



Città di Imola

COMUNICATO STAMPA

**BACCANALE 2017: "SOTTO TERRA"
(Imola, 4-26 novembre 2017)**

Sabato 4 novembre inaugura la nuova edizione del Bacchanale, l'annuale rassegna enogastronomica culturale che ha come tema "**Sotto Terra**". L'edizione 2017 conferma la formula delle ultime rassegne e **allunga di una settimana il programma**: quattro week end in tutto cui si aggiungono le anteprime, che portano a circa un mese la durata complessiva della manifestazione, con più incontri, più eventi, più degustazioni, e soprattutto tantissime proposte enogastronomiche da assaporare.

Il Bacchanale annovera nel suo programma un totale complessivo di **145 eventi**.

Tra gli altri, si contano:

- 39 degustazioni e cene a tema
- 37 incontri, presentazioni, visite
- 23 eventi dedicati ai bambini
- 15 mostre a tema e altre esposizioni
- 8 spettacoli dal vivo
- 7 tra mercati e mostre-mercato
- 5 scuole e laboratori di cucina

Il tema del Bacchanale 2017 segna il ritorno ai cibi "rustici": rape, cipolle, patate, alimenti che non mancano in nessuna cucina, ma si rivolge anche a cibi più raffinati come il tartufo, o "nuovi" come lo zenzero o il topinambur.

"C'è un mondo di sapori da scoprire, sotto terra, e il Bacchanale è l'occasione giusta per farlo - afferma l'Assessora alla Cultura Elisabetta Marchetti - Sotto ogni tubero, bulbo o radice c'è una storia, una cultura, un mondo straordinariamente ricco di tradizioni. L'umile cipolla, per esempio, è uno degli ortaggi più antichi tra quelli consumati dall'uomo, nella cultura egizia era venerata come una divinità, per non parlare dell'aglio menzionato nella Bibbia "il bene più prezioso".

Il Bacchanale è l'appuntamento più importante per promuovere la cultura enogastronomica del nostro territorio e il tema scelto per questa edizione, "Sotto Terra" fa riferimento a tutti i prodotti e gli

alimenti che raggiungono la propria maturazione nel sottosuolo, con percorsi trasversali che passano dall'arte all'archeologia, dalle tradizioni popolari all'erboristeria, valorizzando la filiera produttiva del territorio e la creatività di ristoranti e agriturismi, che come ogni anno costruiranno sul tema i propri menu. Programma alla mano sarà possibile andare alla scoperta di sapori, tradizioni, luoghi e storie scegliendo tra **mostre, scuole di cucina, incontri, convegni, laboratori, spettacoli, show cooking** e, naturalmente, **menu a tema** in quarantacinque ristoranti del Circondario imolese.

L'inaugurazione del Bacchanale 2017 e la vernice dell'illustratore

Sabato 4 novembre inaugura il Bacchanale 2017. La cerimonia, che si terrà al Teatro Comunale Stignani, con inizio alle ore 17, dopo gli interventi del **Sindaco di Imola Daniele Manca** e dell'**Assessora alla cultura Elisabetta Marchetti**, proseguirà con l'introduzione storica di **Massimo Montanari**, docente dell'Università di Bologna e storico dell'Alimentazione di fama internazionale. Dopo la prolusione del Professor Montanari è in programma la lettura del VI Canto della Divina Commedia, affidata alla voce di **Paolo Calabresi**, noto volto televisivo e teatrale. Da non perdere le iniziative, la mostra, le animazioni e gli spettacoli legati all'illustratore del Bacchanale 2017, **Gek Tessaro**. "*Gek: lo sguardo delle mani*" è il titolo della mostra dell'artista veronese che inaugura alla Biblioteca Casa Piani sabato 4 novembre alle 10.30.

Il programma culturale

Sono molteplici le opportunità di approfondimento culturale del tema proposto nell'ambito di numerose conferenze, incontri, workshop, presentazioni di libri e mostre. Saranno tutte occasioni per scavare nella storia del gusto con gli archeologi, affrontare i rapporti fra cibo e arte con lo storico dell'arte, parlare di tradizioni popolari, trovare punti di unione tra cibo e salute, incontrare esperti del settore enogastronomico e studiosi di tecniche agrarie. Non mancheranno momenti dedicati allo spettacolo presso l'Auditorium della Nuova Scuola di Musica Vassura Baroncini, "*Il Concierto*" in programma sabato 18 novembre alle ore 21, un concerto che unisce la tecnologia Arduino e i prodotti della terra e "*La Banda della Ricetta. Cibo, amore e musica*" con le donne del Cantamangio in programma domenica 5 novembre alle ore 21.

Ricco il gruppo delle **mostre** da visitare nel periodo del Bacchanale, oltre alla mostra "*Gek: lo sguardo delle mani*", dedicata all'illustratore Gek Tessaro a Casa Piani, una mostra curata dagli allievi dell'Accademia di Belle Arti di Bologna "*Ma che tubero è*" presso il Museo di San Domenico e numerose altre esposizioni da visitare e ammirare per tutto il periodo della rassegna.

Chef stellati al Bacchanale

Durante il Bacchanale è possibile incontrare e gustare i piatti di alcuni tra i migliori cuochi stellati: lo chef Pier Giorgio Parini dedica un interno menu alle liliacee, in una cena di beneficenza al Ristoro Lavoratori Cristiani (lunedì 13 novembre) organizzata da **CheftoChef Emilia Romagna Cuochi**. Largo anche alle star di Master Chef e della televisione: al Centro Leonardo ci saranno Valerio Braschi (ultimo vincitore del reality show più “buono” d’Italia) e Diego Bongiovanni, protagonista de La prova del cuoco, mentre al Teatro Ebe Stignani il 18 novembre Marzia Bellino, concorrente romagnola di Master Chef 2016 presenterà il suo gateau di patate e tartufo. Da non perdere le scuole di cucina degli chef Valentino Marcattili e Massimiliano Mascia del San Domenico e di Umberto Cavina di Monte del Re.

Le rassegne d’eccellenza e i mercati

Il Bacchanale conferma le rassegne d’eccellenza e i mercati, **a cura dell’Assessorato all’Agricoltura del Comune di Imola:**

- **XXIV edizione per il Banco d’Assaggio dei vini:** la tradizionale rassegna delle etichette rappresentative dei più pregiati vitigni e della migliore produzione agroalimentare del territorio torna negli spazi prestigiosi del Museo di San Domenico.
- ottava edizione di **Olimola**, rassegna dedicata all’olio d’oliva, con presentazioni audiovisive e degustazioni guidate.

Per gli appassionati delle mostre mercato, oltre a **Sapori e Saperi di oggi e di ieri** organizzato da Pro Loco l’**11 e 12 novembre**, torna nelle domeniche **5 e 19 novembre** il **Mercato delle Erbe**, rassegna di produttori a vendita diretta nell’antica Piazza omonima, oggi Piazza Gramsci, in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna e si aggiunge quest’anno un’edizione speciale del **Mercato della Terra Slow Food**, che **domenica 26 novembre** sarà eccezionalmente in Piazza Gramsci.

I prodotti del Bacchanale

Protagonisti della rassegna sono soprattutto i **prodotti del Sotto Terra**.

Un convegno è dedicato **lunedì 13 novembre** alle **liliacee**, l’aglio, la cipolla, lo scalogno, dal titolo “Umili ma ricchi”: intervengono i presidenti dei Consorzi (Aglio di Voghiera, Cipolla di Medicina),

cuochi stellati, esperti di livello universitario e autorità del settore, con il coordinamento di

CheftoChef Emilia Romagna Cuochi.

Per un'intera giornata **sabato 18 novembre Va in scena il tartufo** nella splendida cornice del Teatro Stignani, con mostra mercato, conferenza, workshop e la proiezione del documentario "Tuber" realizzato da Fabio Donatini con il contributo della Fondazione Cassa di Risparmio di Imola ed ER Fil Commission, a cura della **Pro Loco di Casola Valsenio**, con la partecipazione dell' **ITAC Scarabelli** di Imola e del **Gruppo Micologico Imolese**. Infine, il Bacchanale 2017 ospita **domenica 19 novembre il Consorzio di Tutela Patata D.O.P. di Bologna** che ha portato la varietà Primura, una vera eccellenza del territorio della provincia di Bologna, a ottenere per prima l'indicazione DOP in Italia e ad essere la DOP più venduta.

Ancora l'**Aglio. Un'eccellenza del sottosuolo** sarà il protagonista del pomeriggio del 6 novembre di un interessante incontro di approfondimento e degustazioni a cura della **Cia di Imola**.

Il Garganello d'oro 2017

Dopo Gualtiero Marchesi, Carlo Petrini, Gianni Mura, Eugenio Del Toma, Valentino Marcattilli, Massimo Montanari, Michael White, Alberto Capatti e Massimo Bottura, l'associazione contro le mafie Libera, il **Garganello d'oro 2017** per la promozione della cultura del cibo va ad **Anna Kauber**. Dopo la consegna del premio, in programma **domenica 26 novembre alle 17** in Biblioteca, saranno proiettate alcune video interviste tratte dal documentario "Ritratti di donna e di terra", girato dalla regista e studiosa di paesaggio agrario.

Per tutto il periodo del Bacchanale, chi vorrà testare le numerose proposte a tema in programma di bar, ristoranti e pubblici esercizi della città riceverà un **biglietto omaggio per l'ingresso ai Musei Civici** nelle domeniche del Bacchanale. Inoltre dal 4 al 26 novembre Area blu, le associazioni del commercio e le attività del centro che aderiscono all'iniziativa ripropongono **"C'è sosta per te"**, l'offerta di un biglietto prepagato per la sosta di tre ore da utilizzare nei parcheggi a sbarre adiacenti al centro storico.

Il Bacchanale è contro gli sprechi alimentari e rilancia lo slogan **"Avanzi zero: porta a casa tutto ciò che non hai finito di mangiare"**. I ristoranti saranno infatti invitati a confezionare gli avanzi di cibo dei propri clienti che potranno così portarli a casa.

Il programma completo e tutti i menu sono online sul sito **www.baccanaleimola.it** e grazie ad **APPU**, sarà possibile scaricare il programma e tutti i menu dei ristoranti direttamente sul proprio smartphone. Il Baccanale potrà essere seguito come sempre anche su facebook.

La rassegna Baccanale è realizzata grazie al sostegno di Fondazione Cassa di Risparmio di Imola, Fondazione Cassa di Risparmio di Ravenna, Banca di Imola, Area Blu, Centro Commerciale Leonardo, Con.Ami, Gruppo Hera, Confcommercio Ascom Imola, Confesercenti Territorio Imolese, Patata di Bologna D.O.P., BCC Credito Cooperativo. Lisam, e.mind.

Per informazioni: tel.0542 602427 / 602428 attivita.culturali@comune.imola.bo.it - tel.0542 602207 iat@comune.imola.bo.it - www.baccanaleimola.it - www.imolacentrostorico.it - www.comune.imola.bo.it