



Città di Imola



**Si è conclusa ieri la rassegna dedicata alla cultura del cibo,
cominciata il 30 ottobre scorso
L'AMMINISTRAZIONE COMUNALE:
“UN BILANCIO MOLTO POSITIVO PER IL BACCANALE 2021”**

E' un bilancio molto positivo, quello tracciato dall'Amministrazione comunale, a conclusione dell'edizione 2021 del Baccanale dedicata quest'anno al tema “Amaro”, andata in scena dal 30 ottobre a domenica scorsa.

“La manifestazione ha visto la partecipazione di un ampio pubblico, sia di cittadini imolesi che di visitatori accorsi in città incuriositi dal programma tutto dedicato all'“amaro”, con oltre 100 eventi, organizzati anche quest'anno per soddisfare gli interessi di un pubblico ampio e di tutte le età. Ciò è stato possibile grazie alla scelta di un tema che, per la sua originalità e trasversalità, ha consentito un approccio pluridisciplinare al fine di cogliere a pieno le molteplici sfaccettature dell'amaro, che sono state di volta in volta messe in valore da professori, esperti e appassionati che hanno animato le conferenze e gli incontri, in un ricco programma culturale che, anche quest'anno, ha saputo rispondere alle esigenze di un pubblico che ha partecipato numeroso agli incontri” commenta **Giacomo Gambi**, assessore alla Cultura.

Da parte sua **Pierangelo Raffini**, assessore alle Attività produttive e Centro storico, commenta “per le informazioni che ho raccolto e gli eventi a cui ho partecipato ritengo che possiamo trarre un bilancio molto positivo dall'ultimo Baccanale di nuovo in presenza. In particolare, le piazze occupate con stand agricoli le domeniche, il Banco d'Assaggio nella nuova location e una serie di altre iniziative hanno trovato largo consenso tra operatori, gestori e cittadini. Uno stimolo a migliorare il prossimo anno rendendo la manifestazione ancora più attrattiva, più “ampia” nelle fasce orarie e territorialmente”.

Dagli istituti culturali ai ristoranti - Un'edizione particolarmente apprezzata perché ha permesso al pubblico, ai cittadini, ai visitatori della città, di ritrovarsi nei luoghi della cultura, negli spazi cari agli affezionati alla manifestazione (il Teatro Stignani, la Biblioteca comunale, Palazzo Tozzoni ma anche i mercati, le piazze) e non soltanto. I ristoranti infatti hanno riaperto le porte ai menù del Baccanale che, dopo un'edizione “da asporto”, hanno riscontrato un notevole successo e un apprezzamento da parte di chi ha scelto di gustarli finalmente nei locali riaperti. Un successo dimostrato anche dalla riproposizione, nel corso di tutta la prossima settimana, dei menù amari in numerosi ristoranti che, nella difficoltà di rispondere positivamente a tutte le richieste di prenotazioni, hanno deciso di prolungare il Baccanale a tavola per un'altra settimana. Una sorta di ringraziamento per tutti coloro che hanno scelto di tornare nei ristoranti chiusi per lunghi mesi l'anno scorso. Non soltanto la soddisfazione di assistere al riempirsi delle tavole, ma anche un fortunato successo per i “fuorimenu”, proposte a tema che hanno visto partecipare tanti pubblici esercizi che hanno accolto positivamente la proposta dell'Amministrazione comunale di far partecipare al Baccanale anche tutte quelle realtà che ruotano intorno al cibo e

alla cultura gastronomica del territorio. I fuorimenu hanno costituito soltanto la prima fra le tante novità di questa edizione all'insegna della riscoperta dell'"amaro".

La novità dei 'Palchi del Gusto' - Una novità sono stati certamente i Palchi del Gusto: vetrine temporanee di prodotti del territorio presenti sulle quattro piazze principali del centro storico che hanno permesso di scoprire i prodotti più tipici del nostro territorio caratterizzati dal gusto amaro: noci, scalogno, vino, birra e olio tra i tanti prodotti. Piazze che si sono animate nel corso dei weekend della manifestazione, non soltanto grazie alla novità degli stand di prodotti del territorio ma anche dalla riproposizione dei mercati caratteristici del Bacchanale: il mercato della terra Slow Food, la giornata di ringraziamento della Coldiretti Bologna, Olimola. Ultima, ma non per importanza, novità dell'edizione 2021 del Bacchanale, le Mostre in centro. Ogni anno infatti il Bacchanale propone un format consolidato, ma cerca sempre, anche in base al tema, di inserire nella programmazione nuove proposte.

Con Paolo Beghini l'arte nelle piazze - Nel 2021 l'Amministrazione comunale si è impegnata nell'obiettivo di incrementare la visibilità della manifestazione in centro storico: sono state infatti le piazze di Imola a diventare palcoscenico del Bacchanale "Amaro" con due mostre ideate appositamente per questo, a cominciare da quella dedicata all'autore dell'immagine ufficiale del Bacchanale 2021: l'artista imolese Paolo Beghini. Per la prima volta, il Bacchanale ha lasciato i tradizionali spazi espositivi della città e trasformato le piazze principali in una mostra a cielo aperto. Non soltanto nuove proposte, in un'edizione rivolta alla riscoperta del piacere di condividere e di stare insieme, ma anche il ritorno di alcuni momenti caratteristici del Bacchanale. Il terzo weekend della manifestazione ha visto infatti uno degli appuntamenti più attesi del Bacchanale. Nella sala Polivalente dell'Autodromo 'Enzo e Dino Ferrari' si è svolto infatti il "XXVII Banco di Assaggio dei Vini e dei Prodotti Agroalimentari dell'Imolese", una selezione di cento etichette presentate dalle aziende. Un evento cardine all'interno del Bacchanale il cui ritorno, in questa nuova veste, è stato particolarmente apprezzato dai tantissimi partecipanti che hanno animato la Sala dell'Autodromo manifestando un grande entusiasmo per la nuova location e per i prodotti che hanno potuto scoprire e gustare.

Panieri: "ora guardiamo alle edizioni future del Bacchanale" – "Il Bacchanale si è dimostrato, ancora una volta, un appuntamento importante, un'occasione molto rilevante per le nostre attività economiche di mettersi in gioco e promuovere le proprie opportunità in un periodo che, purtroppo, non ci vede ancora fuori dalla pandemia. Dalla gastronomia proposta dai ristoranti ai 'fuorimenu', dai vini all'olio, dalle noci agli altri prodotti tipici del territorio la grande partecipazione sia di operatori ed attività economiche, a cui va il nostro sentito grazie, sia del pubblico dimostra che la strada è quella giusta. Una strada capace di valorizzare anche gli aspetti culturali, con le tante iniziative di alto profilo in questo campo e quelli sociali, come testimonia la consegna del premio 'Garganello d'oro' alla Fondazione Banco Alimentare Emilia Romagna. Con in più il forte apprezzamento per l'illustratore di questa edizione, l'artista imolese Paolo Beghini. Ma non dobbiamo fermarci su questi risultati molto positivi: ora vogliamo cominciare a pensare alle edizioni future della manifestazione" sottolinea il sindaco **Marco Panieri**.

A questo proposito, valgono le parole pronunciate dall'assessore al Turismo e Commercio della Regione Emilia Romagna, **Andrea Corsini**, nel corso della consegna del premio 'Garganello d'oro': "il Bacchanale unisce cultura e cibo, che sono elementi trainanti del turismo. Per questo, come Regione ci metteremo al lavoro insieme al Comune, fin dal prossimo anno, per rendere il Bacchanale sempre più vocato all'attrattività turistica, quale elemento di valorizzazione all'interno della Food Valley".

Imola, 22 novembre 2021

CAPO UFFICIO STAMPA