

baccanale

2011 sapori d'Italia

imola e dintorni
dal 5 al 20 novembre

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





si ringrazia



Ideazione

Valter Galavotti
Massimo Montanari

Coordinamento e organizzazione

Servizio Attività culturali
piazza Gramsci 21
tel. 0542 602427/602428 fax 0542 602348
ufficio.cultura@comune.imola.bo.it
www.baccanaleimola.it
info@baccanaleimola.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

Ringraziamenti

Si ringraziano i Ristoranti Arialco, lo staff del Ristorante San Domenico, Recondite Armonie, Casa Artusi e il Comune di Forlimpopoli, Confraternita del Risotto di Pavia, Fondo Ca Vecja, Associazione Tra il cielo e il mare di Cesenatico, 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

Daniele Nannini, illustratore del Bacchanale 2011

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
STAI



Sapori in rete

Una cucina "italiana" intesa come modello unitario, omogeneo, codificato in regole precise, non è mai esistita, non esiste e sperabilmente non esisterà mai. Se però la pensiamo come "rete" di saperi e di pratiche, come condivisione di prodotti, ricette, invenzioni provenienti da città e territori diversi, è fuor di dubbio che uno stile culinario "italiano" non solo esiste, ma precede di gran lunga la nascita dell'Italia come entità politica. Di *sapori "italiani"* possiamo parlare fin dal Medioevo, e non si tratta di un'invenzione dello storico, ma di una dimensione di cui, nei secoli, vi è sempre stata perfetta consapevolezza: a tavola ci si sentiva "italiani" anche quando l'ambito di riferimento politico era la città comunale, o la signoria cittadina, o il piccolo principato, ducato o repubblica che fosse. L'identità del paese non coincideva con le sue forme politiche, ma si realizzava piuttosto nei modi di vita, nelle abitudini quotidiane, nei gusti: letterari, artistici, e anche gastronomici.

Certo, questi "italiani" per molto tempo furono una ristretta élite: nel Medioevo o nel Rinascimento, solo le aristocrazie di corte o i maggiori cittadini potevano permettersi di spostarsi, di frequentare realtà diverse; solo loro beneficiavano della circolazione di competenze (attraverso il personale di cucina), di gusti (attraverso i libri di ricette), di prodotti (attraverso i mercati cittadini). In età moderna e contemporanea gli utilizzatori di questa "rete" sono progressivamente cresciuti di numero, e l'unificazione politica dell'Italia ha accelerato il fenomeno. Decisivo è stato il libro di Pellegrino Artusi, che ha diffuso questi saperi fra la piccola borghesia. Decisiva la prima guerra mondiale, che, costringendo anche gli umili, i contadini, a convivere fianco a fianco, li ha messi in condizione di confrontare le loro abitudini e scambiarsi saperi. Decisiva, infine, ovviamente, la diffusione dei media.

Attraverso queste vie si è allargata la comunità "italiana" della tavola. Ciò che non è cambiato, e che ancora rimane caratteristico del nostro paese, è il metodo del confronto, della condivisione, del mettere insieme le esperienze locali. La cucina italiana ha sempre mantenuto un carattere "dialettale", refrattario alle codificazioni unitarie e semplificatrici. Questo è il segreto della sua ricchezza, questo è il motivo per cui tutti gli italiani sono depositari di una identità multipla, locale e nazionale al tempo stesso. In questo modo la cucina si delinea come un fattore culturale che unisce il paese Italia come forse nessun altro.

Massimo Montanari
Università di Bologna

Una delle principali caratteristiche della cucina italiana è sicuramente la sua grande varietà sia dal punto di vista territoriale che da quello degli ingredienti e delle materie prime che sono alla base dei piatti e della loro storia. Siamo abituati a parlare di cucine regionali, ma a volte i confini amministrativi sono troppo schematici; basta spostarsi di pochi chilometri per vedere come ricette, ingredienti, tecniche, tradizioni cambiano rapidamente producendo una serie infinita di varianti e interpretazioni. Questa varietà ricca e complessa rappresenta dunque la sua forza. Se però il campanilismo, la frammentazione, un localismo esasperato si traducono in assenza di strategie comuni e incapacità di fare sistema invece di essere un punto di forza questo aspetto può rappresentare il suo limite. Lo stesso ragionamento può valere dal punto di vista civile e politico.

Come tenere insieme territori, realtà, culture tanto diverse in una prospettiva nazionale se non considerando le differenze territoriali e culturali non un ostacolo ma un'enorme opportunità di sviluppo e di innovazione? Per rispondere a questa domanda l'edizione 2011 del Baccanale si è ispirata alla ricorrenza dei 150 anni dell'Unità d'Italia. Oggi il nostro paese sta attraversando un momento difficile e diventa sempre più urgente trovare le risorse morali e materiali per guardare con rinnovata fiducia al futuro. Proprio quando ci sono difficoltà, quando le ombre sembrano prevalere sulle luci e il futuro appare incerto e minaccioso non bisogna spaventarsi e rinchiudersi negli angusti recinti del pessimismo e della paura, ma diventa ancora più necessario creare opportunità, occasioni di incontro e di lavoro, favorire la crescita sociale e civile della comunità.

Valter Galavotti
Assessore alla cultura e al turismo

giorno per giorno



sabato 5

ore 10.30

visita guidata con degustazione

Villa La Babina

COLAZIONE IN VILLA

il 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 15.30

proiezione e incontro

Teatro comunale dell'Osservanza

IL FUTURO DELL'ANTIRACKET IN ITALIA

evento di chiusura dell'Imola Film Festival.

"Racket" dalla trilogia di reportage sull'antiracket in Italia (regia di Maria Martinelli). Incontro con Tano Grasso (Fondatore e Presidente onorario FAI), Enrico Colajanni (Fondatore e Presidente Libero Futuro di Palermo), Daniele Marannano (Responsabile Addio Pizzo di Palermo), Maria Teresa Morano (Presidente Nazionale FAI), Armando Caputo (Associazione Antiracket Lamezia Terme). Al termine PIZZA NO PIZZO, l'aperitivo legale

ore 17

inaugurazione Bacchanale

Biblioteca comunale

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

IL BACCANALE 2011: SAPORI D'ITALIA

sarà presente l'Assessore Provinciale al Turismo Graziano Prantoni. Conversazione di Massimo Montanari. Daniele Nannini presenta l'illustrazione del Bacchanale 2011

ore 20

cena a tema

Centro Sociale Tiro a segno

L'ITALIA UNITA A TAVOLA. IL LOMBARDO-VENETO

cena e intrattenimento musicale

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

Prenotazioni 0542 25681 338 9569414 entro il 2 novembre (max 60 posti) - € 25 bevande incluse

domenica 6

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 9-18

celebrazione

Piazza Matteotti

**GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE
DELLA COLDIRETTI BOLOGNA**

Campagna Amica e la Filiera Agricola Italiana,
quella straordinaria Italia del buonsenso.

Vendita e degustazione di prodotti agricoli

locali. Santa Messa celebrata dal Vescovo

Mons. Ghirelli, ore 18, Chiesa del Suffragio

a cura di Coldiretti

ore 10

inaugurazione mostra

Salannunziata

Valter Galavotti presenta la mostra

SCIMMIE, UMANI E ALTRI ANIMALI.

IL FIERO PASTO, LO SGUARDO FIERO,

ALLA FINE DELLA FIERA

di Daniele Nannini,

illustratore del Baccanale 2011

ore 11

degustazione

IAT - Ufficio informazioni accoglienza turistica

DEGUSTARE IMOLA. LA BRUSCHETTA

uno chef a sorpresa prepara piccoli assaggi
con prodotti del territorio e della tradizione
accompagnati da vini locali.

*Ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria limitata
ad una sola delle tre degustazioni in programma.*

Prenotazioni 0542 602207 (max 15 posti)

ore 16

inaugurazione mostra

Galleria del Risorgimento

DAL BORDO DEL BICCHIERE

mostra fotografica di Francesca Falsetti.

Al termine brindisi offerto da Fondo Ca' Vecja

ore 16.30-18

showcooking

Centro commerciale Leonardo

SIMONE RUGIATI

lo chef rivelazione del programma di La7
"Cuochi e Fiamme"

ore 16.45

spettacolo di teatro danza

Piazza Caduti per la Libertà

DIS-SAPORI D'ITALIA

una grande tavola imbandita diventa
palcoscenico.

con PantaRei, Associazione di liberazione
delle Arti

ore 17

inaugurazione mostre

Museo di San Domenico

Valter Galavotti e Massimo Montanari
presentano le mostre

ARTUSI 100X100

mostra fotografica realizzata dal Comune
di Forlimpopoli in occasione del centenario
artusiano

a cura di Elisa Giovannetti con la supervisione
scientifica e i testi di Alberto Capatti

PIATTI IMMANGIABILI

Ermes Ricci e i piatti di Artusi

in ceramica raku e tecnica mista

ore 17.45

conversazione e degustazione

DA PELLEGRINO ARTUSI A CASA ARTUSI.

**FORLIMPOPOLI, LA CITTÀ DELLA CUCINA
DOMESTICA**

Laila Tentoni (Comune di Forlimpopoli),

Giordano Conti (Casa Artusi).

Al termine degustazione guidata di prodotti
emiliano-romagnoli a cura di Casa Artusi

ore 18.30

musica

Palazzo Tozzoni

FESTIVAL IN CORDE 2011

concerto di chiusura con musiche dal repertorio dei cantastorie dall'epoca post-risorgimentale al '900 con Stefano Cardì, Paola Contavalli, Enrico Casularo, Paola Matarrese, Margherita Orsi, Andrea Orsi e Laura Polimeno a cura di Scuola comunale di musica Vassura - Baroncini

in collaborazione con Associazione Freon e con il contributo di Assicoop Imola

ore 20

cena a tema

Centro Sociale Tiro a segno

L'ITALIA UNITA A TAVOLA. LA TOSCANA

cena e intrattenimento musicale

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

Prenotazioni 0542 25681 338 9569414 entro il 2 novembre (max 60 posti) - € 25 bevande incluse

lunedì 7

ore 18

incontro

Biblioteca comunale

LE MINESTRE ROMAGNOLE

con Graziano Pozzetto, autore del libro *Le minestre romagnole* (Panozzo editore 2009) e Laura Giorgi, fiduciaria Condotta Slow Food Imola

ore 20.30

cena a tema

Circolo Sersanti

VIAGGIO NELL'UNITÀ DELLA TAVOLA ITALIANA

1861-2011, dall'antipasto al dolce attraverso la storia d'Italia. Partecipano Andrea Spada (sommelier e patròn del Ristorante Noè di Faenza), Carlo Catani (Università Scienze Gastronomiche di Pollenzo) e Valentino Marcattili (chef del Ristorante San Domenico). a cura del Ristorante Chi du burdel

Prenotazioni 0542 628348 328 1373350 (max 70 posti) € 38 bevande e vini compresi

martedì 8

ore 17

presentazione libro, incontro e proiezione

Biblioteca comunale

SAN DOMENICO DI IMOLA. LA CUCINA

INCONTRA CONCETTO POZZATI

collana "efFusioni di Gusto" (Maretti editore 2011) con Valter Galavotti, Concetto Pozzati, Gianluigi Morini, Valentino Marcattili e Maria Paola Poponi direttrice della collana

ore 19-21

corsi

Prestige Catering & Banqueting di Marchionni

L'ARTE DELL'OSPITALITÀ

ospitare e stupire amici e parenti: mise en place, preparazione di aperitivi e cocktail, stupire con un caffè. Il corso proseguirà mercoledì 9. Al termine rilascio dell'attestato di partecipazione e assaggio delle preparazioni.

Prenotazioni 0542 640703 - interno 61 (max 20 posti) € 80

L'INTAGLIO E LE SCULTURE DI FRUTTA

intagliare la frutta e decorare torte e piatti da portata. Il corso proseguirà mercoledì 9. Al termine rilascio dell'attestato di partecipazione, ad ogni partecipante la sua realizzazione.

Prenotazioni 0542 640703 - interno 61 (max 20 posti) € 80

IL DECORO PER LA TAVOLA DELLE FESTE

realizzare centrotavola, portaposate, legatovaglioli... Il corso proseguirà mercoledì 9. Al termine rilascio dell'attestato di partecipazione, ad ogni partecipante la sua realizzazione.

A cura di Artisticando

Prenotazioni 0542 640703 - interno 61 (max 20 posti) € 80

ore 20.30

cena a tema

Osteria del Piolo

ONORE AL PASSATELLO.

IL PASSATELLO SECONDO IL PIOLO

accattivanti e innovative interpretazioni di uno dei prodotti più ghiotti della gastronomia regionale

in collaborazione con Accademia Italiana della Cucina, Delegazione di Lugo.

La serata verrà riproposta martedì 15 novembre.

Prenotazioni 0542 25366 - € 30 esclusi vini

ore 21

incontro, corso e degustazione

Biblioteca Comunale

ESPRESSO, UNA STORIA ITALIANA

Enrico Maltoni, collezionista e ricercatore della storia della macchina per caffè espresso in collaborazione con Eddy Righi, vice campione italiano baristi, docente e formatore della Pascucci Caffè, raccontano la storia, la cultura e i vari metodi di preparazione del caffè. Degustazione di diverse tipologie di caffè.

*Prenotazione obbligatoria 347 9673223
condotta@slowfoodimola.it*

€ 10 (il ricavato sarà devoluto al progetto della Fondazione per la biodiversità "Mille orti in Africa")

mercoledì 9

ore 19.45

teatro da mangiare

Osteria del Vicolo Nuovo

BUONO PULITO GIUSTO. MAFIE IN PENTOLA i prodotti di Libera Terra dai terreni confiscati alle mafie raccontati da Tiziana di Masi e cucinati dalle chef Stefania e Simona con i presidi Slow Food.

Prenotazioni 0542 32552 338 9249555 - € 40

ore 21

conversazione

Biblioteca comunale

BEN-ESSERE A TAVOLA: CONSIGLI

PER UNA CORRETTA ALIMENTAZIONE

con Marta Fregna (Direttore generale SFERA srl), Paola Martini (Farmacia Comunale Michelangelo) e Giorgia Framenti (Farmacia Comunale Cavour)

giovedì 10

ore 18

conversazione e immagini

Biblioteca comunale

LA CONVIVIALITÀ NELL'ARTE ITALIANA ALL'ALBA DELL'UNITÀ NAZIONALE

con Claudia Solacini e Giuseppe Virelli

ore 21

incontro

Museo di San Domenico

LA SCIENZA IN CUCINA

E L'ARTE DI MANGIAR BENE

Alberto Capatti presenta la sua nuova edizione del manuale di Pellegrino Artusi (Rizzoli 2010)

venerdì 11

ore 17

inaugurazione mostra

Palazzo Vespignani

GIARDINI COMESTIBILI

inaugurazione della mostra, interventi, letture e aperitivo a cura di docenti e studenti del Corso di laurea in verde ornamentale e tutela del paesaggio

ore 17-22

degustazione vini

Palazzo Marchi

XVIII 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 Romagna
- delegazione di Imola, STAI, Nuovo
Circondario Imolese, Comitato DOC Colli
d'Imola ed Ente Tutela Vini di Romagna.
Prosegue sabato 12 e domenica 13 novembre
Biglietto di ingresso € 10

ore 19-23

cena a tema

Palazzo Marchi

A CENA CON I VINI DELL'IMOLESE

menu a base di prodotti locali in
abbinamento all'eccellenza dei vini del
territorio

a cura di Istituto Alberghiero "B. Scappi" di Castel
San Pietro Terme, Comune di Imola Assessorato
all'agricoltura, AIS Romagna - delegazione di
Imola, Comitato DOC Colli d'Imola.

La serata verrà riproposta sabato 12
(ore 19-23) e domenica 13 (ore 18-22)
€ 20

ore 19.30

cena a tema

Centro sociale Orti Bel Poggio

IL TRICOLORE NEL PIATTO

piatti tipici realizzati con prodotti locali
conditi con musica e balli romagnoli
in collaborazione con Assessorato alla
partecipazione e alla qualità sociale.

*Prenotazioni 333 4145021 334 9743258 entro il 9
novembre (max 170 posti) - € 18 bevande incluse*

ore 20

cena a tema

Istituto Alberghiero "P. Artusi" - Riolo Terme
PENTOLE E BAIONETTE. STORIE DI GUERRA,
ALPINI E MARMITTE

cena, proiezione di diapositive e letture,
esposizione di materiale ed equipaggiamenti
d'epoca

a cura di Associazione Nazionale Alpini -
Gruppo di Imola e Valsanterno e Istituto
Alberghiero "P. Artusi"

Prenotazioni 320 0625078 (min.80 posti) - € 30

ore 21

incontro

Biblioteca comunale

FORNELLI D'ITALIA

Spazi e strumenti della cucina domestica e
collettiva fra XX e XXI secolo.

a cura di Alberto Capatti con la partecipazione
degli architetti Antonio Montanari
e Francesco Zurlo

sabato 12

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 11

visita guidata

Biblioteca Comunale

visita guidata alla mostra bibliografica
L'ITALIA UNITA NELLE PAGINE DEI GIORNALI
IMOLESI

ore 15-18

degustazione e animazione

Piazza Gramsci

PESCE MADE IN ITALY

con l'Associazione Tra il cielo e il mare di Cesenatico

ore 16

musica e danza

Piazza Gramsci

TARÀN

tarante d'amore, di lotta, di euforia, di trance con Tarantarte

ore 16-18

show teatrale

Centro commerciale Leonardo

OMINO DEL PANE E OMINO DELLA MELA

gag e pantomime di due buffi cuochi-clown

ore 16

conversazione

Sala delle Stagioni

DALLA FAME... ALLO SPRECO:

LA FAME AL CINEMA

con Alessandro Boriani, compositore e documentarista
a cura di Università Aperta

ore 17

inaugurazione

GALLERIA PONTEVECCHIO.

UN NUOVO LUOGO PER L'ARTE

ore 17-22

degustazione vini

Palazzo Marchi

XVIII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI

DELL'IMOLESE

ore 18

musica e parole

Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani

SAPORI (MUSICALI) D'ITALIA

con il duo Recondite Armonie (flauto e pianoforte) e la musicologa Maria Chiara Mazzi
a cura dell'Associazione Recondite Armonie

ore 20

cena a tema

Centro Sociale Tiro a segno

L'ITALIA UNITA A TAVOLA. LA SICILIA

cena e intrattenimento musicale

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

Prenotazioni 0542 25681 338 9569414 entro il 9 novembre (max 60 posti)

€ 25 bevande incluse

ore 20

cena a tema

Centro Sociale La Tozzona

UNA CENA ITALIANA

cena e intrattenimento musicale

a cura del Centro Sociale La Tozzona

Prenotazioni 0542 680638 683262 entro il 9 novembre (max 220 posti) - € 22 bevande incluse

ore 21

incontro e degustazione

Biblioteca comunale

RISO&RISOTTO

con Pietro Bolognesi e Alberto Salarelli, presidente e confratello onorario della Confraternita del Risotto di Pavia.

Al termine degustazione di risotto a sorpresa

domenica 13

ore 9

visita

Antica Farmacia comunale Santa Maria della Scaletta

LE PREZIOSE MAIOLICHE DELL'ANTICA FARMACIA

misurazioni gratuite della glicemia e distribuzione di materiale informativo

in collaborazione con l'Associazione Glucasia

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

ritrovo Rocca Sforzesca

IMOLA NELLA STORIA: DA CATERINA SFORZA
ALL'UNITÀ D'ITALIA

a cura di Arte.na

ore 10.30-20

degustazione

Piazza Gramsci

DAL 1956... LA PIE' FRITTA

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

degustazione

IAT - Ufficio informazioni accoglienza turistica

DEGUSTARE IMOLA. IL FRIGGIONE

uno chef a sorpresa prepara piccoli assaggi
con prodotti del territorio e della tradizione
accompagnati da vini locali.

*Ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria limitata
ad una sola delle tre degustazioni in programma.
Prenotazioni 0542 602207 (max 15 posti)*

ore 15-19

animazione itinerante

Centro commerciale Leonardo

CHEF PAZZI

le stranezze culinarie di due imprevedibili
trampolieri

ore 16-22

degustazione vini

Palazzo Marchi

XVIII PROVA DI ASSAGGIO DEI VINI
DELL'IMOLESE

ore 16

spettacolo ecologico

Piazza Caduti per la Libertà

UTOPIE. NUTRIMENTO DAL CENTRO
DELLA TERRA

come potrebbe la nostra terra nutrire la
popolazione del pianeta? Le viscere della terra
bollono, offrono cibo, soffrono...

con PantaRei, Associazione di liberazione delle
Arti

ore 17

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
Licia Granello, giornalista di "Repubblica"

ore 17.30

spettacolo

Piazza Matteotti

GLI SBANDIERATORI E I MUSICI DELL'ARABA
FENICE

vessilli, giochi coreografici di bandiere,
tamburi, scenografie pirotecniche

ore 18.30

musica

Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani

LIRICA DELIZIA

musiche di F. Liszt e F.P. Tosti con Paola
Matarrese (soprano) e John Olaf Laneri
(pianoforte)

in collaborazione con Scuola comunale di musica
Vassura-Baroncini

ore 20

cena a tema

Centro Sociale Tiro a segno

L'ITALIA UNITA A TAVOLA. L'EMILIA-ROMAGNA
cena e intrattenimento musicale

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

*Prenotazioni 0542 25681 338 9569414 entro
il 9 novembre (max 60 posti) - € 25 bevande incluse*

ore 21

spettacolo teatrale

Sala Mariele Ventre

L'ITALIA E' SERVITA

commedia in un atto con musica dal vivo ed
effetti multimediali sulla vita di Pellegrino
Artusi e la storia dell'Unità d'Italia con Denio
Derni, Fabrizio Sirotti e Giuditta del Chericò.
Regia di Enrico Messina

lunedì 14

ore 20.30

evento con degustazione

Circolo Sersanti

INVITO A DONNAFUGATA. L'OTTOCENTO
SICILIANO DE IL GATTOPARDO

la storia, la musica, le danze, le immagini e
il celebre timballo di maccheroni del libro di
Tomasì di Lampedusa.

in collaborazione con Società di danza imolese,
letture di Massimiliano Buldrini, regia di
Mauro Bartoli e con la partecipazione
dell'Osteria del Piolo

Prenotazioni 0542 602207 (max 70 posti) - € 10

ore 21

proiezione e incontro

Circolo cinematografico Cappuccini

CUCINARE DA RE. CIBO E OSPITALITÀ
IN QUARANT'ANNI DEL RISTORANTE
SAN DOMENICO

in un documentario prodotto dalla Fondazione
Cassa di Risparmio di Imola la storia dei tre
grandi protagonisti del Ristorante San Domenico:
Gianluigi Morini, Valentino e Natale Marcattili.
Regia di Mauro Bartoli. Al termine incontro con
lo staff del Ristorante San Domenico

martedì 15

ore 18

premiazione

Biblioteca comunale

l'Assessore alla cultura Valter Galavotti
consegna il premio

LUCERNA D'ORO

a Massimo Mercelli e Massimo Montanari.
in collaborazione con Associazione I Portici

ore 21

proiezione e incontro

Sala BCC Città e Cultura

PELLEGRINO ARTUSI. L'UNITÀ D'ITALIA IN CUCINA
documentario realizzato da Mauro Bartoli
per il Comune di Forlimpopoli
in collaborazione con Casa Artusi

mercoledì 16

ore 15.30

conversazione e musica

Biblioteca comunale

UNA BANDIERA SUL PENTAGRAMMA

la storia delle parole e della melodia
dell'Inno di Mameli. Con Paola Tarabusi e
la partecipazione della Baby Banda della
Filarmonica imolese

a cura dell'Associazione Italiana Maestri Cattolici

ore 16

conversazione

Palazzo Sersanti

CRESCERE E INVECCHIARE IN SALUTE:
L'OBIETTIVO VINCENTE DELLA CORRETTA
NUTRIZIONE

con Patrizia Hrelia (Dip.to di Farmacologia
Facoltà di Farmacia Università di Bologna),
Silvana Hrelia (Dip.to di Biochimica
G. Moruzzi Università di Bologna) e
Giuseppe Mazzella (Dip.to di Medicina Clinica
Università di Bologna)

ore 18

incontro e degustazione

luogo da definire

TERRITORI COOP: VIAGGIO TRA ARTIGIANI SPECIALI, ESTROSI, OSTINATI E FELICI

le origini, la storia, l'anima di alcuni prodotti eccellenti raccontati da chi se ne intende a cura di Coop Adriatica.

Informazioni e prenotazioni a partire dal 27 ottobre:
800857084 - filo.diretto@adriatica.coop.it (evento con posti limitati max 50)

ore 20.30

incontro e degustazione

Pizzeria Andy e Flò

LA BIRRA GIUSTA PER LA PIZZA GIUSTA

quattro pizze e quattro birre artigianali per scoprire l'abbinamento migliore di un "mangiare" tutto italiano. Ad ogni farcitura (vegetariana, al pomodoro classica, al gorgonzola, ai salumi affumicati) saranno affiancate quattro birre di altrettanti microbirrifici artigianali secondo i suggerimenti del docente Master Slow Food Antonio Paoletti.

Prenotazione obbligatoria 347 9673223
condotta@slowfoodimola.it
€ 18

giovedì 17

ore 21

incontro, proiezione e degustazione

Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani

UN FORNAIO ANARCHICO

la storia di Daniele Marziali, il fornaio più amato dagli chef italiani, raccontata nel mediometraggio di Marco Libretti. Incontro con Daniele Marziali, Marco Libretti e interventi musicali

a cura di Associazione Audio Di Vino

venerdì 18

ore 18.30

conversazione

Biblioteca comunale

CUCINA ITALIANA O ITALIANI IN CUCINA?

conversazione di Massimo Montanari in

occasione del quarantennale della delegazione imolese dell'Accademia Italiana della Cucina. Partecipano Valter Galavotti, Giovanni Ballarini (Presidente AIC), e Paolo Petroni (Segretario generale AIC).
Al termine brindisi con il relatore

ore 21

tavola rotonda

Casa di accoglienza Anna Guglielmi

L'ITALIA VISTA DA MONTECATONE:

SAPORI IN AGRODOLCE

il mondo della disabilità e le sorprese nascoste del nostro Bel Paese con collegamenti in videoconferenza da numerose regioni italiane

a cura di Montecatone Rehabilitation Institute, Casa Anna Guglielmi, Fondazione Montecatone, Club L'inguaribile voglia di vivere

ore 21

pièce teatrale

Biblioteca comunale

QUANDO IL CIBO ENTRA NELLA CRONACA FAMILIARE

rielaborazione e sceneggiatura di Giorgio Barlotti da *Il corrierino della famiglia* di Giovanni Guareschi con Giorgio Barlotti, Lucia Ricalzone e gli attori de Il Piccolo di Imola

sabato 19

ore 9-19

mostra mercato, degustazioni, incontri

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 Comune di Imola Assessorato all'agricoltura in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario "G. Scarabelli-Ghini", Società agricola Rossi - Frantoio imolese e Centro Ricerche Produzioni Vegetali

ore 10

convegno

Sala delle Stagioni

OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA: LA QUALITÀ
ORGANOLETTICA, CHIMICO-FISICA È LEGALE

a cura di Comune di Imola - Assessorato
all'agricoltura in collaborazione con Associazione
Regionale Produttori Olivicoli

ore 15-19

animazione itinerante

Centro commerciale Leonardo

PIZZA & SPAGHETTI

ore 15-17

incontro

Centro di Educazione Ambientale

Bosco della Frattona

ALIMENTI: SIAMO SICURI?

ha senso parlare di "rischio chimico"
associato agli alimenti? E se sì, quali le
cause, le soluzioni e soprattutto il sistema
dei controlli? con Ermanno Errani di ARPA
nell'ambito del Minicorso di ScienzaE "La
chimica di tutti i giorni"

a cura di Associazione ScienzaE

ore 16.30

concerto teatrale

Piazza Caduti per la Libertà

BOÏTE À MUSIQUE. TAZZINE, PIATTINI,
AMORI E CAPRICCI

un mondo da carillon dove si suona, si gioca,
si mangia, si beve, si vive...

con PantaRei, Associazione di liberazione delle Arti

ore 17

presentazione libro e inaugurazione mostra

Convento dell'Osservanza

IL CIRCOLO GIOVANILE SILVIO PELLICO
DELL'AZIONE CATTOLICA DI IMOLA

presentazione del libro di Nerino Arcangeli,
Laura Pantaleoni, Berenice Piccione, Marilena
Spadoni. Seguirà inaugurazione della mostra
"Cento anni di esercizi alla vita"

Al termine rinfresco "Dulcis in fundo":
rievocazione della notte "pellicana" di San
Silvestro del 31 dicembre 1935

ore 18

concerto spettacolo

Ridotto del Teatro comunale Ebe Stignani

CRISTALLOFONIA: LA MUSICA DELLE SFERE
le straordinarie sonorità dei calici di cristallo
in uno strumento unico al mondo
con Robert Tiso

ore 21

letture e musica

Cidra

PATRIOTI E GARIBALDINI NEL PRIMO
E NEL SECONDO RISORGIMENTO

1849-1945 momenti di storia degli italiani
dalla Trafila alle Brigate Garibaldi. Letture
in forma di spettacolo a cura di Sergio Pizzo
con accompagnamento musicale
di Angela Venturoli.

Al termine buffet offerto da Coop Adriatica

domenica 20

ore 8.30-19

mostra mercato e degustazioni

Piazza Matteotti

COLORI E SAPORI DEL MERCATINO ITALIANO
eccellenze regionali e artigianato dalla Val
d'Aosta alla Sicilia

a cura di JM Consult.

La mostra mercato proseguirà
lunedì 21 novembre

ore 9-19

mostra mercato, degustazioni, incontri

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 Comune di Imola Assessorato
all'agricoltura in collaborazione con Associazione
Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico
Agrario "G. Scarabelli-Ghini", Società agricola
Róssi - Frantoio imolese e Centro Ricerche
Produzioni Vegetali

ore 10.30

incontro

Archivio storico comunale

SAPORI D'ARCHIVIO: STORIA E GASTRONOMIA
NEI DOCUMENTI IMOLESI DELL'OTTOCENTO
Al termine brindisi offerto da Fondo Ca' Vecja
(SBAM! Sistema Biblioteche Archivi Musei -
Edizione 2011)

ore 11

degustazione

IAT - Ufficio informazioni accoglienza turistica

DEGUSTARE IMOLA. LO SCALOGNO
uno chef a sorpresa prepara piccoli assaggi
con prodotti del territorio e della tradizione
accompagnati da vini locali.

*Ingresso gratuito con prenotazione obbligatoria limitata
ad una sola delle tre degustazioni in programma.*

Prenotazioni 0542 602207 (max 15 posti)

ore 12.30

evento

Villa Montrona

MATRIMONIO ALL'ITALIANA
il pranzo, la torta, le musiche, i colori, le
scenografie, le atmosfere per stupire gli ospiti
nel giorno più bello presentate da Catering
Marchionni.

Prenotazioni 335 340923 338 9690515 - € 30

ore 16.30-18.30

show culinario

Centro commerciale Leonardo

PIZZA SHOW

in collaborazione con la Squadra Nazionale
Italiana Acrobati Pizzaioli

ore 16.30

degustazione

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

I SAPERI INCONTRANO I SAPORI.

DEGUSTAZIONE TRICOLORE

nell'ambito di OLIMOLA presentazione
e degustazione di olio, vini delle Vigne
Scarabelli e Vigne del Rapace, frutti,
vermouth e tanto altro

in collaborazione con CTI e CLAI, a cura
dell'Istituto Tecnico Agrario Scarabelli - I.I.S.
Scarabelli-Ghini.

Prenotazioni 0542 658610 (ore 8-14)

ore 17

spettacolo di teatro danza

CENA DI UNA NOTTE DI MEZZA ESTATE

tutti invitati a un grande banchetto nel bosco
con fate, elfi, grandi alberi magici e strane
creature...

con PantaRei, Associazione di liberazione
delle Arti

mercoledì 9 e 16 - giovedì 10 e 17

a cena poi al cinema

Teatro comunale dell'Osservanza

2DÌCINEMA - 2DÌGUSTO

(inizio proiezioni ore 21.30)

a cura di Cinecircolo celluloido con: Caffè della
Rocca, Osteria del Vicolo Nuovo, E Parlaminè,
Hostaria 900, Anonima Fornelli, Osteria del
Piolo, Pizzeria Cadò, Marsala 18, La Piazzetta di
Bacco

cena + cinema € 15

mostre



Salannunziata

dal 6 al 20 novembre

SCIMMIE, UMANI E ALTRI ANIMALI
IL FIERO PASTO, LO SGUARDO FIERO,
ALLA FINE DELLA FIERA

di Daniele Nannini,
illustratore del Bacchanale 2011

orari: mar-ven 16-19 sab-dom 10-12 e 16-19 lunedì chiuso
inaugurazione domenica 6 novembre ore 10

Museo di San Domenico

dal 6 al 20 novembre

ARTUSI 100X100

a cura di Elisa Giovannetti con la supervisione
scientifica e i testi di Alberto Capatti
in collaborazione con Casa Artusi

PIATTI IMMANGIABILI

Ermes Ricci e i piatti di Artusi
in ceramica raku e tecnica mista

orari: mar-ven 16-19, sab-dom 10-13 e 15-19 lunedì chiuso
inaugurazione domenica 6 novembre ore 17

Galleria del Risorgimento

dal 6 al 20 novembre

DAL BORDO DEL BICCHIERE

mostra fotografica di Francesca Falsetti
con la partecipazione di Fondo Ca' Vecja

orari: mar-ven 16-19, sab-dom 10-12 e 16-19 lunedì chiuso
inaugurazione domenica 6 novembre ore 16

Biblioteca Comunale

dal 5 al 20 novembre

TRADIZIONE E INNOVAZIONE: DAL PASADÈ
A "GILDA" UN NUOVO PROGETTO PER I
PASSATELLI.

Pier Luca Freschi per Lancieri Plan di Imola

orari: mar-ven 8.30-13/14.15-18.45 sab 8.30-13

Biblioteca Comunale

dal 22 ottobre 2011 al 28 gennaio 2012

L'ITALIA UNITA NELLE PAGINE DEI GIORNALI
IMOLESI

mostra bibliografica

orari: mar-ven 9.30-12.30 e 14.30-18 lun e sab 9.30-12.30

Casa Piani

dal 4 novembre 2011 al 5 gennaio 2012

LA SPADA DI DOMOKOS.
IL RISORGIMENTO E L'UNITÀ D'ITALIA
NEL FUMETTO E NELL'ILLUSTRAZIONE
PER L'INFANZIA

mostra itinerante

ideata e curata da Antonio Faeti

orari: mar-sab 9.30-12.30 e mar-ven 15-18
martedì 15 e 22, giovedì 17 e 24 dalle 16.45 alle 18.45

FUMETTI D'ITALIA

laboratorio di fumetto con Daniele Parrella
per bambini dagli 8 ai 13 anni

€ 9 iscrizioni a partire dal 2 novembre 0542 602630

Cassa di Risparmio di Imola - Gruppo Banco Popolare

dal 7 al 18 novembre

L'ISTANTE IN TAVOLA
(IL GUSTO A SVILUPPO IMMEDIATO)

a cura del Gruppo Polaser

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

Palazzo Vespignani

dal 14 al 18 novembre

BOSCHI SACRI E GIARDINI DI FECONDITÀ

a cura di docenti e studenti del Corso di laurea
in verde ornamentale e tutela del paesaggio

orario: 9-18

*Cidra - Centro Imolese Documentazione
Resistenza Antifascista*

dal 9 al 22 novembre

**PATRIOTI E GARIBALDINI NEL PRIMO
E NEL SECONDO RISORGIMENTO**

1849-1945 momenti di storia degli italiani dalla
Trafila alle Brigate Garibaldi.

a cura di Lea Marzocchi e Giuliana Zanelli,
disegni di Daniele Trombetti, realizzazione
grafica di Carlo Ferri

*orario: mar-giovedì-sab ore 9-12
apertura lun-mer-ven per visite guidate
prenotazioni visite guidate 0542 24422*

Archivio di Stato

dal 5 al 18 novembre

I GUSTI E I SAPORI CHE HANNO FATTO L'ITALIA
percorso attraverso le fonti d'archivio tra i
sapori e i prodotti identificati come sinonimo
di italianità

*apertura e inaugurazione: sabato 5 novembre ore 16-18
orari: lun-giovedì 8.30-17.25 ven 8.30-13.30*

Caffè Letterario Quindò

dall'1 al 30 novembre

SAPORI... D'ARTE

opere a tema gastronomico
a cura del Circolo culturale Amici dell'Arte

orari di apertura dell'esercizio

Bocciofila Imolese

dal 5 al 20 novembre

SAPORI D'ITALIA

mostra di libri a tema

a cura di Associazione di promozione culturale,
turistica e di ricerca Primola

orari: lun-ven 15-18.30 sab-dom ore 10-12.30 e 15-18.30

da visitare inoltre

Palazzo Tozzoni

dal 29 ottobre al 13 novembre

per il Festival In Corde - 150° - La chitarra
nell'Italia risorgimentale dai salotti alle piazze

**LA CHITARRA GENNARO FABRICATORE
DI MAZZINI E LA LIUTERIA ITALIANA DAL
RISORGIMENTO AL NOVECENTO**

a cura di Liuteria F.lli Lodi in collaborazione con
Scuola comunale di Musica Vassura-Baroncini

*inaugurazione: 29 ottobre ore 18.30
orari: mar-ven 16-19 sab-dom 10-12 e 16-19 lunedì chiuso*

Centro Polivalente Gianni Isola

dall'11 novembre 2011 all'8 gennaio 2012

**GIOVANNI GUERRINI: DALLA BOTTEGA
DELL'ARTE AL MADE IN ITALY**

a cura di Fondazione Cassa di Risparmio
di Imola e Franco Bertoni

*inaugurazione: venerdì 11 novembre ore 18
orari: mar-ven 16-19, sab-dom 10-12 e 16-19*

Convento dell'Osservanza

**sabato 19, 26 novembre e 3 dicembre -
domenica 20, 27 novembre e 4 dicembre**

CENTO ANNI DI ESERCIZI ALLA VITA

a cura di Berenice Piccione
e del Circolo Silvio Pellico

*inaugurazione: sabato 19 novembre ore 18.15
orari: 16-19*

per i più piccoli



sabato 5

ore 10.30-12

mini-laboratorio
Casa Piani

PIATTI DELLE REGIONI D'ITALIA

come realizzare un collage con la carta geografica dell'Italia

con Arte.Na

per bambini dai 4 ai 7 anni accompagnati dai genitori
iscrizioni a partire dal 2 novembre 0542 602630 - € 3

ore 10.30-12.30

scuola di cucina
Bocciofila imolese

CORSO DI CUCINA DEL PICCOLO CUOCO

scuola di cucina naturale e biologica per genitori e bambini dai 3 ai 9 anni

a cura dell'Associazione culturale Piccolo Artista

prenotazioni 346 6232080 info@piccolocuoco.com

gruppi di max 6 coppie bimbo/genitore

€ 15 inclusa la consumazione dei piatti e il cappello da chef in omaggio ai bambini

Il corso verrà riproposto sabato 12 e sabato 19 con ricette diverse

ore 18

lettura animata
GiuGiù Libreria dei Ragazzi

FRATELLINI D'ITALIA

per bambini dai 2 anni - prenotazioni 0542 21949
libreriagiugiu@mac.com

ore 16-18

scuola di cucina
Bocciofila imolese

CORSO DI CUCINA DEL PICCOLO CUOCO GLUTEN FREE

scuola di cucina naturale e biologica per genitori e bambini dai 3 ai 9 anni

a cura dell'Associazione culturale Piccolo Artista

prenotazioni 346 6232080 info@piccolocuoco.com
€ 15 inclusa la consumazione dei piatti e il cappello da chef in omaggio ai bambini

Il corso verrà riproposto sabato 12 e sabato 19 con ricette diverse

domenica 6

ore 16-18.30

laboratorio

Centro per bambini e genitori La Casa dei giochi

L'ITALIANISSIMA PIZZA

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 16

spettacolo teatrale

Teatro comunale dell'Osservanza

QUI SI FA L'ITALIA... E CI SI DIVERTE

con la Compagnia Teatro Daccapo per la rassegna di teatro per bambini Storie da palcoscenico

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

prenotazioni 0542 25860 - € 8 adulti - € 6 bambini

ore 17.30

laboratorio creativo

GiuGiù Libreria dei Ragazzi

MINISTRONE DI TIMBRI

con Claudia ed Elisa

per bambini dai 5 ai 10 anni - prenotazioni 0542 21949
libreriagiugiu@mac.com - € 8

dalle ore 20

evento

Giù Giù Libreria dei Ragazzi

TREPERDUE

FastDinner... golosa semplicità
LittleCinema... classica comicità
DiscoBox... balloin scatola...
il divertimento del futuro!

La serata verrà riproposta
lunedì 7 e martedì 8

solo per due persone in soli 30 minuti
prenotazioni 0542 21949 338 7443943 393 4113912
libreriagiugiu@mac.com - € 20 a persona

martedì 8

ore 17-20

corso di cucina

Bocciofila imolese

IN CUCINA CON MAMMA E PAPÀ

insieme allo chef si cucina poi...
tutti a tavola!

Il laboratorio verrà riproposto giovedì 10
a cura di Casa Piani e dell'Associazione culturale
Piccolo Artista

per genitori e bambini dai 5 ai 10 anni
iscrizioni a partire dal 2 novembre - 0542 602630 - € 3

giovedì 10

ore 16-18.30

laboratorio di cucina

Centro per bambini e genitori La Casa dei giochi

IL BACCANALINO: SAPORI DI GENOVA

ricette genovesi preparate insieme al cuoco
del centro con assaggi per tutti i bambini
per bambini da 0 a 5 anni - max 25 bambini

venerdì 11, sabato 12 e domenica 13

mostra

GiuGiù Libreria dei Ragazzi

CARTAPESTA ALL'ITALIANA

mostra di Fatti di C'Arte
di Maria Pia Gambino

sabato 12

ore 10-12

corso di cucina

Biblioteca di Ponticelli

IN CUCINA CON MAMMA E PAPÀ

insieme allo chef si cucina...
e poi tutti a tavola!

a cura della Biblioteca di Ponticelli e
dell'Associazione culturale Piccolo Artista

per genitori e bambini dai 5 ai 10 anni
prenotazioni 0542 684766 - € 3

ore 10.30-12

mini-laboratorio

Casa Piani

COSTUMI REGIONALI

come creare costumi tradizionali utilizzando
la pasta

con Arte.Na

per bambini dai 4 ai 7 anni accompagnati dai genitori
iscrizioni a partire dal 2 novembre 0542 602630 - € 3

ore 15-17

giocolaboratorio

Palazzo Tozzoni

**DALLA CUCINA ALLA TAVOLA: A CASA DI UNA
FAMIGLIA ITALIANA DEL 1800**

nella cucina dei Conti Tozzoni con esplorazioni,
travestimenti e giochi di squadra

con Arte.na

per bambini dai 4 ai 7 anni con genitori
max 12 coppie bimbo/genitore - prenotazioni 338 5963177

ore 17.30

laboratorio creativo

GiuGiù Libreria dei Ragazzi

CARTAPESTIAMOLI

con Fatti di C'Arte di Maria Pia Gambino

per bambini dai 6 ai 10 anni

Il laboratorio verrà riproposto domenica 13

prenotazioni 0542 21949 - libreriagiugiu@mac.com

domenica 13

ore 15.30-16.30

lettura animata

Libreria Giuliana

MANGIABENE CRESCIMEGLIO

le favole cibo per la mente

per bambini dai 4 anni - prenotazioni 0542 28194

libreriajuliana@interfree.it

ore 16-18.30

laboratorio

Centro per bambini e genitori La Casa dei giochi

I BISCOTTI DI NONNA ITALIA

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

laboratorio sensoriale per bambini dai 5 ai 10 anni

prenotazioni 347 9954606 - gruppi di max 8 bambini

mercoledì 16

ore 16-18.30

laboratorio di cucina

Centro per bambini e genitori La tana degli orsetti

BACCANALE AL NIDO

una ricetta della nostra tradizione preparata
insieme al cuoco del centro con assaggi per
tutti i bambini

per bambini da 0 a 5 anni - max 28 bambini

ore 18.30

conversazione

GiuGiù Libreria dei Ragazzi

PAPPE E DINTORNI: PARLIAMONE

il rapporto dei bambini con il cibo
con la psicologa Cecilia Marfisi

per genitori - prenotazioni 0542 21949

libreriagiugiu@mac.com

giovedì 17

ore 16-18.30

laboratorio di cucina

Centro per bambini e genitori La Casa dei giochi

IL BACCANALINO: I POLENTARI DELLA CASA

la polenta preparata insieme al cuoco del
centro con assaggi per tutti i bambini

per bambini da 0 a 5 anni - max 25 bambini

ore 16.30

laboratorio creativo

Biblioteca comunale di Bubano-Mordano

BIANCO LATTE, VERDE PISTACCHIO, ROSSO

CILIEGIA. SAPORI D'ITALIA IN BIBLIOTECA

a cura di Associazione culturale Piccolo Artista

per bambini dai 5 ai 9 anni

prenotazioni 0542 52510 56131 - max 15 bambini - € 3

venerdì 18

ore 17.30-19

laboratorio di cucina

GiuGiù Libreria dei Ragazzi

IL RICETTARIO SEGRETO DEL PICCOLO CUOCO

a cura dell'Associazione culturale Piccolo Artista

per bambini dai 3 ai 9 anni - prenotazioni 0542 21949

libreriagiugiu@mac.com - € 8

sabato 19

ore 10.30

lettura-spettacolo con pupazzi di gommapiuma

Biblioteca comunale

A SPASSO CON PINA

quante cose puoi fare a casa di Pina:

preparare una torta, giocare a nascondino...
ma un bel giorno Pina decide di partire per
un viaggio e lì comincia l'avventura!

con il Teatrino dell'Armadio - per bambini dai 4 ai 7 anni

ore 18

lettura animata

GiuGiù Libreria dei Ragazzi

BIANCOROSSOEVERDE

per bambini dai 2 anni - prenotazioni 0542 21949
libreriagiugiu@mac.com

domenica 20

ore 15-18.30

lettura animata e laboratorio di cucina

Biblioteca comunale di Bubano-Mordano

E SE... TI RACCONTASSIMO DELLA NOSTRA
MERENDA?

SBAM! (Sistema Biblioteche Archivi Musei -
ed.2011)

a cura di Coop Il Mosaico

prenotazioni 0542 52510 56131 - max 15 bambini - € 3

ore 15.30-16.30

lettura - laboratorio

Libreria Giuliana

CIBOGIOCANDO

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

ore 15.30-17.30

laboratorio creativo

Biblioteca di Ponticelli

IL COLORE DELLA TRADIZIONE

laboratorio di stampa con soggetti e tela
della tradizione romagnola

a cura di Maria Pia Montevecchi in

collaborazione con Polisportiva Ponticelli

per bambini dai 7 anni - prenotazioni 0542 684766 - € 3

ore 16-18

torneo

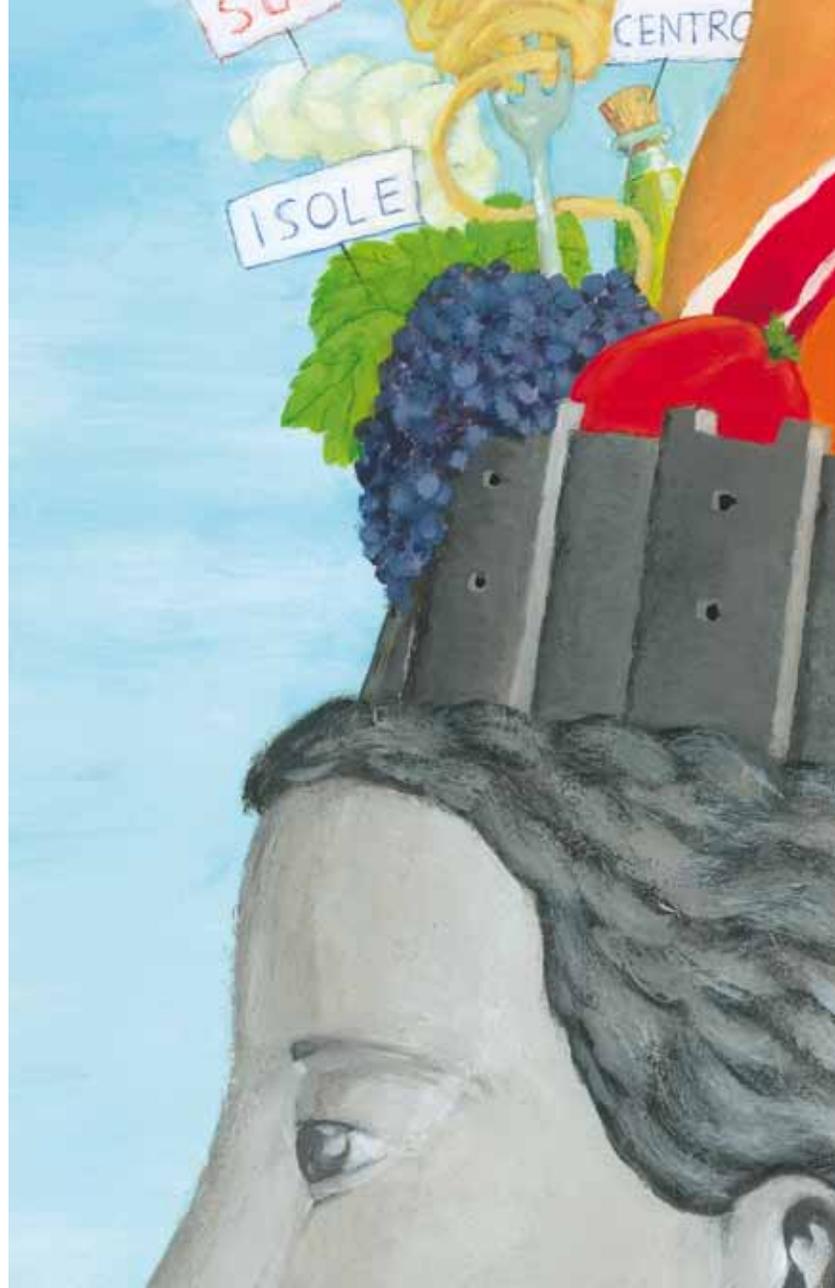
Casa Piani

OLTRE IL MONOPOLY

un pomeriggio all'insegna del bel gioco per
mettere alla prova le proprie capacità ludiche

in occasione della Giornata dei Diritti dei bambini,
della Settimana del gioco Hasbro e di SBAM!
(Sistema Biblioteche Archivi Musei - ed.2011)

per genitori e bambini/ragazzi dai 6 ai 14 anni
iscrizioni a partire dal 2 novembre - 0542 602630



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
Sapori d'Italia, il menu del Bacchanale sabato 5, 12 e 19 novembre ore 9-12.30
con Massimiliano Mascia, Valentino Marcattilli e lo staff del San Domenico
posti disponibili: 25
solo corso € 65
pacchetto corso + cena € 150
(tutto incluso tranne liquori)
eventuali ospiti solo cena € 125

RISTORANTE NALDI

via Santerno 13
tel. 0542 29581 fax 0542 22291
www.ristorantenaldis.com
ristorante.naldi@tin.it
Sapori d'Italia, il menu del Bacchanale giovedì 17 novembre ore 20
posti disponibili: 30
pacchetto corso + cena € 45
(compreso bevande)

IAL EMILIA ROMAGNA CENTRO FORMAZIONE PROFESSIONALE

p.le Giovanni dalle Bande Nere, 13
tel. 0542 658811 fax 0542 30312
agenziaimola@ialemiliaromagna.it
Un omaggio alla cucina italiana: i primi piatti e le loro salse si tingono del tricolore
giovedì 10 novembre ore 18-20
Una storia lunga 150 anni: i dolci della tradizione italiana
giovedì 17 novembre ore 18-20
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 mattina
posti disponibili: 15
€ 25 ad incontro

RISTORANTE MONTE DEL RE

via Monte del Re 43 - Dozza
tel. 0542 678400 fax 0542 678444
www.montedelre.it
cavina@ristorantemontedelre.it
Il Bacchanale al Monte del Re giovedì 10 e 17 novembre ore 15-18
posti disponibili: 18
€ 35 con assaggio dei piatti preparati

BIO GREEN FOOD

via Valeriani 6
tel./fax 0542 30782
paircsi@libero.it
Tre menu completi, dall'antipasto al dolce, per la versione vegetariana di Sapori d'Italia
La Toscana vegetariana sabato 5 novembre ore 16.30
La Puglia verde sabato 12 novembre ore 16.30
Il Trentino Alto Adige sabato 19 novembre ore 16.30
prenotazioni fino a due giorni prima della lezione
posti disponibili: 10
€ 30 ad incontro

BOCCIOFILA IMOLESE

viale Saffi 50/a
tel. 0542 27130
www.primola.it info@primola.it
La pasta fresca italiana martedì 8 novembre ore 20.30
lezione aperta con assaggi a cura di Associazione di promozione culturale, turistica e di ricerca Primola in collaborazione con Bocciofila Imolese
prenotazioni entro sabato 5 novembre € 15 - il ricavato sarà devoluto per il progetto di aiuti per il terzo mondo a Casamance in Senegal

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

AGRITURISMO FRASCINETI MAURIZIO
via Chiesa di Pediano 2/e
tel./fax 0542 657016
frascineti@virgilio.it
giorno di chiusura: domenica sera
prenotazione obbligatoria

AGRITURISMO LA MARLETTA

via Bergullo 8
tel./fax 0542 27732 cell.348 0977076
www.lamarletta.it
info@lamarletta.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì, mercoledì. Da giovedì a sabato solo apertura serale, domenica anche pranzo aperture straordinarie su prenotazione per gruppi di min.10 persone
prenotazione obbligatoria

ANONIMA FORNELLI

via Emilia 38
tel. 0542 24755 cell.347 3158607
www.anonimafornelli.it
ristorante@anonimafornelli.it
giorno di chiusura: domenica
prenotazione obbligatoria

CAFFÈ BOLOGNA

via Emilia 206
tel. 0542 22517 cell.347 4856925
www.caffebologna.it
info@caffebologna.it
giorno di chiusura: nessuno
Il menu sarà servito nelle serate di sabato 5, 12 e 19 e venerdì 11 e 18 novembre dalle ore 20 - prenotazione obbligatoria

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
prenotazione obbligatoria

CIRCOSFORZA

vicolo Troni 8
tel. 0542 850097 cell. 345 4144984
www.circosforza.com
circosforza@gmail.com
giorno di chiusura lunedì, apertura 18-03.
prenotazione consigliata

DA NOI OSTERIA E VINI

viale Amendola 63
tel./fax 0542 24045 cell.393 2924735
www.osteriadanoi.it
danoioosteria@yahoo.it
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno, sabato e festivi a pranzo
prenotazione gradita

FORUM RESTAURANT CAFÉ

via Lambertini 4
tel. 0542 641314
fax 0542 647042
www.forumcafe.it
info@forumcafe.it
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione gradita

HOTEL RISTORANTE PIZZERIA IL CASTELLO

via Bergullo 55
tel. 0542 657018
fax 0542 657062
info@imoladinner.com
giorno di chiusura: nessuno

LA PERLA

via Malsicura 15
tel./fax 0542 600023 cell.348 3668140
giorno di chiusura: domenica.
Apertura solo serale
prenotazione gradita

MARSALA 18

via Marsala 18
tel./fax 0542 23526
www.marsala18.it
info@marsala18.it
giorno di chiusura: domenica (escluso novembre e dicembre)
prenotazione gradita

OSTERIA I TRI SCALÈN

via Marsala 22
tel. 0542 27799 cell.340 2228881
i.3.scalini@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno.
Da lunedì a venerdì apertura solo serale
prenotazione gradita

OSTERIA DALLA BELLA E LA BESTIA

via Cairoli 17
tel. 0542 24309 cell.339 2787339
www.dallabellaelabestia.it
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
giorno di chiusura: in occasione del
Baccanale nessuno
prenotazione gradita

OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini 1
tel. 0542 22954 cell.338 9239291
fax 0542 31621
daniolmartelli@alice.it
giorno di chiusura: in occasione del
Baccanale nessuno

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

vicolo Codronchi 6 -
angolo via Calatafimi (centro storico)
tel. 0542 32552 cell.338 9249555
www.vicolonuovo.it
ambra@vicolonuovo.it
giorno di chiusura: domenica sera
e lunedì - in occasione del Baccanale
apertura straordinaria domenica a pranzo

PRESTIGE CATERING & BANKETING

via Ugo La Malfa 5
tel.0542 640703
www.gaddonicatering.com
info@gaddonicatering.com
giorno di chiusura: domenica

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
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

strada statale Selice 26/A
tel. 0542 642299 - fax 0542 642280
www.hotellilmaglio.it
info@hotellilmaglio.it
giorno di chiusura: domenica

**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 LA PIAZZETTA
DI BACCO**

piazza Caduti per la libertà 7
tel. 0542 23580 cell.380 2026607
lapiazzettadibacco@libero.it
giorno di chiusura: nessuno

RISTORANTE PIZZERIA IL VELIERO

via Baruzzi 15/a
tel. 0542 680300 cell.366 6288772
www.ristoranteimolahotel.it
giorno di chiusura: lunedì. Apertura solo
serale - prenotazione gradita

RISTORANTE LA TAVERNETTA

via Tito Speri 2
tel. 0542 22339 cell.366 3645156
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 sera
prenotazione gradita

RISTORANTE MOLINO ROSSO

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

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
prenotazione obbligatoria

**RISTORANTE PIZZERIA PORTA
MONTANARA**

piazza Bianconcini 2
tel. 0542 32917 cell.339 2910413
fax 0542 658042
giorno di chiusura: mercoledì
prenotazione gradita

RISTORANTE POGGIO POLLINO

via Monte Meldola 2/t
tel./fax 0542 667121 cell.331 6125474
www.poggiopollino.it
info@poggiopollino.it
giorno di chiusura: lunedì. Da martedì a
venerdì apertura solo serale
prenotazione gradita

RISTORANTE SAN DOMENICO

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

TRATTORIA DA MAURO

via Zello 50
tel. 0542 609530
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

BORGO TOSSIGNANO
OSTERIA LE DUE MARIE

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

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
OSTERIA RISTORANTE LE MARSIGLIE

via Marsiglie 28a
tel./fax 0542 666130
www.lemarsiglie.com
lemarsiglie@iol.it
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione gradita. Il menu del Baccanale solo su prenotazione

RISTORANTE VALSELLUSTRA

via Valsellustra 16
tel./fax 0542 684073
www.ristorantevalsellustra.com
valsellustra@hotmail.it
giorno di chiusura: giovedì
Per serate personalizzate prendere contatti prima di inizio manifestazione
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

OSTERIA DA CESARE E LOCANDA

via Tanari 5418
tel./fax 051 941202 cell.338 7066210
www.osteriadacesare.it
osteriadacesare@virgilio.it
giorno di chiusura: martedì
prenotazione obbligatoria per il menu del Baccanale

TRATTORIA 100 E LODE

via Montecalderaro 14 - loc. Palesio
tel. 051 6957178 cell.339 8287509
www.trattoria100elode.com
info@trattoria100elode.com
giorno di chiusura: 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: lunedì
prenotazione consigliata

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. 0542 678257
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
prenotazione gradita

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

MEDICINA
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
prenotazione consigliata

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. Chiostro 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 240a
14. Osteria del Piolo - via Appia 80/82
15. IAT (Informazione Accoglienza Turistica) - Galleria del Centro cittadino
16. Palazzo Marchi - via San Pier Grisologo 38
17. Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18
18. Centro sociale Orti Bel Poggio - via Bel Poggio 1e
19. Piazza Gramsci
20. Piazza Matteotti
21. Piazza Caduti per la Libertà
22. Salannunziata - via F.lli Bandiera 17a
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. Museo di San Domenico - via Sacchi 4
27. Prestige Catering & Banqueting di Marchionni - via U. La Malfa 5
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. Osteria del Vicolo nuovo - via Codronchi 6 angolo via Calatafimi
32. Palazzo Vespignani - via Garibaldi 24
33. Galleria Pontevecchio - via Pisacane 31a
34. Rocca Sforzesca - piazzale Giovanni dalle Bande Nere
35. Circolo Cappuccini - via Villa Clelia 12
36. Sala BCC Città & Cultura - via Emilia/Piazza Matteotti
37. Pizzeria Andy e Flò - via Lughese 24a loc.San Prospero
38. Centro educazione ambientale Bosco della Frattona - via Pirandello 12
39. Convento dell'Osservanza - via Venturini 2
40. Cidra - via dei Mille 26
41. Archivio storico comunale - via Emilia 80
42. Caffè letterario Quinò - via Emilia 194
43. Bocciofila imolese - viale Saffi 50a
44. Villa Montrona - via Montrone 2 loc.Fabbrica
45. Biblioteca Ponticelli - via Montanara 250 loc.Ponticelli
46. Villa La Babina - via Sasso Morelli 40 loc.Sasso Morelli
47. Centro Sociale la Tozzona - via Punta

Fuori Imola

Biblioteca comunale di Bubano-Mordano - via Roma 22 - Mordano
Istituto Alberghiero "P. Artusi" - via Mons. Tarlombani 7 - Riolo Terme