



Città di Imola

COMUNICATO STAMPA

**EDIZIONE 2017 DEL BACCANALE : SCELTO IL NUOVO TEMA DELLA RASSEGNA
"SOTTO TERRA" (Imola, 4-26 novembre 2017)**

Dal **4 al 26 novembre 2017** si svolgerà a **Imola** il Baccanale, l'annuale **rassegna enogastronomica e culturale** che in questa edizione porterà il titolo **"Sotto Terra"**.

Sotto terra c'è rinascita, vita, cibo ricco di sostanze nutrienti: tuberi, radici, funghi (i tartufi!), legumi... Sono moltissimi i frutti e le piante che raggiungono la propria maturazione "Sotto Terra", e arrivano sulla tavola preparati nei modi e nelle forme più varie, a fette, in cubetti, schiacciati, tritati, in purea, fritti, al forno o in padella, freschi o secchi, sott'olio, sottaceto.

Il tubero più diffuso e conosciuto è sicuramente la **patata**. Nel 2017 ricorre il bicentenario dell'introduzione della coltivazione della patata nel territorio bolognese ed è anche per questo che il Baccanale di quest'anno sarà dedicato alle delizie sotterranee. La produzione della patata fu infatti avviata nel 1817, a seguito di una circolare inviata ai parroci del Cardinale Carlo Opizzoni. Da allora la provincia di Bologna e l'Emilia Romagna sono diventate grandi produttrici di "pomi di terra". Un esempio di produzione d'eccellenza di questo territorio è la Patata di Bologna, che ha ottenuto formalmente il marchio D.O.P. nel 2010.

Ma le patate non sono tutte uguali: ogni tipologia, dalla pasta gialla alla pasta bianca, dalle patate rosse alle patate americane si adatta a particolari preparazioni. In cucina inoltre trovano spazio molte altre varietà di tuberi, tra cui ad esempio il topinambur e il daikon.

Sono molto numerose le radici utilizzate in cucina: la carota, la manioca, il sedano rapa, il rafano, la barbabietola, lo zenzero, la curcuma, il rafano... Sono commestibili tutte le radici con un corpo succulento e ingrossato, ma ci sono anche delle eccezioni, come nel caso della liquirizia, la cui parte legnosa è infatti una porzione di radice.

Un discorso a parte meritano le molteplici varietà di cipolle e aglio, i porri, lo scalogno, insostituibili ingredienti della cucina sia tradizionale che innovativa. Una curiosità: le arachidi, crescono sotto terra e sono i semi commestibili di una pianta originaria del Sud America ma ormai diffusa in tutto il mondo.

Nel Baccanale "sotto terra" ci sarà posto anche per qualche animale? Certo, a iniziare dal coniglio che si chiama così proprio perché scava "cunicoli" per abitarci. E poi... largo alla fantasia!

"Abbiamo proposto questo tema ai ristoratori raccogliendo un ottimo consenso. In particolare è stata apprezzata la scelta di valorizzare il bicentenario dell'introduzione della coltivazione della patata nelle nostre campagne, un alimento, oggi, protagonista di molti piatti della nostra cucina. Con la collaborazione del prof. Massimo Montanari declineremo il tema in tutta la sua ricchezza e ancora una volta, dopo 30 anni, questa rassegna, che confermiamo di tre settimane, saprà sorprendere per innovazione e qualità delle proposte. Un'occasione unica per valorizzare la cultura enogastronomica del nostro territorio." spiega Elisabetta Marchetti, Assessora alla Cultura del Comune di Imola.

Il Comune di Imola invita i Ristoratori a presentare i propri menu a tema e le Associazioni, gli Enti, le Aziende agricole e vinicole, oltre a tutti coloro che sono interessati all'argomento, a formulare proposte ispirate all'argomento che possano arricchire e qualificare l'evento. Tali proposte saranno valutate in base all'attinenza al tema, al grado di fattibilità e alla loro possibilità d'inserimento nel programma generale della manifestazione.

Le proposte dovranno pervenire entro e non oltre la data del 16 giugno 2017 al Servizio Cultura, Spettacolo e Politiche giovanili (Piazza Gramsci 21) per posta elettronica all'indirizzo attivita.culturali@comune.imola.bo.it.

Informazioni: Servizio Cultura, Spettacolo e Politiche giovanili - Piazza Gramsci 21 Imola - tel. 0542 602427 / 602428 – fax 0542 602348 – e-mail: attivita.culturali@comune.imola.bo.it