



Città di Imola



## COMUNICATO STAMPA

**Oltre 1.400 gli ingressi nella tre giorni, uno degli appuntamenti di punta del Baccanale, che ha visto protagoniste 21 cantine con 131 etichette in degustazione – Appuntamento al prossimo anno nella stessa location**

**RAFFINI: “IL ‘BANCO DI ASSAGGIO’ IN AUTODROMO CONQUISTA PUBBLICO E PRODUTTORI”**

**Da domani fino a domenica, al ‘Palco del Gusto’, in piazza Conciliazione saranno in vendita anche le ‘Bottiglie del Baccanale’**

Sono stati oltre 1.400 gli ingressi nella tre giorni del **Banco di Assaggio dei Vini e dei Prodotti Agroalimentari dell’Imolese**, andato in scena all’autodromo di Imola, da venerdì 12 a domenica 14 novembre, nella sala polivalente e nell’annesso terrazzo coperto con vista pit line e traguardo. Per l’appuntamento, che rappresenta uno dei punti di forza del Baccanale, si tratta di un risultato davvero importante, che conferma il record del 2019, ma soprattutto che dimostra la validità della scelta delle location, molto apprezzata sia dal pubblico sia dalle 21 aziende vitivinicole che hanno presentato in totale 131 etichette.

“Gli ampi spazi, allestiti in modo confortevole, per permettere anche il distanziamento, hanno infatti consentito di degustare appieno i vini, apprezzando ancor meglio anche la presentazione che veniva fatta dai titolari delle aziende stesse, che con grande passione e competenza hanno guidato i tanti presenti all’interno del ricco panorama enologico del territorio imolese. Un territorio che oggi, grazie ai continui investimenti, in campo ed in cantina, al confronto costante con altre realtà, è in grado di esprimere vini di alto livello qualitativo, come dimostrano i prestigiosi risultati ottenuti nelle guide ed i successi commerciali che riscuotono non solo sul mercato nazionale, ma anche su quello globale, dove la qualità del ‘made in Imola’ viene sempre più riconosciuta ed apprezzata come merita” sottolinea **Pierangelo Raffini**, assessore all’Agricoltura e attività produttive. “Ho raccolto parecchie testimonianze durante i tre giorni e la scelta è stata molto apprezzata sia dai visitatori che dai produttori. Abbiamo anche colto alcune suggestioni per migliorare l’edizione 2022 e, se sarà possibile, allargarla per renderla sempre più interessante” conclude l’assessore **Raffini**, che dà appuntamento con il Banco d’Assaggio al prossimo anno, nella stessa location.

**Dai vini alla gastronomia, ecco le aziende che sono scese in pista** - Ricordiamo che hanno preso parte al Banco di Assaggio le seguenti 21 cantine con 131 etichette in degustazione: Cantina Branchini – Dozza; Assirelli “Cantina da Vittorio” – Dozza; Cà Bruciata – Imola; Cantina dei Colli Romagnoli – Imola; Cavim, Cantina Viticoltori Imolesi – Imola; Casa Vinicola Poletti – Imola; Fattoria Monticino Rosso – Imola ; Fondo Ca’ Vecja – Imola; Franchini – Imola; Terre di Macerato – località Carseggio, Casalfiumanese; Istituto Tecnico Agrario ‘Scarabelli’ – Imola; Merlotta – Imola; Palazzona di Maggio – Ozzano dell’Emilia; Premiata Cantina Poderi delle Rocche – Imola; Le Siepi di San Giovanni – Fontanelice; Società agricola Fratta Minore; Tramosasso soc. Agr. Foschi – Borgo Tossignano; Tenuta Franzona – Imola; Tenute d’Italia – Imola; Tre Monti – Imola; Vini Giovannini – Imola.

A decretare il successo è stata anche l'ottima offerta in campo gastronomico, abbinata ai vini, allestita negli ampi spazi del terrazzo coperto a fianco dello spazio degustazioni. Qui, direttamente dai banchi dell'Istituto Alberghiero 'B. Scappi' di Castel San Pietro Terme e dalle aziende agricole Cà Monti di Fontanelice, Biologica Bordona di Casalfiumanese, Caboi Claudia e Figli di Fontanelice, La valle delle Albicocche di Casalfiumanese sono stati sfornati garganelli con diversi condimenti, vari tipi di salumi e formaggi, piadina e friggione, arrosticini di pecora e hamburger con cotoletta di cardo, insalata e pomodoro, bruschette all'amaro del Bacchanale, vellutata di verdure e crostate. Il tutto accompagnato dal sottofondo musicale di gruppi locali, che hanno alternato cover e produzioni proprie.

**I 'Palchi del Gusto', con in vendita anche le 'Bottiglie del Bacchanale'** – La possibilità di degustare i prodotti tipici del territorio, all'insegna dell'"Amaro" prosegue per tutta la settimana, fino a domenica 21 novembre, giornata conclusiva del Bacchanale, anche nei "Palchi del Gusto", oltre che con i menu del 'Bacchanale' proposti in 42 ristoranti di Imola e dintorni e con i "fuorimenu", presentati da 12 pubblici esercizi, pizzerie e attività commerciali.

Al 'Palco del Gusto' di Piazza della Conciliazione (dell'Ulivo), nell'ambito dell'avvicendamento dei prodotti del territorio imolese, da domani e fino a domenica 21, l'amarezza del vino sarà al centro dell'attenzione in "Amaro è ... il vino", grazie al Consorzio vini di Romagna - Comitato DOC Colli d'Imola, che proporrà una selezione di vini ove ritrovare le componenti amare del vino. Sono infatti amari la maggior parte degli acidi organici dell'uva, come il tartarico e il malico, ma lo sono anche i tannini. Da domani fino a domenica, inoltre, sarà possibile acquistare le bottiglie con l'etichetta del Bacchanale, che diversi produttori del Comitato DOC Colli d'Imola hanno preparato appositamente per la manifestazione.

Costante e sempre più apprezzata è la presenza, in Piazza Caduti per la Libertà di CACI (Società Agricola Imola) che propone, di settimana in settimana, i propri prodotti derivati ottenuti dalle noci: noci sgusciate, nocino, cioccolato con noci, gherigli in sciroppo e tanto altro ancora, senza dimenticare la loro rinnovata linea dei Vini del Rapace. In Piazza Mirri, la Pro Loco di Imola offre un percorso tra i prodotti dell'imolese che presentano diverse intensità di amaro e in Piazza Medaglie d'oro, il Consorzio dello Scalogno di Romagna IGP offre degustazioni e assaggi di questo prodotto così caratteristico del nostro territorio.

I "Palchi del Gusto" sono aperti nei seguenti orari: martedì e giovedì ore 9.30-12.30 (tutti tranne piazza Mirri) e venerdì ore 15-19, sabato e domenica ore 10-13 e 15-19.

[www.baccanaleimola.it](http://www.baccanaleimola.it)

Imola 15 novembre 2021

CAPO UFFICIO STAMPA  
(Dott. Vinicio Dall'Ara)