



**Città di Imola**

**MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA**

**Ufficio Stampa**

## **COMUNICATO STAMPA**

**Un tema “speciale” per l’annuale rassegna sulla cultura del cibo organizzata dal Comune di Imola, in programma da sabato 31 ottobre a domenica 22 novembre**

**BACCANALE 2020: IL TEMA SCELTO E' #A CASA E FUORI**

**Quest’anno la partecipazione dei ristoranti è gratuita; hanno tempo fino al 30 giugno per presentare menu a tema, scuole di cucina, ricette o un evento**

Un tema ‘speciale’ per un Bacchanale 2020 che si svolgerà in un anno particolare. E’ infatti **#A CASA E FUORI** il tema scelto per il Bacchanale 2020, l’annuale rassegna sulla cultura del cibo organizzata dal Comune di Imola, in programma da sabato 31 ottobre a domenica 22 novembre.

**La cultura del cibo incontra l’attualità** - La cultura del cibo incontra l’attualità. I terribili avvenimenti degli ultimi mesi, la pandemia e l’emergenza sanitaria per il COVID 19, non possono non influenzare una manifestazione come il **Bacchanale**, dedicata alla cultura del cibo e all’*enogastronomia* del territorio, che coinvolge da sempre direttamente o indirettamente molta parte del mondo produttivo imolese, i ristoranti, i pubblici esercizi, le attività commerciali e le aziende del settore agroalimentare.

Il cibo è un bisogno primario dell’umanità ma è anche tra le espressioni più rappresentative della nostra cultura e della nostra storia. Un avvenimento che segna così profondamente la vita sociale, economica, lavorativa di una nazione non può non influire sul nostro rapporto col cibo, sui modi di alimentarsi, di approvvigionarsi, di cucinare e di mangiare.

In questi mesi tutti si sono trovati a cambiare le proprie abitudini di vita e fra queste in particolare le abitudini alimentari. Questo periodo ha fatto riscoprire i valori più importanti della vita sociale, lo stare in famiglia, il desiderio di cose semplici, essenziali, ma per tutti è rimasta la nostalgia per quello che significa condividere il cibo fuori casa, perché oggi i ristoranti possono essere qualcosa in più di semplici posti dove mangiare.

I ristoranti, che stanno riaprendo in questi giorni dopo un lungo periodo di chiusura, anche a Imola hanno saputo mantenere le relazioni coi propri clienti, presenti e attivi attraverso i social, con lezioni e *videotutorial* di alta cucina, e sul territorio, con la consegna a domicilio delle loro specialità, che ha rallegrato tante famiglie insieme a dolci, gelati, colazioni, brunch e aperitivi consegnati a casa agli imolesi da tanti pubblici esercizi costretti alla chiusura dall’emergenza sanitaria. Da queste considerazioni e dal fatto che proprio i ristoranti sono stati da sempre tra gli attori principali della tradizionale manifestazione imolese dedicata alla cultura del cibo e all’*enogastronomia* nasce il titolo per il **Bacchanale 2020: #A CASA E FUORI**.

**Un doppio omaggio** – Il tema di quest’anno, quindi, non vuole essere il richiamo a un prodotto o a un alimento, ma la riflessione su due diversi modi di mangiare, sui piatti propri di queste due tradizioni alimentari entrambe così importanti, e mai in contrapposizione, neanche in tempi di emergenza. Si tratta di due modalità diverse ma parallele, che si completano a vicenda. Il Bacchanale vuole percorrerle insieme, riflettendo (a partire dall’opera di Pellegrino Artusi) sull’identità gastronomica italiana che si è costruita soprattutto a livello domestico, e (a partire dalla storia dei ristoranti) sulla dimensione professionale della cucina, diversa ma complementare, quando non addirittura “supplente” di una tradizione domestica che magari si è un po’ perduta, anche se, in Italia, meno di quanto si penserebbe.

**Il Bacchanale 2020 #A CASA E FUORI** vuole essere così un **doppio omaggio**: ai **ristoranti del Circondario imolese**, che ogni anno nel mese di novembre si mettono in gioco per offrire ai loro clienti speciali menu e i loro piatti più prelibati; ed a **Pellegrino Artusi**, padre riconosciuto della cucina domestica italiana, nella ricorrenza del bicentenario della nascita.

**L'invito a formulare proposte ispirate al tema** - Per le sue prerogative e per l'impatto economico che gli è da sempre stato riconosciuto, il Bacchanale vuole contribuire a suo modo alla ripresa delle attività produttive del settore turistico, agroalimentare e della ristorazione del territorio imolese, valorizzandolo e promuovendolo come sempre ha fatto.

Il Comune di Imola invita **Associazioni, Enti, Aziende agricole e vinicole, ristoranti e pubblici esercizi** interessati a partecipare con proprie iniziative alla rassegna, a formulare proposte ispirate all'argomento prescelto che possano arricchire e qualificare l'evento. Tali proposte dovranno pervenire esclusivamente per posta elettronica all'indirizzo **attivitaculturali@comune.imola.bo.it** entro il **20 luglio 2020**.

**Quest'anno la partecipazione dei ristoranti è gratuita** - Proprio in considerazione della particolarità della situazione, con la pandemia che ha costretto in questi mesi i ristoranti a rimanere chiusi, quest'anno il Comune ha stabilito che i **ristoratori** avranno l'opportunità di partecipare gratuitamente al Bacchanale, proponendo **menu a tema e scuole di cucina**. Ai ristoranti aderenti verrà richiesto di contribuire **soltanto con l'invio di una video ricetta**. Tutte le ricette raccolte saranno visibili nel sito del Bacchanale e divulgate attraverso i social. Le adesioni per i ristoranti potranno essere comunicate secondo le modalità riportate nel sito [www.bacchanaleimola.it](http://www.bacchanaleimola.it) **entro il 30 giugno 2020**.

Per informazioni Servizio Attività culturali - tel. 0542 602427/2410/2433.

Imola, 25 maggio 2020

CAPO UFFICIO STAMPA