI POTENTI**

spettacolo per burattini e orchestra con Compagnia Burattini di Riccardo e Osteria del Mandolino.

**Ore 21:** Concerto finale dai Giochi musicali con i dadi di W.A. Mozart agli scacchi di J. Cage (Festival In Corde 2015)

## **martedì 24**

**ore 20**

[degustazione](#)

Osteria I trè Scalen

**UN ASSAGGIO DI ALTO ADIGE**

alla scoperta dei prodotti della Cantina-convento Muri-Gries (BZ))

€ 25 - *prenotazione gradita* 0542 27799 - 349 1657270

## **da mercoledì 25 a domenica 29**

**ore 21**

[prosa](#)

Teatro comunale Ebe Stignani

**IVANOV**

di Anton Čechov. Regia Filippo Dini. Nell'ambito della Stagione teatrale di prosa 2015/2016

ingresso a pagamento - info 0542 602600

## **sabato 28**

**ore 8.30-19**

[mostra mercato](#)

Galleria e portici del Centro cittadino

**COS'ANTICHE**

mostra mercato dell'antiquariato e del collezionismo

**ore 18**

[inaugurazione](#)

piazza Matteotti

**IMOLANATALE: ACCENSIONE DELLE LUMINARIE**

# ristoranti

TUTTO IL PROGRAMMA DEL BACCANALE A PORTATA DI MANO



Il programma completo e i menu del Baccanale 2015 sono consultabili su smartphone, tablet, iPhone e iPad grazie all'applicazione gratuita AppU Imola che consente anche di localizzare tutti i luoghi degli eventi.

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.

## IMOLA

### RISTORANTI E OSTERIE

#### ANONIMA FORNELLI

via Emilia, 38  
tel. 0542 24755 - cell. 347 3158607  
[www.anonimafornelli.it](http://www.anonimafornelli.it)  
[ristorante@anonimafornelli.it](mailto:ristorante@anonimafornelli.it)  
giorno di chiusura: domenica - sempre aperti durante il Baccanale - prenotazione obbligatoria

#### CUCINOT

via Orsini, 9/a  
tel. 0542 381357 - cell. 393 5316524  
[www.wix.com/cucinot](http://www.wix.com/cucinot)  
[cucinot.imola@gmail.com](mailto:cucinot.imola@gmail.com)  
giorni di chiusura: aperto con il menu del Baccanale solo sabato 7,14,21,28 novembre a pranzo e cena. Prenotazione obbligatoria

#### DA NOI... OSTERIA E VINI

viale Amendola, 63  
tel./fax 0542 24045 - cell. 393 2924735  
[www.danoiosteriaevini.com](http://www.danoiosteriaevini.com)  
[info@danoiosteriaevini.com](mailto:info@danoiosteriaevini.com)  
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno, sabato a pranzo - prenotazione gradita

#### LE MAGIE DI BACCO

via Appia 41/44  
tel. 0542 31280  
[lemagieimola@libero.it](mailto:lemagieimola@libero.it)  
giorno di chiusura: nessuno

#### OFFICINA SAPORI

vicolo Stagni, 1  
tel. 0542 28058 - cell. 340 9571390  
[officinasaporiimola@libero.it](mailto:officinasaporiimola@libero.it)  
facebook: [officinasapori.imola](https://www.facebook.com/officinasapori.imola)  
prenotazione gradita

#### OPERA DULCIS

piazza Matteotti, 18  
tel. 0542 24556 - cell 393 9868070  
[www.operadulcis.it](http://www.operadulcis.it) [operadulcis@libero.it](mailto:operadulcis@libero.it)  
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

#### OSTERIA CALLEGHERIE

via Callegherie 13  
tel./fax 0542 33507 - [www.callegherie.it](http://www.callegherie.it)  
[osteria@callegherie.it](mailto:osteria@callegherie.it)  
giorno di chiusura: sabato a pranzo  
prenotazione gradita

#### OSTERIA CALMA E GESSO

via Venezia, 7  
tel. 0542 850709 - cell. 3470369655  
[calma.gesso@gmail.com](mailto:calma.gesso@gmail.com)  
giorno di chiusura: domenica e festivi-  
prenotazione gradita

#### OSTERIA DEL PIOLO

via Appia, 80/82  
tel. 0542 010619 - cell. 349 6901212  
[www.osteriadelpiolo.net](http://www.osteriadelpiolo.net)  
[osteriadelpiolo@gmail.com](mailto:osteriadelpiolo@gmail.com)  
giorno di chiusura: domenica sera e martedì-  
prenotazione gradita

#### OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini, 1  
tel. 0542 22954 - cell. 338 9239291  
[www.osteriadelteatroimola.org](http://www.osteriadelteatroimola.org)  
[danilomartelli@alice.it](mailto:danilomartelli@alice.it)  
giorno di chiusura: lunedì - durante il Baccanale aperti domenica a pranzo

Molti ristoranti aderiscono al Progetto del Comitato Sao Bernardo onlus "A tavola ospita il mondo" per interventi di solidarietà in Brasile e Senegal (info [www.baccanaleimola.it](http://www.baccanaleimola.it))



### **OSTERIA DEL VICOLO NUOVO**

da Ambra e Rosa  
via Codronchi, 6 - angolo via Calatamifi  
tel. 0542 32552 - cell. 338 9249555  
[www.vicolonuovo.it](http://www.vicolonuovo.it) - [ambra@vicolonuovo.it](mailto:ambra@vicolonuovo.it)  
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì.

### **OSTERIA FORUM CORNELII**

piazza Matteotti, 7  
tel. 0542 23903 - cell. 335 6806997  
[info@forumcornelii.com](mailto:info@forumcornelii.com)  
giorno di chiusura: sabato a pranzo -  
prenotazione gradita

### **OSTERIA IL CAFÈ DI ZOLINO**

via Tinti, 1  
tel / fax 0542 43434  
facebook: Osteria "il caffè di Zolino"  
giorno di chiusura: lunedì

### **OSTERIA I TRÌ SCALEN**

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

### **RISTORANTE ANTICO TRE MONTI**

via Bergullo, 52  
tel./fax 0542 657024 - cell. 335 7538360  
[www.anticotremonti.it](http://www.anticotremonti.it)  
[anticotremonti@libero.it](mailto:anticotremonti@libero.it)  
giorno di chiusura: lunedì

### **RISTORANTE CARPE DIEM**

via Bergullo 52  
tel./fax 0542 681391 - cell. 329 8867434t  
prenotazione obbligatoria

### **RISTORANTE DONNA LAURA**

via Suore, 38 fraz. Montecatone  
tel. 0542 43424 - cell. 333 4786557  
facebook: locanda Donna Laura  
giorno di chiusura: mercoledì e la  
domenica sera - prenotazione obbligatoria

### **RISTORANTE E PARLAMINTÈ**

via G. Mameli, 33  
tel. 0542 30144 - fax 0542 610206  
cell. 335 8487926  
[www.eparlaminte.it](http://www.eparlaminte.it)  
[info@eparlaminte.it](mailto:info@eparlaminte.it)  
giorno di chiusura: domenica sera, lunedì  
prenotazione gradita

### **RISTORANTE HOSTARIA '900**

viale Dante, 20  
tel. 0542 24211 - cell. 347 3091215  
[www.hostariagoo.it](http://www.hostariagoo.it)  
[hostariagoo@hostariagoo.it](mailto:hostariagoo@hostariagoo.it)  
giorno di chiusura: nessuno

### **RISTORANTE "L'ARTUSI" HOTEL OLIMPIA**

via Carlo Pisacane, 69  
tel. 0542 28460 - fax 0542 26500  
[www.hotelolimpia.com](http://www.hotelolimpia.com)  
[info@hotelolimpia.com](mailto:info@hotelolimpia.com)  
giorno di chiusura: domenica -  
prenotazione gradita

### **RISTORANTE LA TAVERNETTA**

via Tito Speri, 2  
tel. 0542 22339 - fax 0542 22417  
[www.latavernetta-ristorante.it](http://www.latavernetta-ristorante.it)  
giorno di chiusura: lunedì - prenotazione  
gradita

### **RISTORANTE LA VOLTA**

Strada Statale Selice, 82  
tel. 0542 51021 - fax 0542 52676  
cell. 335 465190 - [www.ristorantelavolta.com](http://www.ristorantelavolta.com)  
[info@ristorantelavolta.com](mailto:info@ristorantelavolta.com)  
giorno di chiusura: domenica  
prenotazione gradita

### **RISTORANTE MOLINO ROSSO**

Prov. Selice, 49  
tel. 0542 63111 - fax 0542 631163  
cell. 366 2655085 - [www.hotelmolinorosso.com](http://www.hotelmolinorosso.com)  
[info@hotelmolinorosso.com](mailto:info@hotelmolinorosso.com)  
giorno di chiusura: domenica sera  
prenotazione gradita

### **RISTORANTE PIZZERIA DONATELLO**

via T. Baruzzi, 15/a  
tel. 0542 690181 fax. 0542 690181  
cell. 392 9695550  
[www.ristoranteimolahotel.it](http://www.ristoranteimolahotel.it)  
[ristorantepizzeriaddonatello@gmail.it](mailto:ristorantepizzeriaddonatello@gmail.it)  
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

### **RISTORANTE POGGIO POLLINO**

via Monte Meldola, 2/T  
tel. 0542 667121 - cell. 331 6125474  
[www.poggiopollino.it](http://www.poggiopollino.it) - [info@poggiopollino.it](mailto:info@poggiopollino.it)  
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

### **RISTORANTE SAN DOMENICO**

via Gaspare Sacchi, 1  
tel. 0542 29000 - fax 0542 39000  
cell. 339 1819007 - [www.sandomenico.it](http://www.sandomenico.it)  
[sandomenico@sandomenico.it](mailto:sandomenico@sandomenico.it)  
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì  
prenotazione obbligatoria

## **AGRITURISMI**

### **AGRITURISMO FRASCINETI**

via Chiesa di Pediano, 2  
tel. 0542 657016 - cell. 339 4128710  
[frascineti@virgilio.it](mailto:frascineti@virgilio.it)  
giorno di chiusura: domenica sera  
prenotazione obbligatoria

### **AGRITURISMO LA MARLETTA**

via Bergullo, 8  
tel. 0542 27732 - cell. 348 0977076  
[www.lamarletta.it](http://www.lamarletta.it) - [info@lamarletta.it](mailto:info@lamarletta.it)  
giorno di chiusura: aperti dal giovedì alla domenica sera; apertura per gruppi di min. 15 adulti anche nei giorni di chiusura - prenotazione obbligatoria

## **ENOTECHIE, GASTRONOMIE E FOCACCERIE**

### **CAFFÈ ROMA BISTROT**

via Emilia, 137  
tel. /fax 0542 30876 - cell. 338 1812156  
[barromaimola@gmail.com](mailto:barromaimola@gmail.com)  
menu disponibile venerdì a cena, sabato pranzo e cena, domenica a pranzo  
prenotazione gradita

### **IL PIATTO DI PITAGORA**

via Fanin, 9  
tel. 347 3116049 - [www.ilpiattodipitagora.it](http://www.ilpiattodipitagora.it)  
[ilpiattodipitagora@libero.it](mailto:ilpiattodipitagora@libero.it)  
giorno di chiusura: domenica e festivi - giorni dedicati al menù del Bacchanale: venerdì e sabato a cena e domenica a pranzo  
prenotazione gradita

### **MARSALA 18**

via Marsala, 18  
tel. 0542 23526  
[robireta@gmail.com](mailto:robireta@gmail.com)  
giorno di chiusura: domenica (tranne i mesi di novembre e dicembre) - prenotazione gradita

## **BORGO TOSSIGNANO RISTORANTI E OSTERIE**

### **ANTICA OSTERIA POMPEO**

via Codrignano, 44  
tel. 0542 1901464 - cell. 331 6125474  
giorno di chiusura: nessuno

### **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 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  
cell. 320 7789080 - www.galloegalletto.it  
gallo@galloegalletto.it  
giorno di chiusura: tutto martedì;  
mercoledì e giovedì sera - prenotazione gradita

### **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 consigliata

### **CASTEL SAN PIETRO TERME** **AGRITURISMI**

#### **AGRITURISMO COLOMBARA**

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

### **DOZZA** **RISTORANTI E OSTERIE**

#### **RISTORANTE LA SCUDERIA**

via XX Settembre  
tel. 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 55744589  
www.ristorantelebistrot.it  
info@ristorantelebistrot.it  
giorno di chiusura: martedì  
prenotazione consigliata

### **RISTORANTE MONTE DEL RE**

via Monte del Re 43  
tel./fax. 0542 678400  
www.montedelre.it - info@montedelre.it  
giorno di chiusura: lunedì in inverno -  
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** **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 - prenotazione gradita

### **MORDANO** **RISTORANTI E OSTERIE** **RISTORANTE CA' BORGHETTO** **VILLE PANAZZA**

via Lughese nord, 269/319  
tel. 0542 51434 - fax 0542 52165  
www.villepanazza.it - info@hotelpanazza.it  
prenotazione consigliata

# Centro Storico di Imola







# i luoghi

## a Imola

1. Abitare Imola - via Turati 2
2. affetti&sapori - via Fornace Gallotti 7
3. Al Bricco Bio - via Emilia 48
4. Angolo del gelato- via d'Azeglio 58
5. Archivio di Stato - via Verdi 6
6. AriEcoidee - piazza Gramsci 11
7. Autodromo Enzo e Dino Ferrari  
via F.lli Rosselli 2
8. Baccus - via Quaini 5
9. Barcode - via Emilia 131
10. BaR-a-OndA - via Montanara 149
11. Bar Centrale - via Mazzini 28
12. Biblioteca comunale - via Emilia 80
13. Biblioteca di Ponticelli  
via Montanara 252/c
14. Caffè Roma Bistro- piazza Gramsci
15. Callegherie 21 Boutique B+B - via  
Callegherie 21
16. Casa Piani - via Emilia 88
17. Casa Residenza Anziani Imola  
via Venturini 14/16a
18. Cà Vaina - Art Rock Cafè - via Saffi 50/b
19. Ceas Imolese - via Pirandello 12
20. Centro commerciale Leonardo e Ipercoop  
viale Amendola 129
21. Centro culturale e ricreativo Auser Primola  
viale Lippi 2/c
22. Centro interculturale delle Donne Trama  
di Terre - via Aldrovandi 31
23. Centro sociale Fabbrica - via del Santo  
loc. Fabbrica
24. Centro sociale La Tozzona - via Punta 2
25. Centro sociale Orti Belpoggio - via  
via Belpoggio 1/e
26. Chaimandir tè bio dal mondo  
via Orsini 35
27. Cioccolateria Imola - via Orsini 3
28. Cooking Attitude - via Emilia 45
29. Circolo Sersanti - piazza Matteotti 8
30. Cucinot - via Orsini 9a
31. Dreams Cafè - via Benedetto Croce 32
32. Dulcis cafè - piazza Bianconcini 16/17
33. Erboristeria aromatica ed officinale  
piazza Gramsci 17
34. Erboristeria Zambrini - via Aldrovandi 20
35. Farmacia comunale dell'Ospedale  
via Emilia 95
36. Galleria del centro cittadino. via Emilia  
147
37. Galleria Pontevecchio - via C.Pisacane  
31a
38. Germoglio Natura Sì  
viale della Resistenza 6/a
39. IAT (Informazione Accoglienza Turistica)  
via Emilia 135
40. Il Mosaico Libreria dei ragazzi  
via Emilia 223
41. Il Piatto di Pitagora - via Fanin 9
42. In Enoteca - via Nino Bixio 8a-b
43. Istituto tecnico agrario Scarabelli  
via Ascarini 5
44. Istituto tecnico chimico Ghini  
viale d'Agostino 2b
45. La Bottega del pane - via Mazzini 28
46. La Casa dei Giochi - viale Saffi 22
47. La Città dei Giochi - via Appia 56
48. Macelleria Franco Costa  
piazza Gramsci 30
49. Macelleria del contadino Clai  
vicolo Inferno 7
50. Mamma mia cafè - via G. Puccini 50
51. Manzoni caffè - viale Amendola 29
52. Mercato ortofrutticolo  
viale Rivalta 10/12
53. Monastero delle Clarisse - via Cavour 2h

54. Museo Diocesano Palazzo Vescovile  
piazza del Duomo 1
55. Museo di San Domenico - via Sacchi 4
56. Nuova Scuola comunale di Musica  
Vassura Baroncini - via F.lli Bandiera 18
57. Ospedale di Montecatone  
via Montecatone 37
58. Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e  
Rosa via Codronchi 6
59. Osteria i Trì Scalen - via Marsala 22
60. Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18
61. Piazza Gramsci
62. Piazza Matteotti
63. Portico del passeggio
64. Ristorante Antico Tre Monti  
via Bergullo 52
65. Ristorante San Domenico - via Sacchi 1
66. Sala BCC Città & Cultura - via Emilia 210/A
67. Sala Cidra - via F.lli Bandiera 17/a
68. Sala Mariele Ventre - via Emilia 69
69. Salannunziata - via F.lli Bandiera 17/a
70. Seminario Nuovo di Montericco  
via Montericco 5a
71. Teatro comunale dell'Osservanza  
via Venturini 18
72. Teatro comunale Ebe Stignani  
via Verdi 1
73. Tenuta Montecatone (Giardino delle  
viti) - via Pieve di S. Andrea 2
74. Top of the hops - via Selice 60
75. Zoo Acquario - via Aspromonte 19

### **...e nel Circondario**

- Cantine Bollini - via Palestro 32  
Castel San Pietro Terme
- Pro Loco - via Ugo Bassi 19  
Castel San Pietro Terme
- Ristorante Valsellustra - via Valsellustra 16  
Casalfiumanese
- Ristorante Monte del Re  
via Monte del Re 43 Dozza
- Teatro Cassero  
via Giacomo Matteotti 2  
Castel San Pietro Terme

