

baccanale 2017

imola
e dintorni
dal 4 al 26
novembre

incontri
mostre
menu a tema
scuole di cucina
spettacoli
degustazioni



SOTTO
TERRA



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
attivitaculturali@comune.imola.bo.it
agricoltura@comune.imola.bo.it
info@baccanaleimola.it
www.baccanaleimola.it - www.facebook.com/
imolabaccanale

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 in occasione del Baccanale:
sabato 4, 11 e 18 novembre ore 15-18.30 - domenica 5,
12 e 19 novembre ore 15-18.30

Ufficio stampa

tel. 0542 602240

vinicio.dallara@comune.imola.bo.it

Si ringrazia per la collaborazione

Massimo Montanari (Università di Bologna)

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

Immagine

Gek Tessaro, illustratore del Baccanale 2017



CITTÀ DI IMOLA
ASSESSORATO
ALLA CULTURA
E PROMOZIONE
DELLA CITTÀ



in collaborazione con
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE
IF IMOLA FAENZA TOURISM COMPANY
PRO LOCO IMOLA
ARIALCO
CIA IMOLA
COLDIRETTI BOLOGNA
CONFAGRICOLTURA
UNIONE GENERALE COLTIVATORI CISL

con il patrocinio di



con il contributo di



Gruppo Bancario  Cassa di Risparmio di Ravenna
Gruppo Autonomo di Banche Locali

La rivincita di Bertoldo

Rape, cipolle, carote, patate... sotto terra c'è un intero mondo di sapori, di cui a volte non ci rendiamo conto. Piante che non amano mettersi in luce, che nascono e si sviluppano con discrezione e riservatezza. A loro è dedicato il Bacchanale di quest'anno.

C'è stato un tempo, non troppo distante da noi, in cui rape e cipolle (non ancora le patate, che vivevano solo al di là dell'oceano) erano disprezzate come cibi "rustici", adatti alla rozza mensa dei contadini, non certo a quella dei signori. Nel Medioevo qualcuno teorizzò che le piante, esattamente come gli uomini, si dispongono su una scala gerarchica di immediata lettura: in alto, nobili e prestigiosi, i frutti che svettano sugli alberi; in basso, ordinari e banali, i cereali che ricoprono i campi; più sotto ancora, gli umilissimi bulbi e le radici che crescono sotto il suolo. Lo stesso si immaginò per il mondo animale, con i volatili contrapposti agli animali di terra o ai maiali che si rivoltano nel fango.

Per secoli, questa ideologia della differenza sociale - trasportata nel mondo vegetale e in quello animale - fu ribadita con incrollabile certezza. Signori e contadini, contrapposti sul piano sociale, si rappresentarono diversi anche in senso biologico e fisiologico. I testi di dietetica insegnavano che il contadino, se mangia i piatti raffinati destinati al signore, rischia di ammalarsi perché il suo stomaco grossolano non saprebbe come digerirli. Esito parodistico di questa cultura è la storia del contadino Bertoldo, raccontata da Giulio Cesare Croce agli inizi del Seicento: ospitato alla corte del re e nutrito coi cibi del re, egli si ammala e infine muore, per non aver potuto - recitò il suo epitaffio - mangiare rape, cipolle e fagioli. Il suo cibo, la sua salvezza.

Poi è arrivata la cultura illuminista, che ha diffuso questa bizzarra teoria secondo cui gli uomini sono tutti uguali. Sicché oggi possiamo dedicare a rape, cipolle e compagna un intero evento culturale, senza che nessuno si scandalizzi.

Bertoldo si è preso una bella rivincita.

Massimo Montanari
Università di Bologna

Arriva novembre e torna l'appuntamento con il Bacchanale, la rassegna più importante per promuovere la cultura enogastronomica del nostro territorio. Dopo il successo delle ultime edizioni, anche quest'anno la rassegna "si fa in tre", allungando di una settimana il programma.

"Sotto Terra", il tema di questa edizione, racconta la coltivazione della patata, la valorizzazione di importanti prodotti della nostra terra, come la cipolla, l'aglio e lo scalogno, la celebrazione di pregiati elementi del gusto, come il tartufo, l'innovativo utilizzo in cucina di radici che sempre più arricchiscono la nostra tavola: carote, sedano rapa, zenzero, liquirizia, curcuma.

C'è un mondo di sapori da scoprire, sotto terra, e il Bacchanale è l'occasione giusta per farlo.

Sotto ogni tubero, bulbo o radice c'è una storia, una cultura, un mondo straordinariamente ricco di tradizioni. L'umile cipolla, per esempio, è uno degli ortaggi più antichi tra quelli consumati dall'uomo, nella cultura egizia era venerata come una divinità, per non parlare dell'aglio menzionato nella Bibbia "il bene più prezioso".

Il tema prescelto offre anche l'opportunità di conoscere meglio un alimento semplice, ma amatissimo: la patata, che festeggia il bicentenario della sua produzione nel bolognese, avviata nel 1817. Da allora il territorio bolognese e l'Emilia-Romagna sono diventate vere e proprie capitali economiche del tubero, con produzioni di eccellenza presenti anche nel nostro territorio. Originaria in Perù, Bolivia e Messico, per molto tempo in Europa venne considerata solo cibo per gli animali fino a divenire un alimento che in molte regioni del mondo ha avuto il compito di sfamare i popoli.

Sotto Terra cresce anche il tubero più prezioso della gastronomia: il raffinato tartufo, dall'alto potere nutritivo e dall'essenza inebriante, di cui il nostro territorio è ricco di varietà pregiate e ricercate.

In questo cammino, alla scoperta di tante proposte gastronomiche, mostre, incontri, scuole di cucina, sapori antichi e profumi, curiosità e tradizioni, ci accompagna il tratto energetico dell'immagine simbolo del Bacchanale 2017 disegnata dall'artista Gek Tessaro. Un'immagine che mette insieme il Sotto con il Sopra, in una visione armonica e gentile.

La ricchezza di opportunità del Bacchanale è resa possibile dalla collaborazione positiva tra l'Amministrazione comunale e tante realtà culturali, associative, economiche e della ristorazione del territorio.

Non ci resta che scoprire e vivere il Bacchanale 2017 con gusto e piacere.

Elisabetta Marchetti
Assessora alla Cultura e alla Promozione della Città

in evidenza

Ingresso omaggio ai Musei Civici

Nelle domeniche della manifestazione si entra gratis 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



Radio Montecatone Web

è media partner del Bacchanale 2017. La radio web dell'Ospedale di Montecatone è un canale di musica e informazioni sui temi del sociale e della disabilità. Si può ascoltare da tutto il mondo collegandosi alla pagina www.radiomontecatone.net e cliccando sul player. Per tutta la durata del Bacchanale Radio Montecatone Web sarà presente ai principali incontri, con servizi speciali e interviste in streaming o in podcast

Per tutto il periodo del Bacchanale

Concorso Street Marketing al Centro Leonardo

Nella giornata di domenica 5 novembre è in distribuzione una tessera speciale; nelle quattro domeniche del Bacchanale ogni consumazione nella food court del Centro Leonardo darà diritto a un timbro. Completando la tessera con quattro timbri (solo un timbro per ogni domenica) e i propri dati, si partecipa all'estrazione di 2 carnet di buoni spesa del valore € 100 complessivi. Le tessere complete dei timbri vanno imbucate all'interno di una speciale urna e... Buona fortuna col Bacchanale!

Per tutto il periodo del Bacchanale

APPU

Il programma completo e i menu del Bacchanale 2017 sono consultabili su smartphone, tablet, iPhone e iPad grazie all'applicazione gratuita AppU Imola che consente anche di localizzare tutti i luoghi degli eventi



Dove non diversamente indicato la partecipazione alle iniziative si intende libera e gratuita fino a esaurimento dei posti disponibili.

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.

domenica 29 ottobre

ore 10-12.30

visita guidata

ritrovo parcheggio Riserva Bosco
Frattona

1 FRATTONA PER 4 STAGIONI - AUTUNNO

fungo dopo fungo, una lezione
all'aperto lungo i sentieri e le aree
del bosco per riconoscere insieme
a uno sguardo esperto un mondo
affascinante

*è richiesto l'uso di calzature da trekking
- prenotazione obbligatoria. Le uscite
si svolgeranno al raggiungimento di un
numero minimo di partecipanti - info e
prenotazioni: 0542 602183 - 329 3191331
- bosco.frattona@comune.imola.bo.it
- ceas@nuovocircondarioimolese.it -
ceas.nuovocircondarioimolese.it*

venerdì 3 novembre

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

*in programma tutti i venerdì di
novembre e domenica 26*

ore 20

cena a tema

Ristorante Antico Tre monti

IL GARGANELLO E I TESORI DEL SOTTOSUOLO

il Garganello di Imola incontra il
tema del Bacchanale. A cura della
Compagnia del Garganello e del
Club di Territorio di Imola del
Touring Club Italiano

*a pagamento - gradita prenotazione
0542 657024*

inaugurazione



**sabato 4
novembre**

ore 10.30

*inaugurazione
con esibizione
Casa Piani*

**GEK: LO SGUARDO
DELLE MANI**

Inaugurazione della mostra di **Gek Tessaro**, illustratore dell'edizione 2017 del Bacchanale

Performance estemporanea dell'artista e dell'attore

Alfonso Cuccurullo del Mosaico Libreria dei ragazzi

*per tutti, con prenotazione
0542 602630*

dalle ore 12 alle 13

visita libera alla mostra

ore 17

*inaugurazione
Teatro Stignani*

Il Sindaco di Imola **Daniele Manca** e l'Assessora alla cultura **Elisabetta Marchetti** presentano

**BACCANALE 2017:
SOTTO TERRA**

Massimo Montanari, *Tra rape e cipolle, la rivincita di Bertoldo*
introduzione storica al tema del Bacchanale

Paolo Calabresi legge
il VI canto dell'*Inferno* di Dante Alighieri

giorno per giorno a Imola

sabato 4

ore 8.45-13 e 15.30-20

degustazione

BiblioTè

TÈ, TISANE E INFUSI... SOTTO TERRA

assaggi gratuiti di tè, tisane e infusi con ingredienti estratti da bulbi e radici: carota, barbabietola, zenzero e curcuma

in programma tutti i sabati e le domeniche del Baccanale

ore 10-19

degustazioni e laboratori

Galleria del Centro Cittadino

DAI TESORI NASCOSTI SOTTO TERRA AI SAPORI CONTADINI

con le *azdore* alla scoperta dei piatti della tradizione, preparati con prodotti coltivati e raccolti nel sottosuolo. A cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

in programma anche domenica 5 novembre

ore 15-18.45

mercato

Monastero delle Clarisse di Imola

LE RADICI NEL PAIOLO

la speciale marmellata con lo zenzero, le caramelle di cotogne e zenzero e la salsa ketchup originale delle Clarisse nell'angolo dedicato al Baccanale del tradizionale Mercato di beneficenza

il mercato è aperto anche i sabati 11 e 18 (ore 15-18.45) e le domeniche 5, 12 e 19 (ore 15-18.45) novembre

ore 16-20.30

degustazione

Gelateria Yogurteria "al 281"

LA PATATA

gelato gastronomico con abbinamenti a tema

ore 16.30-19.30

degustazione

Chaïmandir tè bio dal mondo

TRE RADICI PER... TÈ

tè, infusi e frullati con la versatile liquirizia, l'indispensabile zenzero, la preziosa curcuma

menu speciale e promozioni sui tè in vendita dal 4 al 26 novembre

ore 16.30

lettura

Bottega Zero

LA STORIA DI STEFANORAPA

presentazione di un racconto a km zero

per tutti - info: 0542 873767 -

bottegazero@yahoo.com -

fb: bottegazeroimola

ore 18.30

degustazione

Bar Centrale

APERITIVO SOTTO TERRA

degustazione di vini di cantine locali, abbinati a patate, formaggi di fossa, carote, tuberi

anche sabato 11, 18 e 25 novembre

dalle 19.30

degustazioni

Top of the hops

**I PRODOTTI DEL SOTTOSUOLO
INCONTRANO LA BIRRA**

degustazione di birre abbinate a piatti con zenzero, liquirizia e altre radici

degustazioni a pagamento, prenotazione

gradita - info e prenotazioni:

339 6666642 - info@topofthehops.it

tutte le sere da sabato 4 a sabato 11 novembre

dalle 21.30

musica live e degustazione

Centro giovanile Ca' Vaina

CA' VAINA UNDERGROUND

live set con Dinosaurs and I, a seguire DJ Set con DJ Artu

Art Rock Cafè per tutto il periodo

del Baccanale propone Underground

(caipiroska al mandarino con formaggio

di fossa) a € 6 e Underzone (ginger

colada con formaggio di fossa) a € 5

domenica 5

ore 9-19

mostra mercato

Piazza Gramsci

**IL MERCATO AGRICOLO 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

anche domenica 19 novembre

ore 10-19

degustazioni e laboratori

Galleria del Centro Cittadino

**DAI TESORI NASCOSTI SOTTO
TERRA, AI SAPORI CONTADINI**

ore 15-18.45

mercato

Monastero delle Clarisse di Imola

LE RADICI NEL PAIOLO

ore 15.30-19

degustazione

Erboristeria aromatica ed officinale

**RADICI E RIZOMI PER IL
BENESSERE DI CORPO E MENTE**

degustazione di tisane

in programma anche le domeniche 12 e

19 novembre

ore 16-19

degustazione

In Enoteca

**TENUTE LUNELLI, TORTA SALATA
ALLE CAROTE**

in degustazione gratuita i bianchi di Villa Margon e i rossi di Castelbuono

ore 16

inaugurazione

Museo San Domenico

MA CHE TUBERO È?

inaugurazione della mostra realizzata dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Bologna (Corsi di Design di Prodotto e Design Grafico) con il coordinamento dei docenti Pier Luca Freschi, Egidio Lomi e Danilo Danisi

ore 17.30

incontro

Museo di San Domenico

SCAVANDO NELLA STORIA DEL GUSTO

cosa raccontano sulla storia dell'alimentazione i reperti archeologici? Cosa può dire un archeologo sulla dieta, la fauna, la flora del passato? Incontro con Florencia Ines Debandi (Università di Bologna) e Massimo Montanari (Università di Bologna). Al termine visita alla sezione archeologica del Museo Giuseppe Scarabelli con Laura Mazzini (Musei civici di Imola)

ore 18-19.30

show cooking

Centro commerciale Leonardo

VALERIO BRASCHI

il vincitore dell'ultima edizione di Masterchef realizza piatti speciali a base di patate, carote e tuberi

ore 18.30-22.30

degustazione

Pancake

BACCANALE BURGERS

ogni settimana un hamburger speciale con ingredienti che crescono sotto la nostra terra

a pagamento - prenotazione gradita:

0542 1893584

dal 5 al 26 novembre

ore 21

concerto

Auditorium Nuova scuola di

musica Vassura-Baroncini

LA BANDA DELLA RICETTA.

CIBO, AMORE, MUSICA!

Clara Graziano, voce, organetto, putipù - Valentina Ferraiuolo, voce, tamburelli - Teresa Spagnuolo, clarinetti - Carla Tutino, contrabbasso
uno spettacolo da gustare dall'antipasto al dolce musicale con le Donne del Cantamangio. Canzoni e aromi che raccontano la cucina e invitano al ballo

ingresso libero fino a esaurimento posti

lunedì 6

ore 17

incontro e degustazione

Biblioteca comunale

AGLIO, UN'ECCellenza DEL SOTTOSUOLO

un evento organizzato dalla Cia di Imola per valorizzare un prodotto troppo spesso dimenticato, ma ingrediente fondamentale in cucina e in medicina. Al termine degustazione e distribuzione di materiale informativo

martedì 7

ore 17

workshop

Palazzo Vespignani - Università di Bologna sede di Imola

INSETTI DEL TERRENO... MA ANCHE NO! SONO DAVVERO IL CIBO DEL FUTURO?

evento conclusivo del progetto ISA
Topic 2016: "Insetti come cibo per l'uomo, tra tradizione, presente e futuro" a cura di Maria Luisa Dindo. Interventi di Marco Mosti (Biofabbrica Bioplanet, Cesena), Beatrice La Porta (Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza), Ignazio Floris (Università di Sassari), Caterina Peri (Università di Palermo), Maria Luisa Dindo, Giovanni Burgio, Davide Viaggi (Università di Bologna)

ore 18

degustazione

Centro ricreativo culturale Auser Primola

DALLA TERRA... ALLA TAVOLA

piatti a base di patate, tuberi e tartufi preparati dai docenti e dagli allievi dei corsi Primola

€ 5 - prenotazione richiesta - info:
0542 27130 - info@primola.it

ore 21

incontro

Biblioteca comunale

VAN GOGH E I MANGIATORI DI PATATE

tra cibo e pittura, incontro con lo storico dell'arte Fabrizio Lollini (Università di Bologna). Partecipa Massimo Montanari (Università di Bologna)

mercoledì 8

ore 16.45-19.30

workshop

Casa Piani

DUE OCCHI, UN NASO E UNA BOCCA. ESPRESSIONI DELLA MULTIETNICITÀ. VOLTI DEL NOSTRO IMMAGINARIO CON GEK TESSARO

laboratorio di educazione all'immagine sul tema della diversità. L'illustratore del Bacchanale 2017 condurrà i partecipanti a osservare la realtà in modo critico esprimendo le forme del proprio immaginario con la tecnica del collage

*per educatori, insegnanti, bibliotecari, studenti - info e prenotazioni:
Casa Piani 0542 602630
casapiani@comune.imola.bo.it*

ore 17.30

workshop

Biblioteca comunale

IL GELSO E IL BACO DA SETA

tavola rotonda in occasione della pubblicazione della prima dispensa sulla storia del paesaggio agrario del comprensorio imolese, progetto ITAC Scarabelli-Ghini e Università di Bologna. Intervengono: Gian Maria Ghetti, Dirigente ITAC Scarabelli-Ghini, Patrizia Tassinari e Moreno Daini (Università di Bologna), Roberto Rinaldi Ceroni e Antonella Martelli (ITAC Scarabelli-Ghini)

giovedì 9

dalle ore 16.30

conversazione

Palazzo Vespignani - Università di
Bologna sede di Imola

LA SALUTE "SOTTO TERRA": LE RADICI DEL BEN-ESSERE

sotto terra crescono radici,
rizomi, tuberi e bulbi, ricchi di
preziosi fitocomponenti in grado
di proteggere la salute dell'uomo.
Silvana Hrelia parlerà dei bulbi
odorosi, Patrizia Hrelia della
curcuma, Cecilia Prata dello zenzero

ore 18.30

incontro

Teatro Lolli

I TESORI DELLA TERRA

l'esperienza dell'orto scolastico
all'interno del Progetto "Imola
in Forma". Intervengono Maria
Pia Fantini e Patrizia Tassinari
(Università di Bologna) e Sandra
Brusa (Azienda Usi Imola)

venerdì 10

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

ore 18

incontro

Biblioteca comunale

I PIEDI SOTTO LA TAVOLA: IL BON TON IERI, OGGI E DOMANI

a tavola una buona educazione e il
rispetto di regole condivise possono
allietare un convivio o una semplice
cena. Ne parleranno Massimo
Montanari, docente di storia
dell'alimentazione, e il maître Valter
Rossi. A cura dell'Accademia Italiana
della cucina, delegazione di Imola

ore 18-23

*degustazione vini e prodotti
agroalimentari*

Museo di San Domenico

XXIV 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 21 degustazione guidata

*in programma anche sabato 11 e
domenica 12 novembre*

€ 10 - gastronomia a pagamento

ore 20

a cena nei quartieri

Centro sociale Orti Belpoggio

IN CUCINA CON LE DELIZIE SOTTERRANEE. RADICI E TUBERI

cena a tema a cura del Centro
sociale Orti Belpoggio

€ 22 bevande incluse - info e
prenotazioni: 0542 627083 -
366 3598773

ore 20

cena a tema

Centro Interculturale delle Donne e
Centro Antiviolenza Trama di Terre

TRAME DI DONNE SOTTO LA TERRA

cena autodeterminata. Sotto la
terra le donne tramano un mondo
di libertà per tutte e per tutti!
Piatti dal mondo anche in versione
vegetariana e vegana

€ 25 bevande incluse - il ricavato
finanzerà le attività per il ventennale
dell'associazione Trama di terre -
prenotazione obbligatoria entro l'8
novembre: 0542 28912 - 334 7311570
cucinaabitata@tramaditerre.org

sabato 11

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

mercato

Palazzo Monsignani

IL MERCATO DI

PALAZZO MONSIGNANI

prodotti agricoli e alimentari a km 0 dalle terre dell'Istituto Diocesano per il Sostentamento del Clero

ore 15.00

visita guidata

Zoo acquario di Imola

UN PICCOLO

MONDO SOMMERSO

sotto terra c'è rinascita, vita, cibo... Visita agli acquari, terrari e terracquari dello Zoo Acquario di Imola. Al termine degustazione a base di scalogno di Romagna, crema di cipolla, giardiniera di carote e altre verdure offerta dalle Aziende Agricole del Parco della Vena del Gesso Romagnola

ore 15-18.45

mercato

Monastero delle Clarisse di Imola

LE RADICI NEL PAIOLO

ore 15.30-19

ricette

Bottega del commercio Equo e Solidale

LE RICETTE EQUO DEL SABATO

per tutti i clienti ogni sabato una ricetta diversa dello chef di Le Bistrot di Dozza

sabato 11, lo zenzero; sabato 18, la curcuma; sabato 25, le arachidi

ore 16-20.30

degustazione

Gelateria Yogurteria "al 281"

RE TARTUFO

gelato gastronomico con abbinamenti a tema

ore 16.30

conferenza

Bottega Zero

CHI SEMINA RIFIUTO

RACCOGLIE VELENO

i danni al verde provocati dai rifiuti. In collaborazione con Imola Garden

ore 17.30

spettacolo di teatro disegnato

Teatro dell'Osservanza

I BESTIOLINI

dalle mani di Gek Tessaro, con una tecnica personale e l'utilizzo di una lavagna luminosa, prendono vita storie di piccoli abitanti del prato in scenografie bizzarre, divertenti e poetiche. Le musiche determinano il flusso, il ritmo, il timbro delle storie, costruite da narrazioni originali

ingresso libero fino a esaurimento posti per tutti, a partire dai 3 anni

ore 18-23

degustazione vini e prodotti agroalimentari

Museo di San Domenico

XXIV BANCO DI ASSAGGIO

DEI VINI E DEI PRODOTTI

AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

ore 21 degustazione guidata

€ 10 - gastronomia a pagamento

ore 18

degustazione e conversazione

Museo di San Domenico

QUANDO IL VINO 'INVECCHIA' SOTTO TERRA

incontro con Yann Grappe (Università di Pollenzo) e l'enologo Vittorio Navacchia (Azienda Tre Monti). Introduce Massimo Montanari (Università di Bologna)

domenica 12

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 e degustazioni

Piazza Matteotti

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO
IMOLESE DELLA COLDIRETTI
BOLOGNA

mostra mercato di Campagna
Amica con prodotti agricoli locali,
macchine agricole e attrezzature
d'epoca. Santa Messa del
Ringraziamento celebrata dal
Vescovo Mons. Tommaso Ghirelli
e offerta sull'altare della Chiesa
del Suffragio dei frutti della terra.
A seguire benedizione dei mezzi
agricoli, saluto delle Autorità e
brindisi

ore 10-12.30

visita guidata

ritrovo parcheggio Riserva Bosco
Frattona

1 FRATTONA PER 4 STAGIONI -
AUTUNNO

tutti i colori dell'autunno. Una
passeggiata rilassante per scoprire
cosa cambia nel bosco

*è richiesto l'uso di calzature da trekking
- prenotazione obbligatoria. Le uscite
si svolgeranno al raggiungimento di un
numero minimo di partecipanti - info e
prenotazioni: 0542 602183 - 329 3191331
- bosco.frattona@comune.imola.bo.it -
ceas@nuovocircondarioimolese.it -
ceas.nuovocircondarioimolese.it*

ore 15-18.45

mercato

Monastero delle Clarisse di Imola

LE RADICI NEL PAIOLO

ore 16

incontro

Teatro comunale dell'Osservanza

MANGIARE DA CRISTIANI.
CULTURA RELIGIOSA E
COMPORAMENTI ALIMENTARI
prolusione di Massimo Montanari
(Università di Bologna) per la
manifestazione di apertura dell'Anno
Accademico 2017/2018 di Università
Aperta

dalle 16 alle 19

degustazione

In Enoteca

PIO CESARE E IL TORTINO DI
PATATE

in degustazione gratuita i grandi
classici Piemontesi

ore 17-21

*degustazione vini e prodotti
agroalimentari*

Museo di San Domenico

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

ore 19 degustazione guidata

€ 10 - gastronomia a pagamento

ore 17.30

visita guidata

Palazzo Tozzoni

LA VITA SOTTERRANEA DEL
PALAZZO

percorso alla scoperta delle cantine
di Palazzo Tozzoni e delle attività
quotidiane che ospitavano, a
seconda delle stagioni dell'anno

lunedì 13

ore 18-20

incontro

Sala delle Stagioni

**TESORI NASCOSTI DI MADRE...
TERRA**

radici e saperi delle donne con riflessioni e degustazioni a cura delle Associazioni Camminando Insieme, Il lavoro dei contadini e PerLeDonne. Direzione artistica di Reina Saracino

ore 18

convegno

Biblioteca comunale

AGLIO, CIPOLLA, SCALOGNO:

UMILI MA RICCHI

Marisa Fontana, esperta di prodotti tipici, introduce "Lilly farmers", un progetto per dare forza alle liliacee, con i protagonisti: Neda Barbieri (Consorzio Aglio di Voghiera), Giuseppe Pasquali (Consorzio Cipolla di Medicina), Paola Berti (Pro Loco Riolo Terme) e Stefano Silvi (Nero Fermento). Interventi di: Davide Cassi (Università di Parma) "Umili ma ricchi: ricerca e innovazione"; Pier Giorgio Parini, cuoco di CheftoChef: "La cucina d'autore: il buono è buono". Conclusioni di Simona Caselli (Assessore Agricoltura Regione Emilia-Romagna). Saluti di Elisabetta Marchetti (Assessora Cultura Comune di Imola) e Pierangelo Raffini (Assessore Agricoltura Comune di Imola). Coordina Enrico Vignoli Segretario Generale di CheftoChef Emilia Romagna Cuochi

ore 20.30

cena di beneficenza

Ristoro Lavoratori Cristiani Imola

**UMILI MA RICCHE: LILIACEE A
CONFRONTO**

la mensa sociale 'aperta' ospita lo chef Pier Giorgio Parini con un menù dedicato agli odorosi bulbi. A cura di CheftoChef Emilia Romagna Cuochi

€ 60 a persona - max 60 partecipanti -
info e prenotazioni:
347 7827175 e 338 9173403

martedì 14

dalle ore 19.30

degustazione

Top of the hops

**PATATE E BIRRA: MATRIMONIO
PERFETTO**

degustazione di birre in abbinamento a piatti con tuberi

*degustazioni a pagamento, prenotazione
gradita - info e prenotazioni:
339 6666642 - info@topofthehops.it*

da martedì 14 a sabato 18 novembre

ore 21

incontro

Biblioteca comunale

**CIÒ CHE CRESCE SOTTO TERRA
AMA LA LUNA BUONA**

cultura e tradizioni popolari in Romagna raccontate da Beppe Sangiorgi

mercoledì 15

ore 15

workshop

Biblioteca comunale

SUOLO E ACQUA: RISORSE FRAGILI

tavola rotonda per il centenario della nascita del "consorzio dei bacini montani in comune di Brisighella e limitrofi", primo consorzio di bonifica montana in Italia. Intervengono: Rossano Montuschi (CdB Romagna Occidentale): Il ruolo del consorzio di bonifica a tutela del territorio, Roberto Rinaldi Ceroni (ITAC Scarabelli-Ghini): Come è cambiata l'agricoltura dal 1917 al 2017: un racconto per immagini; Fausto Ravaldi (Geolab onlus): I rischi ambientali e i mutamenti climatici

giovedì 16

dalle ore 17

conversazione

Palazzo Vespignani - Università di Bologna sede di Imola

ORGANI SOTTERRANEI: NON SOLO RADICI MA BULBI, RIZOMI E TUBERI

bulbi, rizomi e tuberi hanno effetti positivi sulla salute. Un esempio pratico: dal rizoma della curcuma al prodotto nutraceutico utile per le malattie intestinali

GLI ORGANI SOTTERRANEI DELLE PIANTE COME RISERVA DI SOSTANZE PREZIOSE

con Fabiana Antognoni

DAL RIZOMA AL PRODOTTO NUTRACEUTICO: LA CURCUMA

con Roberta Budriesi

ore 20.30

degustazione

Ristorante Donna Laura

IL TRITTICO DI ILIJA: ULIVETI, VIGNETI E UNA CANTINA SOTTERRANEA

un'incursione di Ilija Ota dal Carso triestino, per assaggiare gli oli e i vini nati sotto terra nell'azienda di famiglia. In abbinamento ai piatti del menu del Bacchanale

€ 10 *degustazione oli e vini*

più € 28 menù del Bacchanale -

prenotazione richiesta: 333 4786557

venerdì 17

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

ore 18

conversazione

Salone di Palazzo Tozzoni

QUEL CHE NON VEDIAMO DELLE PIANTE

viaggio tra le radici alla scoperta delle relazioni sotterranee tra le piante e dell'uso culinario di questi tesori nascosti. Con Giancarlo Marconi (CNR-Bologna) ricercatore scientifico e naturalista. A cura dell'Associazione Nel Giardino, nella Natura

info: www.giardinonatura.com

ore 20

incontro e apericena

Azienda agricola Tre Monti

VINO IN ANFORA E RADICI

Vittorio Navacchia presenta il "vino in anfora" della Tre Monti. Partecipa il Club del Fornello di Imola con un buffet di piatti a base di tuberi e radici, cucinati per l'occasione dalle Fornelle

€ 30 a persona - il ricavato andrà in beneficenza all'associazione Alzheimer Imola - info e prenotazioni: Sabrina 338 2527722 o Anna 335 6490933

sabato 18

ore 8-11.30

campagna nazionale

Mercato ortofrutticolo

FESTA DELL'ALBERO

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

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

l'Olio extravergine d'Oliva prodotto in Emilia Romagna: presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi Frantoio imolese

in programma anche domenica 19 novembre

ore 10-19

Teatro Stignani

VA IN SCENA IL TARTUFO

dalle ore 10

Portico esterno Teatro Stignani

esposizione didattica del tartufo curata dall'azienda 'Il Signore dei tartufi'

ore 16

Sala ristoro del Teatro Stignani

UN PIATTO A TEMA: GATEAU DI PATATE E TARTUFO.

Show cooking con Marzia Bellino, già concorrente Master Chef Italia 2016

ore 17

Ridotto del Teatro Stignani

IL TARTUFO, I NOSTRI AMBIENTI

proiezione del film/documentario "Tuber" (Italia, regia di Fabio Donatini, 52') realizzato con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola e ER Film commission. Seguirà un incontro conviviale sui tartufi della Valle del Santerno e della Valle del Senio con Gian Tullio Turrinchia del Gruppo Micologico Imolese e con Giancarlo Lanzoni e Roberto Rinaldi Ceroni (ITAC Scarabelli)

ore 10

degustazione

Cantina Poderi delle Rocche

BACCANALE IN CANTINA

23 vini in degustazione gratuita, stand gastronomici, musica

info: 335 8306089 - 0542 681604 - in caso di maltempo, 400 mq al coperto

ore 15-18.45

mercato

Monastero delle Clarisse di Imola

LE RADICI NEL PAIOLO

ore 16-20.30

degustazione

Gelateria Yogurteria "al 281"

TROPEA, LA ROSSA

gelato gastronomico e abbinamenti a tema

ore 17.30

incontro e degustazione

Convento dell'Osservanza di Imola

RAPE E CIPOLLE AL DESCO DI FRANCESCO

gli umili ortaggi diventano una squisita occasione per approfondire la storia del Convento dell'Osservanza. Iniziativa a cura del Comitato RestaurOsservanza

degustazione a offerta libera

ore 18-22

degustazione

Ex Bar Bacchilega

LE SERATE DEL SAPORE...INSIEME DEGUSTANDO

degustazioni gratuite di vini, prodotti della terra, salumi, formaggi, con dj set e animazione. A cura di cooperative CAVIM e C.L.A.I.

in programma anche domenica 19, sabato 25 e domenica 26 novembre

ore 19.30

a cena nei quartieri

Centro sociale La Tozzona

DALLA TERRA ALLA VITA

cena a tema per associati, familiari, amici e tutti i cittadini interessati. A cura del Centro sociale La Tozzona

€ 22 bevande incluse - prenotazioni:
0542 680638

ore 21

concerto

Auditorium Nuova scuola di musica Vassura-Baroncini

IL CONCIERTO. MUSICA E POESIA DALL'ORTO

Biagio Bagini, voce e chitarra - Gian Luigi Carlone, voce, sax, flauto, elettronica e...verdure

un concerto indie-pop-veggie-funk, l'incontro tra la tecnologia Arduino e la natura, un mix di parole suoni ed emozioni o meglio ancora una *ratatouille*, una dadolata, una centrifuga musicale/vegetale

ingresso libero fino a esaurimento posti

domenica 19

ore 9-19

mostra mercato

Piazza Gramsci

IL MERCATO AGRICOLO 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

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

ore 10.30

incontro e degustazione

Chaimandir tè bio dal mondo

ARCHEOTUBERO

le parti ipogee delle piante nella dieta dei nostri antenati: conversazione con Marta Mazzanti (Università di Modena Reggio Emilia). Degustazione di infusi con radici e stuzzichini

prenotazione consigliata: 0542 27950 - info@chaimandir.com

ore 11.30

pranzo a tema

Seminario Nuovo di Montericco

**POLENTA D'AUTUNNO INSIEME
PER LE AZIONI DELLA CROCE
ROSSA**

al termine della Santa Messa,
aperitivo e pranzo a base di polenta
e ragù, sugo di cipolle, salsiccia con
cipolle. A cura del Comitato di Imola
della Croce Rossa Italiana

*iniziativa di beneficenza - prenotazione
richiesta: 0542 22052*

ore 15-18.45

mercato

Monastero delle Clarisse di Imola

LE RADICI NEL PAIOLO

ore 15-19

dimostrazione

Erboristeria aromatica ed officinale

**DALLA TERRA ALLA NOSTRA
PELLE**

prova trucco gratuita con cosmetici
naturali

*prenotazione in negozio 0542 22151 -
info@erboristeriaofficinale.it
www.erboristeriaofficinale.it
fb: Erboristeria Aromatica ed Officinale*

ore 16-19

degustazione

In Enoteca

**CHAMPAGNE LAURENT PERRIER,
GOCCIA D'ORO AL PROFUMO DI
TARTUFO**

in degustazione gratuita gli
Champagne della Maison

ore 16.30

incontro

Palazzo Tozzoni

**IL CONSORZIO DI TUTELA PATATA
DI BOLOGNA D.O.P. SI PRESENTA**
la patata, dopo mais, riso e
frumento, è l'alimento più coltivato
al mondo con un'efficienza
produttiva alimentare che non
ha paragoni rispetto agli altri
alimenti. La varietà Primura, una
vera eccellenza del territorio della
provincia di Bologna, è stata la
prima a ottenere l'indicazione DOP
in Italia ed è la DOP più venduta

ore 18-19.30

show cooking

Centro commerciale Leonardo

DIEGO BONGIOVANNI

apprezzato volto televisivo,
protagonista de La prova del cuoco,
lo chef realizza dal vivo ricette
ispirate al tema del Bacchanale.
Piatto forte: gnocchi di barbabietola
su crema di Montasio

ore 18-20

degustazione

Gut Birreria e Cucineria

**APERICENA... DALLA TERRA
DELLA BAVARIA AL MONDO**

a base di birra e specialità bavaresi
a cura del Comitato São Bernardo
onlus

*€ 15 - info e prenotazioni:
Nadia 335 5288033,
Comitato 0542 27129 ore 8/12*

ore 18-22

degustazione

Ex Bar Bacchilega

**LE SERATE DEL SAPORE... INSIEME
DEGUSTANDO**

lunedì 20

ore 17.30

incontro

Biblioteca comunale

MARCO BIANCHI: CUCINARE È UN GESTO D'AMORE

conversazione col *food mentor* Marco Bianchi, promoter delle regole per una buona alimentazione. Dialogano con lui del suo ultimo libro i giornalisti Paolo Bernardi (Coop Bacchilega) e Christian Fossi (presidente di zona soci Coop Alleanza 3.0), con l'oncologo Antonio Maestri (Ospedale di Imola). A cura di Cooperativamente

ore 20.30

degustazione

Ristorante Donna Laura

PROFUMI SOTTERRANEI IN TAZZA

con i titolari di Bibliotè Imola alla scoperta dei profumi e dei benefici di intriganti tisane e infusi realizzati con i prodotti della Terra. Degustazione in abbinamento ai piatti del menu del Bacchanale

€ 7 degustazione più € 28 menù del Bacchanale - prenotazione richiesta: 333 4786557

martedì 21

ore 17.30

conversazione

Palazzo Vespignani - Università di Bologna sede di Imola

PURCHÉ SIAN BIANCHI!

agronomia, arte e curiosità di ortaggi prelibati con Maria Grazia Bellardi. Alcuni degli ortaggi più gustosi nella nostra cucina sono "bianchi". La tecnica della "rincalzatura" impedisce la colorazione verde: la terra non solo nutre la pianta, ma ne modifica l'aspetto

dalle ore 19.30

degustazione

Top of the hops

"SOTTO" IL SOTTOBOSCO

degustazione di birre abbinate a piatti con tartufo e bulbi

a pagamento, prenotazione gradita - info e prenotazioni: 339 6666642 - info@topofthehops.it

da martedì 21 a sabato 25 novembre

ore 20.30-22.30

incontro

CEAS Imolese - Centro Visite Bosco Frattona

DENTRO LA TERRA

un incontro con il mondo sotterraneo, insieme ad esperti per scoprire il mondo della speleologia

info e prenotazioni:

0542 602183 - 3293191331 -

bosco.frattona@comune.imola.bo.it -

ceas@nuovocircondarioimolese.it -

ceas.nuovocircondarioimolese.it

ore 21

incontro

Biblioteca comunale

STORIE DI BULBI, TUBERI E RADICI

conversazione col farmacista-erborista Antonio Zambrini

mercoledì 22

ore 20

degustazione

Palazzo Sersanti

HIDDEN TREASURES & WINE

tesori nascosti della terra e vini dedicati. Abbinamenti e degustazioni in lingua inglese.

€ 12 - prenotazione consigliata:

info@ideasinaction.it -

m.seragnoli@sinettica.it - 348 3854285

ore 20.45

presentazione libro
Biblioteca comunale

EROI A TAVOLA

incontro-spettacolo con l'autore e attore Davide Dalfiume tratto dall'omonimo libro (La Mandragora edizioni). Da un'idea di umorismo culinario nasce una serata eno-gastro-comica. A cura della Bottega del Buonumore

giovedì 23

ore 20.30

incontro e degustazione
Chaimandir tè bio dal mondo

ANEDDOTI DI VIAGGIO E CURIOSI RICETTE DEL NUOVO MONDO
raccontati da Maurizio Minelli, viaggiatore gastronomo e co-fondatore della cucina vegetariana della coop. Dulcamara. Degustazione di mate argentino e stuzzichini sudamericani

*prenotazione consigliata: 0542 27950 -
info@chaimandir.com*

venerdì 24

ore 16-19.30

mercato
Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

sabato 25

ore 9-19

rievocazione storica
Galleria del Centro cittadino

I FRUTTI DELLA TERRA IMOLESE INTORNO AL '400

il mercato medievale nel campo di San Lorenzo (ora piazza Matteotti) rivive con i Difensori della Rocca.

Nobili e contadini in abiti medievali propongono un viaggio nel tempo: banchetti di verdure e ortaggi, attrezzi agricoli e per la cucina, ricette storiche e antichi sistemi di conservazione degli alimenti. Per le classi della scuola primaria attività didattiche negli orari 10-12 e 16-17

info e prenotazioni obbligatorie per le attività didattiche:

Samantha 347 5607620 -
info@idifensoridellarocca.com -
www.idifensoridellarocca.com

ore 14.30

convegno
salone del convitto dell'Istituto Agrario Scarabelli

LA VITA NEL SUOLO E I SERVIZI ECO SISTEMICI

il suolo è una risorsa fragile e preziosa ma anche un habitat incredibile di biodiversità.

Intervengono: Alessandro Buscaroli (Università di Bologna): i servizi eco sistemici del suolo; Roberto Rinaldi Ceroni (ITAC Scarabelli-Ghini): la vita nel suolo, laboratori e didattica; Giovanni Ferrucci (Enomondo): il compost, dall'economia circolare al suo uso in agricoltura

ore 16-20.30

degustazione
Gelateria Yogurteria "al 281"

CAROTA, ZENZERO E CO.

gelato gastronomico e abbinamenti a tema

ore 18-22

degustazione
Ex Bar Bacchilega

LE SERATE DEL SAPORE...INSIEME DEGUSTANDO

domenica 26

ore 9-19

mostra mercato

Piazza Gramsci

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD IN PIAZZA GRAMSCI

cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori. Laboratori, degustazioni a pagamento

ore 9-19

rievocazione storica

Galleria del Centro cittadino

FRUTTI DELLA TERRA IMOLESE INTORNO AL '400

ore 14-19

degustazione

Cantina Cà Bruciata

PATET, ZVOLLA E VEN

degustazioni gratuite in cantina

ore 16-19

degustazione

In Enoteca

BEN RYE' TORTA TENERINA E CROCCANTE DI ARACHIDI

in degustazione gratuita Ben Rye Passito di Pantelleria Donnafugata

ore 16.30

spettacolo itinerante

Centro commerciale Leonardo

CASSERUOLA DRUM

intrattenimento itinerante con artisti percussionisti che suonano pentole e utensili da cucina

in programma anche alle ore 17.30, 18.30 e 19.30

ore 17

premiazione

Biblioteca Comunale

GARGANELLO D'ORO

il Sindaco di Imola Daniele Manca e l'Assessora alla cultura Elisabetta Marchetti consegnano il GARGANELLO D'ORO per la promozione della cultura del cibo alla regista e studiosa di paesaggio agrario **Anna Kauber**

ore 17.30

proiezione

Biblioteca Comunale

RITRATTI DI DONNA E DI TERRA

video-interviste tratte dal documentario "Ritratti di donna e di terra" della videomaker, regista e studiosa di paesaggio agrario Anna Kauber

ore 18-22

degustazione

Ex Bar Bacchilega

LE SERATE DEL SAPORE...INSIEME DEGUSTANDO

ore 20-23

cena

Palazzo Sersanti

IL BUIO OLTRE LA SIEPE: CENA A PALAZZO SERSANTI

Il Circolo Sersanti, in collaborazione con Officina Sant'Ermanno e Associazione Apieaci, invita a un'esperienza unica: completamente al buio, guidati alla scoperta dei sapori unici della nostra terra, dove la patata sarà la regina indiscussa della serata, accompagnata da carne e formaggi. Il ricavato della serata sarà in parte devoluto all'opera dell'Officina Sant'Ermanno

€ 30 vini compresi - evento a numero chiuso - prenotazione obbligatoria entro il 20/11: 0542 22207 - info: 0542 22207 - 338 3157724

giorno per giorno nel Circondario

domenica 5

ore 16-18

degustazione

Ristorante Monte del Re (Dozza)

MERENDA IN CANTINA

il pasticcere e il sommelier preparano "sotto terra" una dolcissima merenda abbinata alla degustazione di pregiati vini

€ 18 a persona - info: 0542 678400 - www.montedelre.it

anche domenica 12 e domenica 19 novembre

venerdì 10

ore 18.30

convegno

Teatro Cassero (Castel San Pietro Terme)

4° CONVEGNO NUTRIZIONE 2.0

nutrizione, della salute e del benessere. A cura di Camomilla Erboristeria di Castel San Pietro Terme con la collaborazione di Algae Farm, Aboca Museum e Facoltà di Agraria Università di Bologna. Buffet a tema ed esposizione di antichi erbari

ore 20

degustazione

Ristorante Valsellustra
(Casalfiumanese)

BUONA TERRA DÀ BUON VINO

con i vini dell'Azienda i Sabbioni di Oriolo dei Fichi, in abbinamento al menu del Baccanale

a pagamento - info: 0542 684073

ore 20.30

incontro

Biblioteca comunale (Castel Guelfo di Bologna)

NON SI CAPISCE UN... TUBERO!

idee nuove per riscoprire tanti gustosi e salutari ortaggi che nascono sotto la terra. Incontro teorico e pratico di cucina condotto dalla chef Katia Sangiorgi

ingresso fino ad esaurimento posti -
info: Biblioteca comunale di Castel Guelfo 0542 53460

sabato 11

ore 8.30-12.30

convegno

Teatro Cassero (Castel San Pietro Terme)

LE PROLOCO IN RETE PER I PRODOTTI E LA CULTURA DEL TERRITORIO

convegno regionale in collaborazione con UNPLI Regionale Emilia-Romagna e UNPLI Provinciale Bologna

ore 14.30

itinerario turistico

ritrovo sede Associazione Turistica Pro Loco (Castel San Pietro Terme)

DI ROCCA IN ROCCA A BORDO DEL DANTE BUS

tour alla scoperta dei borghi con anima medioevale del territorio, da rivivere attraverso gli occhi del sommo Dante Alighieri. Visite guidate, performance, animazioni, apericena. A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco

€ 45,00 - posti limitati, prenotazione obbligatoria: 051 6951379 - info@prolococastelsanpietroterme.it

domenica 12

ore 10-18

rievocazione storica

Centro storico (Castel San Pietro Terme)

L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA... PER L'INTERA GIORNATA

nell'ambito del progetto "Dante primo turista tra Emilia e Romagna", presentazione di libri, giochi medioevali, arti di strada, arcieri, mercatini a tema, birre artigianali

venerdì 17

ore 20

degustazione

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

BUONA TERRA DÀ BUON VINO

con i vini dell'Azienda Zerbina in abbinamento al menu del baccanale

a pagamento - info: 0542 684073

domenica 19

ore 12-14.30

brunch

Ristorante Le Bistrot (Dozza)

UNA PIACEVOLE ALTERNATIVA AL PRANZO IN FAMIGLIA

buffet-colazione di piatti veloci e unici con ingredienti "Sotto Terra" a km zero del Commercio Equo e Solidale e biologici

€ 30 a persona, bevande incluse - bambini 5-10 anni € 20 - sotto i 5 anni € 10 - prenotazione obbligatoria: 0542 672122 - 27129

venerdì 24

ore 20

degustazione

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

BUONA TERRA DÀ BUON VINO

gran finale con degustazione di Champagne

a pagamento - info: 0542 684073

per i più piccoli

sabato 4

ore 10.30-12

mini-laboratorio

Casa Piani

ANIMALETTI SOTTO TERRA

realizzazione a collage di un libretto ispirato al volume *I Bestiolini* di Gek Tessaro, illustratore del Bacchanale 2017. In collaborazione con Arte.Na

€ 3 - dai 4 ai 7 anni con i genitori -
iscrizioni: 0542 602630

lunedì 6

ore 16.30 - 18

laboratorio

*Nido d'infanzia Scoiattolo - Casa
dei Giochi*

SOTTOTERRA: ...SOPRA AL PIATTO

attività con Giuliana

giovedì 9

ore 17

laboratorio

Libreria per ragazzi Il Mosaico

OMBRE SUI LOMBRICHI

attività per realizzare le ombre prodotte dai protagonisti del sottosuolo. A cura dell'illustratrice Agnese Baruzzi

dai 5 ai 10 anni - a pagamento -
prenotazione richiesta: 0542 21949 -
info@ilmosaicocooperativa.com
fb: Il Mosaico Libreria dei Ragazzi

sabato 11

ore 10.30-12

mini-laboratorio

Casa Piani

PICCOLI ORTOLANI CRESCONO

patate, carote, aglio e zenzero crescono sotto terra... ma che aspetto ha la pianta in superficie? Costruzione di un orto per osservare la crescita delle piantine a partire dai semi. Con Arte.Na

€ 3 - dai 4 ai 7 anni con i genitori -
iscrizioni: 0542 602630

ore 16.30-18.30

laboratorio

Farmacia dell'Ospedale

**SOTTO... TROVA E RISCOPRI
RICETTE ANTICHE**

laboratorio di preparazioni galeniche a cura dei farmacisti di Sfera, in collaborazione con Casa Piani e Bim - Archivio Storico Comunale

dai 9 anni - prenotazione richiesta:

0542 23459 - 0542 602630 -

ospedale@sferafarmacie.it

anche sabato 18 novembre

ore 16.30

laboratorio

Teatro Stignani

CURIOSANDO... SOTTO TERRA!

un laboratorio di stampini con daikon, topinambur, carote e patate. A cura di Artemisia Soc. Coop.

dai 5 anni - € 5 Intero - € 4 Card Cultura

- info e iscrizioni:

laboratori.artemisia@libero.it -

348 9518283 (solo SMS)

domenica 12

ore 16.30-20

laboratorio

Centro commerciale Leonardo

POTATO LAB

laboratorio didattico per giocare e divertirsi con le patate. In Galleria la mascotte del Bacchanale, Miss Patata, distribuisce materiale con le proprietà dei tuberi più buoni e più sani

per bambini di tutte le età

ore 17

lettura

Libreria per ragazzi Il Mosaico

CHI VIVE SOTTO?

storie divertenti di animaletti che abitano sotto terra. A cura di Elisa Avella

dai 4 anni - a pagamento - prenotazione

richiesta: 0542 21949 -

info@ilmosaicocooperativa.com

fb: Il Mosaico Libreria dei Ragazzi

lunedì 13

ore 16-18

laboratorio

Nido d'infanzia Scoiattolo

Casa dei Giochi

TUBERARTE

attività con Maurizio

martedì 14

ore 16

laboratorio

Biblioteca di Ponticelli

TUBERI ALLA RISCOSSA

decoriamo una borsa porta patate utilizzando timbri... particolari!

dai 4 anni - con quota di condivisione

delle spese - iscrizione obbligatoria:

0542 684766

bib.ponticelli@comune.imola.bo.it

ore 16.30-18.30

laboratorio

*CEAS Imolese - Centro Visite Bosco
Frattona*

TOCCARE TERRA

mettere le mani tra le tante terre colorate: gialle come le terre di un mare scomparso, brune e scure, diverse e piene di vita come quelle di un bosco, rosse come quelle di terre lontane

info e prenotazioni:

0542 602183 - 329 3191331 -

bosco.frattona@comune.imola.bo.it -

ceas@nuovocircondarioimolese.it -

ceas.nuovocircondarioimolese.it

giovedì 16

ore 16.30-18.30

gioco da tavolo

Casa Piani

LA RACCOLTA DELLE CAROTE

i conigli affamati fanno a gara a chi arriva prima all'orto delle carote. A cura di Arte.Na

dai 6 ai 10 anni - info: 0542 602630

ore 17.15

laboratorio

Libreria per ragazzi Il Mosaico

ENRICO LOMBRICO

laboratorio scientifico alla scoperta dei lombrichi, preziosi alleati delle piante. Al termine dell'attività letture ispirate a questo simpatico animaletto che vive sotto terra

*dai 3 agli 8 anni - a pagamento -
prenotazione richiesta: 0542 21949 -
info@ilmosaicocooperativa.com
fb: Il Mosaico Libreria dei Ragazzi*

venerdì 17

ore 18.15

lettura

Libreria per ragazzi Il Mosaico

A SEMINARE STORIE...

lettura spettacolo a cura di Alfonso Cuccurullo e Federico Squassabia di storie legate al tema del Bacchanale 2017

*a pagamento -
prenotazione richiesta: 0542 21949 -
info@ilmosaicocooperativa.com
fb: Il Mosaico Libreria dei Ragazzi*

sabato 18

ore 10.30-12

laboratorio

Casa Piani

COME ARCIMBOLDO

laboratorio artistico ispirato alle "Teste Composte" del pittore italiano Giuseppe Arcimboldo: ritratti burleschi realizzati con i tuberi, le radici, i funghi e i legumi. Con Arte. Na

*€ 3 - dai 4 ai 7 anni con i genitori -
iscrizioni: 0542 602630*

ore 16.30 e ore 18.30

laboratorio

Farmacia dell'Ospedale

SOTTO... TROVA E RISCOPRI RICETTE ANTICHE

domenica 19

ore 17

spettacolo teatrale

Teatro comunale dell'Osservanza

MIRTILLO, PIZZICO E LE POLPETTE

la coppia di clown-cuochi più amata dai bambini cucina le polpette! Spettacolo incluso nella rassegna di teatro ragazzi "Storie dal palcoscenico", a cura dell'Associazione Laerte Poletti

*a pagamento - prenotazioni
0542 25860, nel giorno dello spettacolo
(ore 14-15.30)*

ore 18.15

lettura

Libreria per ragazzi Il Mosaico

UN TÈ DA PAZZI

letture su Alice nel paese delle meraviglie con tè e pasticcini. A cura di Lisa Emiliani

*dai 5 anni - a pagamento - prenotazione
richiesta: 0542 21949 -
info@ilmosaicocooperativa.com
fb: Il Mosaico Libreria dei Ragazzi*

lunedì 20

ore 16 - 18

laboratorio

Nido d'infanzia Scoiattolo - Casa
dei Giochi

CREATIVITÀ UNDERGROUND

attività con Franca e Luisa

giovedì 23

ore 16.30-18.30

gioco da tavolo

Casa Piani

IL CONIGLIO PIÙ AUDACE

quattro conigli scorrazzano sul
prato in cerca di carote, ma solo
uno di loro le potrà raccogliere

dai 6 ai 10 anni - info: 0542 602630

ore 17

laboratorio artistico

Libreria per ragazzi Il Mosaico

ALICE SOTTOSOPRA

cosa avrà visto Alice cadendo nella
tana del Coniglio Bianco? A cura di
Lisa Emiliani

*dai 5 anni - a pagamento -
prenotazione richiesta: 0542 21949
info@ilmosaicocooperativa.com
fb: Il Mosaico Libreria dei Ragazzi*

sabato 25

ore 10.30

spettacolo

Biblioteca comunale

TARARÌ TARARERA...

tratto dal racconto di Emanuela
Bussolati. Dentro una foresta vive la
simpatica famiglia del piccolo Piripù
Bibi, che si esprime con una lingua
sconosciuta e inventata: la lingua
Piripù. A cura di Paola Cameron e
Federica Ferrari

*dai 2 ai 7 anni - ingresso libero fino a
esaurimento posti*

ore 17

letture

Libreria per ragazzi Il Mosaico

LA NOTTE DELLE STORIE

letture con il pigiama...Sotto le
coperte! A cura di Arianna Di Pietro
ed Elisa Avella

*dai 3 anni - a pagamento - prenotazione
richiesta: 0542 21949 -
info@ilmosaicocooperativa.com
fb: Il Mosaico Libreria dei Ragazzi*

ore 17

laboratorio

Librerie.Coop

IN BOCCA AL LUPO

la scrittrice e illustratrice Eva
Rasano porta a Imola una nuova
avventura di Lupo, protagonista
delle sue storie dolci e salate,
come i buoni cibi che ci sono
nella sua grande bocca! A cura di
Cooperativamente

**dal 4 novembre 2017
al 10 gennaio 2018**

Casa Piani

GEK: LO SGUARDO DELLE MANI
percorso espositivo sull'artista Gek Tessaro, illustratore dell'edizione 2017 del Bacchanale e autore di libri per bambini e ragazzi tra i più significativi della letteratura per ragazzi contemporanea

visite guidate alle classi e percorsi bibliografici predisposti per ogni fascia d'età

inaugurazione e presentazione:

sabato 4 novembre ore 10.30

*orari: martedì-sabato ore 9.30-12.30,
martedì-venerdì ore 15-18*

dal 4 al 26 novembre

Museo Di San Domenico

MA CHE TUBERO È?

il design dal sottoterra. Uno sguardo sotto la superficie della terra, capace di tradurre forme naturali in nuove tipologie di manufatti. Progettazione Design di Oggetti e Grafiche Creative realizzati dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Bologna (Corsi di Design di Prodotto e Design Grafico) con il coordinamento dei docenti Pier Luca Freschi, Egidio Lomi e Danilo Danisi

*inaugurazione: domenica 5 novembre
ore 16*

*orari: martedì-venerdì ore 9-13, sabato e
domenica ore 10-13 / 15-19*

dal 4 al 26 novembre

*Mercato Ortofrutticolo
Palazzo Tozzoni*

**LA PATATA DI BOLOGNA D.O.P.:
200 ANNI DI STORIA**

mostra fotografica sui primi due secoli di produzione pataticola nella provincia di Bologna e sulla storia del tubero più coltivato al mondo. Attrezzature provenienti dal Museo della Patata di Budrio

*a cura del Consorzio di Tutela patata di
Bologna D.O.P.*

*Mercato Ortofrutticolo, orari: martedì e
giovedì ore 8-9.45, sabato ore 8-10.30 /
15-19, domenica ore 10-13 / 15-17*

*Palazzo Tozzoni, orari: sabato ore 16-19,
domenica ore 10-13 / 15-19*

dal 6 al 24 novembre

*Istituto Agrario Scarabelli
Sala Rosa*

**UN TERRITORIO FRAGILE: LE
FRANE DEL 1939**

ricordando le frane che interessarono le valli del Lamone, del Senio e del Santerno, un'esposizione di foto dell'epoca documenta la fragilità del nostro territorio ad alto rischio idrogeologico. In collaborazione con l'Archivio Storico del Consorzio di bonifica della Romagna occidentale

*inaugurazione: lunedì 6 novembre
ore 10*

*orari: la mostra è aperta in orario
scolastico*

dal 4 al 23 novembre

Galleria Pontevecchio

SAPORI NASCOSTI

mostra collettiva di pittori e scultori
sul tema del Bacchanale 2017

orari: mercoledì-sabato ore 16.30-19

dal 18 al 26 novembre

Libreria Per Ragazzi Il Mosaico

ALICE SOTTOTERRA E NEI LIBRI

mostra di libri da collezione e
selezione delle migliori edizioni del
capolavoro di Carroll rivisitato da
grandi illustratori

orari: lunedì-sabato ore 9-13 / 16-19

dal 4 al 26 novembre

Studio Legale Associato

GGSePartners

TERRAE

il fotografo d'arte Gian Luca Liverani
descrive "il visibile Sopra Terra", con
immagini dedicate al terreno e alla
coltivazione

orari: giovedì ore 10-12, sabato ore 16-19

dal 4 al 26 novembre

Cioccolateria Imola

TERRA E COLORI

mostra di pittura dei soci del Circolo
culturale amici dell'arte

inaugurazione:

sabato 4 novembre ore 17

*orari: giorni feriali ore 8.30-12.30 /
15.30-19.30, festivi solo pomeriggio*

da visitare inoltre...

fino al 5 gennaio 2018

Galleria Pomo Da Damo

Museo Diocesano

SANCTIMONIA

le opere pittoriche inedite dell'artista
Sergio Padovani, esposte nella galleria
Il Pomo da DaMo e nel Museo
Diocesano. A cura di Francesca
Baboni e Stefano Taddei

*Museo e Pinacoteca Diocesani, orari:
martedì e giovedì 9-12 e 14-17, mercoledì
9-12, sabato e domenica 15.30-18.30*

*Il Pomo da DaMo galleria d'arte
contemporanea, orari: mercoledì e
venerdì 17-19, sabato e domenica 16-19*

fino al 5 gennaio 2018

Bim Biblioteca Comunale

**BENVENUTO DA IMOLA.
LIBRI E MANOSCRITTI**

*orario di apertura della Biblioteca -
info: 0542 602636*

dal 4 novembre al 17 dicembre

Museo Diocesano

**GIOVANNI CORAZZA, UNO
SCULTORE BOLOGNESE IN
PROVINCIA TRA SETTE E
OTTOCENTO**

Fondazione Cassa di Risparmio di
Imola e Museo Diocesano di Imola,
con il patrocinio di AMEI e IBACN
Emilia Romagna. A cura di Marco
Violi

*inaugurazione e presentazione volume:
sabato 4 novembre ore 16*

*orari: martedì, mercoledì e giovedì
ore 9-12 - martedì e giovedì ore 14-17 -
sabato e domenica ore 15.30-18.30*

dal 5 al 12 novembre

Salannunziata

**1917-2017 CENTENARIO DELLA
MORTE DI STEFANINO CURTI**
mostra storico filatelica a cura
del Circolo culturale Filatelico
Numismatico "G. Piani"

orari: ore 10-12 / 15-18

dal 10 al 19 novembre

*Saletta Di Arte Contemporanea
(Castel San Pietro Terme)*

IL SILENZIO ASSOR-DANTE

opere pittoriche dell'artista Anna
Boschi

*inaugurazione:
venerdì 10 novembre ore 17*

*orari: lunedì-venerdì ore 16.30-19, sabato
e domenica ore 10-12 / 16.30-19*

scuole di cucina

È indispensabile
la prenotazione
presso gli
organizzatori
dei corsi

sabato 4, 11, 18 e 25 novembre
ore 9-12.30

Ristorante San Domenico

via Sacchi 1 - Imola

tel. 0542 29000

www.sandomenico.it

sandomenico@sandomenico.it

IL MENU DEL BACCANALE

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

*max 20 partecipanti per ogni data -
prenotazione obbligatoria entro 3 giorni
prima della data scelta*

solo corso € 60

pacchetto corso + cena € 180

solo cena € 150 (per eventuali invitati)

*la cena si svolgerà il martedì successivo
al corso*

mercoledì 15 e 22 novembre
ore 18

Cucinot

Via Orsini 9/a - Imola

tel. 0542 381357

fb: Cucinot Imola

cucinot.imola@gmail.com

SCUOLA DI CUCINA VEGAN

preparazione di un menu completo
dall'antipasto al dolce e cena al
termine

€ 35 a persona cena compresa

*prenotazione entro il lunedì antecedente
al corso*

domenica 12 e 26 novembre
ore 15-18

Macelleria del Contadino

CLAI

vicolo Inferno 7 - Imola

tel. 0542 26484

QUEL DI PIÙ CHE VIENE DALLA TERRA

preparazione di ricette con carni e
salumi abbinati a tuberi, radici e
funghi

ingresso libero

venerdì 17 e 24 novembre
ore 16-19

Ristorante Monte del Re

via Monte del Re, 43 - Dozza

tel. 0542 678400

www.montedelre.it

IL MENU DEL BACCANALE

corso di cucina ed enologia. Si
preparano i piatti dei due menu del
Baccanale 2017 con lo chef Umberto
Cavina e lo staff di Monte del Re

menu del mare:

solo corso € 35 - corso+cena € 69

menu di terra:

solo corso € 30 - corso+cena € 65

prenotazione obbligatoria

week end al Baccanale:

cena + menu Baccanale + camera e

colazione con late check out

€ 99 a persona

rassegne d'eccellenza

A CURA DELL'ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
DEL COMUNE DI IMOLA

venerdì 10, sabato 11 e domenica 12 novembre

Museo di San Domenico

XXIV Banco di Assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell'Imolese

una selezione di cento etichette in rappresentanza dei più pregiati vitigni e la migliore produzione agroalimentare presentate direttamente 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

*orari di apertura: venerdì 10 ore 18-23, sabato 11 ore 18-23 e
domenica 12 ore 17-21*

€ 10 - gastronomia a pagamento

venerdì e sabato ore 21 - domenica ore 19

Degustazioni guidate dei vini presenti in rassegna

a cura dell' Associazione Italiana Sommeliers - delegazione Alta Romagna

sabato 18 e domenica 19 ore 9-19

Galleria del Centro cittadino

Olimola

ottava edizione del tradizionale fine settimana dedicato all' Olio di Oliva che propone una mostra mercato dell' Olio Extra Vergine 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. Parteciperanno le realtà produttive del Circondario e istituti di ricerca, studio e divulgazione.

Olimola è organizzato 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

ristoranti

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

IMOLA

RISTORANTI E OSTERIE

ANONIMA FORNELLI

via Emilia, 38
tel. 0542 24755 - cell. 347 3158607
www.anonimaforrelli.it
ristorante@anonimaforrelli.it
giorno di chiusura: nessuno durante il Bacchanale
prenotazione obbligatoria

CUCINOT

via Orsini, 9/A
tel. 0542 381357 - cell. 393 5316524
FB: Cucinot Imola
cucinot.imola@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì e domenica
prenotazione obbligatoria
menu Bacchanale disponibile solo a cena
sabato 4, 11, 18 e 25 novembre

DA NOI OSTERIA E VINI

viale Amendola, 63
tel. e fax 0542 24045 - cell. 393 2924735
www.danoiosteriaevini.com
info@danoiosteriaevini.com
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno, sabato a pranzo
prenotazione consigliata

GUT

BIRRERIA E CUCINERIA

via Togliatti, 27
tel. 0542 641586 - cell. 348 9112245
www.gutbirreria.it
964maxilla@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno

LE MAGIE DI BACCO

via Appia, 41/45
tel. 0542 31280 - cell. 335 5237999
www.lemagiedibacco.it
perbacco41srl@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno

OFFICINA SAPORI

vicolo Stagni, 1
tel. 0542 28058 - cell. 339 3265153
officinasaporiimola@libero.it
giorno di chiusura: domenica
prenotazione gradita

OPERA DULCIS

piazza Matteotti, 18
tel. 0542 24556
www.operadulcis.it
operadulcis@libero.it
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione gradita

OSTERIA CALLEGHERIE

via Callegherie, 13
tel. e fax 0542 33507
www.callegherie.it
osteria@callegherie.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo
prenotazione gradita

OSTERIA CALMA E GESSO

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

OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini, 1
tel. 0542 22954 - cell. 338 9239291
www.osteriadelteatroimola.org
daniломartelli@alice.it
giorno di chiusura: lunedì

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO DA AMBRA E ROSA

via Codronchi (angolo vicolo Calatafimi) 6
tel. 0542 32552 - cell. 338 9249555
www.vicolonuovo.it
ambra@vicolonuovo.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione gradita

OSTERIA FORUM CORNELII

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

RISTORANTE ANTICO TRE MONTI

via Bergullo, 52
tel. 0542 657024
www.anticotremonti.it
anticotremonti@libero.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE CARPE DIEM

via Donizetti, 27
tel. e fax 0542 681391 - cell. 329 8867434
www.ristorantecarpediem.it
carpediemristo@gmail.com
giorno di chiusura: sabato a pranzo
prenotazione obbligatoria almeno 24 ore
prima

RISTORANTE DONATELLO

via T. Baruzzi, 15
tel. 0542 690181 - cell. 392 9695550
www.ristoranteimolahotel.it
ristorantepizzeriaddonatello@gmail.com
giorno di chiusura: ristorante sempre
aperto; pizzeria chiusa lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE DONNA LAURA

via Suore, 38
Fraz. Montecatone
tel. 0542 43424 - cell. 333 4786557
FB: Locanda Donna Laura
ristorantedonnalaura@gmail.com
giorno di chiusura: mercoledì e domenica
sera
prenotazione sempre richiesta
dal lunedì al sabato prenotazione minima
a pranzo sei coperti

RISTORANTE E PARLAMINTÈ

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

RISTORANTE HOSTARIA 900

viale Dante, 20
tel. 0542 24211
www.hostaria900.it
hostaria900@hostaria900.it
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione gradita

RISTORANTE L'ARTUSI

HOTEL OLIMPIA
via C. Pisacane, 69
tel. 0542 28460 - fax 0542 26500
www.hotellolimpia.com
info@hotellolimpia.com
giorno di chiusura: domenica
prenotazione obbligatoria

RISTORANTE LA TAVERNETTA

via T. Speri, 2
tel. 0542 22339 - fax 0542 22417
www.latavernetta-ristorante.it
maurizio_fusari@libero.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE LA VOLTA

strada Statale Selice, 82
tel. 0542 51021 - fax 0542 52676
www.ristorantelavolta.com
info@ristorantelavolta.com
giorno di chiusura: domenica
prenotazione gradita

RISTORANTE MOLINO ROSSO

via Prov. Selice, 49
tel. 0542 63111
www.hotelmolinorosso.com
info@hotelmolinorosso.com
giorno di chiusura: domenica sera
prenotazione gradita

RISTORANTE POGGIO POLLINO

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

RISTORANTE SAN DOMENICO

via G. Sacchi, 1
tel. 0542 29000 - fax 0542 39000
www.sandomenico.it
sandomenico@sandomenico.it
giorno di chiusura: domenica sera e
lunedì
prenotazione obbligatoria

RISTORO IMOLA

via Emilia, 69
tel. 0542 23576
www.ristoro-imola.it
info@ristoro-imola.it
giorno di chiusura: domenica e festivi
menu Baccanale disponibile solo
mercoledì 8, 15 e 22 novembre ore 19.30

TRATTORIA MISERIA E NOBILTÀ

via Montanara, 315
tel. 0542 666681 - cell. 331 8787296
trattoriamezzocolle@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO FRASCINETI

via Chiesa di Pediano, 2
tel. 0542 657016 - cell. 339 4128710
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
info@lamarletta.it
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì
prenotazione obbligatoria

CAFFETTERIE, GASTRONOMIE

CAFFÈ BOLOGNA

via Emilia, 206
tel. 0542 22517
FB: Caffè Bologna
info@caffebologna.it
giorno di chiusura: sempre aperto
prenotazione obbligatoria
menu Bacchanale disponibile solo sabato
4-11-18 e 25 novembre

CAFFÈ ROMA BISTRO

via Emilia, 137
tel. 0542 30876
barromaimola@gmail.com
giorno di chiusura: sempre aperto
prenotazione gradita
menu Bacchanale disponibile a cena il ven
e sab 19-22, sab e dom a pranzo 12-14

MARSALA 18

via Marsala, 18
tel. 0542 23526
robizeta@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
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione gradita

OSTERIA LE DUE MARIE

via Marconi, 43/45
tel 0542 94097 - cell. 339 5738270
www.osteriaduemarieborgotossignano.it
brunopasquali1963@libero.it
giorno di chiusura: martedì e mercoledì
prenotazione gradita

CASALFIUMANESE

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE VALSELLUSTRA

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

CASTEL DEL RIO

RISTORANTI E OSTERIE

ALBERGO RISTORANTE GALLO

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

CASTEL GUELFO

RISTORANTI E OSTERIE

LOCANDA SOLAROLA +39

via Santa Croce, 5
tel. 0542 670602 - cell. 348 8406140
www.piu39accademia.it
info@piu39accademia.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

CASTEL SAN PIETRO TERME

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE GASTAREA

viale Terme 1058/A
tel. 051 6943051 - cell. 338 2951470
www.ristorantegastarea.com
info@gastareasrl.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

AGRITURISMI

AGRITURISMO COLOMBARA

via Emilia Levante, 2866
tel. 051 942095 - cell. 339 3448493
www.agriturismocolombara.it
lorenzo@agriturismocolombara.it
aperti: da giovedì a domenica a pranzo,
negli altri giorni si accettano gruppi su
prenotazione

DOZZA

RISTORANTI E OSTERIE

LA BOTTEGA RISTORANTE E VINERIA

via XX Settembre, 54/A
cell. 340 9292451
labottegadozza@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì

LA CORTE DI CATERINA

piazza della Rocca, 4/6
tel. 0542 678003
www.lacortedicaterina.it
info@lacortedicaterina.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione obbligatoria

RISTORANTE LA SCUDERIA

via XX Settembre, 53
tel. e fax 0542 678103
www.lascuderiadozza.it
info@lascuderiadozza.it
giorno di chiusura: martedì
prenotazione consigliata

RISTORANTE LE BISTROT

via Valsellustra, 18
tel. 0542 672122
www.ristorantelebistrot.it
info@ristorantelebistrot.it
giorno di chiusura: martedì
prenotazione gradita

RISTORANTE MONTE DEL RE

via Monte Del Re, 43
tel. 0542 678400 - fax 0542 678444
www.montedelre.it
info@montedelre.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

FONTANELICE

RISTORANTI E OSTERIE

AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI

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

MORDANO

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE CA' BORGHETTO VILLE PANAZZA

via Lughese nord, 269/319
tel. 0542 51434
www.villepanazza.it
info@hotelpanazza.it
giorno di chiusura: lunedì e domenica
sera
prenotazione obbligatoria



I luoghi

A Imola...

Azienda Agricola Tre Monti
via Lola 3

Bar Centrale
via Mazzini 28

Biblioteca comunale
di Imola
via Emilia 80

Biblioteca di Ponticelli
Via Montanara 252

Bibliotè
via XX settembre 13/ab

Bottega del Commercio
Equo e Solidale
via Appia 13

Bottega Zero
via Nardozzi 19

Cantina Cà Bruciata
via Ghiandolino 21

Cantina Poderi
delle Rocche
via Punta 37

Casa Piani
via Emilia 88

Centro giovanile Ca' Vaina
Art Rock Café
via Saffi 50b

Ceas imolese
(c/o Complesso Sante
Zennaro)
via Pirandello 12

Centro commerciale
Leonardo
viale Amendola 129

Centro ricreativo culturale
Auser Primola
via Lippi 2c

Centro interculturale delle
donne Trama di Terre
via Aldrovandi 31

Centro sociale La Tozzona
via Punta 24

Centro sociale
Orti Belpoggio
via Belpoggio 1e

Chaimandir
tè bio dal mondo
via Orsini 35

Cioccolateria Imola
via Orsini 3

Convento dell'Osservanza
di Imola
via Venturini 2

Cucinot
via Orsini 9a

Erboristeria Aromatica
ed Officinale
piazza Gramsci 17

Ex Bar Bacchilega
angolo piazza Matteotti,
via Emilia

Farmacia dell'Ospedale
via Emilia 95

Galleria del centro cittadino
via Emilia 147

Galleria Il Pomo Da Damo
via XX settembre 27

Galleria Pontevecchio
via Pisacane 31a

Gelateria yogurteria "al 281"
via Emilia 281

GUT birreria e cucineria
via Togliatti 27

IAT (Informazione
Accoglienza Turistica)
via Emilia 135

In Enoteca
via Nino Bixio 8a-b

Istituto tecnico agrario
Scarabelli
via Ascari 15

Libreria per Ragazzi
Il Mosaico

Piazza Matteotti
(via Aldrovandi 5)

Librerie.coop
viale Amendola 129

Macelleria del contadino
Clai
vicolo Inferno 7

Mercato ortofrutticolo
viale Rivalta 10/12

Monastero delle Clarisse
di Imola
via Cavour 2h

Museo Diocesano Palazzo
Vescovile
piazza Duomo 1

Museo di San Domenico
via Sacchi 4

Nido d'Infanzia Scoiattolo
viale Saffi 22

Nuova Scuola di Musica
Vassura Baroncini
via F.lli Bandiera 19

Pancake
via Emilia 199b

Palazzo Monsignani
via Emilia 69

Palazzo Sersanti
piazza Matteotti 8

Palazzo Tozzoni
via Garibaldi 18

Riserva Bosco Frattona
(parcheggio) via Suore

Ristorante Antico
Tre Monti
via Bergullo 52

Ristorante Donna Laura
via Suore 38

Ristorante San Domenico
via Gaspare Sacchi 1

Ristoro Lavoratori Cristiani
Imola
via Emilia 69

Sala delle Stagioni
via Emilia 25

Seminario Nuovo
di Montericco
via Montericco 5

Studio legale associato
GG&S & PARTNERS
via Appia 38

Teatro comunale
dell'Osservanza
via Venturini 18

Teatro comunale
Ebe Stignani
via Verdi 1

Teatro Lolli
via Caterina Sforza 3

Top of the hops
via Selice 60

Università di Bologna
sede di Imola Palazzo
Vespignani
via Garibaldi 24

Zoo Acquario di Imola
via Aspromonte 19d

... e nel Circondario

Associazione Turistica
Pro Loco
via Ugo Bassi 19
Castel San Pietro Terme

Biblioteca comunale
di Castel Guelfo
via Gramsci 22

Ristorante Le Bistrot
via Valsellustra 48/g
Dozza

Ristorante Monte del Re
via Monte del Re 43
Dozza

Ristorante Valsellustra
via Valsellustra 16
Casalfumanese

Saletta di arte
contemporanea
via Matteotti 79
Castel San Pietro Terme

Teatro Cassero
via Giacomo Matteotti 2
Castel San Pietro Terme