



Città di Imola



COMUNICATO STAMPA

Sono stati oltre 400 gli ingressi ieri nella prima giornata di apertura – Si replica oggi (ore 18 -23) e domenica 14 novembre (ore 17 -22), sempre all’Autodromo -

Presenti 21 cantine con 131 etichette in degustazione

AL BACCANALE PARTENZA SPRINT DEL “BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL’IMOLESE”

Partenza alla grande per il **Banco di Assaggio dei Vini e dei Prodotti Agroalimentari dell’Imolese**, all’autodromo di Imola, all’interno del programma del Baccanale. Ieri, nella prima giornata di apertura, dalle ore 18 alle ore 23, sono stati infatti oltre 400 gli ingressi alla manifestazione, che quest’anno si svolge nella sala polivalente e nell’annesso terrazzo coperto con vista pit line e traguardo dell’autodromo. Ricordiamo che il Banco d’Assaggio si svolge oggi dalle **ore 18 alle ore 23 e domenica 14 novembre dalle ore 17 alle ore 22.**

Presenti 21 cantine con 131 etichette in degustazione - Le cantine presenti saranno 21, con in totale 131 vini in degustazione. Si tratta delle aziende: Cantina Branchini – Dozza; Assirelli “Cantina da Vittorio” – Dozza; Cà Bruciata – Imola; Cantina dei Colli Romagnoli – Imola; Cavim, Cantina Viticoltori Imolesi – Imola; Casa Vinicola Poletti – Imola; Fattoria Monticino Rosso – Imola ; Fondo Ca’ Vecja – Imola; Franchini – Imola; Terre di Macerato – località Carseggio, Casalfiumanese; Istituto Tecnico Agrario ‘Scarabelli’ – Imola; Merlotta – Imola; Palazzona di Maggio – Ozzano dell’Emilia; Premiata Cantina Poderi delle Rocche – Imola; Le Siepi di San Giovanni – Fontanelice; Società agricola Fratta Minore; Tramosasso soc. Agr. Foschi – Borgo Tossignano; Tenuta Franzona – Imola; Tenute d’Italia – Imola; Tre Monti – Imola; Vini Giovannini – Imola. Abbinata ai vini c’è la gastronomia, a pagamento, fornita nel terrazzo coperto a fianco dello spazio degustazioni direttamente dai banchi dell’Istituto Alberghiero ‘B. Scappi’ di Castel San Pietro Terme e dalle aziende agricole Cà Monti di Fontanelice, Biologica Bordona di Casalfiumanese, Caboi Claudia e Figli di Fontanelice, La valle delle Albicocche di Casalfiumanese. L’ingresso al Banco d’assaggio, per la degustazione dei vini, è a pagamento, al costo di € 10, che prevede la consegna di calice e sacca porta calice e la possibilità di degustare 5 vini tra i 131 proposti.

Le degustazioni guidate - Inoltre, in ogni giornata del Banco d’Assaggio, vi sarà una degustazione guidata nella **Sala Ayrton Senna**. La degustazione guidata è gratuita e aggiuntiva alle 5 già comprese nel biglietto d’ingresso, si deve però prenotare alla biglietteria d’ingresso, in quanto i posti sono limitati. Il programma prevede oggi, alle ore 19, “Cavim tra presente e futuro”: degustazione della produzione della storica cantina sociale; domenica 14 novembre, alle ore 19, “Super Iomla”: un percorso di degustazioni di vini dei diversi vitigni coltivati nel territorio.

L’accompagnamento musicale dal vivo - Nel terrazzo coperto le serate del Banco d’Assaggio verranno allietate da un accompagnamento di musica dal vivo. Oggi tocca a **Gli Afterglow** (Nicoletta Bassetti e Andrea De Marco) musica Irish & Folk. Jig e reel incalzanti si alternano a

colonne sonore rivisitate per fluire poi in brani dell'ultimo album di Andrea De Marco "Mahalo"; domenica 14 novembre si esibirà il **Veronese - De Marco Duo**, Diego Veronese e Andrea De Marco insieme per un elegante progetto che unisce due percorsi musicali diversi tra loro per colori e sonorità. Due cantautori che si sono scelti come spalla per portare la propria onda.

Biglietteria e accessi - La biglietteria per il Banco d'Assaggio è attiva fino a 30 minuti prima della chiusura; è prevista la chiusura anticipata in caso di affluenza superiore alla capienza dei locali. Si potrà accedere unicamente se in possesso di Green Pass. Si potrà parcheggiare l'auto in via Malsicura, cioè dietro la tribuna centrale e raggiungere la manifestazione attraverso il sottopassaggio alla pista, situato a metà della tribuna centrale oppure nell'area ex frantoio, in via Pirandello, e raggiungere l'autodromo lungo i percorsi pedonali.

I menu del Bacchanale – Anche in questo fine settimana, il Bacchanale prevede un ricco programma di opportunità, a cominciare dai menu a tema 'Bacchanale' proposti in 42 ristoranti di Imola e dintorni e i "fuorimenu" presentati da 12 pubblici esercizi, pizzerie e attività commerciali. A questi si aggiungono incontri, laboratori per i bambini e il mercato agricolo in centro storico

Il caffè si beve amaro? Cosa c'è di amaro nel caffè?" - Il ricco weekend di eventi si "colora" delle mille sfumature del caffè, grazie ad un evento proposto per la prima volta in occasione del Bacchanale. Al Teatro "E. Stignani" si svolgerà l'incontro con e degustazione, dal titolo: "Il caffè si beve amaro? Cosa c'è di amaro nel caffè?". Un vero e proprio percorso di degustazione sul caffè per imparare ad apprezzarne le molteplici sfumature in collaborazione con Matteo Dal Pozzo del Mamma Mia Cafè. Una degustazione che coinvolge tutti i sensi perché accompagnata da un percorso espositivo che, attraverso foto, video e performance teatrali conduce ad un viaggio sensoriale nell'universo della tazzina. Ad accompagnare questo viaggio saranno esperti del mondo del caffè, tra cui Gianni Tratzi. Con la partecipazione di Caffè Poli e TILT (Trasgressivo Imola Laboratorio Teatro). L'attività è proposta **sabato 13 novembre e domenica 14 novembre**, su tre turni pomeridiani (ore 14 – 15,20 e 16,40)

Sempre **domenica 14 novembre** si svolge il tradizionale Mercato agricolo in centro, in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna, in Piazza Matteotti dalle 9 alle 19; sempre in Piazza Matteotti, il Mercato della terra slow-food in centro, cibo buono, pulito e giusto direttamente dai produttori.

Infine, domenica alle 17.30 si svolgerà, nella Biblioteca Comunale di Imola, l'incontro "**Amore amaro**", con la partecipazione di Massimo Montanari e Gabriella Morini, Ricercatrice in Scienze del Gusto e del Cibo (Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo). Il rapporto col gusto amaro è complesso: infatti andiamo da un'innata avversione da bambini, ad una sua accettazione che aumenta con la crescita (pensiamo a birra, caffè e tè), per poi considerarlo il gusto di quanto fa bene (amaro come una medicina). Sapere perché abbiamo sviluppato il senso del gusto e le funzioni dei recettori gustativi (presenti anche al di fuori della cavità orale) può aiutarci a comprendere questa transizione odio-amore.

www.bacchanaleimola.it

Imola 13 novembre 2021

CAPO UFFICIO STAMPA
(Dott. Vinicio Dall'Ara)