



Città di Imola

COMUNICATO STAMPA

**EDIZIONE 2018 DEL BACCANALE : SCELTO IL NUOVO TEMA DELLA RASSEGNA
“L’ITALIA DEL LATTE” (Imola, 3-25 novembre 2018)**

Dal **3 al 25 novembre 2018** si svolgerà a **Imola** il Bacchanale, l'annuale **rassegna enogastronomica e culturale** che in questa edizione porterà il titolo **“L’Italia del latte”**.

Il **Ministero dei Beni culturali e del turismo**, assieme al **Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali**, ha proclamato il **2018 Anno nazionale del cibo italiano**, riconoscendo il cibo come parte integrante del patrimonio culturale italiano e dell'immagine del Paese nel mondo.

Il Bacchanale, che da sempre affronta i temi della cultura del cibo, come strumento di lettura, conoscenza e promozione del territorio e del suo patrimonio culturale ed enogastronomico, ha tutti i requisiti per aderire a quest’iniziativa con il programma della nuova edizione, che svilupperà come di consueto un tema specifico, pur se inquadrato in un ampio contesto di riferimento.

Conoscere le virtù e le caratteristiche del latte, le molteplici modalità di utilizzo di questo prodotto profondamente naturale e, al tempo stesso, elemento decisivo della cultura alimentare: questo il tema dell’edizione 2018 del Bacchanale, che avrà come titolo **“L’Italia del latte”**.

Fin dall’antichità l’uomo si è dedicato all’allevamento di ovini, caprini, bovini e di altri animali, sfruttandone vantaggi e qualità, tra cui quella di fornire il latte, alimento simbolo di vita, abbondanza, fertilità, con molteplici virtù e grande potere nutritivo, celebrato a partire dal 2001 con la Giornata Mondiale del Latte indetta dalla **FAO (Food and Agriculture Organization)**, l’organo delle Nazioni Unite che si occupa di produzione e consumo alimentare.

Il latte è infatti un alimento completo, ricco di sostanze proteiche, sali minerali, vitamine e fonte privilegiata di calcio. Oltre al latte vaccino vengono utilizzati nell’alimentazione umana il latte di pecora, di capra, di bufala e d’asina, ognuno con le proprie caratteristiche nutritive e organolettiche. La presenza di intolleranze al lattosio, che rende impossibile ad alcuni individui il consumo di latte animale, ha incrementato negli ultimi anni **l’utilizzo alternativo di latte ottenuto dalla triturazione di semi vegetali** (mandorle, soia, orzo, riso, ecc.), successivamente impastati con acqua e zucchero e quindi filtrati.

Molta parte del latte viene consumata come bevanda; ma il latte può essere utilizzato anche per cotture delicate, salse, ricette dolci e salate. Inoltre da sempre per essere conservato viene sottoposto al processo di trasformazione artigianale o industriale che dà origine al formaggio. **La produzione e il consumo del formaggio** sono diffusi in tutte le epoche storiche, in varia misura secondo le popolazioni e le culture. Piatto forte per i poveri, abbellimento della tavola per i ricchi nell’antichità, fonte di proteine nelle diete monastiche che escludevano la carne e nelle diete vegetariane dei nostri giorni, componente fondamentale in impasti, torte e pasticci e condimento abituale di tanti piatti di pasta. **Una ricchezza che trova in Italia una terra d’elezione**, se si considerano gli oltre **400 tipi di formaggi censiti**, che il Bacchanale non mancherà di valorizzare e promuovere con i prodotti caseari e le numerose realtà culturali, produttive e turistiche del territorio imolese.

Il Comune di Imola invita **le Associazioni, gli Enti, le Aziende agricole e vinicole**, e tutti coloro che sono interessati alla rassegna, a formulare proposte ispirate all’argomento prescelto che possano arricchire e qualificare l’evento. Tali proposte vanno presentate utilizzando **l’apposito form** pubblicato sul sito del Bacchanale **www.baccanaleimola.it**, **entro il 31 maggio 2018**.

Il Comune di Imola intende offrire anche quest’anno ai **ristoratori** l’opportunità di partecipare al Bacchanale proponendo **menu a tema, scuole di cucina, ricette o un evento**. Le adesioni vanno comunicate **entro il 31 maggio 2018** attraverso il modulo di adesione scaricabile sul sito www.baccanaleimola.it.