



Città di Imola

MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

Ufficio Stampa

COMUNICATO STAMPA

**Fra noci, vini e nocino, il pubblico ha molto apprezzato i prodotti presentati –
Si replica il martedì e giovedì mattina, il venerdì pomeriggio e il sabato e la
domenica mattina e pomeriggio**

**AL BACCANALE GRANDE SUCCESSO PER IL 'PALCO DEL GUSTO'
ALLESTITO DALL'AZIENDA CACI**

Fra le novità del Baccanale 2021 ci sono i **Palchi del Gusto**, vere e proprie vetrine temporanee dei prodotti “amari” delle aziende del territorio, che sono presenti, ciascuna con un prodotto diverso a seconda del ‘palco’, in piazza Caduti per la Libertà, piazza della Conciliazione (dell’Ulivo), piazza Medaglie d’Oro e piazza Mirri.

Domenica c’è stato il debutto di tutti e quattro i palchi, che hanno registrato il forte interesse da parte del pubblico. In particolare, grande soddisfazione è stata registrata dalla Caci, società agricola di Imola, presente con i propri prodotti nel ‘Palco del Gusto’ allestito in piazza Caduti per la Libertà. “E’ andata molto bene, con tanta gente che è venuta al nostro ‘palco’, dimostrandosi molto interessata ai nostri prodotti, a partire dalle noci” racconta il presidente Caci, **Sauro Calderara**, che è stato anche intervistato dalla giornalista Gabriella Pirazzini, per la trasmissione tv “Con i frutti della terra”. “E’ il primo anno che partecipiamo al Baccanale e devo dire che la partenza è stata davvero positiva. Abbiamo aderito alla manifestazione sia perché il tema di quest’anno si collega ai nostri prodotti sia perché la riteniamo una vetrina molto importante per farci conoscere e dare maggiore visibilità all’azienda, tanto più ora che abbiamo aperto anche un nostro negozio specializzato” conclude il presidente Sauro Calderara.

Nata dalla volontà del Gruppo CTI di valorizzare il patrimonio agricolo in possesso, investendo nello sviluppo di una “divisione agricola”, la Caci al Baccanale presenta la produzione locale di frutta secca e, in particolar modo, dei prodotti derivati ottenuti dalle noci: noci sgusciate, il pregiato Nocino del Rapace, cioccolato con noci, gherigli in sciroppo, panettoni e cantucci a base di noci. La Caci, che opera autonomamente coltivando circa 700 ettari di terreni sia di proprietà che in affitto, collocati principalmente nel territorio Imolese, produce ogni anno circa 1200/1400 quintali di noci essiccate. Attualmente ha in produzione 31 ettari di noci varietà Chandler e 2 ettari di noci varietà Lara, ma sono prossimi all’entrata in produzione altri 17 ettari di noci.

Al ‘Palco del Gusto’ Caci propone non solo le noci ed i prodotti derivati, ma anche i propri vini delle “Vigne del Rapace”. L’azienda, infatti, possiede 80 ettari di terreno interamente dedicati alla coltivazione intensiva di vigneti, con la presenza dei principali vitigni del territorio quali tra gli altri Sangiovese, Chardonnay e Pignoletto. La coltura dei vigneti si sviluppa lungo la Valle del Santerno ed in altre zone vocate di pianura, tutti ambienti ideali per la produzione delle uve. Tutti questi prodotti si possono trovare anche nel negozio che Caci ha aperto pochi giorni fa ad Imola, in via Carpe 8.

Per quanto riguarda gli altri ‘Palchi del Gusto’, ricordiamo che **Piazza della Conciliazione** accoglie, per ogni weekend, un ospite diverso: questa settimana saranno presenti i birrifici del territorio imolese (Birrificio Non Retorico, Birrificio Hopinion e Birrificio Claterna). Protagonista di **Piazza Medaglie d’oro** è lo scalogno di Romagna IGP, prodotto unico del

nostro territorio dal retrogusto spiccatamente amaro, presentato dal Consorzio dello Scalogno di Romagna. Infine **Piazza Mirri** ospita la Pro Loco Imola che propone un percorso tra i prodotti dell'imolese che presentano diverse intensità di amaro.

I Palchi del Gusto sono aperti il martedì e giovedì ore 9,30/12,30 (a parte quello in piazza Mirri) e tutti quanti il venerdì, ore 15/19; il sabato e la domenica ore 10/13 e 15/19. 3.014

Imola, 1 novembre 2021

CAPO UFFICIO STAMPA
(Dott. Vinicio Dall'Ara)