

# baccanale 2010

**imola e dintorni  
dal 6 al 21  
novembre**

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

**salse sughhi  
e condimenti**





*Ideazione*  
Valter Galavotti  
Massimo Montanari



*Coordinamento e organizzazione*  
**Servizio Attività Culturali**  
Ufficio Cultura  
Franca Bassi, Enrica Dall'Aglio,  
Lidia Mastroianni, Silvia Reggiani, Ombretta Gulini  
Piazza Gramsci 21  
tel. 0542 602427/602428 fax 0542 602566  
ufficio.cultura@comune.imola.bo.it



Ufficio IAT  
(informazione accoglienza turistica)  
Galleria del Centro Cittadino  
Via Emilia 135  
tel. 0542 602207 fax 0542 602141  
iat@comune.imola.bo.it



*Ufficio stampa*  
Vinicio Dall'Ara  
tel. 0542 602240  
dallara.v@comune.imola.bo.it



*Ha collaborato*  
Claudio Poggi, Silvia Ballardini



*Ringraziamenti*  
Si ringraziano i Ristoranti Arialco, l'Accademia pianistica internazionale di Imola, Recondite Armonie, MUSA Museo del Sale di Cervia, Museo e Consorzeria dell'Aceto Balsamico tradizionale di Modena, tutti i servizi comunali per la loro preziosa collaborazione, i Comuni del Circondario imolese, gli sponsor e gli enti, le associazioni, le aziende, i commercianti e i privati cittadini che con la loro disponibilità hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione della manifestazione



*Immagine*  
Agnese Baruzzi, illustratrice del Bacchanale 2010



Gli indirizzi delle sedi degli eventi sono riportati nella piantina



CITTÀ DI IMOLA  
ASSESSORATO  
ALLA CULTURA  
E AL TURISMO

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

*con il contributo di*



*in collaborazione con*  
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE  
AIS  
ARIALCO  
ASCOM  
CONFARTIGIANATO  
CONFESERCENTI  
PRO LOCO IMOLA

## **I condimenti sono l'anima di un piatto**

Il tema del Bacchanale 2010 potrebbe sembrare secondario, per così dire "minore". Salse, sughi, condimenti non sono forse qualcosa che "si aggiunge" all'ingrediente principale di un piatto? Ma pensiamoci meglio: uno spaghetti alla carbonara si definisce così perché è uno spaghetti o perché viene condito in un certo modo, con uova, pancetta, pepe e pecorino? Un bollito misto senza salsa verde sarebbe accettabile? E un'insalata senza olio, senza sale, senza aceto? Queste pratiche "accessorie" hanno in realtà un'importanza decisiva nel determinare i gusti, le abitudini, le identità gastronomiche. E dunque, in ultima analisi, le identità culturali.

È chiaro che la sopravvivenza non dipende da un sugo o da un profumo. Ma è altrettanto chiaro che la memoria gustativa, e il senso di appartenenza che ogni cucina regala a chi la pratica, dipende da questi "particolari" più che dagli ingredienti di base (la pasta, la carne, il pesce...). Sono i condimenti a dare calore e senso alla cucina, a trasformare il gesto di mangiare in qualcosa che trascende il semplice atto nutrizionale, per farne uno strumento di piacere, di socialità, di convivialità. Nel Medioevo non si concepiva neppure di mettere in tavola una carne, o un pesce, o qualsiasi altra cosa senza la salsa opportuna. "Essere vicini come la salsa alla carne" era un modo per dire il contatto fisico, la prossimità ai limiti della convivenza.

Nel film di Tassos Boulmetis circolato in Italia col titolo "Un tocco di zenzero", il pizzico di zenzero che lo speziale Vassilis aggiunge a ogni piatto diventa il segno di un affetto familiare, di una memoria domestica, finanche di un'appartenenza nazionale ("Cucina politica" è il titolo, più intenso e significativo, della versione originale greca).

Il condimento è l'anima di una vivanda.

Massimo Montanari  
*Università di Bologna*

Il tema del Bacchanale 2010 *Salse sughi e condimenti* ci sembra interessante per diversi motivi. Questa successione di sostantivi, oltre a richiamare prodotti essenziali della nostra tavola con un elevatissimo valore alimentare e simbolico come il sale, l'olio, il pomodoro... evoca immediatamente il magico mondo delle spezie. Quelle spezie che l'uomo ha sempre vagheggiato e inseguito in giro per il mondo percorrendo appunto le mitiche vie delle spezie attraverso cui pepe, noce moscata, vaniglia, zenzero, cannella provenienti da paesi esotici e lontani giungevano nelle mense degli europei, in particolare delle classi più abbienti. Quello che considero il più straordinario archivio della storia umana, cioè il linguaggio, ci suggerisce poi delle connessioni e delle riflessioni ancora più profonde. Perché una persona viene definita "*insulsa*" ovvero in senso letterale *senza sale*, quando è sciocca, banale? E per quale motivo il sugo in senso figurato diventa essenza, cioè la sostanza di qualcosa, ad esempio di un discorso, di una storia, di un ragionamento? Per non parlare di un termine complesso e polisemico come "*condire*" che in cucina significa insaporire, rendere più appetibile un alimento con l'aggiunta di particolari ingredienti, ma in senso più generale richiama la volontà di rendere più piacevole e interessante un discorso, un rapporto oppure, perché no, la vita stessa. Come è evidente la prospettiva si estende dal campo alimentare a quello antropologico-esistenziale; se è vero che attraverso le salse i sughi e i condimenti diamo valore e spessore al cibo e lo rendiamo più gradevole, è altrettanto certo che sentiamo la necessità di dare sapore e valore alla vita, alle nostre relazioni e attività. Abbiamo cercato di sviluppare intorno a queste riflessioni molteplici percorsi combinando nelle giuste dosi intrattenimento, incontri e cultura gastronomica nella speranza che il menu sia di vostro gradimento.

Valter Galavotti  
*Assessore alla cultura e al turismo*



**giorno per giorno**



6

## **sabato 6**

**ore 7.30-19**

*mercato ambulante*

*Piazza Matteotti*

**BENTORNATO MERCATO**

**ore 17**

*inaugurazione Baccanale*

*Biblioteca comunale*

il Sindaco Daniele Manca e l'Assessore alla cultura Valter Galavotti presentano

**IL BACCANALE 2010: SALSE SUGHI E  
CONDIMENTI**

conversazione di Massimo Montanari

**ore 20**

*cena a tema*

*Centro Sociale Tiro a segno*

**A TAVOLA IN COMPAGNIA DI...**

cena della tradizione accompagnata dalle  
note di Mina, Battisti, De Gregori e De Andrè

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

*prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 2  
novembre (max 50 posti)*

*€ 22 bevande incluse*

**ore 20**

*cena a tema*

*Osteria del Cioccolato*

**LA CUCINA DI BRIGHELLA CUOCO SEGRETO  
DEL DOTTOR BALANZONE**

con i burattini della tradizione e le cantate  
bolognesi del maestro Pier Luigi Foschi.

La serata verrà riproposta tutti i giovedì,  
venerdì, sabato e domenica fino al 21  
novembre

*prenotazioni 0542 670820*

*€ 35 esclusi caffè e distillati*



## **domenica 7**

**ore 8-20**

*mostra mercato*

*Galleria del centro cittadino*

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

**ore 9**

*visita*

*Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta*

LE PREZIOSE MAIOLICHE DELL'ANTICA FARMACIA

in collaborazione con l'Associazione Glucasia misurazioni gratuite della glicemia e distribuzione di materiale informativo

**ore 9-18**

*celebrazione*

*Piazza Matteotti*

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA

saluto delle autorità, degustazione di prodotti tipici, vin brulè e caldarroste.

Per tutta la giornata mostra mercato di Campagna Amica con prodotti del territorio ed esposizione di mezzi agricoli. Santa Messa in Cattedrale alle ore 17.30

a cura di Coldiretti

**ore 10**

*visita guidata e degustazione*

*Azienda agricola Zuffa*

CONDIRE CON I MOSTI: LA SABA E IL SAVOR

visita all'azienda e ai laboratori di produzione con degustazione

**ore 10.30**

*inaugurazione*

*Museo di San Domenico*

I COLORI DEL GUSTO

la civiltà della tavola nella pittura napoletana mostra a cura dell'Accademia italiana della cucina

**ore 15.30**

*musica e danza*

*Piazza Gramsci*

PEPE E CIOCCOLATO: RITMI E DANZE AFRICANE  
con Mamadou Camara e il Gruppo  
Uongai Tilt

**ore 16-18**

*show con testimonial*

*Centro commerciale Leonardo*

FRANCESCA VALLA

dal programma televisivo SOS Tata uno  
show interattivo sulla giusta e corretta  
alimentazione

a cura di Centro commerciale Leonardo

**ore 20**

*cena a tema*

*Centro Sociale Tiro a segno*

A TAVOLA IN COMPAGNIA DI...

cena della tradizione accompagnata dalle  
note di Mina, Battisti, De Gregori e De Andrè  
a cura del Centro Sociale Tiro a segno in  
collaborazione con Auser

*prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 2  
novembre (max 50 posti)*

*€ 22 bevande incluse*

**ore 20.30**

*cena a tema*

*Anonima Fornelli*

UNA "PARTITA A QUATTRO" COL GARGANELLO

un menu tutto a base di garganelli  
a cura de La Compagnia del Garganello

*prenotazioni 347 3158607*

*€ 30 esclusi vini*



8

## **lunedì 8**

**ore 20.30**

*cena e degustazione*

*Ai Giardini*

A CENA CON I GRANDI VINI DI CASA NOSTRA quattro piatti ispirati al tema del Bacchanale accompagnati dai vini della Cantina Villa Papiano di Modigliana presentati dall'enologo Francesco Bordini

*prenotazione gradita 335 6803141*

€ 30

**ore 21**

*musica*

*Sala Mariele Ventre*

QUANDO LA MUSICA E'...CONDIMENTO!  
con gli allievi dell'Accademia pianistica internazionale Incontri col Maestro



9

## **martedì 9**

**ore 20.30**

*cena e spettacolo*

*Ai Giardini*

STORIE DA SUGO

menu a tema, parole e musica di Carlo Falconi e Alfonso Cuccurullo

*prenotazione gradita 335 6803141*

€ 23 vini esclusi

**ore 20.30**

*cena a tema*

*Osteria del Piolo*

LA CENA AL TEMPO DEI CAVALIERI

con animazione storica. Al termine in Piazza Medaglie d'oro le spade infuocate de I Difensori della Rocca

*prenotazioni 0542 25366*

€ 38 vini compresi

**ore 21**

*incontro*

*Salannunziata*

LA ROTTA DELLE SPEZIE: DALL'ANTICHITA' AI GIORNI NOSTRI

con Maria Cristina Beltrani e Lisa Emiliani della Cooperativa Il Mosaico e l'erborista Ilaria Zuffa

**ore 21**

*tavola rotonda*

*Casa di accoglienza Anna Guglielmi*

IL SUGO DELLA VITA: L'INGUARIBILE VOGLIA DI VIVERE

coordinata da Massimo Pandolfi, capo redattore del Resto del Carlino e Presidente del club L'inguaribile voglia di vivere

a cura di Montecatone Rehabilitation Institute e Cooperativa Anna Guglielmi

**mercoledì 10**

**ore 20**

*cena a tema*

*Rocca di Dozza*

ITINERARI GASTRONOMICI TRA TRADIZIONE E INNOVAZIONE: CENA IN ROCCA

le carni abbinare a salse, sughi e condimenti interpretate dai Ristoranti Cané, Le Bistrot, Monte del Re, La Scuderia con Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna e Lem Carni Interviene Massimo Montanari

a cura di Fondazione Dozza Città d'Arte

prenotazioni 0542 678240 [rocca@comune.dozza.bo.it](mailto:rocca@comune.dozza.bo.it) - iniziativa a pagamento

**ore 21**

*incontro*

*Biblioteca comunale*

SCIENZA IN TAVOLA: ERBE AROMATICHE E SPEZIE TRA ALIMENTAZIONE E SALUTE

con Marta Fregna (direttore generale S.F.E.R.A srl), Lorenza Tolomei (Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta), Francesco Nulli (Farmacia comunale Michelangelo). Interventi musicali di Anna Castellari (arpa) e Alessandro Giacomoni (tastiera)



10



11

## giovedì 11

ore 21

*incontro*

*Biblioteca comunale*

### ITALIANO IN SALSA IMOLESE

Giuliana Zanelli rivela la "vera" genesi del libro di Alberto Cacciari *Così parlò Bagaretta* (La Mandragora, 2007).

Interventi di Antonio Castronuovo e altri complici



12

## venerdì 12

ore 18-23

*degustazione vini*

*Palazzo Marchi*

### XVII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI DELL'IMOLESE

degustazione a scelta tra 100 etichette in rappresentanza dell'eccellenza dei vini del territorio

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

*biglietto di ingresso € 10 - piatto degustazione € 8*

ore 19

*presentazione*

*Palazzo Marchi*

### I NOVELLI SI PRESENTANO

i vini novelli presenti alla XVII Prova d'Assaggio dei vini dell'imolese

a cura di AIS Imola

ore 20

*presentazione libro*

*Biblioteca comunale di Mordano*

### SAPORI DI STORIE

presentazione del libro di Redenta Formisano *Sapori di storie* (Bacchilega Editore, 2010) con letture di Alfonso Cuccurullo



**ore 21**

*presentazione libro*

*Biblioteca comunale*

**LA PURPUREA MERAUVIGLIA**

Massimo Montanari intervista David Gentilcore, autore di *La purpurea meraviglia. Storia del pomodoro in Italia* (Garzanti, 2010). Al termine il buon sugo di pomodoro interpretato da Anonima Fornelli

**sabato 13**

**ore 10.30**

*visita guidata con degustazione*

*Villa La Babina*

**COLAZIONE IN VILLA**

Villa La Babina, Centro direzionale CLAI, e il suo parco inserito nell'elenco dei Grandi Giardini Italiani. Al termine della visita pranzo ispirato al tema del Bacchanale

*prenotazione obbligatoria 0542 55738 - segreteria CLAI  
ore ufficio*

*posti limitati - iniziativa a pagamento*

**ore 11.30-13.30**

*degustazione*

*Palazzo Marchi*

**APERITIVO A PALAZZO**

un ricco aperitivo con degustazione (fino a 10 vini e prodotti gastronomici assortiti)

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

*biglietto di ingresso € 5*

**ore 16**

*conversazione e musica*

*Sala delle Stagioni*

**LA MUSICA E'... IL SAPORE DELLA VITA**

Pamela e Carmen Falconi (flauto e pianoforte) in una fantasia di canzoni e brani da film

a cura di Università aperta

**ore 16-17.30**

*show d'animazione*

*Centro commerciale Leonardo*

**CLOWN CHEF**

gags e clownerie nella giornata di un clown chef unico e solo protagonista della sua cucina

a cura di Centro commerciale Leonardo

**ore 16-18**

*animazione*

*centro storico*

**SPETTACOLI DI STRADA**

a cura de La casa dei fuochi

**ore 16-19**

*degustazione e animazione*

*Piazza caduti per la Libertà*

**DIRETTAMENTE DAL MESSICO...LE TORTILLAS**

con salsa piccante e formaggio caldo

a cura di T&T Spettacoli

*fino ad esaurimento scorte*

**ore 16-23**

*degustazione vini*

*Palazzo Marchi*

**XVII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI**

**DELL'IMOLESE**

degustazione a scelta tra 100 etichette in rappresentanza dell'eccellenza dei vini del territorio

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

*biglietto di ingresso € 10 - piatto degustazione € 8*

**ore 18**

*presentazione e degustazione*

*Palazzo Marchi*

**VINI & SALUMI**

i vini presenti alla XVII Prova d'Assaggio dei vini dell'imolese in abbinamento a salumi di Mora Romagnola dell'Azienda agricola biologica Ragazzini Valter di Fontanelice a cura di AIS Imola

**ore 18.30**

*musica e parole*

*Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani*

**RICETTE MUSICALI: VARIAZIONI SUL TEMA**

con i Suoninvento Flutensemble e la musicologa Maria Chiara Mazzi

a cura dell'Associazione Recondite Armonie

**ore 20**

*cena a tema*

*Centro Sociale Tiro a segno*

**A TAVOLA IN COMPAGNIA DI...**

cena della tradizione accompagnata dalle note di Mina, Battisti, De Gregori e De André a cura del Centro Sociale Tiro a segno in collaborazione con Auser

*prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 9 novembre (max 50 posti)*

*€ 22 bevande incluse*

**ore 21**

*incontro e proiezione*

*Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani*

**L'ABBUFFONE: OMAGGIO A UGO TOGNAZZI**

nell'occasione saranno presentati i rari filmati *Mangiamo bene per nutrirci meglio* (1982) nei quali Ugo Tognazzi tiene delle curiose lezioni di cucina. Sarà presente Pier Danio Forni, regista e produttore della trasmissione a cura di Mauro Bartoli. Si ringrazia per la collaborazione la Cineteca di Bologna.

**ore 21**

*presentazione e degustazione*

*Palazzo Marchi*

**IL SANGIOVESE DI ROMAGNA DOC**

il Sangiovese di Romagna DOC presente alla XVII Prova d'Assaggio dei vini dell'imolese

a cura di AIS Imola

**domenica 14**

**ore 9.30-19**

*mostra mercato*

*Galleria del centro cittadino*

**DALLA TERRA ALLA TAVOLA**

con i produttori a vendita diretta

a cura di Nuovo Circondario Imolese

in collaborazione con Coldiretti, CIA,

Confagricoltura, UGC-CISL, Legacoop,

Confcooperative, Stai

**ore 10-12.30**

*visita guidata*

**LE "SALSE DELL'IMOLESE"**

i vulcanetti del pedemontano emiliano

a cura di Stefano Mariani

*ritrovo alle ore 9.45 nel piazzale di Sante Zennaro*

**ore 10-18**

*presentazione ed esposizione*

*Androne Palazzo comunale*

**PARTECIPARE. METTIAMOCI IN GIOCO...  
CON ENERGIA**

Settimana Unesco per lo sviluppo sostenibile:  
avvio Progetto Infea 2010/2011. Esposizione  
di elaborati, azioni e materiali prodotti dalle  
scuole

a cura degli Istituti Comprensivi 2 e 5 di Imola  
e del Centro di educazione ambientale Bosco  
della Frattona in collaborazione con Istituti  
Comprensivi di Imola, Circondario, enti, aziende  
e associazioni del territorio

**ore 10.30-20**

*degustazione*

*Piazza Gramsci*

**COLORI E SAPORI DELLA VALLE DEL SANTERNO**

a cura dell'Associazione Sagra Piè fritta di Fontanelice in collaborazione con Aziende agricole Poli Antonio e Gentilini Luigi di Casalfiumanese

€ 3,50 *degustazione di salumi, formaggio, miele e piadina fritta*

€ 1,50 *degustazione piadina*

**ore 11-13**

*degustazione*

*Palazzo Marchi*

**APERITIVO A PALAZZO**

un ricco aperitivo con degustazione (fino a 10 vini e prodotti gastronomici assortiti)

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

*biglietto di ingresso € 5*

**ore 15-22.30**

*degustazione vini*

*Palazzo Marchi*

**XVII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI  
DELL'IMOLESE**

degustazione a scelta tra 100 etichette in rappresentanza dell'eccellenza dei vini del territorio

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

*biglietto di ingresso € 10 - piatto degustazione € 8*

**ore 16**

*danza*

*Piazza Gramsci*

**UNA SALSA.... CUBANA**

tutti a ballare con Pedrito Calvo, le ballerine e i musicisti del Cuban show

a cura di T&T Spettacoli

**ore 16-18**

*show con testimonial*

*Centro commerciale Leonardo*

**PAPPABUMBI!**

racconto animato con i protagonisti della Melevisione

a cura di Centro commerciale Leonardo

**ore 16-18**

*animazione*

*centro storico*

**SPETTACOLI DI STRADA**

a cura de La casa dei fuochi

**ore 16-18.30**

*laboratorio*

*Centro per bambini e genitori La casa dei giochi*

**LA PAPPA COL POMODORO E NON SOLO...**

laboratorio sensoriale per bambini dai 5 ai 10 anni

a cura dell'Associazione Vivi di Gusto in collaborazione con Assessorato alla scuola

*prenotazioni 347 9954606 - gruppi di max 8 bambini*

**ore 17.30**

*incontro*

*Biblioteca comunale*

**PRIMA E DOPO ARTUSI. RICETTARI IN CUCINA E IN BIBLIOTECA**

testi letterari e manuali pratici raccontano l'arte del cibo in Italia, dal Medioevo a Vissani.

Conversazione di Massimo Montanari (Tesori della biblioteca 2010). A seguire

assaggi artusiani a cura di Casa Artusi di Forlimpopoli

**ore 18**

*presentazione e degustazione*

*Palazzo Marchi*

**VINI & FORMAGGI**

i vini presenti alla XVII Prova d'Assaggio dei vini dell'imolese in abbinamento ai prodotti caseari dell'Azienda agricola biologica Bordona di Castel del Rio  
a cura di AIS Imola

**ore 19**

*premiazione*

*Biblioteca comunale*

**IL GARGANELLO D'ORO**

il Sindaco di Imola Daniele Manca e l'Assessore alla cultura Valter Galavotti consegnano il Garganello d'oro per la promozione della cultura del cibo a Clara Sereni

**ore 20**

*cena a tema*

*Centro Sociale Tiro a segno*

**A TAVOLA IN COMPAGNIA DI...**

cena della tradizione accompagnata dalle note di Mina, Battisti, De Gregori e De Andrè  
a cura del Centro Sociale Tiro a segno in collaborazione con Auser

*prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 9 novembre (max 50 posti)*

*€ 22 bevande incluse*

**ore 21**

*presentazione e degustazione*

*Palazzo Marchi*

**L'ALBANA DI ROMAGNA DOCG**

l'Albana di Romagna DOCG presente alla XVII Prova d'Assaggio dei vini dell'imolese  
a cura di AIS Imola



15

## **lunedì 15**

**ore 20.30**

*cena e spettacolo*

*Ai Giardini*

**STORIE DA SUGO**

menu a tema, parole e musica di Carlo Falconi e Alfonso Cuccurullo

*prenotazione gradita 335 6803141*

€ 23 vini esclusi

**ore 20.30**

*Circolo Sersanti*

*spettacolo e degustazione*

Cirio presenta

Pomodoro di benvenuto con Bollicine

**PRANZO A SAN GIOVANNI A TEDUCCIO**

monologo comico-nostalgico sul buon sugo di pomodoro di Tiziana Di Masi

Al termine l'antica ricetta partenopea

dei paccheri con sugo di pomodoro Cirio

interpretato dallo chef Valentino Marcattili del Ristorante San Domenico

*prenotazioni IAT 0542 602207 (max 50 posti)*

€ 10



16

## **martedì 16**

**ore 19**

*cena a tema*

*Centro sociale orti Bel Poggio*

**L'ORTO DELLE DELIZIE**

piatti tipici della Romagna realizzati con i prodotti degli orti conditi con musica e balli romagnoli

in collaborazione con Assessorato alla partecipazione e alla qualità sociale

*prenotazioni 333 4145021 entro l'11 novembre (max 170 posti)*

€ 16

**ore 20.30**

*cena e degustazione*

*Ai Giardini*

A CENA CON I GRANDI VINI DI CASA NOSTRA  
quattro piatti ispirati al tema del Bacchanale  
accompagnati dai vini della Cantina Ferrucci  
di Castel Bolognese presentati da Ilaria  
Ferrucci

*prenotazione gradita 335 6803141*

€ 30

**ore 21**

*incontro*

*Biblioteca comunale*

L'INVENZIONE DEL RAGÙ. VARIAZIONI  
FRANCESI, ITALIANE, DIALETTALI

conversazione di Alberto Capatti intervistato  
da Massimo Montanari. Al termine il buon  
ragù interpretato da Anonima Fornelli

**mercoledì 17**

**ore 21**

*spettacolo*

*Sala Mariele Ventre*

MAFIE IN PENTOLA

Libera Terra, il sapore di una sfida. Progetto  
di teatro, legalità e cultura gastronomica di  
Tiziana Di Masi e Andrea Guolo



**17**



19

## **venerdì 19**

**ore 17**

*incontro*

*Palazzo Vespignani*

**ALIMENTAZIONE E PREVENZIONE:  
LA SALUTE VIEN MANGIANDO**

educazione alimentare e benessere  
con Silvana Hrelia (Dip.to di Biochimica  
G. Moruzzi) e Patrizia Hrelia (Dip.to di  
Farmacologia) Facoltà di Farmacia Università  
di Bologna, Enrico Roda (Dip.to di Medicina  
Interna e Gastroenterologia) Facoltà di  
Medicina e Chirurgia Università di Bologna

**ore 18**

*Biblioteca comunale*

*incontro*

**BALSAMICI SAPORI**

storia e tipicità dello storico e pregiato  
nettare modenese  
con la Consorzeria e il Museo dell'Aceto  
balsamico tradizionale di Modena

**ore 20.30**

*incontro e proiezione*

*Palazzo Sersanti*

**PRESENTAZIONE VIDEO SUL RISTORANTE  
SAN DOMENICO**

a cura di Fondazione Cassa di Risparmio di  
Imola



**sabato 20**

**ore 8.30-19**

*Galleria del centro cittadino*

**OLIMOLA**

presentazione della filiera olivicola del territorio imolese con cenni storici, ambientazioni, realtà produttive, tecnologia, ricerca e innovazione

a cura di Assessorato alle attività produttive in collaborazione con Archivio di Stato sez. Imola, Istituto Tecnico Agrario Scarabelli - I.I.S. Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi - Frantoio imolese, IBIMET Istituto di Biometereologia del CNR, Centro di educazione ambientale Bosco della Frattona, CPRV, Associazione Regionale Produttori Olivicoli

**ore 15-18**

*animazione itinerante*

*Centro commerciale Leonardo*

**NARRAR DI CIBI...**

animazione sul mondo dell'alimentazione  
a cura di Centro commerciale Leonardo

**ore 16-18**

*animazione*

*centro storico*

**SPETTACOLI DI STRADA**

a cura de La casa dei fuochi

**ore 16-19**

*degustazione e animazione*

*Piazza caduti per la libertà*

**LA POLENTATA**

a ognuno il suo condimento: gorgonzola, sugo di lepore, di cinghiale, panna ecc.

a cura di T&T Spettacoli

*fino ad esaurimento scorte*

**ore 17**

*danza*

*Palazzo Tozzoni*

**DANZE DA GUSTARE. IL VALZER DEI MAESTRI**

Valzer, Quadriglia, Minuetto in costume d'epoca

a cura della Società di Danza imolese

**ore 18**

*incontro e cena*

*Centro sociale Tiro a segno*

**CIBO, SALUTE E STILI DI VITA**

parliamo di olio extravergine di oliva, dei nostri amici probiotici, di alimenti tradizionali, funzionali e nutraceutici, dell'importanza dello screening con Giovanni Lercker (Dip.to scienze degli alimenti Università di Bologna), Bruno Biavati (Dip.to scienze e tecnologie agroambientali Università di Bologna), Alessandra Bordoni (Dip.to scienze degli alimenti Università di Bologna) e Patrizia Landi (gastroenterologa). Seguirà cena con "cibi sì" e... "cibi no"

a cura di Auser e Centro sociale Tiro a segno

*prenotazioni 0542 25681 o 338 9569414 entro il 15 novembre (max 50 posti)*

*€ 20 bevande incluse*

**ore 21**

*spettacolo*

*Biblioteca comunale*

**PRONTO! ASSESSORATO? AVREI UN'IDEA....**

pièce teatrale con Giorgio Barlotti, Lucia Ricalzone e gli attori de Il Piccolo di Imola

**domenica 21**

**ore 10-12**

*open day*

*Zoo Acquario*

**SAPORE DI MARE**

in occasione del 25° compleanno ingresso gratuito con visita guidata alle ore 10.30. Segue aperitivo di mare.

*informazioni 0542 24180*



**ore 9.30-19**

*mostra mercato*

*Galleria del centro cittadino*

**DALLA TERRA ALLA TAVOLA**

con i produttori a vendita diretta

a cura di Nuovo Circondario Imolese  
in collaborazione con Coldiretti, CIA,  
Confagricoltura, UGC-CISL, Legacoop,  
Confcooperative, Stai

**ore 10**

*visita guidata e degustazione*

**IL FRANTOIO IMOLESE**

visita all'azienda e agli impianti di spremitura,  
imbottigliamento, confezionamento con  
degustazione di oli extravergini d'oliva

**ore 15-19**

*cinema*

*Piazza Gramsci*

**IL CINEMAMABILE OVVERO IL CINEMA  
"MOBILE"**

assaggi di cinema gastronomico in un'insolita  
sala di proiezione

**ore 15-19**

*show con testimonial*

*Centro commerciale Leonardo*

**IL BON TON GASTRONOMICO...**

con Claudio Menconi, lo chef più apprezzato  
della televisione

a cura di Centro commerciale Leonardo

**ore 15.30**

*incontro con degustazione*

*Circolo del Centro - Chiostro di Santa Maria in Regola (g.c.)*

**MANGIARE E BERE. UN CONVIVIO SAPORITO**  
presentazione e degustazione guidata di vini delle Vigne Scarabelli e Vigne del Rapace 2009-2010

in collaborazione con CTI e CLAI

a cura dell'Istituto Tecnico Agrario Scarabelli - I.I.S. Scarabelli-Ghini

*1° degustazione ore 15.30-16.30*

*2° degustazione ore 17.30-18.30*

*prenotazione 0542 010797 Sinettica (max 30 persone per degustazione)*

**ore 16-18**

*animazione*

*centro storico*

**SPETTACOLI DI STRADA**

a cura de La casa dei fuochi

**tutti i mercoledì e giovedì**

*Teatro comunale dell'Osservanza*

**2DÌ CINEMA - 2DÌ GUSTO**

**A CENA POI AL CINEMA**

inizio proiezioni ore 21.30

a cura di Cinecircolo celluloide con: Caffè della Rocca, Ai Giardini, Pizzeria Valerio, Osteria del Vicolo Nuovo, E Parlamintè, Hostaria 900, Anonima Fornelli

*cena + cinema € 15*





**mostre**



*Salannunziata*

**dal 6 al 21 novembre**

MONDO SPEZIATO. STORIA, TRADIZIONI,  
COLORI E PROFUMI

a cura di Cooperativa Il Mosaico

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

*Museo Di San Domenico*

**dal 7 al 21 novembre**

I COLORI DEL GUSTO

la civiltà della tavola nella pittura napoletana

a cura dell'Accademia italiana della cucina

*orari: mar-ven ore 16-19, sab-dom ore 10-13 e 15-19*

*lunedì chiuso*

*inaugurazione domenica 7 novembre ore 10.30*

*Galleria Del Risorgimento*

**dal 6 al 21 novembre**

MUSA SI RACCONTA

il Museo del sale di Cervia attraverso immagini  
e oggetti della civiltà del sale

a cura di Circolo Fotografico 24/36 e Gruppo  
Culturale Civiltà Salinaria

*orari: mar-ven ore 16-19, sab-dom ore 10-12 e 16-19*

*lunedì chiuso*

*Cassa Di Risparmio Di Imola - Gruppo Banca Popolare*

**dal 6 al 21 novembre**

MUTEVOLI ATMOSFERE

percorso fotografico nelle saline di Cervia  
durante tutte le stagioni dell'anno: a colori e in  
bianco e nero, di giorno e di notte

a cura di Carlo Croatti del Circolo Fotografico 24/36

*orari: lun-ven 8.20-13.20 e 14.30-16*

*Montecatone Rehabilitation Institute*

**dal 6 al 21 novembre**

ROSSO CONSERVA

mostra fotografica di Margherita Benvenuti

*orari: lun-dom 10-18*

*Archivio Di Stato*

**20 novembre ore 10-17**

PANE, VINO E OLIO: CIBO DI VITA E DI FEDE

la coltivazione e il commercio dell'olio di oliva  
nel territorio imolese dalle documentazioni  
inedite conservate nella sezione locale.

Ore 10.30: visita guidata con introduzione di  
Sonia Poli, Cristina Rossi e Teresa Toschi Savelli.

Apertura straordinaria delle sale di studio

**da visitare inoltre**

*Casa Piani*

**dal 5 novembre 2010 all'8 gennaio 2011**

DIETRO LE QUINTE DEL FANTASY

mostra di illustrazioni, bozzetti, modellini e  
action figures, gigantografie, maquette

a cura di Ivan Cavini

*orari: mar-sab 9.30-12.30 e mar-ven 15-18*

*informazioni, prenotazioni visite per le classi e laboratori  
0542 602630*

*Centro Polivalente Gianni Isola*

**dall'11 novembre 2010 al 10 gennaio 2011**

IMOLESÌ IN BIENNALE

a cura di Fondazione Cassa di Risparmio di Imola

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

**per i più piccoli**



**sabato 6**

ore 10.30-12

*mini-laboratorio*  
Casa Piani

LA BOTTEGA DELLO SPEZIALE

come comporre un'immagine con l'uso di  
spezie e aromi profumati  
con Arte.Na

*per bambini dai 4 ai 7 anni accompagnati dai genitori*

ore 15.30-16.30

*lettura animata*  
Libreria Giuliana

FAVOLE IN SALSA...ROSA

storie di principi e di principesse

*per bambini dai 4 agli 8 anni - prenotazioni 0542 28194  
libreriagiuliana@interfree.it*

**domenica 7**

ore 15.30-16.30

*lettura animata*  
Libreria Giuliana

FAVOLE IN SALSA...ROSA

storie di principi e di principesse

*per bambini dai 4 agli 8 anni - prenotazioni 0542 28194  
libreriagiuliana@interfree.it*

ore 16

*spettacolo*  
Teatro comunale dell'Osservanza

RAPERONZOLA (A TAVOLA CON UNA FAVOLA)

con la Compagnia teatrale Fantateatro per  
la rassegna di teatro per bambini Storie da  
palcoscenico

a cura dell'Associazione Amici della Scuola  
San Giovanni Bosco in collaborazione con  
Teatro comunale di Imola e Assessorato alla  
cultura

*prenotazioni 0542 25860 - € 7 adulti - € 5 bambini*

### **ore 17**

*lettura e laboratorio creativo*

*Giù Giù Libreria dei Ragazzi*

#### **PASTICCINI E...PASTICCIONI!**

realizzazione di dolcetti, torte e pasticcini  
con materiali riciclati  
con l'illustratrice Raffaella Di Vaio  
Per ogni bambino un libro a colori illustrato e  
autografato da Raffaella Di Vaio.

*per bambini dai 4 anni - € 8 - prenotazioni 0542 21949  
libreriagiugiu@mac.com*

### **giovedì 11**

#### **ore 16.30-18.30**

*gioco in ludoteca*

*Casa Piani*

#### **VAMPIRI IN SALSA ROSSA**

gioco da tavolo alla caccia del misterioso  
cocktail vampiresco  
con Artemisia

*per bambini dai 6 ai 10 anni*

### **sabato 13**

#### **ore 10.30-12**

*mini-laboratorio*

*Casa Piani*

#### **GUSTARE L'ARTE**

una natura morta con i cibi e i condimenti  
preferiti  
con Arte.Na

*per bambini dai 4 ai 7 anni accompagnati dai genitori*

#### **ore 15.30-16.30**

*laboratorio*

*Libreria Giuliana*

#### **BARATTOLI E BARATTOLINI**

laboratorio...riciclone

*per bambini dai 4 agli 8 anni - prenotazioni 0542 28194  
libreriagiuliana@interfree.it*

**ore 17**

*laboratorio creativo*

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

GUSTOSE CALAMITE

con Claudia ed Elisa

*per bambini dai 6 anni - prenotazioni 0542 21949*

*libreriagiugiu@mac.com - € 6*

**domenica 14**

**ore 15.30-16.30**

*laboratorio*

Libreria Giuliana

BARATTOLI E BARATTOLINI

laboratorio...riciclone

*per bambini dai 4 agli 8 anni - prenotazioni 0542 28194*

*libreriagiuliana@interfree.it*

**ore 17**

*mostra*

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

CONDITO DI FANTASIA...

PER UN INTINGOLO DI COLORE

di Nicole Sormanni

letture e musica con gli Zampanò

*ingresso gratuito con prenotazione 0542 21949*

*libreriagiugiu@mac.com*

**sabato 20**

**ore 10.30**

*narrazione con pupazzi di gommapiuma*

Biblioteca comunale

in occasione della Giornata mondiale dei  
diritti dei bambini

UNA STORIA IN SALSA DI CAROTE CON GIULIO  
CONIGLIO

la vita e le abitudini di Giulio Coniglio

raccontate da Claudia De Benedittis

a cura del Teatrino dell'Armadio

*per bambini dai 4 anni*

**ore 15.30-16.30**

*lettura animata*

Libreria Giuliana

IL SUGO.... DELLE FAVOLE

per tutti

*prenotazioni 0542 28194 [libreriagiuliana@interfree.it](mailto:libreriagiuliana@interfree.it)*

**ore 18**

*lettura animata*

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

LIBRI A MERENDA

*per bambini dai 2 anni - ingresso gratuito con*

*prenotazione 0542 21949 [libreriagiugiu@mac.com](mailto:libreriagiugiu@mac.com)*

**domenica 21**

**ore 18**

*lettura animata*

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

SPUNTINI DI LIBRI

*per bambini dai 2 anni - ingresso gratuito con*

*prenotazione 0542 21949 [libreriagiugiu@mac.com](mailto:libreriagiugiu@mac.com)*

# scuole di cucina

È indispensabile la prenotazione presso gli organizzatori dei corsi

## RISTORANTE SAN DOMENICO

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

### **Lezioni di cucina:**

#### **il menu del Bacchanale**

**sabato 6, 13 e 20 novembre  
ore 9-12.30**

con Massimiliano Mascia, Valentino Marcattili e lo staff del San Domenico  
posti disponibili: 25  
pacchetto corso + cena € 150

## BIO GREEN FOOD

via Valeriani 6  
tel./fax 0542 30782  
paircsi@libero.it

### **Lezioni di cucina: condimenti, salse, patè nella cucina vegetariana**

**sabato 6 novembre ore 18:**

#### **Le infinite possibilità di condire pasta e cereali**

**sabato 13 novembre ore 18:**

#### **Antipasti, patè proteici vegetali**

**sabato 20 novembre ore 18:**

#### **Condimenti, fermentati, spezie e il loro utilizzo**

prenotazioni fino a due giorni prima della lezione  
posti disponibili: 10  
€ 28 ad incontro

## RISTORANTE NALDI

via Santerno 13  
tel. 0542 29581 fax 0542 22291  
cell. 335 8428899  
www.ristorantenaldi.com  
ristorante.naldi@tin.it

### **Lezioni di cucina:**

#### **il menu del Bacchanale**

**giovedì 11 e 18 novembre ore 20**

posti disponibili: 35  
pacchetto corso + cena € 45 inclusi 4 vini

## RISTORANTE MONTE DEL RE

via Monte del Re 43 - Dozza  
tel. 0542 678400 fax 0542 678444  
cell. 335 5897424  
www.montedelre.it  
cavina@ristorantemontedelre.it

### **Lezioni di cucina:**

#### **il menu del Bacchanale**

**giovedì 11 e 18 novembre ore 15**

posti disponibili: 15  
€ 30

## IAL EMILIA ROMAGNA CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE

p.le Giovanni dalle Bande Nere, 13  
tel. 0542 658811 fax 0542 30312  
agenziaimola@ialemiliaromagna.it

### **Lezioni di cucina**

**giovedì 11 novembre ore 16-18:**

#### **I primi piatti della tradizione e i suoi sughi**

**giovedì 18 novembre ore 16-18:**

#### **I dolci al cucchiaino e le sue salse**

in collaborazione con Osteria del Teatro  
prenotazioni telefoniche fino a due giorni  
prima della lezione dalle 9 alle 12.30 e  
dalle 14.30 alle 17.30.

Venerdì solo la mattina.

posti disponibili: 15  
€ 25 ad incontro

## MACELLERIA DEL CONTADINO - CLAI

vicolo Inferno 7  
tel. 0542 26484

### **Lezioni di cucina**

**domenica 21 novembre ore 15-17:**

#### **Carni per sughi e sughi per carni.**

#### **Salse, sughi e marinare che valorizzano le carni**

al termine i partecipanti potranno assaggiare le portate elaborate dagli chef durante la lezione per informazioni. Stefano Zaniboni o Benito Visani ore negozio - posti limitati

# ristoranti

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

## IMOLA

### AGRITURISMO FRASCINETI MAURIZIO

via Chiesa di Pediano 2  
tel./fax 0542 657016  
[frascineti@virgilio.it](mailto:frascineti@virgilio.it)  
giorno di chiusura: domenica e festivi di sera  
prenotazione obbligatoria

### AGRITURISMO LA MARLETTA

via Bergullo 8  
tel./fax 0542 27732 cell.348 0977076  
[www.lamarletta.it](http://www.lamarletta.it)  
[info@lamarletta.it](mailto:info@lamarletta.it)  
giorno di chiusura: lunedì, martedì, mercoledì. Domenica sera solo menu alla carta. prenotazione obbligatoria il giorno precedente. aperture straordinarie su prenotazione per gruppi di min.10 persone

### CAFFÈ ROMA BISTRÒ

via Emilia 137  
tel./fax 0542 30876 cell.338 1812156  
giorno di chiusura: in occasione del Bacchanale nessuno - aperto anche la domenica a pranzo

### CIRCOSFORZA

vicolo Troni 8  
tel. 0542 850097 cell. 345 4144984  
[www.circosforza.com](http://www.circosforza.com)  
[circosforza@gmail.com](mailto:circosforza@gmail.com)  
giorno di chiusura: nessuno - cucina chiusa domenica sera  
prenotazione gradita

### DA NOI OSTERIA E VINI

viale Amendola 63  
tel./fax 0542 24045 cell.393 2924735  
[www.osteriadanoi.it](http://www.osteriadanoi.it)  
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno, sabato a pranzo

### FORUM RESTAURANT CAFÉ

via Lambertini 4  
tel. 0542 641314  
fax 0542 647042  
[www.forumcafe.it](http://www.forumcafe.it)  
[info@forumcafe.it](mailto:info@forumcafe.it)  
giorno di chiusura: domenica

## L'ALTRO CAFFÈ

piazzale Vittime Lager Nazisti 5  
tel. 0542 27494 cell.340 4218500  
fax 0542/27138  
[www.laltrocaffè.it](http://www.laltrocaffè.it)  
[info@laltrocaffè.it](mailto:info@laltrocaffè.it)  
giorno di chiusura: aperto mercoledì, giovedì, venerdì e sabato dalle 18.00 alle 01.00

### MEZCAL - CUCINA MESSICANA

piazza Gramsci 13  
tel. 0542 27320 cell.339 3731327  
fax 0542 688468  
[www.mezcalimola.it](http://www.mezcalimola.it)  
giorno di chiusura: in occasione del Bacchanale 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 e domenica

### OSTERIA DALLA BELLA E LA BESTIA

via Cairoli 17  
tel. 0542 24309 cell.339 2787339  
[www.dallabellaelabestia.it](http://www.dallabellaelabestia.it)  
[osteria@dallabellaelabestia.it](mailto:osteria@dallabellaelabestia.it)  
giorno di chiusura: sabato a pranzo  
prenotazione gradita

### OSTERIA DEL PIOLO

via Appia 80/82  
tel. 0542 25366  
fax 0542 612064  
[www.osteriadelpiolo.com](http://www.osteriadelpiolo.com)  
giorno di chiusura: in occasione del Bacchanale nessuno

### OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini 1  
tel. 0542 22954 cell.338 9239291  
fax 0542/31621  
[daniломartelli@alice.it](mailto:daniломartelli@alice.it)  
giorno di chiusura: in occasione del Bacchanale nessuno

### OSTERIA DEL VICOLO NUOVO - DA AMBRA E ROSA

vicolo Codronchi 6 - angolo via Calatafimi (centro storico)  
tel. 0542 32552 cell.338 9249555  
fax 0542 613628  
[www.vicolonuovo.it](http://www.vicolonuovo.it)  
[ambra@vicolonuovo.it](mailto:ambra@vicolonuovo.it)  
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì. in occasione del Bacchanale apertura straordinaria la domenica a pranzo

### OSTERIA I TRE SCALÈN

via Marsala 22  
tel. 0542 27799 cell.349 1657270  
giorno di chiusura: nessuno  
prenotazione gradita

**RISTORANTE ANTICO TRE MONTI**

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

**RISTORANTE CHI DU BURDEL**

via Sellustra 2/C  
tel./fax 0542 628348 cell.328 1373350  
www.chiduburdel.it info@chiduburdel.it  
giorno di chiusura: lunedì

**RISTORANTE E PARLAMINTÉ**

via G. Mameli 33  
tel. 0542 30144 cell.348 8703261  
fax 0542 610206  
www.eparlaminte.it info@eparlaminte.it  
giorno di chiusura: domenica sera e  
lunedì. prenotazione gradita

**RISTORANTE ENOTECA  
LE MAGIE DI BACCO**

via Appia 41/45  
tel. 0542 27849 fax 0542 32964  
enotecadrio@libero.it  
giorno di chiusura: nessuno

**RISTORANTE HOSTARIA '900**

viale Dante 20  
tel. 0542 24211 cell.347 3091215  
fax 0542 612356  
www.hostaria900.it  
hostaria900@hostaria900.it  
giorno di chiusura: sabato a pranzo e  
domenica

**RISTORANTE IL MAGLIO**

via Prov.le Selice 26/A  
tel. 0542 642299 fax 0542 642280  
www.hotelilmaglio.it  
info@hotelilmaglio.it  
giorno di chiusura: domenica

**RISTORANTE LA TAVERNETTA**

via Tito Speri 2  
tel. 0542 22339 fax 0542 22417  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione gradita

**RISTORANTE LA VOLTA**

strada statale Selice 82  
tel. 0542 51021 cell.335 465190  
fax 0542 52676  
www.ristorantelavolta.com  
info@ristorantelavolta.com  
giorno di chiusura: domenica  
prenotazione gradita

**RISTORANTE L'ARTUSI - HOTEL OLIMPIA**

via Carlo Pisacane 69  
tel. 0542 28460  
fax 0542 26500  
www.hotelolimpia.com  
info@hotelolimpia.com  
giorno di chiusura: domenica

**RISTORANTE MOLINO ROSSO**

strada statale Selice 49  
tel. 0542 63111 fax 0542 631163  
www.molinorosso.it info@molinorosso.it  
giorno di chiusura: nessuno

**RISTORANTE NALDI**

via Santerno 13  
tel. 0542 29581 cell.335 8428899  
fax 0542 22291  
www.ristorantenaldi.com  
ristorante.naldi@tin.it  
giorno di chiusura: in occasione del  
Baccanale solo domenica sera

**RISTORANTE PIZZERIA CARPE DIEM**

via Donizetti 27  
tel. 0542 681391 cell.329 8867434  
fax 0542 683909  
carpe.diem.risto@alice.it  
giorno di chiusura: giovedì

**RISTORANTE PIZZERIA LA PERLA BLU**

piazza Caduti per la Libertà 7  
tel. 0542 39143  
giorno di chiusura: nessuno

**RISTORANTE PIZZERIA PORTA  
MONTANARA**

piazza Bianconcini 2  
tel. 0542 32917 cell.338 2054673  
fax 0542 658042  
giorno di chiusura: mercoledì  
prenotazione gradita

**RISTORANTE SAN DOMENICO**

via Gaspare Sacchi 1  
tel. 0542 29000 cell.339 3529083  
fax 0542 39000  
www.sandomenico.it  
sandomenico@sandomenico.it  
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì

**TENUTA POGGIO POLLINO**

via Monte Meldola 2/T  
tel./fax 0542 667121 cell. 331 6125474  
www.poggiopollino.it  
info@poggiopollino.it  
giorno di chiusura: lunedì

**TRATTORIA PIZZERIA DA MAURO**

via Zello 50  
tel. 0542 609530  
d.sergio@alice.it  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione gradita

**BORGO TOSSIGNANO****ANTICA OSTERIA DA POMPEO**

via Codrignano 44 - Codrignano  
tel. 0542 667386 cell.333 8641802  
fax 0542 666260  
osteriadapompeo@libero.it  
giorno di chiusura: martedì  
prenotazione obbligatoria. min. 2 persone

### **OSTERIA LE DUE MARIE**

viale Marconi 43/45  
tel. 0542 94097 cell.339 5738270  
giorno di chiusura: mercoledì

### **TRATTORIA FITA**

via Roma 3  
tel./fax 0542 91183 cell.339 8723557  
www.fitaborgo.com info@fitaborgo.com  
giorno di chiusura: domenica e sabato a mezzogiorno

### **CASALFIUMANESE**

#### **RISTORANTE VALSELLUSTRA**

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

### **CASTEL DEL RIO**

#### **ALBERGO RISTORANTE GALLO**

piazza della Repubblica 28/30  
tel. 0542 95924 fax 0542 95380  
www.galloegalletto.it  
gallo@galloegalletto.it  
giorno di chiusura: martedì, mercoledì,  
giovedì sera - a pranzo sempre aperti

### **CASTEL GUELFO**

#### **OSTERIA DEL CIOCCOLATO**

via del Viticoltore 12 - loc. Poggio Piccolo  
tel. 0542 670820 cell.335 314248  
www.osteriadelcioccolato.it  
osteria@osteriadelcioccolato.it  
giorno di chiusura: lunedì, martedì

### **CASTEL SAN PIETRO**

#### **AGRITURISMO COLOMBARA**

via Emilia Levante 2866  
tel. 051 942095 cell.339 3448493  
fax 051 6948154  
www.agriturismocolombara.it  
lorenzo@agriturismocolombara.it  
giorno di chiusura: lunedì, martedì,  
mercoledì

### **DOZZA**

#### **AGRITURISMO LA RONDINELLA**

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

### **LA LOCANDA DEL CASTELLO**

piazzale Rocca 4/6  
tel. 0542 679072 cell. 331 3221199  
www.locandacastellodozza.it  
info@locandacastellodozza.it  
giorno di chiusura: lunedì  
prenotazione gradita

### **LE BISTROT**

via Valsellustra 18  
tel. 0542 672122 cell.340 5574589  
www.ristorantelebistrot.it  
info@ristorantelebistrot.it  
giorno di chiusura: martedì

### **RISTORANTE LA SCUDERIA**

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

### **RISTORANTE MONTE DEL RE**

via Monte Del Re 43  
tel. 0542 678400 cell.335 5897424  
fax 0542 678444  
www.montedelre.it  
info@ristorantemontedelre.it  
giorno di chiusura: nessuno

### **FONTANELICE**

#### **AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI**

via Montemorosino 4 - loc. Sassoleone  
tel./fax 0542 97666  
www.camonti.it info@camonti.it  
giorno di chiusura: lunedì, martedì e  
mercoledì (aperture straordinarie solo per  
gruppi) prenotazione obbligatoria

### **RISTORANTE I VECCHI LEONI**

piazza Roma 7 tel.0542 92430  
www.ivecchileoni info@ivecchileoni.it  
giorno di chiusura: lunedì

### **MEDICINA**

#### **AGRITURISMO AIA CAVICCHIO**

via Fiorentina 3403 - loc. Fiorentina  
tel. 051 6965239 cell.339 3545622  
fax 051 0538405  
www.lacme.it aiacavicchio@lacme.it  
giorni di apertura: mercoledì e giovedì  
a pranzo; venerdì a pranzo e cena;  
sabato a cena; domenica a pranzo.  
prenotazione gradita

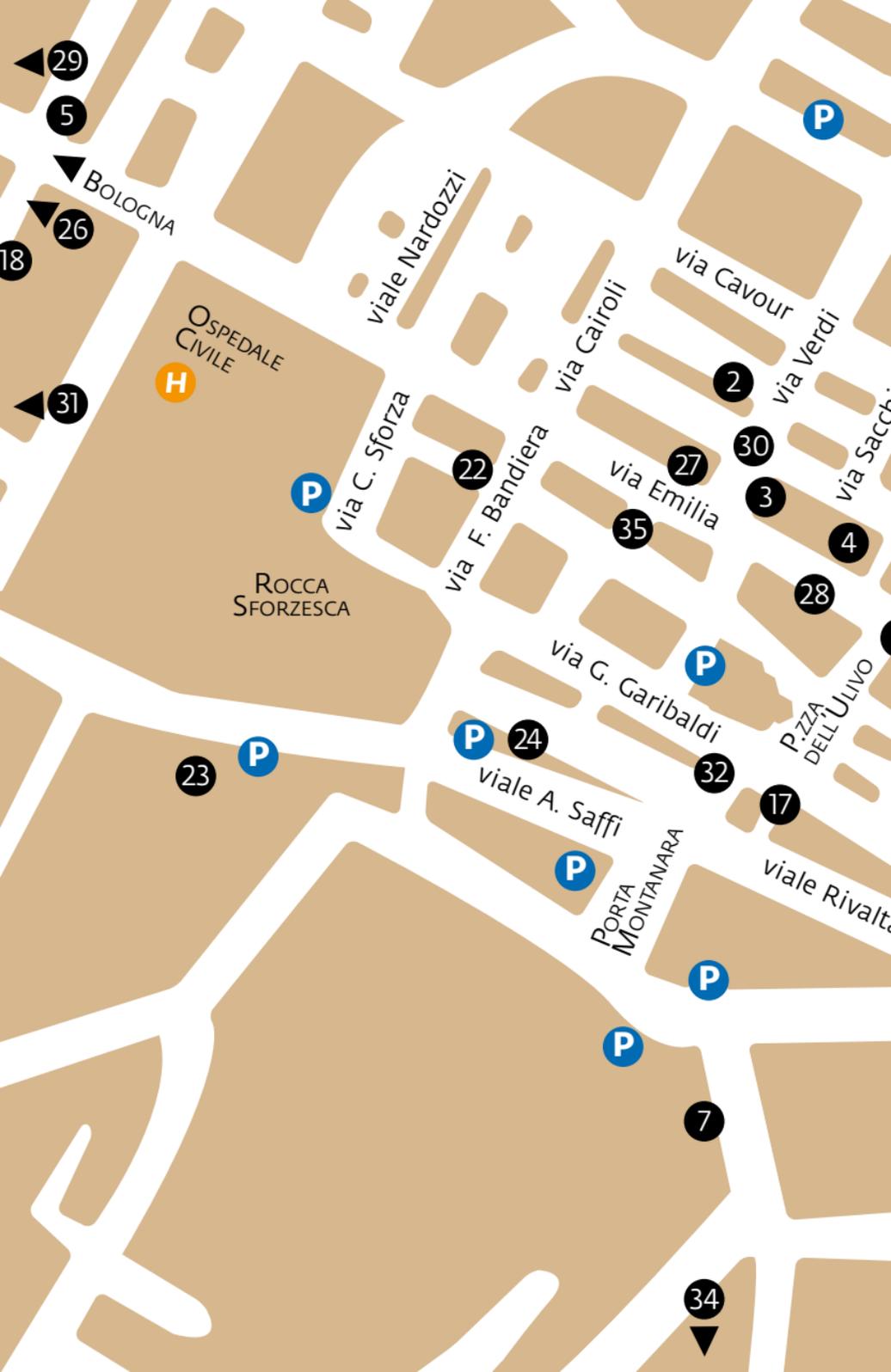
### **AGRITURISMO IL MURELLO**

via Fiorentina 3780 - loc. Fiorentina  
tel. 051 6962054 fax 051 6965764  
www.agriturismoilmurello.it  
info@agriturismoilmurello.it  
giorno di chiusura: lunedì, martedì,  
mercoledì; aperto venerdì e sabato a  
cena, domenica e festivi a pranzo

### **MORDANO**

#### **VILLE PANAZZA - RISTORANTE HOTEL CENTRO CONGRESSI**

via Lughese nord 269/319  
tel. 0542 51434 fax 0542 52165  
www.hotelpanazza.it info@hotelpanazza.it  
giorno di chiusura: nessuno



29

5

P

BOLOGNA

26

18

OSPEDALE CIVILE

H

viale Nardozzi

via Cavour

via Verdi

P

via C. Sforza

22

via Cairoli

2

31

ROCCA SFORZESCA

via F. Bandiera

via Emilia

30

3

4

35

28

via G. Garibaldi

P

P.zza dell'Ulivo

23

P

P

24

viale A. Saffi

32

17

P

PORTA MONTANARA

viale Rivalta

P

P

7

34



33

STAZIONE  
F.S.

P

viale G. Carducci

P

via Valeriani

viale E. De Amicis

15

25

14

via Orsini

via Appia

via S.P. Grisologo

via Cavour

P

1

P.ZZETTA  
DEL  
TEMPO  
LIBERO

10

21

11

16

P.ZZA  
GRAMSCI

PIAZZA  
MATTEOTTI

via Selice

via Aldrovandi

13

8

12

via Morelli

via Manin

via Dei Mille

P.ZZA  
MIRRI

viale E. De Amicis

RIMINI

6

9

viale Zappi

P

P

viale Dante

# i luoghi

1. Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta - via Emilia 95
2. Archivio di Stato - via Verdi 6
3. Biblioteca comunale - via Emilia 80
4. Casa Piani - via Emilia 88
5. Centro commerciale Leonardo - viale Amendola 129
6. Centro Polivalente Gianni Isola - piazza Matteotti 4
7. Centro sociale Tiro a segno - via Tiro a segno 2
8. Chiosstro di Santa Maria in Regola - via Morelli 8
9. Circolo Sersanti - piazza Matteotti 8
10. Galleria del centro cittadino - via Emilia 147
11. Galleria del Risorgimento - via Appia 5
12. Giù Giù Libreria dei ragazzi - via Emilia 223
13. Libreria edicola Giuliana - via Emilia 240/a
14. Osteria del Piolo - via Appia 80/82
15. Ai Giardini - via Orsini
16. Palazzo Marchi - via San Pier Grisologo 38
17. Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18
18. Centro sociale orti Bel Poggio - via Bel Poggio 1/e
19. Piazza Gramsci
20. Piazza Matteotti
21. Palazzo comunale - via Mazzini 4
22. Salannunziata - via F.lli Bandiera 17/a
23. Teatro comunale dell'Osservanza - via Venturini 18
24. Centro per bambini e genitori La casa dei giochi - viale Saffi 22
25. Cassa di Risparmio di Imola Gruppo banca popolare - via Cavour 53
26. Azienda agricola Zuffa - via Sellustra 9 loc. Piratello
27. Anonima Fornelli - via Emilia 38
28. Sala Mariele Ventre - via Emilia 69
29. Casa di accoglienza Anna Guglielmi e Montecatone Rehabilitation Institute - via Montecatone 37
30. Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani - via Verdi 1
31. Piazzale Sante Zennaro - via Pirandello 12
32. Palazzo Vespignani - via Garibaldi 24
33. Zoo Acquario - via Aspromonte
34. Frantoio imolese - via di Nola 1
35. Sala delle Stagioni - via Emilia 25

## **Fuori Imola**

- Rocca di Dozza - piazza Rocca 6/a - Dozza  
Biblioteca comunale di Mordano - via Roma 22 - Mordano  
Villa La Babina - via Sasso Morelli 40 - Sasso Morelli  
Osteria del cioccolato - via del Viticoltore 12a - Castel Guelfo