



Città di Imola

MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

Ufficio Stampa

COMUNICATO STAMPA

**In diretta streaming è stato trasmesso l'evento inaugurale,
con anche la consegna del Garganello d'oro a Fondazione Casa Artusi
AL VIA IL BACCANALE ON LINE E PER I RISTORANTI**

In applicazione del DPCM del 25 ottobre 2020 il Bacchanale, la tradizionale rassegna culturale ed enogastronomica del Comune di Imola, che quest'anno ha per tema **#a casa e fuori** ed è in programma dal 31 ottobre al 22 novembre, rivede la sua programmazione.

L'**evento inaugurale** si è svolto questo pomeriggio nel Teatro Ebe Stignani a porte chiuse ed è stato trasmesso in streaming attraverso la pagina FB della manifestazione.

Dopo il saluto del sindaco Marco Panieri, presente insieme all'assessore alla Cultura, Giacomo Gambi ed all'assessore alle Attività produttive, Pierangelo Raffini e la presentazione del tema scelto per l'edizione 2020, **#A CASA E FUORI**, da parte dello storico **Massimo Montanari** (Università di Bologna), il sindaco Marco Panieri ha consegnato nelle mani di Laila Tentoni, presidente della Fondazione Casa Artusi di Forlimpopoli, il **Garganello d'oro 2020**. In occasione del bicentenario della nascita del gastronomo romagnolo Pellegrino Artusi l'Amministrazione comunale ha ritenuto infatti di attribuire questo premio alla **Fondazione Casa Artusi**, per il grande impegno nella salvaguardia e valorizzazione dell'opera di Artusi e nella promozione della cucina domestica italiana in Italia e nel mondo.

Al termine della serata l'attore **Ivano Marescotti** ha proposto una lettura di brani scelti dall'opera di Pellegrino Artusi.

Il sindaco Panieri: "il Bacchanale va avanti, nel rispetto delle misure anti Covid -19" – "Bisogna tenere molto alta l'attenzione e rispettare tutte le misure previste dalle normative nazionali e regionali riguardo alla prevenzione, dall'uso della mascherina al distanziamento fisico – ha detto il sindaco **Marco Panieri** -. E pure in un contesto particolare, come quello che stiamo vivendo, il Bacchanale non si ferma e nel pieno rispetto di tutte le normative, comprese quelle introdotte dal nuovo DPCM valuteremo le diverse iniziative in programma, per verificare quali misure dovranno essere adottate per la loro realizzazione. Il Bacchanale vuole cercare di dare forza a quelle attività che sul territorio hanno subito nei mesi scorsi pesanti difficoltà ed hanno bisogno di operare. Pure in un contesto difficile, vogliamo dare un segnale di fiducia verso il futuro".

Casa Artusi - Biblioteca, scuola di cucina, ristorante, bottega: tutto questo è Casa Artusi. Inaugurata nel 2007 nel centro storico di Forlimpopoli durante l'undicesima edizione della Festa Artusiana, si può considerare il **centro della cultura gastronomica italiana**. La missione della Fondazione è quella di custodire quel patrimonio costituito dalle pratiche e dai saperi della cucina casalinga italiana e dividerlo con appassionati, professionisti, studiosi e cultori di tutto il mondo. La sua attività si fonda sull'opera di Pellegrino Artusi. Letterato e gastronomo romagnolo, Artusi è l'autore della prima raccolta sistematica di ricette casalinghe di tutta Italia, *"La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene – manuale pratico per le famiglie"*. Pubblicata nel 1891, ovvero negli anni cruciali della formazione dell'identità culturale del Paese, il suo contributo è stato fondamentale alla creazione dell'Italia gastronomica.

Partendo dalla Romagna, passando per Milano e arrivando fino a Napoli, nelle pagine dell'opera trova spazio gran parte della tradizione culinaria popolare della Penisola.

L'assessore Gambi: “Il Bacchanale prosegue modificando le modalità di fruizione” - “Il nostro impegno è quello di continuare a offrire delle proposte culturali ai nostri cittadini. Per questa ragione, il Bacchanale è confermato, sebbene modificando le modalità di fruizione degli eventi” ha sottolineato **Giacomo Gambi**, assessore alla Cultura.

Spiega l'assessore Gambi: “quanto alle offerte enogastronomiche, i cittadini potranno continuare a gustare a pranzo i menù del Bacchanale presso i ristoranti aderenti all'iniziativa mentre, a cena, è possibile la consegna a domicilio o l'asporto. A tal proposito nel sito del Bacchanale è possibile individuare i ristoranti che offrono i menu d'asporto e con consegna a domicilio. Ringrazio tutti i nostri ristoratori per l'organizzazione dei propri esercizi messa a punto in pochi giorni. Con riferimento all'offerta di eventi culturali del Bacchanale abbiamo cercato di confermare tutte le iniziative, sebbene mediante un collegamento telematico. Se a seguito del DPCM non è più possibile una fruizione in presenza, il Comune vuole comunque garantire ai propri cittadini un'offerta pubblica di qualità”.

Imola, 31 ottobre 2020

CAPO UFFICIO STAMPA
(Dott. Vinicio Dall'Ara)