Dal 21 ottobre al 12 novembre torna a Imola la rassegna culturale ed enogastronomica BACCANALE, che animerà la città.

Data: 10 settembre 2023 | Autore: Nicola Cundò

Dal 21 ottobre al 12 novembre, con un'anticipazione il 20 ottobre, a Imola torna il *BACCANALE* , **la rassegna culturale ed enogastronomica organizzata dal Comune di Imola**da oltre trent'anni. L'edizione 2023, che gode del Patrocinio del Ministero della Cultura e della Regione Emilia-Romagna, animerà la città con un calendario ricco di eventi ispirati al tema dell'anno: ***mediterraneo***.

Il **Baccanale 2023 mediterraneo**si avvale del contributo della Città Metropolitana di Bologna, nell'ambito del Programma Turistico di Promozione Locale. Ha il sostegno della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola e dei seguenti sponsor: Gruppo Eurovo, Molino Spadoni, Cooperativa Clai, Caci Società Agricola, Cefla, Confesercenti, Confcommercio Ascom Imola, Cna Imola, Confartigianato Bologna Metropolitana, Bcc Ravennate, Forlivese e Imolese, DrinNk e Torrefazione Caffè Gourmet.

Il programma completo degli eventi del Baccanale 2023 "*mediterraneo*" è visibile al sito www.baccanaleimola.it eall'indirizzo dell'Agenda Cultura del Comune di Imola www.culturaimola.it.

Una grande partecipazione

Il territorio di Imola e del Nuovo Circondario Imolese ha risposto anche quest'anno con grande energia, con una grande partecipazione da parte dei ristoratori e delle associazioni. Ben **38 tra ristoranti e pubblici esercizi imolesi e del circondario hanno scelto di aderire all'iniziativa**, proponendo esclusivi menù dedicati al tema della manifestazione. Inoltre, la partecipazione di associazioni e aziende ha permesso la redazione di un ricco programma, con circa **110 eventi**.

L'inaugurazione

La nuova edizione del Baccanale verrà inaugurata sabato 21 ottobre, alle ore 17.30, con un evento che si svolgerà nell'inedita cornice del Museo Checco Costa dell'Autodromo Internazionale Enzo e Dino Ferrari. Alla presenza dell'Assessore al Turismo della Regione Emilia-Romagna Andrea Corsini, del Sindaco Marco Panieri e degli Assessori Giacomo Gambi (Cultura, Politiche giovanili e Legalità) e Pierangelo Raffini (Lavori pubblici, Centro Storico e Attività Produttive), il Professor Massimo Montanari dell'Università di Bologna, tra i massimi esperti mondiali di storia dell'alimentazione. Nell'occasione sarà inaugurata la mostra "*Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050*", presentata dal Professor Montanari, che l'ha curata assieme alla giornalista e scrittrice Laura Lazzaroni.

Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050

La mostra "Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050" sarà visitabile gratuitamente per tutta la durata della manifestazione presso la Sala del Museo Checco Costa dell'Autodromo di Imola.
Tra i fiori all'occhiello del Baccanale "mediterraneo" 2023, la mostra è nata nell'ambito di uno dei più interessanti esperimenti culturali del nostro Paese, l'M9 – Museo del '900 di Mestre. Rappresenta un ideale viaggio alla scoperta della gastronomia tra passato, presente e futuro, tra ricerca scientifica, cultura pop, gioco e indagine critica.

Questa mostra-evento è stata resa possibile grazie alla collaborazione di Con.Ami. e Formula Imola.

In occasione dei lavori di manutenzione che interesseranno il ponte di Viale Dante, l'accesso alla sede espositiva sarà comunque garantito il transito pedonale per accedere all'Autodromo. Seguiranno indicazioni puntuali per raggiungere l'Autodromo agevolmente in automobile.

Il Garganello d'Oro 2023

Il prestigioso premio "*Garganello d'Oro per la promozione della cultura del cibo*", assegnato ogni anno a personaggi che si distinguono nell'ambito della cultura gastronomica, **sarà conferito per la prima volta nella storia della manifestazione all'illustratore scelto per rappresentare il Baccanale, lo *street artist* Cibo. Il riconoscimento sarà consegnato dal Sindaco di Imola Marco Panieri il 30 ottobre alle ore 18**nel corso di un'iniziativa organizzata presso il Centro Giovanile Ca' Vaina.

Il veronese Cibo, al secolo Pier Paolo Spinazzè è uno dei più celebri *street artist*italiani.Per la scelta dei soggetti che caratterizzano la sua arte, il suo percorso artistico, per la poetica che questo sottende e per il suo nome d'arte, quello tra Baccanale e Cibo pare quasi un connubio annunciato. Le sue opere, che rappresentano pietanze e piatti della tradizione italiana e mediterranea, sono realizzate in accordo con le comunità che abitano gli spazi nei quali va ad intervenire. Esse coprono simboli e scritte d'odio, combattendole con la bellezza. Un'azione di decoro, un gesto d'amore per il proprio Paese e la sua cultura, utilizzando un linguaggio semplice e accessibile a tutti a cui, pare superfluo specificarlo, gli italiani sono particolarmente sensibili. La convivialità è inclusione, e la scelta di rappresentare il cibo è una granitica presa di posizione contro la logica dell'esclusione e

della violenza. Quella di Spinazzè è un'arte gioiosa, di grande impatto, caratterizzata da un tratto semplice e deciso e con una grande attenzione ai dettagli.

Proprio questo impegno sociale e questa dedizione alla cultura del bello, e del buono, hanno portato a questa scelta inedita.

Baccanale "mediterraneo" in Piazza Matteotti

Dopo il successo dell'Anteprima Baccanale di maggio, **il Baccanale torna in Piazza Matteotti**, cuore della città di Imola. La bellissima piazza rinascimentale sarà quest'anno il centro della rassegna, dove si concentreranno gran parte delle iniziative ed attività, con un programma pensato per celebrare la cultura del cibo, l'enogastronomia, la convivialità e la socialità.

Ogni fine settimana sarà dedicato ad un sottotema, per offrire un'esperienza culturale sempre nuova al pubblico, e affrontare il tema del "mediterraneo" da diversi punti di vista ma in maniera organica.

Si partirà il 20, 21 e 22 ottobre con il ***Di nuovo In Piazza***che vedrà come protagoniste alcune aziende romagnole colpite dall'alluvione di maggio. Da venerdì 27 a domenica 29 Chef to Chef EmiliaRomagnaCuochi porterà ***Il mare a Imola***. Il fine settimana successivo, dal 3 al 5 novembre, sarà dedicato alle verdure, con titolo ***Contorno a chi?***e vedrà la collaborazione di Coldiretti Bologna e aziende agricole del territorio. Venerdì 10, sabato 11 e domenica 12 novembre in programma ***Cereali: i monarchi della tavola mediterranea***, una tre giorni che vedrà negli stand gastronomici come protagonisti due dei più amati derivati dei cereali, pizza e birra.

Sarà allestito un palco, che si animerà di proposte musicali per tutti i gusti. Tutti gli eventi avranno inizio alle ore 20. Venerdì 20 ottobre cinque dj si alterneranno per far ballare i presenti con un dj set dal titolo "Grigliatech". Sabato 21 dj set. Domenica 22 la serata, a cura di Bar Bologna, vedrà esibirsi il Naif Quartet alle ore 20. La settimana successiva venerdì 27 ottobre sul palco si esibirà un gruppo di giovani dj imolesi. Il sabato sarà dedicato alla black music, con le sonorità afrobeat, funky e soul della band Nakomete. Domenica 29 a calcare il palco sarà il Gruppo Bandistico "Sant'Ambrogio" di Castel del Rio, in un concerto dall'evocativo titolo "Mare nostrum". Venerdì 3 novembre appuntamento con la band Gipsy Caravane, mentre il giorno seguente andrà in scena il dj set "Duemila Partyhits".

In occasione della "Giornata del Ringraziamento imolese" della Coldiretti domenica 5 novembre, la mattinata sarà dedicata alla tradizionale messa con la benedizione delle macchine agricole, mentre alle ore 14.30 il Gruppo Canterini e Danzerini Romagnoli "Turibio Baruzzi" proporrà danze e canti tradizionali. A seguire, il concerto di Elena Cammarone

Le proposte musicali di Baccanale Young, weekend conclusivo della manifestazione dedicato ai giovani, sono venerdì 20 alle ore 20, dj set del collettivo Solo Prese Bene Soundsystem, sabato 21 alle ore 20.30, serata dal titolo "Into the Flood", a cura di Flood Centro Giovani, in cui giovani band del territorio si alterneranno sul palco, e domenica 22 Lord Mucca dj.

Isola del Gusto… e della cultura del cibo

Proprio al centro di Piazza Matteotti sarà allestito un punto incontri, l'Isola del Gusto, che per quattro weekend ospiterà talk, incontri, show-cooking e laboratori a tema.

Le attività all'interno del grande gazebo aperto su Piazza Matteotti cominceranno venerdì 20 ottobre alle 16, con "Questione di spessore" un laboratorio dedicato alla pasta lunga tirata a mano, seguito alle 18 da "Birre tedesche ed Oktoberfest" una degustazione di birre artigianali di ispirazione tedesca.

Questo ciclo di workshop a cura di Casa Spadoni, sponsor dell'iniziativa, continuerà sabato 21 alle ore 17, con "Un cappelletto del re", una sessione dedicata al re della tavola romagnola, il cappelletto, per concludersi il giorno successivo alle ore 10.30 con Piadina Lab.

Venerdì 27 ottobre il weekend dedicato al pesce, a cura di Chef to Chef EmiliaRomagnaCuochi, si aprirà alle 16 con "La prima colazione del pescatore: il brodetto dell'Alto Adriatico", uno show cooking con lo chef Omar Casali. La giornata proseguirà alle ore 17 con l'incontro "Molluschi e crostacei" con Lorenzo Bernardi, seguito da "Cugini azzurri: sarde, sardine e saraghine…".

Sabato 28 ottobre alle 16, Ecopesce di Cesenatico proporrà il suo "Laboratorio antispreco", mentre alle 17 torneranno le sfogline di Casa Spadoni con il laboratorio "Sfoglia di mare: raviolo con baccalà e patate". Alle 18, talk dal titolo "Adriatico e Tirreno: tra due mari", con Eleonora Cozzella, Massimo Montanari, Cristiano Tomei e Franco Chiarini di Chef to Chef.

La giornata di domenica 29 sarà densa di iniziative. Alle 10 "Chiacchierata gastronomica" con lo chef Dario Picchiotti" sull'abbinamento tra pesci e liliacee, mentre alle 11 Arte.Na proporrà il laboratorio "Conoscere il pesce fin da piccoli". La mattinata si concluderà con l'incontro "Facile da usare, buono da mangiare". Dalle ore 16, dibattito dal titolo "Storie di genti e di pesci dell'Alto Adriatico", con il biologo marino Corrado Piccinetti, lo scrittore Roberto Petrucci,il direttore del Museo della Marineria di Cesenatico Domenico Gnola, Simone D'Acunto di CESTHA, Piergiorgio Vasi del Servizio pesca Regione Emilia-Romagna e Franco Chiarini di Menù Associati.

La settimana successiva sarà dedicata alle verdure e sarà inaugurato, venerdì 3 novembre alle ore 16 da Massimo Montanari che presenterà il suo nuovo libro "Amaro, un gusto italiano" (Laterza, 2023). Alle ore 17 sarà la volta della presentazione de "Il cuoco pubblico, tratto dal Dizionario delle Arti e de' Mestieri (Venezia 1775)" di Marco Fassadoni. La giornata si concluderà con il laboratorio "Baccanale da bere" alle ore 18. Il programma di sabato 4 prevede alle ore 16 lo show cooking "In cucina con Eurovo", seguito alle 17 dal laboratorio "Sfoglia&verdure: il cappellaccio verde" di Casa Spadoni.

Alle 18, talk dal titolo "Oltre il contorno: tutte le potenzialità dei vegetali", con Eleonora Cozzella, Massimo Montanari, Marino Niola e Jessica Rosvall.

Domenica 5 novembre ci sarà il tradizionale appuntamento con la "Giornata del Ringraziamento imolese" di Coldiretti. Per l'occasione il programma prevede a partire dalle 10.30, la benedizione delle macchine agricole di ieri e di oggi, con il saluto delle Autorità cittadine, seguito alle ore 11 da un aperitivo con degustazioni di crostini al friggione di cipolla bianca di Medicina. Alle 15, è previsto il laboratorio "La piadina romagnola incontra le verdure del Mediterraneo" a cura di Fattoria Didattica Romagnola, seguito alle 16 dall'incontro "La storia delle verdure del nostro territorio".

L'ultimo weekend del Baccanale 2023 sarà dedicato ai cereali. Venerdì 10 novembre alle ore 16 l'Isola ospiterà l'incontro "Mediterraneo – una guida del Touring Club Italiano". Il giorno seguente, alle 17, si concluderà il ciclo dei laboratori di Casa Spadoni con "Birra&Formaggi: sai come abbinarli?". Alle 18, talk dal titolo "Mille modi di dire cereali". Interverranno Eleonora Cozzella, Massimo Montanari, Antonio Galatà e Cristina Bowerman. A seguire, alle ore 19, Open Up proporrà "Prosit".

La giornata conclusiva di quest'edizione della manifestazione, domenica 12 novembre, sarà aperta alle 10 da uno show cooking dal titolo "Il caffè alla turca". La mattinata proseguirà con l'incontro "Ceci: da sociale a social" con la Dottoressa Cristina Conti. Alle 16, lo chef Alex Colli proporrà lo show cooking "Una pizza e una piada per tutti. Ricette senza glutine", organizzato in collaborazione con Glucasia e FE.D.E.R.

Alle ore 17 laboratorio dedicato agli under 35 di pizza napoletana, curato da Quattroquinti e Moltivolti, in collaborazione con Cà Vaina. La giornata si chiuderà alle 18 con il talk “Il posto giusto. Lavoro, passione e giustizia, un viaggio dalla pizza dell’imolese Quattroquinti ai sapori del Mediterraneo nella Palermo di Moltivolti”.

Il Baccanale non è solo in Piazza

Palazzo Sersanti sarà la sede di alcuni importanti momenti di approfondimento del tema del Baccanale 2023. Domenica 22 ottobre, alle 11, il Prof. Massimo Montanari terrà una conferenza dal titolo “Cucine mediterranee”. Il 5 novembre sempre alle ore 11 la Prof.ssa Elisabetta Moro, antropologa nota nel mondo scientifico nazionale e internazionale, terrà una conferenza dal titolo “Il Mediterraneo dal mito alla tavola”.

Venerdì 27 ottobre, il salone di Palazzo Sersanti farà da cornice a “Venerdì: pesce”, un incontro con il Prof. Massimo Montanari e la Prof.ssa Alessandra Bordoni, a cura dell’Accademia Italiana della Cucina.

Animeranno le vie del centro storico due talentuose marching band: domenica 22 ottobre, dalle 16.30, “Pane vino e Rock ‘n Roll” e domenica 29, sempre dalle ore 16.30 Casseruola Drum, band itinerante di percussionisti con strumenti ottenuti da pentole e padelle.

La sinergia tra Comune di Imola, associazioni e aziende dà vita ogni anno a numerose iniziative diffuse sul territorio.

Sabato 21 ottobre alle ore 14.30 l’Azienda Agricola CACI aprirà le porte al pubblico con “Dall’albero alla tavola”.

Il Montecatone Rehabilitation Institute proporrà, martedì 24 ottobre, l’incontro “La salute nel piatto e nel bicchiere: viva la dieta mediterranea!” presso il Ristorante Molino Rosso. Giovedì 26 alle ore 14.30, presso il Salone di Casa Guglielmi, il laboratorio “Mediterraneo in cucina… da seduti” e lunedì 30 alle 21, nella medesima location, la degustazione “Mediterraneo casa comune”, a cura degli ospiti della Casa di accoglienza.

Anche il polo imolese dell’Università di Bologna parteciperà alla manifestazione. Giovedì 27 ottobre alle ore 17.30, nella sede di Palazzo Vespignani, si svolgerà la lezione “Le piante spontanee: un patrimonio unico nel nostro territorio.” Manuela Mandrone e Ilaria Chiocchio (Università di Bologna), presenteranno i risultati di alcune delle loro ricerche nell’ambito dell’etnobotantica. Veronica Panzeri, sustainable chef di Cooktofeelgood, condividerà le sue ricerche in ambito culinario con le piante spontanee e proporrà alcuni assaggi da lei preparati.

Giovedì 9 novembre, dalle ore 17, la Biblioteca Comunale di Imola ospiterà tre interessanti lezioni: “Alimenti, nutrienti e nutraceutici” a cura di Cecilia Prata (Università di Bologna, sede di Imola), “Evidenze epidemiologiche sulla salute” a cura di Eva Vanna Lorenza Negri (Università di Bologna, sede di Imola) e Grano per un’adeguata produzione di pasta e pane e la nostra salute” a cura di Roberto Tuberosa. Il giorno successivo, dalle 17.30, sarà la volta di “Il mirto in cucina? Ce lo racconta la bellissima Venere” a cura di Maria Grazia Bellardi e “Custodi del gusto: l’eredità degli erbari storici nella dieta mediterranea” a cura di Marianna Olivadese.

La Cooperativa Clai propone, presso Villa La Babina, tre appuntamenti. Sabato 28 ottobre alle 10 “La passita di Romagna tra terra e mare”. La settimana successiva, alle 16.30 di sabato 4 novembre, “Villa Ginasi a Ponte Santo di Imola”, che prosegue il racconto del Dott. Giampaolo Nildi dell’Imola segreta, rappresentata dalle ville con i loro parchi storici. Il 10 novembre spazio al laboratorio “Scuola di cucina: carni, salumi nella tradizione mediterranea”, alle ore 20. Domenica 5 novembre, presso la

Macelleria del Contadino di vicolo Inferno saranno organizzati una serie di “giochi sensoriali” per grandi e piccoli, dalle 15 alle 18.

La Galleria del Centro Cittadino ospiterà domenica 29 ottobre e domenica 12 novembre dalle 9 alle 19, “Il mercato delle erbe”, organizzata in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl e Confagricoltura Bologna. Il 5 novembre, nella stessa fascia oraria “Sapori di ieri e di oggi”, proposta da Pro Loco Imola.

Nella mattinata del 29 ottobre, dalle 9.30 alle 12.30, il CEAS Imolese propone “Il gesso: quando il Mediterraneo è evaporato”, visita guidata al nuovo Museo Geologico di Tossignano e passeggiata sul gesso.

Il mese di ottobre si chiuderà martedì 31, alle ore 20, con l’incontro con cena “Pollo romagnolo, una razza mediterranea”, che si svolgerà presso la Fattoria Romagnola, a cura della condotta Slow Food di Imola in collaborazione con l’Associazione Razze e Varietà Autoctone Romagnole.

L’8 novembre Università aperta proporrà l’incontro “Alloro e ulivo, dalla tavola mediterranea alla fronte dei Cesari”, alle ore 20.30 presso la Biblioteca Comunale di Imola.

Giovedì 9 novembre, alle ore 19.30, il Comune di Imola organizza presso la sala stampa dell’Autodromo Enzo e Dino Ferrari l’incontro con degustazione “Dal cuore di Imola. Il valore di un marchio”.

“Banco di assaggio” e “Olimola”

L’ultimo weekend del Baccanale coinciderà anche quest’anno con il “Banco di assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell’Imolese”, giunto alla sua XXIX edizione e con la XIII edizione di “Olimola”. Venerdì 10 e sabato 11 novembre dalle 18 alle 23, e domenica 12 dalle 16 alle 22 l’Autodromo ospiterà le due manifestazioni.

Per il “Banco di assaggio” sono state selezionate cento etichette presentate dalle aziende produttrici della zonazione DOC Colli d’Imola e di Albana dalle varie sottozone della Romagna, in quello che è ormai un evento imprescindibile per gli appassionati di enologia.

“Olimola” proporrà presentazioni e degustazioni guidate durante il fine settimana. L’ingresso è a pagamento (€ 15, con biglietteria attiva fino a 30 minuti prima della chiusura); è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali.

Per i più piccoli

L’edizione 2023 del Baccanale di Imola propone un’ampia offerta di attività pensate per i più piccoli.

Sarà proposto un ciclo di spettacoli di teatro di figura, che si svolgeranno la domenica alle ore 17.30 presso l’Auditorium della Nuova Scuola di Musica “Vassura – Baroncini”. Ad aprire la rassegna, il 22 ottobre, “Cose da lupi” di Zanubrio Marionettes. Il 29 ottobre Le Strologhe porteranno in scena “Storie da mangiare”. La rassegna si concluderà il 5 novembre con lo spettacolo “Album di vaniglia” di Teatro Bandito

Tra le novità di questa edizione vi sarà uno spazio attrezzato per i bambini in Piazza Caduti per la Libertà. Qui, nei fine settimana della manifestazione, i bambini potranno provare alcuni giochi della tradizione, in versione coloratissima ed extralarge, per stimolarli alla curiosità e alla socialità, riscoprendo le attività all’aperto.

Non mancheranno le esperienze laboratoriali, che permetteranno ai bambini di imparare

divertendosi. Imola Musei propone, domenica 22 ottobre alle 16.30 alla Rocca Sforzesca, “In viaggio dalla Rocca al Mediterraneo – viaggi e scoperte”, mentre il 5 novembre, allo stesso orario, sarà la volta di “Menta, salvia e rosmarino, per un visetto assai carino! Impasti e magie con Caterina e le sue erbe”.

Martedì 7 novembre, alle 16.45, il CEAS Imolese propone “Il gesso: quando il Mediterraneo è evaporato”.

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/dal-21-ottobre-al-12-novembre-torna-a-imola-la-rassegna-culturale-ed-enogastronomica-baccanale-che-animera-la-citta-con-un-calendario-ricco-di-eventi-ispirati-al-tema-mediterraneo-online-il-programma-completo/136358