



Città di Imola

MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

Ufficio Stampa

COMUNICATO STAMPA

Torna l'annuale rassegna sulla cultura del cibo organizzata dal Comune, in programma da sabato 30 ottobre a domenica 21 novembre BACCANALE 2021: IL TEMA SCELTO È "AMARO"

Torna l'annuale rassegna sulla cultura del cibo organizzata dal Comune di Imola in programma da sabato 30 ottobre a domenica 21 novembre. "Il tema scelto - precisa l'assessore alla Cultura **Giacomo Gambi** - è "Amaro": intorno ad esso si svilupperà il programma del Baccanale 2021, con incontri, degustazioni, visite, spettacoli, mostre, menu a tema e tanto altro ancora".

Come spiega il prof. **Massimo Montanari**, storico dell'alimentazione "amaro è il sapore a cui non si pensa quando sono in ballo il gusto, il piacere, la gastronomia. Eppure, se andiamo a elencare i prodotti che in un modo o nell'altro lo richiamano, ci accorgiamo che la sua presenza è molto più cospicua di quanto non possa sembrare. Soprattutto fra le risorse vegetali, l'amaro impera: radicchi, cicoria, rucola, carciofi, cardi, fave, asparagi... Ma non dimenticheremo il caffè, l'olio, gli agrumi (il pompelmo!) e cento altre cose di cui ogni giorno facciamo esperienza".

L'amaro sembra godere di una forte attenzione soprattutto nella tradizione italiana. "È in Italia che si inventa un dolce chiamato amaretto, una bibita come il chinotto che è la versione nostrana della più dolce coca-cola; è in Italia che si sviluppa una cultura straordinaria dell'amaro (il liquore) diffusa dalle Alpi alla Sicilia. Per non parlare dei vari Campari e Bitter, o di vini che ci è piaciuto chiamare Amarone o Dolceamaro" aggiunge il prof. Montanari.

Perché questa attenzione molto italiana a un sapore così complesso e difficile? Un sapore che, non a caso, si apprezza soprattutto in età adulta?

"Un ruolo decisivo - chiarisce il prof. Montanari - deve averlo avuto l'importanza della cultura popolare nella costruzione del patrimonio gastronomico italiano. Perché cultura popolare vuol dire soprattutto capacità di valorizzare le piante, anche quelle selvatiche, le più ricche di questo gusto amaro, che la lingua italiana "addolcisce" chiamandolo "amarognolo", espressione difficilmente traducibile in altre lingue".

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 Baccanale vuole contribuire 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 pertanto **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. Le modalità di presentazione delle proposte saranno rese note attraverso il sito della manifestazione www.baccanaleimola.it. Tali proposte dovranno pervenire **entro il 31 agosto 2021**.

È gratuita la partecipazione dei ristoranti - "Proprio in considerazione della particolarità della situazione, con la pandemia che ha costretto per molti mesi i ristoranti a rimanere chiusi, quest'anno il Comune ha stabilito che i **ristoratori** avranno l'opportunità di partecipare gratuitamente al Baccanale, proponendo **menu a tema e scuole di cucina o altri eventi di approfondimento del tema**" sottolineano gli assessori alla Cultura, **Giacomo Gambi** e allo Sviluppo economico, **Pierangelo Raffini**. Ai ristoratori aderenti sarà richiesto anche quest'anno di **inviare una video ricetta**. Tutte le video ricette raccolte saranno visibili nel sito del Baccanale e divulgate attraverso i social.

Per ampliare l'offerta e la partecipazione di un maggior numero di attività economiche il Comune di Imola apre quest'anno le porte del Bacchanale anche a **bar, caffetterie, enoteche e pizzerie**, che potranno partecipare gratuitamente proponendo una colazione, un aperitivo, una pizza ecc. ispirati al tema "Amaro" e realizzati appositamente per questo Bacchanale
Le adesioni dei pubblici esercizi potranno essere comunicate secondo le modalità riportate nel sito www.bacchanaleimola.it **entro il 31 luglio 2021** mentre l'invio delle proposte e dei menu è richiesta entro il **31 agosto**.

Per informazioni: - tel. 0542 602433/ 602300 – attivita.culturali@comune.imola.bo.it

Imola, 15 luglio 2021

CAPO UFFICIO STAMPA