



**Città di Imola**

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

**Ufficio Stampa**

## **COMUNICATO STAMPA**

### **Da domani ritornano anche i “Palchi del Gusto” BACCANALE: FRA SOCRATE ED I TORTELLI E' DI SCENA LA PASSIONE PER L'AMARO**

Prosegue il ricco programma di eventi culturali e enogastronomici proposti nell'ambito dell'edizione 2021 del Bacchanale. La manifestazione, inaugurata sabato 30 ottobre al Teatro “E. Stignani”, e proseguita con l'incontro “Un caffè amaro con Simonetta Agnello Hornby”, entra nel vivo con numerosi eventi dedicati all'approfondimento del tema “Amaro”, per offrire agli imolesi e ai visitatori, un vero e proprio “menu” di eventi, tra i quali scegliere per soddisfare al meglio le proprie esigenze e curiosità legate a questo tema così complesso e sfaccettato.

**Venerdì 5 novembre** – Venerdì 5 novembre il Bacchanale si dipana fra Socrate, la ‘sua’ cicuta ed i tortelli dolci, salati, amari. Università Aperta, nell'ambito del corso di filosofia dedicato a Platone, propone una lezione aperta in diretta sul proprio canale YouTube, dalle ore 18: il professor Sebastiano Sotgia, docente di storia e filosofia al Liceo Scientifico “L. Valeriani” di Imola, conduce un incontro dal tema “Il veleno che “salva”: Socrate e la cicuta”.

Nella stessa giornata, nella Biblioteca Comunale, alle ore 18 si terrà l'incontro “Tortelli dolci, tortelli salati, tortelli amari”, a cura della Delegazione di Imola dell'Accademia Italiana della Cucina, Istituzione Culturale della Repubblica Italiana dal 2003, fondata con lo scopo di tutelare la cucina italiana, di cui promuove e favorisce il miglioramento in Italia e all'Estero. Partecipano Luca Cesari e Massimo Montanari. Storico della gastronomia con la passione tipica dei ricercatori di vecchi ricettari e delle origini dei nostri mangiari, Luca Cesari collabora con il Gambero Rosso, con il sito “Dissapore”, con una rubrica su Il Sole 24 ore e “Indovina chi sviene a cena”. È autore de “La storia della pasta in dieci piatti, dai tortellini alla carbonara” (Il Saggiatore, 2021), col quale ha vinto il Premio Bancarella per la cucina. Massimo Montanari, professore di Storia dell'Alimentazione all'Università di Bologna, dove ha fondato il Master Storia e cultura dell'alimentazione; presiede il Comitato Scientifico incaricato del dossier di candidatura della “cucina di casa italiana” all'Unesco.

Il loro sarà un dialogo attorno alla pasta ripiena: tortelli e ravioli sono spesso intercambiabili da zona a zona e si prestano a giocare con più ruoli sulla tavola. E a seconda della forma e della sostanza che accompagnano il loro abito possono perfino essere etichettati come amari, entrando a pieno titolo in una pagina del libro su questo Bacchanale. A braccetto con la percezione della dolcezza e del salato.

**Da venerdì pomeriggio tornano i “Palchi del Gusto”** - A partire da venerdì pomeriggio, e per tutta la durata del weekend, sarà possibile scoprire i “Palchi del Gusto”, “vetrine” temporanee di prodotti del territorio. In particolare, come novità della seconda settimana di manifestazione saranno presenti nello stand di piazza della Conciliazione (dell'Ulivo) i birrifici del territorio imolese: Birrificio Non Retorico, Birrificio Hopinion e Birrificio Claterna. Presenteranno le proprie creazioni dal retrogusto amaro descrivendo il processo produttivo delle diverse tipologie di birra e guidando gli interessati in una degustazione ad hoc. La produzione di birra artigianale a Imola ha conosciuto particolare slancio a partire dal 2017, anno in cui si è verificato un vero e proprio boom nella produzione delle birre artigianali in Italia.

Si conferma, in Piazza Caduti per la libertà, la presenza di CACI (Società Agricola Imola) che presenta la propria produzione locale di frutta secca ed in particolar modo noci, e future produzioni di nocciole e pistacchi. In piazza Medaglie d'oro, il Consorzio dello Scalogno di Romagna IGP presenta questo prodotto unico del nostro territorio dal retrogusto spiccatamente amaro. In Piazza Mirri infine, l'associazione turistica Pro Loco Imola invita a scoprire i prodotti dell'imolese che presentano diverse intensità di amaro.

I "Palchi del Gusto" sono aperti il martedì e giovedì ore 9,30/12,30 (a parte quello in piazza Mirri) e tutti quanti il venerdì, ore 15/19; il sabato e la domenica ore 10/13 e 15/19.

Imola, 4 novembre 2021

CAPO UFFICIO STAMPA