

basta un uovo

**imola e dintorni
dal 7 al 28 novembre**

incontri
mostre
menu a tema
degustazioni
spettacoli
scuole di cucina

baccanale 2015



e-mind

internet technology & new media communications

Coordinamento e organizzazione

Città di Imola

Servizio Cultura, Spettacolo e Politiche giovanili

Servizio Sviluppo economico e Progetti Europei

tel. 0542 602427/602428/602444

fax 0542 602348

attivit .culturali@comune.imola.bo.it

agricoltura@comune.imola.bo.it

www.baccanaleimola.it

www.facebook.com/imolabaccanale

info@baccanaleimola.it

Informazioni

Ufficio IAT - (Informazione Accoglienza Turistica)

Galleria del Centro cittadino

via Emilia 135

tel. 0542 602207 fax 0542 602141

iat@comune.imola.bo.it

aperture straordinarie:

sabato 7,14 e 21 novembre

ore 8.30-12.30 e 15-18.30

domenica 8, 15 e sabato 22 novembre ore 15-18.30

sabato 28 novembre ore 8.30-12.30

Ufficio stampa

tel. 0542 602240

vinicio.dallara@comune.imola.bo.it

Si ringrazia Massimo Montanari (Università di Bologna) per l'amichevole collaborazione

Si ringraziano inoltre tutti i servizi comunali per la preziosa collaborazione, i Comuni del Circondario imolese, gli sponsor e gli enti, le associazioni, i ristoranti, i pubblici esercizi, le aziende, i commercianti e i privati cittadini che con la loro disponibilità hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione della manifestazione

Immagine

Olimpia Zagnoli, illustratrice del Baccanale 2015

L'impaginazione e il logo avanzi zero sono di ANNA APREA



città di Imola



in collaborazione con
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE
STAI SOCIETÀ TURISMO AREA IMOLESE
ARIALCO
WINE FOOD FESTIVAL 2015
CIA IMOLA
COLDIRETTI BOLOGNA
CONFAGRICOLTURA
UNIONE GENERALE COLTIVATORI CISL

con il patrocinio di

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

 Regione Emilia-Romagna

con il contributo di

 CITTÀ
METROPOLITANA
DI BOLOGNA



FONDAZIONE

Cassa di Risparmio di IMOLA

L'uovo filosofico

Con un uovo si può fare di tutto.

Bernardo di Chiaravalle, nel XII secolo, polemizzava con i monaci di Cluny che, secondo lui, erano troppo attenti ai piaceri della gola; e come esempio portava i modi infiniti messi a punto nelle cucine di quella abbazia per cucinare le uova, «con quanta cura vengono rivoltate e strapazzate, liquefatte, rassodate, sminuzzate; e si portano in tavola ora fritte, ora arrostiti, ora farcite, ora accompagnate da altri cibi, ora da sole».

Le uova si preparano in mille modi diversi, e per di più entrano dappertutto: pasta, polpette e polpettoni, torte salate e dolci, ciambelle, creme, salse... e finirebbe la pagina prima dell'elenco. È questa la forza dell'uovo. Lega e si lega. È un cibo, per definizione, conviviale; un "facilitatore" gastronomico, che ama la compagnia e aiuta gli altri a stare insieme. È semplice, ma si presta bene a qualsiasi complessità. È il trionfo dell'essenzialità. È quella cosa che magari non la senti, ma se non ci fosse ne sentiresti la mancanza.

L'uovo è anche un test. Una palestra che allena alla comprensione del mondo. I cuochi da una parte, gli scienziati dall'altra hanno scatenato attenzioni, studi, riflessioni, ricerche attorno all'uovo. I guru della cucina molecolare si sono formati su questo; i fisici che studiano i meccanismi della natura – così semplici, così complessi – hanno trovato nell'uovo il loro primo alleato.

Lo aveva già capito una celebre religiosa del XVII secolo, Suor Juana Inés de la Cruz, poetessa, scrittrice, intellettuale colta e curiosa, che aveva trasformato il suo convento di Città del Messico in una specie di foyer letterario. Per questo fu rimproverata dal vescovo di Puebla, formalmente per il fatto di occuparsi di soggetti profani anziché sacri, sostanzialmente perché donna, inabile (secondo la cultura maschilista del tempo) a trattare di "cose serie" cioè di cultura, letteratura, filosofia. Di che cosa infatti dovrebbe occuparsi una donna, se non di cucina? A questo invito del vescovo, Suor Juana rispose difendendo il suo diritto a pensare facendo cucina. E utilizzò, guarda caso, proprio l'esempio dell'uovo, utile a scoprire i segreti dell'universo e il funzionamento delle cose: «che cosa potrei raccontarvi [...] dei segreti naturali che ho scoperto mentre cucinavo? Vedo che un uovo si rapprende e frigge nel burro o nell'olio e, al contrario, si spezza nello sciroppo [...]; vedo che il tuorlo e l'albume di uno stesso uovo sono così contrari, che per lo zucchero possono venire usati separatamente ma mai insieme».

La conclusione è provocatoria: «io dico spesso, pensando a tali bagatelle: se Aristotele avesse cucinato, avrebbe scritto molto di più». Magari un trattato sull'uovo.

Arriva novembre e si rinnova, a 30 anni dalla prima edizione, l'appuntamento con il Bacchanale. La rassegna più importante per promuovere la cultura enogastronomica del nostro territorio per l'occasione "si fa in tre", allungando di una settimana il programma. "Basta un uovo" è il tema delle tre settimane di questa edizione: uovo fonte della vita, ma anche alimento di straordinarie proprietà nutritive e duttilità culinaria. Si fa presto a dire semplice come cucinare un uovo, ma è un alimento semplice che genera complessità. Mille modi di impiegarlo e cucinarlo sono stati inventati nel tempo. In terra di Romagna l'uovo è ingrediente principe della sfoglia da cui nascono cappelletti e garganelli, tagliatelle e lasagne, amalgamato con parmigiano e pangrattato dà vita ai passatelli, con farina zucchero e burro alla ciambella. Ma l'uovo è molto più che un ingrediente di cucina, è simbolo della vita che nasce e in tutte le culture è stato caricato di valori e significati straordinari. Ad esempio presso Greci, Cinesi e Persiani nelle feste primaverili venivano scambiate uova come dono ben augurante di abbondanza e di ritorno alla vita, gli antichi Romani usavano seppellire un uovo dipinto di rosso per propiziare un buon raccolto mentre nella Pasqua cristiana diviene simbolo della rinascita dell'uomo. L'uovo, ovvero il mistero della semplicità. Una semplicità sintetizzata anche nell'immagine simbolo del Bacchanale 2015 dalla giovane artista Olimpia Zagnoli. L'uovo è anche forma e perfezione, materia e scienza, risorsa economica e alimentare. Programma alla mano, sarà possibile costruire un proprio itinerario culturale e gastronomico alla scoperta di sapori, curiosità, tradizioni, luoghi e storie: un viaggio attraverso 120 eventi, 11 mostre, 5 scuole di cucina, tante proposte gastronomiche. Una ricchezza di opportunità resa possibile dalla collaborazione positiva tra l'Amministrazione comunale e realtà culturali, associative, economiche. Il Bacchanale è una straordinaria occasione per entrare in contatto con il nostro territorio, custode di un grande patrimonio culturale e una lunga tradizione di ospitalità. Vi invitiamo a viverlo con gusto e piacere.

Elisabetta Marchetti
Assessora alla Cultura e alla Promozione della Città

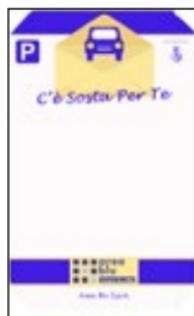
in evidenza

Ingresso omaggio ai Musei Civici

nelle domeniche della manifestazione con i biglietti distribuiti da pubblici esercizi e ristoranti aderenti al Bacchanale

C'è sosta per te!

Lo shopping in centro a Imola durante il Bacchanale ti regala la sosta. In collaborazione con Area Blu e le Associazioni del Commercio e Artigianato



Dove non diversamente indicato la partecipazione alle iniziative si intende libera e gratuita.

Per le Scuole di cucina è indispensabile la prenotazione presso gli organizzatori dei corsi.

Gli indirizzi delle sedi degli eventi sono riportati nell'apposita sezione.

Per tutto il periodo del Bacchanale

Piazza Caduti per la Libertà

Aiuola a tema a cura di Floricoltura La Serra

Adotta una gallina: al "pollaio sociale" del Centro Occupazionale per disabili "La Tartaruga" a Toscanella di Dozza (via Capitolo 2) puoi adottare una gallina felice e sana e passare a ritirare le tue uova fresche (info: www.seacoop.coop)

TUTTO IL PROGRAMMA DEL BACCANALE A PORTATA DI MANO



Il programma completo e i menu del Bacchanale 2015 sono consultabili su smartphone, tablet, iPhone e iPad grazie all'applicazione gratuita AppU Imola che consente anche di localizzare tutti i luoghi degli eventi.

anteprima

venerdì 6

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

un luogo dove fare la spesa direttamente dai produttori, incontrarsi, conoscersi e stare in compagnia

ore 17.30

incontro, visita e degustazione

Tenuta Montecatone (Giardino delle viti)

D'OVO DIVINO DONNA

Arte, vino e donne insieme sul territorio
visita guidata alla cantina e brindisi di apertura della mostra *Volti dipinti e volti reali*, opere di Alessandra D'Amato e Roberta Giusti. **Dalle ore 18.30** *Voci di donne*: testimonianze femminili con Laura Girotti e Serena Teatini, degustazione di vini e stuzzicheria all'uovo. A cura di Associazione PerLeDonne in collaborazione con Azienda vitivinicola Montecatone

degustazione € 15 (3 vini e stuzzicheria) - prenotazioni 0542 42625 - 333 3567593 non oltre i due giorni antecedenti

dalle ore 18

degustazione

Baccus

LA GALÈNA CUN E FIOC TOTA NOT LA BÀLA E ROCK
aperitivo a base di uova, verdure dell'orto, piadina, bruschette, salumi, formaggi e una selezione di vini d'eccellenza delle Cantine Tre Monti, S. Michael Eppan, Zenato, Bellavista...

in programma tutto il periodo del Baccanale

degustazione gastronomia a partire da € 4 - degustazione vini a partire da € 3,50 al calice

ore 18-21

degustazione

Barcode

APERITIVO CON FRITTATA

**in programma tutto il periodo del Bacchanale
(venerdì, sabato e domenica)**

aperitivo a pagamento - degustazione gratuita

ore 20

cena a tema

Ristorante Antico Tre Monti

IL GARGANELLO E LE SUE SORELLE

in occasione dei 121 anni del Touring Club Italiano
cena con protagonista la pasta all'uovo e
approfondimenti culturali ed enogastronomici. A
cura di Club di territorio di Imola del Touring Club
Italiano e Compagnia del Garganello

*iniziativa a pagamento - prenotazione obbligatoria 0542
657024*

giorno per giorno

a Imola

sabato 7

ore 10.30

inaugurazione

Palazzo Tozzoni

il Sindaco Daniele Manca e l'Assessora alla cultura Elisabetta Marchetti presentano

IL BACCANALE 2015: BASTA UN UOVO

Sarà presente Liviana Zanetti Presidente Azienda Promozione Turistica - Regione Emilia Romagna. A seguire degustazioni e ricette regionali con lo chef Marino Pasquali del Ristorante Tenuta Poggio Pollino in collaborazione con Clai, Comitato DOC Colli d'Imola, Associazione Voluptates, Associazione Sao Bernardo e Gruppo Folkloristico Canterini e Danzerini Romagnoli "T. Baruzzi"

ore 6-20.30

degustazione

Dulcis Café

L'OCCHIO DI BUE AL CIOCCOLATO BIANCO VALRHONA E AGRUMI DI SICILIA

il tema del Baccanale interpretato dal pasticcere Matteo Coralli

in programma tutto il periodo del Baccanale

€ 3

ore 8-11.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

NON SOLO ORTO

mercato con vendita diretta di prodotti ortofrutticoli e agroalimentari, uova e pollame

in programma anche sabato 14, 21 e 28

ore 8-19

mercato straordinario

Piazza Matteotti, piazza Gramsci e viale Rivalta

MERCATO AMBULANTE

ore 8-12.30 e 15.30-19

degustazione

Al Bricco bio

COCCODE': LA GALLINA HA FATTO L'UOVO...BIO!

ogni sabato aperitivo con vino biologico locale.

Vendita di uova fresche da allevamento biologico

in programma tutto il periodo del Baccanale

iniziativa a pagamento

ore 8-12.30 e 15.30-19.30

degustazione

Cioccolateria Imola

INSOLITE UOVA: L'UOVO SECONDO LA

CIOCCOLATERIA

assaggi di Fantasia di Mignon di gaufre farcite con

confetture bio dell'Agriturismo Ca' Monti e con

Giacometta

**in programma anche sabato 14, 21, 28 e
domenica 8, 15, 22 (solo ore 15.30-19)**

*a fronte di un acquisto di cioccolato verrà offerto un
buono sconto per un successivo acquisto*

ore 9-11.45 e 15-19

mercato

Monastero delle Clarisse

ROSSO D'UOVO E MERLETTI

come realizzare piccoli manufatti tessili per la casa

con pizzo e rosso d'uovo. A cura delle Clarisse di

Imola nell'ambito del tradizionale Mercatino di

beneficenza con prodotti dell'orto e marmellate

cotte al paiolo

**il mercatino è aperto anche sabato 14 e 21 (ore
9-11.45 e 15-19) - domenica 8, 15 e 22 (ore 15-19) -
sabato 28 (ore 9-11.45)**

ore 10-14.30 e 17-20

degustazione da asporto

affetti&sapori

AFFETTI&SAPORI PER IL BACCANALE

quattro speciali novità create appositamente dallo

chef Antonio Scaccio: Bacca-sushi, L'ovo sdoppiato,

Ovum in fabula e Lo zabaione al centro della terrina

**in programma fino al 28 novembre da martedì
a sabato ore 10-14.30 e 17-20**

iniziativa a pagamento - info 0542 1901780 - 349

0531623 www.affettiesapori.it fb: affetti&sapori

ore 10-19

degustazioni e laboratori

Galleria del Centro Cittadino

FRESCO DI GIORNATA

mostra di uova di razze romagnole e pasta all'uovo della tradizione. Palo della Cuccagna con prodotti tipici, delizie enogastronomiche del territorio, oggetti di vita quotidiana a cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini. **Dalle ore 15: Uova colorate come il mondo**, laboratorio artistico per scoprire i colori e i prodotti tipici di Senegal e Brasile a cura di Comitato Sao Bernardo onlus

in programma anche domenica 8

ore 10.30-12

per i più piccoli

Casa Piani

IL GUSCIO SULL'USCIO

i gusci delle uova per realizzare bizzarre ghirlande con Arte.Na

€ 3 - mini-laboratorio per bimbi/e da 4 a 7 anni con i genitori - prenotazioni dal 27 ottobre 0542 602630

ore 12-14 e 18-20

degustazione

Dreams Café

UOVO IN PASTA

primi piatti di pasta all'uovo e vini della Tenuta Colle degli Angeli di Casalfiumanese

in programma tutto il periodo del Bacchanale (escluso domenica)

€ 6,50 incluso un calice di vino - prenotazione gradita 0542 23249

dalle ore 15

dimostrazione e assaggi

Casa Residenza Anziani Imola di via Venturini - Sala Polivalente Alba Ricci

"GUARDA COME TI ROMPO LE UOVA NEL PANIERE"

con lo chef Marino Pasquali a cura di Ristorante Tenuta Poggio Pollino e Seacoop Coop. sociale onlus

dalle ore 16

degustazione

La Bottega del Pane

CON O SENZA UOVO?

assaggi di prodotti da forno anche per vegani e diabetici

in programma tutto il periodo del Bacchanale (sabato e domenica)

ore 16

inaugurazione

Museo Diocesano Palazzo Vescovile

LA RISURREZIONE ED ALTRI EPISODI DELLA VITA DI CRISTO NELLA RACCOLTA DI FILIPPO BRICCOLI
manufatti monastici dal XVII al XX secolo

ore 16

lezione di decorazione

Centro Commerciale Leonardo - spazio eventi

D'ORO E DI ZUCCHERO. L'UOVO DI FABERGÉ

lezione di decorazione e cake design a cura della pasticceria Choosy Sweet Factory di Toscanella di Dozza

dalle ore 17

degustazione e cocktail

Cà Vaina - Art Rock Café

L'UOVO DA BERE. L'ARTE NEL BICCHIERE

un cocktail a scelta (Porto flip: l'uovo si sposa con il Porto, Gin fizz: con albume montato e zucchero di canna, Pussy foot: con arancio fresco, il nostro Bombardino BombArt con panna montata artigianale) e degustazione di dolcetti e torte

in programma tutto il periodo del Bacchanale

€ 5 cocktail e piatto degustazione dolci

ore 17

incontro

Erboristeria Zambrini

L'UOVO: IL RUOLO DELLE PROTEINE
NELL'ALIMENTAZIONE

dalla riduzione dell'appetito all'aumento di energia: come utilizzare al meglio i prodotti a base di proteine con i consigli del team dell'Erboristeria

ore 17

inaugurazione

Museo di San Domenico

C'È UOVO E UOVO

design di oggetti e mosaici a cura degli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Bologna e dell'Accademia di Belle Arti di Ravenna

ore 18-01

degustazione

Manzoni caffè

YELLOW ROAD

apericena a tema Bacchanale 2015

in programma anche sabato 14 e 21

bevande € 5 - buffet gratuito - prenotazione gradita 0542 28723

ore 18.30

degustazione

Bar Centrale

UOVO FRESCO E VINO ROSSO

degustazioni guidate di vini e buffet a tema

in programma anche sabato 14, 21 e 28

da € 4 a € 6 a calice

ore 19.30

visita guidata e degustazione

Tenuta Montecatone (Giardino delle viti)

TEMPO DI VINN'OVO'

visita e degustazione guidata di grandi vini e stuzzicheria all'uovo a cura di Azienda vitivinicola Montecatone

visita guidata e degustazione su prenotazione tutto il periodo del Bacchanale (da martedì a sabato)

degustazione € 15 (3 vini e stuzzicheria) prenotazioni 0542 42625 - 333 3567593 non oltre i due giorni antecedenti

domenica 8

ore 9-19

mostra mercato

Piazza Gramsci

IL MERCATO AGRICOLO TORNA IN PIAZZA DELLE ERBE

una "nostalgica" rievocazione dell'antico mercato delle erbe in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

in programma anche domenica 22

ore 10-12

degustazione

Callegherie 21 Boutique Bed+Breakfast

L'UOVO PROTAGONISTA DELLA PRIMA COLAZIONE

la colazione diventa evento gourmet: dalla ciambella al bacon and eggs, dai pancakes al sunny side up

in programma anche domenica 15 e 22

€ 25 - prenotazione obbligatoria 0542 26793 348 2614837 info@callegherie21.it

ore 10-19

degustazioni e laboratori

Galleria del Centro Cittadino

FRESCO DI GIORNATA

ore 10.30-12.30

percorso guidato

Ritrovo parcheggio via Suore

DOVE SARANNO I NIDI IN PRIMAVERA?

LeAzioni di Bosco a cura di CEAS imolese

info 329 3191331

ore 10.30

incontro

Biblioteca comunale

LA SPEZIERIA DI DIOTAIUTI

i quaderni della bottega di Diotaiuti, speciale imolese del XIV secolo. Introduzione storica di Miles Nerini e intervento di Antonio Zambrini. A cura di Civitas Alidosiana

ore 15-19

degustazione

via Emilia - portico Galleria del Centro cittadino

LE UOVA ROSSE DELLA TRADIZIONE BIELORUSSA

degustazione, presentazione del nuovo ricettario e in più... vin brulè, zucchero filato e pop corn. A cura dell'Associazione Insieme per un futuro migliore

in programma anche domenica 15 e 22

offerta libera a partire da € 1

ore 16

per i più piccoli

Teatro comunale dell'Osservanza

DALL'UOVO... IL BRUTTO ANATROCCOLO

con Evelina Pershороva. Spettacolo con attori e pupazzi nell'ambito di Storie dal palcoscenico a cura di Associazione Laerte Poletti in collaborazione con Teatro comunale Ebe Stignani

€ 6 bimbi € 8 adulti - prenotazioni 0542 25860 nel giorno di spettacolo ore 14-15.30

ore 16-19

degustazione

In Enoteca

L'ALTRO PIEMONTE INCONTRA L'UOVO DEL BACCANALE

Metodo Classico Millesimato Contratto, Chardonnay L'Altro Pio Cesare, Barbera d'Alba Fides Pio Cesare

ore 17

conversazione

Palazzo Tozzoni

L'UOVO NELLA CULTURA POPOLARE ROMAGNOLA

dall'uovo dell'Ascensione all'uovo di gallo, dai proverbi ai modi di dire, a tavola e nella cultura del mondo contadino romagnolo. Con Beppe Sangiorgi, storico della cucina e delle tradizioni di Romagna

dalle ore 17.30

dimostrazione

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

LA FOOD ART

in collaborazione con Istituti Alberghieri del territorio

ore 20-24

degustazione

Manzoni caffè

CALIMERO APERIMONDO

aperitivo a tema con dj set e buffet. Ogni sera un viaggio culinario nelle regioni italiane: 8 novembre Emilia Romagna, 15 novembre Sicilia, 22 novembre Lombardia

in programma anche domenica 15 e 22

bevande € 5 - buffet gratuito - prenotazione gradita 0542 28723

lunedì 9

ore 16-18.30

per i più piccoli

La Casa dei Giochi

L'UOVO DIVENTA UNA STELLA

laboratorio a cura delle educatrici del Centro e del cuoco del Nido Scoiattolo

per bimbi/e fino a 4 anni

ore 17.30

presentazione

Biblioteca comunale

DI PIAZZA IN PIAZZA. VIAGGIO NELLA CULTURA ALIMENTARE

con Massimo Montanari e Giuseppina Muzzarelli (Università di Bologna). La ricerca che ha portato alla creazione dell'installazione multimediale interattiva realizzata dall'Università di Bologna nell'anno di Expo. Un dialogo a due voci ricco di aneddoti e curiosità per apprezzare la relazione fra cibo, mercato, piazza e identità collettiva

ore 19-23

corso

Manzoni caffè

L'ARTE DELLA SFOGLINA

tipologie di uova e farine, impasto e tiratura della sfoglia, conservazione e ripieni. Concorso Miglior sfoglia

in programma anche lunedì 16 e 23, martedì 10, 17 e 24

incluso materiale didattico, attestato di partecipazione e premio - info e prenotazioni 0542 28723

martedì 10

ore 17.30

per i più piccoli

Il Mosaico libreria dei ragazzi

CON UN UOVO

realizzazione di un bel pranzetto a base di uova con la pasta di mais

€ 8 *iscrizione obbligatoria 0542 21949 - per bimbi/e dai 5 anni*

ore 18.30

conversazione

Biblioteca comunale

L'UOVO E LA GALLINA, SUGGERIMENTI LETTERARI

con Gino Ruozzi (Dipartimento di Filologia Classica e Italianistica Università di Bologna). Partecipa Massimo Montanari

ore 20.30

incontro

Centro culturale e ricreativo Auser Primola

L'UOVO COSMICO E L'UOVO FILOSOFICO

il significato dell'uovo cosmico nell'antichità e dell'uovo filosofico in alchimia con Marco Pelliconi a cura di Centro di Promozione culturale, turistica e di ricerca Primola

mercoledì 11

ore 17-20

corso

Il Mosaico libreria dei ragazzi

A TAVOLA!!!

libri e laboratori per affrontare in modo ludico e divertente il tema del cibo a cura di Deborah D'Alessandro e Leone Nano

€ 25 *iscrizione obbligatoria 0542 21949 - per genitori, educatori, insegnanti*

ore 18

incontro

Sala Cidra

I RITI DELLA TAVOLA IN ROMAGNA

lezione aperta di Eraldo Baldini a cura di Università Aperta

ore 20.15

degustazione

Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e Rosa

A TAVOLA CON I PRESIDIDI SLOW FOOD

menu degustazione a sostegno della Fondazione Slow Food per la Biodiversità

in programma anche mercoledì 18

€ 34 bevande escluse - prenotazione obbligatoria 0542
32552 - per ogni partecipante saranno devoluti 3€ a favore
della Fondazione

giovedì 12

ore 17

per i più piccoli

Il Mosaico libreria dei ragazzi

PROSCIUTTO E UOVA VERDI

letture di uova ed altri curiosi cibi con Alfonso

Cuccurullo

€ 5 iscrizione consigliata 0542 21949 - per bimbi/e dai 4
anni

ore 20-24

degustazione

Manzoni caffè

CALIMERO LIVE

aperitivo a tema Bacchanale 2015 con musica dal vivo

in programma anche giovedì 19 e 26

bevande € 5 - buffet gratuito - prenotazione gradita 0542
28723

dalle ore 20

degustazione

BaR-a-OnDa

UOVA DI TERRA E MARE. I GIOVEDÌ DEL BACCANALE

degustazione con sottofondo musicale: sfogliatine
di uova e ricotta, formaggio di pecora allo zafferano,
crostino con bottarga di tonno, delizia al profumo di
riccio di mare e vini selezionati

in programma anche giovedì 19 e 26

€ 13 bevande escluse - prenotazione consigliata
347 3116049 ilpiattodipitagora@libero.it

venerdì 13

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

un luogo dove fare la spesa direttamente dai
produttori, incontrarsi, conoscersi e stare in
compagnia

Facciamo la frittata: degustazioni di vari tipi di
frittate realizzate con le materie prime fornite dai
produttori del Mercato della Terra a cura di Condotta
Slow Food Imola

in programma anche venerdì 20 e 27

iniziativa a pagamento

banco d'assaggio

venerdì 13, sabato 14 e domenica 15 novembre

Museo di San Domenico

orari di apertura: venerdì 13 ore 17-23

sabato 14 ore 17-23, domenica 15 ore 17-22
(la cassa chiude 30' prima della chiusura)

XXII BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

tre giorni per conoscere e gustare le eccellenze del
territorio

Una selezione di cento etichette in rappresentanza
dei più pregiati vitigni e la migliore produzione
agroalimentare presentate direttamente dalle aziende
negli spazi del Museo di San Domenico

ingresso € 10 - gastronomia a pagamento

ore 19

**DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI VINI PRESENTI
NELLA RASSEGNA**

a cura dell'Associazione Italiana Sommeliers -
Delegazione Alta Romagna

Cantine presenti alla rassegna:

Branchini - via Marsiglia 3 Dozza

Ca' Bruciata - via Ghiandolino 21 Imola

Cantina dei Colli Romagnoli - via Biccocca 11 Imola

Cantina Viticoltori Imolesi - via Correcchio 54 Imola

Dal Fiume Nobilvini - via Madonnina 3041

Castel S. Pietro T.

Fattoria Monticino Rosso - via Montecatone 7 Imola

Fondo Ca' Vecja - via Montanara 333 Imola

Giovannini - via Punta 82 Imola

Le Siepi di San Giovanni - via Montanara Lev 11

Fontanelice

Merlotta - via Merlotta 1 Imola

Cantina Poderi delle Rocche - via Valsellustra 69 Dozza

Vigne Scarabelli - via Ascari 15 Imola

Tenuta Masselina - via Pozze 1030 Castel Bolognese

Tenuta Palazzona Di Maggio - via Panzacchi 16 Imola

Terre Di Macerato - via Odofredo II Imola

Tramosasso - via Raggi 1/B Imola

Tre Monti Sant'Anna - via Bergullo 51 Imola

Tremonti S.r.l. - via Lola 3 loc. Bergullo Imola

Zuffa - via Sellustra 9 Imola

Evento organizzato dal Comune di Imola, Assessorato
all'Agricoltura in collaborazione con Associazione
Voluptates, A.I.S. Delegazione Alta Romagna, Strada
dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli
d'Imola

ore 17-23

degustazione vini e prodotti agroalimentari

Museo di San Domenico

XXII BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

selezione di cento etichette presentate dalle aziende.

In collaborazione con Associazione Voluptates. A.I.S
Delegazione Alta Romagna, Strada dei Vini e Sapori
dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola

ore 19: degustazione guidata

in programma anche sabato 14 e domenica 15

ingresso € 10 - gastronomia a pagamento

ore 20-24

degustazione

Manzoni caffè

CALIMERO MILKSHAKE

aperitivo a tema Bacchanale 2015 con dj set in
collaborazione con Capcreus

in programma anche venerdì 20 e 27

bevande € 5 - buffet gratuito - prenotazione gradita 0542 28723

sabato 14

ore 8-11.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

NON SOLO ORTO

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del Centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

Crea il tuo uovo: laboratorio creativo per bambini

e adulti - **Uovo in mostra:** mostra mercato di

manufatti a tema - **Trova l'uovo:** caccia al tesoro per
i più piccoli a cura di ArtigiaMano Handmade LAB

ore 10.30-12

per i più piccoli

Casa Piani

TEMPERA ALL'UOVO

dipingere come i pittori di tanto tempo fa con Arte.Na

€ 3 - mini-laboratorio per bimbi/e da 4 a 7 anni con i
genitori - prenotazioni dal 27 ottobre 0542 602630

dalle ore 16

animazione

La Città dei Giochi

LA DANZA DELLE UOVA

giochi di società, mimi e disegni fantasiosi per tutti

prenotazione gradita 0542 27223

dalle ore 16

incontro

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

IL LATO DOLCE DELLA CREATIVITÀ

la storia dell'uovo in pasticceria: racconti e dimostrazioni pratiche a cura della pasticceria Choosy Sweet Factory di Toscanella di Dozza

dalle ore 16.30

degustazione

Macelleria Franco Costa - piazza Gramsci

L'UOVO NELL'ARROSTO

panini farciti di arrosto all'uovo realizzati da Macelleria Franco Costa e La Bottega del Pane

in programma anche sabato 21 e 28

€ 5 compresa degustazione vino

ore 16.30

spettacolo

piazza Gramsci

GEMELLI D'UOVO E IL GIGANTE MANGIATUTTO. LA FOLLE STORIA DI OVINO E OVETTO

attori, musica, pupazzi e trampoli della Compagnia Artisti Molesti a cura di Quintoveda e Panta Rei
Associazione di Liberazione delle Arti

in programma anche sabato 21

ore 17

incontro

Circolo Sersanti

L'UOVO TRA MITO ARTE E SIMBOLO

con Elisabetta Landi, storica dell'arte a cura del Gruppo FAI Imola

ore 17-19

incontro e degustazione

Germoglio Natura Si

UOVA BIOLOGICHE: CONOSCIAMOLE!

il significato di uova biologiche da galline allevate a terra

ore 17-23

degustazione vini e prodotti agroalimentari

Museo di San Domenico

XXII BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

ingresso € 10 - gastronomia a pagamento

ore 19

cena a tema

Cooking Attitude

IL MANGIARE SEMPLICE

menu con ricette a base di uova: tagliatelle ed originalità. Ai partecipanti verranno fornite le ricette

delle pietanze

€ 25 *comprese bevande - prenotazione obbligatoria*
348 3669295

ore 21

incontro

Museo di San Domenico

CANTÈ J'EUUV

Cantare le uova, una pratica festiva tradizionale del Piemonte meridionale. L'uovo simbolo di fertilità nel periodo in cui la terra riprende vita: la primavera. Con Davide Porporato (Dip.Studi Umanistici Università del Piemonte Orientale A. Avogadro)

domenica 15

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del Centro cittadino

SAPORI E SAPERI DI OGGI E DI IERI

prodotti tipici proposti da Pro Loco Imola

ore 9-19

mostra mercato

Piazza Matteotti

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA

mostra mercato di Campagna Amica con degustazione di prodotti agricoli locali. Esposizione di macchine agricole e attrezzature d'epoca.

Fruttamanifesta, mostra fotografica a cura di Monica Marocchi e **Dall'uovo alla tagliatella**, dimostrazione pratica. **Ore 9.30:** Benedizione dei mezzi agricoli celebrata dal Vescovo Mons. Ghirelli.

Ore 10.30: Santa Messa del Ringraziamento con offerta all'altare dei frutti della terra presso la Chiesa del Suffragio. **Ore 11-15:** animazione per bambini con la Fattoria didattica Fattoria Romagnola.

ore 11.30

degustazione

Chaimandir tè bio dal mondo

UOVA DI DRAGO

aperitivo con uova al tè cinese

€ 7 *inclusa degustazione tè - prenotazioni 0542 27950*

ore 15.30-17.30

per i più piccoli

via Emilia - portico Galleria del Centro cittadino

LE UOVA DIPINTE DELLA TRADIZIONE BIELORUSSA
ritrovo allo stand dell'Associazione Insieme per un futuro migliore per un laboratorio di pittura delle uova

per bimbi/e dai 4 anni

ore 16-19

degustazione

In Enoteca

ROTONDO COME UN UOVO

Campofiorin 50 Anni Masi e Amarone Classico
Costasera Masi

ore 16

per i più piccoli

Biblioteca di Ponticelli

STORIE STRAPAZZATE

incontro animato tra l'uovo e tutto quel che disturba
il suo guscio con Alfonso Cuccurullo

ingresso gratuito - per bimbi/e dai 3 anni

ore 17-22

degustazione vini e prodotti agroalimentari

Museo di San Domenico

**XXII BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE**

ingresso € 10 - gastronomia a pagamento

dalle ore 17.30

presentazione

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

UOVO: PIATTI A TEMA

con l'Associazione Cuochi Forlì-Cesena

ore 17.30

incontro

Biblioteca comunale

**FUORI DAL GUSCIO: FOTOGENIA DELL'UOVO SULLO
SCHERMO**

il fenomeno dei "food movies" e le strategie
per rendere narrativamente interessante il
cibo attraverso la valorizzazione delle qualità
fotogeniche. Con Giacomo Manzoli (Dipartimento
delle Arti Università di Bologna). Partecipa Massimo
Montanari

lunedì 16

ore 16.30-19.30

per i più piccoli

Ipercoop - Centro Leonardo

GLI AMICI DELLA FATTORIA

animazione e lettura per bambini con merenda a
cura di Coop Adriatica

olimola

venerdì 20
ore 20
Circolo Sersanti

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE

illustrazione delle caratteristiche e degustazione di Olio extravergine d'Oliva con l'Associazione Regionale Produttori Olivicoli Emilia Romagna

sabato 21 e domenica 22 novembre
ore 9-19

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

sesta edizione del tradizionale fine settimana dedicato all'Olio di Oliva che propone una mostra mercato dell'Olio Extravergine d'Oliva proveniente da varie zone di produzione dell'Emilia Romagna, presentazioni audiovisive e degustazioni guidate per promuovere una filiera chiusa, unica per innovazione in tutto il territorio regionale. Partecipano le realtà produttive del Circondario e istituti di ricerca, studio e divulgazione

domenica 22
Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

ore 11

Fritto misto: chiacchiere di cucina con Sergio Maria Teutonico, chef di Alice Tv e Oliva d'Oro dell'Aifo 2014 per la valorizzazione dell'Olio extravergine d'Oliva

ore 16

Foodshow: tutti i segreti dell'olio nella cucina in diretta con Sergio Maria Teutonico

ore 18

Caffè Roma Bistrò

OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA A CONFRONTO

degustazione guidata di Olii extravergine d'Oliva del territorio con Franco Spada, vice capo panel del Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Bologna sede Cesena

Olimola è organizzato dal Comune di Imola, Assessorato all'Agricoltura in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Scarabelli - Ghini, Società Agricola Rossi Frantoio Imolese, CIA Imola, Coldiretti Bologna. Confagricoltura Bologna e Unione generale Coltivatori CISL.



martedì 17

ore 20.45

incontro

Biblioteca comunale

LA CURA DELLE CENT'OVA. L'UOVO NELLA MEDICINA POPOLARE

da un processo del '700 conservato nell'Archivio di Stato di Imola una straordinaria cura applicata a persone considerate "fragili di mente" e altri usi dell'uovo nella medicina popolare tra superstizione, credenze magiche e sapere pratico. Con Liliana Vivoli

giovedì 19

ore 16.30-18.30

gioco da tavolo

Casa Piani

LA GALLINA BERTA

nutri la gallina Berta, riempi il cesto con tante uova e vincerai... con Arte.Na

per bimbi/e da 6 a 10 anni

venerdì 20

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

ore 18

incontro

Biblioteca comunale

UN UOVO PER TUTTE LE STAGIONI

partecipano Massimo Montanari e Valentino

Mercattili. A cura di Accademia Italiana della Cucina

Delegazione di Imola

dalle ore 18.30

degustazione

Mamma mia Cafè

L'UOVO ATTRAVERSA IL BOSCO. . .

gli splendidi Franciacorta di Brutell a braccetto con

i prodotti del bosco e le uova: Franciacorta Brut

Duilio, Franciacorta Brut Rosè Luisa, Franciacorta

Brut Satén Lucia. Abbinato ad ogni calice "l'ovetto"

€ 19 degustazione completa

ore 19

visita e degustazione guidate

Museo e Pinacoteca Diocesani

INCONTRO DI ARTE VINO E MUSICA

visita alle collezioni del Museo e alla mostra

allestita in occasione del Bacchanale. Degustazione

guidata del vino Museum accompagnata da delizie salate in collaborazione con Tenuta Montecatone. Musiche di Antonello Manzo al violoncello

€10 - prenotazione fino ad esaurimento posti
333 3567593 info@tenutamontecatone.com

ore 20

cena

Centro Interculturale delle Donne e Centro Antiviolenza di Trama di Terre

BASTA UN OVULO!

cena autodeterminata dalle donne di Trama di Terre con piatti dal mondo anche vegani per sostenere la libera scelta delle donne

€25 bevande comprese - il ricavato sarà destinato al finanziamento delle attività del centro - prenotazione obbligatoria entro il 18 - 0542 28912 oppure 334 7311570 cucinaabitata@tramaditerre.org

ore 20

incontro e degustazione

Circolo Sersanti

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA: CONOSCENZA E DEGUSTAZIONE

illustrazione delle caratteristiche e degustazione di Olio extravergine di Oliva con l'Associazione Regionale Produttori Olivicoli dell'Emilia Romagna

sabato 21

ore 8-11.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

NON SOLO ORTO

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

l'Olio extravergine d'Oliva proveniente da varie zone di produzione dell'Emilia Romagna: presentazioni audiovisive e degustazioni guidate per promuovere una filiera chiusa, unica per innovazione in tutto il territorio regionale. In collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi Frantoio imolese, CIA Imola, Coldiretti Bologna, Confagricoltura Bologna e Unione Generale Coltivatori CISL

ore 10.30

incontro

Biblioteca comunale

STORIE CHE SANNO DI BUONO

i migliori libri sul cibo per genitori, nonni, educatori ed insegnanti con Elisabetta Grandi, educatrice Nido d'Infanzia. A cura di Casa Piani in collaborazione con Settore Scuole

ore 15.30 e 17

per i più piccoli

CEAS - Centro di Educazione Alla Sostenibilità

LA CELLULA UOVO

un laboratorio per capire la vera natura della piú grande di tutte le cellule e per trasformare un uovo in una pallina rimbalzante a cura di Associazione ScienzaE in collaborazione con Ceas

*prenotazione obbligatoria - info e iscrizioni 339 2588666
scienzae@scienzae.org www.scienzae.org*

dalle ore 17

incontro

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

IL RAPPORTO TRA MOVIMENTO, CIBO E BENESSERE

con l'AICS, Associazione Italiana Cultura Sport di Imola

ore 17

premiazione

Biblioteca comunale

Il Sindaco di Imola Daniele Manca consegna il **GARGANELLO D'ORO** per la promozione della cultura del cibo a **Massimo Bottura**, chef dell'Osteria Francese di Modena seconda classificata nel World's 50 Best Restaurants Awards 2015 e vincitore del White Guide Global Gastronomy Award nel 2014. A seguire conversazione di Massimo Bottura con Massimo Montanari

dalle ore 18

cooking show

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

CI PENSA MAINARDI

l'uovo protagonista con Andrea Mainardi, chef delle reti Sky

ore 21

spettacolo

Teatro comunale Ebe Stignani

FOOD SOUND SYSTEM: ARTUSI REMIX

testo e cucina con Donpasta. Musiche di Marco Bardoscia, contrabbasso e Benjamin Sauzereau, chitarra. Partecipa Massimo Montanari

ingresso libero fino ad esaurimento posti

domenica 22

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

ore 11 Fritto misto: chiacchiere di cucina con Sergio Maria Teutonico, chef di Alice Tv e Oliva d'Oro dell'Aifo 2014 per la valorizzazione dell'Olio extravergine d'Oliva. **Ore 16 Foodshow:** tutti i segreti dell'olio nella cucina in diretta con Sergio Maria Teutonico. **Ore 18** al Caffè Roma Bistrot: **Olii extravergine d'Oliva** a confronto, degustazione guidata di Olii extravergine di Oliva del territorio con Franco Spada, vice capo panel Dipartimento di Scienze degli Alimenti Università di Bologna sede Cesena

ore 9-19

mostra mercato

Piazza Gramsci

IL MERCATO AGRICOLO TORNA IN PIAZZA DELLE ERBE

ore 10-11.30-15-16.30

spettacolo-laboratorio

piazza Matteotti

LE MANI IN PASTA

corso accelerato per insegnare agli esseri umani a farsi le loro tagliatelle: la pasta all'uovo secondo la Compagnia teatrale Koinè. Regia di Silvio Panini

ore 10.30-20

degustazione

Piazza Gramsci

PIE' FRITTA, UOVO E...

a cura dell'Associazione Sagra Piè fritta di Fontanelice in collaborazione con Clai e Aziende agricole Gentilini, Bordona e Poli di Casalfumanese
degustazione a pagamento di salumi, formaggio, miele, uova e piadine fritte, vino

ore 13

pranzo a tema

Circolo Sersanti

PRANZO DEL BACCANALE: L'UOVO ENERGIA E SALUTE

con nutrizionisti e medici sportivi. Animazione per bambini e nel pomeriggio visita guidata alla mostra Arteggvolution. Nutrirsi di emozioni. Consulenza Sinettica marketing in collaborazione con Circolo Sersanti

*iniziativa a pagamento - info e prenotazioni 0542 22207
ore 13-22 compresi festivi*

ore 15-17

tavola rotonda

Ospedale di Montecatone

USCIRE DAL GUSCIO

tavola rotonda animata da persone con disabilità impegnate in diversi ambiti della vita sociale a cura di Montecatone Rehabilitation Institute, Cooperativa Casa Guglielmi, AUS Montecatone (Ass. Unità Spinale), Fondazione Montecatone, APRE (Ass. Para e Tetraplegici Emilia Romagna)

ore 15-17.30

degustazione

Macelleria del contadino CLAI

"VATTI A FAR FRIGGERE"

assaggi e degustazioni di uova fritte, sode, con bacon e altro ancora

degustazione a pagamento - il ricavato andrà a favore della Casa di Accoglienza Anna Guglielmi

ore 16

per i più piccoli

Museo di San Domenico

GIOCAMUSEO: A FORMA D'UOVO

€ 4, € 3 con card cultura junior - prenotazioni a partire da lunedì 16 novembre 0542 602609

ore 16-19

degustazione

In Enoteca

L'UOVO D'ORO DELLA MAISON LAURENT PERRIER

Champagne Brut Magnum e La Grand Siecle

dalle ore 17

incontro

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

CIBO SANO E JUNK FOOD

con la dietista Giulia Roccatello

ore 17.30

conversazione

Museo di San Domenico

L'UOVO MOLECOLARE

dalla cagliata alla marinatura di Cracco: come e perché l'uovo è diventato protagonista della rivoluzione scientifica nella cucina del nuovo millennio. Con Davide Cassi (Università di Parma), partecipa Massimo Montanari

dalle ore 18

laboratori

Centro commerciale Leonardo - spazio eventi

LA CUCINA SANA PER BAMBINI

con Cooking Attitude

lunedì 23

ore 16-18.30

per i più piccoli

La Casa dei Giochi

L'UOVO SALTA IN PADELLA E SI TRASFORMA IN CRESPELLA

laboratorio a cura delle educatrici del Centro e del cuoco del Nido Scoliatolo

per bimbi/e fino a 4 anni

martedì 24

ore 16.30-18.30

gioco da tavolo

Casa Piani

LA PROVA DEL CUOCO

il gioco Rai che ha coinvolto tanti bambini con Arte.Na

per ragazzi/e da 9 a 14 anni

ore 17 e ore 19.30

incontro, design e show cooking

Abitare Imola

N'UOVO IN CUCINA. FOOD, DESIGN, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITA'

Daniele Sangiorgi e Angelo Costa chef del Ristorante Le Bistrot di Dozza realizzeranno alcuni piatti utilizzando l'innovativa cucina "ad albero" Treestyle (Oikos) del designer imolese Antonio Giacometti.

A cura di Lorenzo Marabini in collaborazione con Ristorante Le Bistrot e Associazione San Cassiano Imola del Commercio Equo e Solidale

prenotazione obbligatoria entro il 17 novembre

0542 642091 abitare@abitareimola.com - posti limitati

ore 20.30

incontro

Sala Mariele Ventre

ALIMENTAZIONE E BELLEZZA...DENTRO AD UN UOVO

con Roberto Conti e Rachele Molinari (Farmacia comunale Pedagna). Presentazione di Angela Maria Gidaro (Accademia Pianistica Incontri col Maestro).

A cura di S.F.E.R.A. S.r.l. e Accademia Pianistica Incontri col Maestro

giovedì 26

ore 17

per i più piccoli

Il Mosaico libreria dei ragazzi

CRAZY EGGS

storie e giochi a base di ..uova

€ 5 iscrizione consigliata 0542 21949 - per bimbi/e dai 5 anni

ore 17.45

presentazione libro

Biblioteca comunale

LA VESPA TERESA

Ricette e storie di donne di Romagna
con l'autrice Maria Pia Timo. A seguire brindisi.
A cura di Coop Adriatica

ore 20.45

torneo e degustazione

Autodromo internazionale Enzo e Dino Ferrari (Sala
stampa)

BURRAC...OVO ALLA COQUE!!

torneo di burraco e degustazioni a tema.
A cura di Club Burraco 108 di Imola

info e iscrizioni 345 4543436

venerdì 27

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

ore 18

conversazione

Museo di San Domenico

**IL DUBBIO DI COLOMBO. L'UOVO NEL (FOOD)
DESIGN**

un viaggio fra uova di ogni tipo a caccia della natura
progettuale della cucina con Dario Mangano
(Università di Palermo e Università di Scienze
Gastronomiche di Pollenzo). Partecipa Massimo
Montanari

dalle ore 18.30

degustazione

Mamma mia Cafè

...E INCONTRA IL LUPPOLO

le birre biologiche e le birre artigianali di Birra G Julia
accompagnate dalle frittate della nostra tradizione:
Nord Bionda, Nostrana Bionda Bio, Grecale Bionda
con mosto di Picolit, IPA.... Abbinato ad ogni calice
"lovetto"

€ 13 degustazione completa

sabato 28

ore 8-11.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

NON SOLO ORTO

ore 10.30-12

Casa Piani

A TAVOLA CON L'UOVO

uova che danno forma a piatti, bicchieri e posate protagoniste di una bellissima tavola imbandita con Arte.Na

€ 3 - *mini-laboratorio per bimbi/e da 4 a 7 anni con i genitori - prenotazioni dal 27 ottobre 0542 602630*

ore 15-17

laboratori e degustazioni

Istituto Tecnico Agrario Scarabelli

ALBANA TEST: VOTA IL GIUSTO ABBINAMENTO TRA VINO E ...

degustazione di Romagna DOCG Albana secco con assaggi gastronomici a base di uovo

Istituto Tecnico Chimico Ghini

laboratori microbiologici-chimici sull'uovo a cura di docenti e studenti dell'Istituto

ore 16.30-17.30

degustazione

Angolo del gelato

LA CREMA ALL'UOVO E LE SUE SORELLE

degustazione di gelato e di specialità natalizie

€ 5 *prenotazione obbligatoria 0542 30629 - 349 8847030 entro il 26 - omaggio ai partecipanti*

giorno per giorno nel Circondario...

venerdì 13

ore 18

convegno

Teatro Cassero (Castel San Pietro Terme)

2° CONVEGNO NUTRIZIONE 2.0 - PRIMA GIORNATA
nutrizione, cultura della salute e del benessere fra tradizione e innovazione con la partecipazione di Luigi Rossi, specialista in Scienza dell'Alimentazione. A seguire aperitivo tematico. A cura di Camomilla Erboristeria in collaborazione con Aboca

ore 20

incontro e degustazione

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

UNA SERATA UOVOVINO ...BIO

incontri con produttori: l'Azienda Paolo Francesconi

degustazione a pagamento - prenotazione gradita

0542 684073 - 328 2487051 valsellustra@hotmail.com

sabato 14

ore 10

convegno

Teatro Cassero (Castel San Pietro Terme)

2° CONVEGNO NUTRIZIONE 2.0 - SECONDA GIORNATA

visita guidata alla mostra di libri antichi, con erbari e ricette a cura di Ed. Aboca Museum.

Presentazione del libro *Ritorno alle radici. Le piante spontanee per l'alimentazione e la salute* di Maurizio e Sandro Di Massimo (ed. Aboca, 2015). Saranno presenti gli autori

ore 15

visita guidata

ritrovo sede Pro Loco (Castel San Pietro Terme)

LE PIANTE OFFICINALI DEL GIARDINO...E MOLTO ALTRO ANCORA

visita guidata al Giardino degli Angeli a cura dell'Associazione Turistica Pro Loco di Castel San Pietro Terme

prenotazione obbligatoria 051 6951379

info@prolococastelsanpietroterme.it

ore 20.30

cena a tema

Cantine Bollini (Castel San Pietro Terme)

CENA IN CANTINA: IL BEL NIDO DI LEDA

dall'uovo d'oca, con animazioni e letture

dantesche di Angelo Chiaretti (Presidente Centro

Studi Danteschi San Gregorio In Conca) a cura
dell'Associazione Turistica Pro Loco di Castel San
Pietro Terme

€ 25 - prenotazione obbligatoria 051 6951379
info@prolococastelsanpietroterme.it - posti limitati

domenica 15

dalle ore 9 al tramonto

animazione

Centro storico (Castel San Pietro Terme)

L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA

giochi medioevali, mercatini a tema.

L'uovo nell'arte: esposizioni artistiche

Dalle ore 11: in Piazza Acquaderni degustazioni di tagliatelle, uova e crostoni. **Ore 15** Sala Antichi Sotterranei Palazzo Comunale: conversazione con Sauro Biffi (Direttore Giardino delle Erbe - Casola Valsenio): *Uova, erbe officinali: conosciamo la biodiversità e la nostra identità in cucina* e molto altro. A seguire festa in piazza: Pro Loco festeggia i suoi 20 anni. A cura di Associazione Turistica Pro Loco - Castel S. Pietro T. in collaborazione con Giardino delle Erbe A.Rinaldi Ceroni, Associazione delle Erbe e dei Frutti, Pro Loco Casola Valsenio, Associazione Ekoclub International, Associazione Il Giardino degli Angeli

info 051 6951379 info@prolococastelsanpietroterme.it

venerdì 20

ore 20.30

cena e degustazione

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

DALL'UOVO ALLO CHAMPAGNE

il menu del Bacchanale rielaborato e abbinato a tre tipologie di Champagne della Maison Philippe Gonet di Le Mesnil sur Oger

€ 50 compreso vini - max 80 posti - prenotazioni 0542 684073 - 328 2487051 valsellustra@hotmail.it

venerdì 27

ore 20

incontro e degustazione

Ristorante Valsellustra (Casalfiumanese)

SPUNTA UN UOVO DAL MONTE

incontri con i produttori: l'Azienda Filippo Nanetti
degustazione a pagamento - prenotazione gradita
0542 684073 - 328 2487051 valsellustra@hotmail.com

scuole di cucina

a Imola

Ristorante San Domenico

via Sacchi 1
tel. 0542 29000
www.sandomenico.it
sandomenico@sandomenico.it

IL MENU DEL BACCANALE

sabato 14, 21 e 28 novembre ore 9-12.30

con Valentino Marcattili, Massimiliano Mascia e lo staff del San Domenico

max 20 partecipanti per ogni data - prenotazione obbligatoria entro il giorno prima della data scelta

solo corso € 60 - pacchetto corso + cena € 180 - la cena si svolgerà il martedì successivo al corso

Cooking Attitude

via Emilia 45
tel. 348 3668295
www.cookingattitude.it - info@cookingattitude.it

IL TIRAMISÙ

sabato 28 novembre ore 16

realizzazione e assaggi del famoso dolce al cucchiaio nella versione originale e rivisitata. Ogni partecipante porterà a casa il suo dolce

max 12 partecipanti prenotazione obbligatoria

€ 20 bevande comprese

Cucinet

via Orsini 9/a
tel. 0542 381357 - cell. 393 5316524
www.cucinet.wix.com/cucinet
cucinet.imola@gmail.com

SCUOLA DI CUCINA VEGAN

martedì 24 novembre ore 18.30

max 25 partecipanti - prenotazione obbligatoria entro il 21 novembre

€ 35 corso e cena (acqua compresa, altre bevande escluse)

Macelleria del contadino Clai

vicolo Inferno 7
tel. 0542 26484

**UN UOVO PER TUTTE LE PORTATE
domenica 8 e 15 novembre ore 15-17.30**

dall'antipasto al dolce. Presentazione e degustazione di varie ricette tradizionali

posti limitati - prenotazione obbligatoria in orari di apertura dell'esercizio (Stefano Zaniboni o Benito Visani)

€ 10

... e nel Circondario

Ristorante Monte del Re

via Monte del Re 43 - Dozza
tel. 0542 678400
www.montedelre.it
info@montedelre.it

**I FUNGHI IN CUCINA – IL PANE E I LIEVITATI
giovedì 12, 19 e 26 novembre ore 15-18**

ore 18-19 i corsisti diventano staff per un aperitivo con il sommelier

max 15 partecipanti - prenotazioni entro il 7 novembre

solo corso € 30 - pacchetto corso + cena € 70

a cena nei quartieri

venerdì 13

ore 19.30

Centro sociale Orti Belpoggio

**L'UOVO...GRAN SOSTANZA CHE SERVE DA
PIETANZA**

cena a cura del Centro sociale Orti Belpoggio

€ 20 *bevande incluse - prenotazione obbligatoria*
366 3598773 – 334 8894819 (max 120 posti)

sabato 14

ore 19.30

Centro sociale La Tozzona

BELLEZZA E BONTÀ DELL'UOVO

cena a cura del Centro sociale La Tozzona,
esposizione di uova decorate e conversazione

€ 22 - *prenotazioni* 0542 680638 (lun ore 9.30-11.30
mer/ven ore 17-19) fax 0542 698000

venerdì 20

ore 19.30

Centro Sociale Fabbrica

LA FABBRICA DELL'UOVO

cena a cura del Centro sociale Fabbrica

€ 20 *bevande incluse - prenotazioni* 338 3137635

mostre

SALANNUNZIATA

dal 7 al 28 novembre

UOVA ALLA OZ

di Olimpia Zagnoli, illustratrice del Bacchanale 2015

orari: mar-ven 16-19 sab-dom 10-12 e 16-19 lunedì chiuso

PORTICO DEL PASSEGGIO

dal 7 al 28 novembre

UOVA D'ARTISTA

opere originali provenienti dalla Città di Urbino che a questo simbolo di perfezione, caro alla cultura umanistico-rinascimentale, ha dedicato nel 2015 il primo concorso artistico nazionale. In collaborazione con il Comune di Urbino, Assessorato alla Promozione Turistica e Commerciale

PALAZZO TOZZONI

dal 7 al 28 novembre

ROTONDITÀ

di Ferrante Giovannini

una selezione degli ultimi e più rappresentativi lavori dell'artista dedicati all'uovo

orari: sabato 7 novembre 10.30-13 sab 14, 21 e 28 15-19 dom 8, 15 e 22 10-13 e 15-19

BIBLIOTECA COMUNALE

dal 7 al 28 novembre

DI PIAZZA IN PIAZZA. VIAGGIO NELLA CULTURA ALIMENTARE

installazione video multimediale interattiva curata dall'Università di Bologna in occasione di EXPO Milano 2015 sul tema della relazione fra cibo, mercato, identità ed il luogo elettivo di questo scambio: la piazza. Il mercato e la piazza come metafora della vita costruita intorno al cibo

orari: lun-sab 8.30-13 mar-ven 8.30-18.45 mar 20-22

BIBLIOTECA COMUNALE

7 e 8 novembre

LA SPEZIERIA DI DIOTAIUTI

la bottega di uno speziale medievale realmente esistita a Imola nel Trecento ricostruita in base alle fonti del periodo e animata da rievocatori storici. A cura di Civitas Alidosiana in collaborazione con Erboristeria Zambrini, Stillegno Imola, Pelliconi Erboristeria e Apicoltura, Biblioteca comunale di Imola

apertura: sabato 7 novembre ore 9

orari: sab 9-13 e 16-19 dom 10-12.30 e 16-19

MUSEO DI SAN DOMENICO

dal 7 al 28 novembre

C'È UOVO E UOVO

progettazione e design di oggetti realizzati dagli studenti dell'Accademia di Belle Arti di Bologna (Corsi di design di prodotto) e mosaici realizzati dagli studenti dell'Accademia delle Belle Arti di Ravenna (Corsi di mosaico) con il coordinamento dei docenti Pier Luca Freschi, Egidio Lomi e Paola Babini

inaugurazione: sabato 7 novembre ore 17

orari: mar/gio/sab/dom ore 10-12 e 16-19 mer e ven 16-19

MUSEO DIOCESANO DI IMOLA - PALAZZO
VESCOVILE

dal 7 al 28 novembre

LA RISURREZIONE ED ALTRI EPISODI DELLA VITA
DI CRISTO NELLA RACCOLTA DI FILIPPO BRICCOLI
manufatti monastici dal XVII al XX secolo

inaugurazione: sabato 7 novembre ore 16

orari: mar/mer/gio 9-12 mar/gio 14-17

sab/dom 15.30-18.30

*info e prenotazione visite guidate 0542 24156 fax
0542 34672 museo@imola.chiesacattolica.it*

ARCHIVIO DI STATO

dal 9 al 27 novembre

MILLE MODI DI VEDERE LE UOVA ATTRAVERSO
GLI OCCHI DELLA TRADIZIONE

valore simbolico e alimento base della cucina dei
ricchi e dei poveri

A cura di Teresa Toschi Savelli e Cristina Rossi

orari: lun-gio 9-17 ven 9-13

GALLERIA PONTEVECCHIO
dal 31 ottobre al 19 novembre

COLLETTIVA A TEMA

a cura dell'Associazione artistico culturale Arte&Arte
in Imola

orari: mer-sab 16-19 o su prenotazione 348 9038523

CIRCOLO SERSANTI
dal 7 al 28 novembre

ARTEGGVOLUTION. NUTRIRSI DI EMOZIONI

opere d'arte dedicate all'uovo e all'universo che
rappresenta

Consulenza Sinettica marketing in collaborazione
con Circolo Sersanti

orari: 13-22 tutti i giorni compresi festivi

info e prenotazioni gruppi 0542 22207 ore 13-22

CIOCCOLATERIA IMOLA
dal 7 al 28 novembre

L'UOVO, TRA CUCINA E ARTE

pittura, grafica, tecnica mista a tema a cura del
Circolo culturale Amici dell'Arte

inaugurazione: sabato 7 novembre ore 17

orari: 8.30-12.30 e 15.30-19.30 dom solo 15.30-19

ZOO ACQUARIO
dal 7 al 28 novembre

IN FONDO AL MAR... ALLA SCOPERTA DELLE UOVA
DEI PESCI

orari: mar-sab 9.30-12 e 15.30-19 - ingresso a pagamento

visite guidate su prenotazione 0542 24180

da visitare inoltre

BIBLIOTECA COMUNALE
dal 17 ottobre al 19 dicembre

#grandeguERra. L'EMILIA-ROMAGNA TRA FRONTE E
RÉTROVIE

*orari: mar-gio 15.30-18.30; sab 9-12; visite guidate su
prenotazione 0542 602696*

dal 3 al 10 novembre
IN MEMORIA DI STEFANO CURTI

MUSEO DI SAN DOMENICO
GALLERIA il Pomo da DaMo
dal 10 novembre 2015 al 10 gennaio 2016

ATLAS ITALIAE. TABULA IMOLA
mostra di Silvia Camporesi

inaugurazione: domenica 8 novembre ore 18.30

*orari Museo di San Domenico: mar-ven 9-13; sab 15-19;
dom 10-13 e 15-19*

*orari Galleria il Pomo da DaMo: mar/ven/sab/dom 17-19 e
su appuntamento 333 4531786*

CASA PIANI

31 ottobre 2015 - 9 gennaio 2016

NELLA TANA DEL LUPO

il lupo e le sue mille trasformazioni nella letteratura
per l'infanzia a cura de Il Mosaico. Allestimento
Quadrilumi

inaugurazione: sabato 31 ottobre ore 10.30

orari: mar-sab 9-12.30 mar-ven 15-18

*visite guidate alle classi e presentazione di percorsi
bibliografici per ogni fascia d'età - info e prenotazioni
0542 602630*

altri appuntamenti a imola

martedì, giovedì e sabato

ore 8-13

mercato

piazza Matteotti, piazza Gramsci e viale Rivalta

MERCATO CITTADINO

oltre cento ambulanti nelle vie e nelle piazze del
centro storico

da sabato 7 a sabato 28 novembre

presentazione e assaggi

AriEcoidee

LA SPESA ALLA SPINA

prodotti per la pulizia e prodotti alimentari bio,
senza glutine, vegani... tutto nella quantità che
vuoi tu!

sabato 7

ore 16

proiezione

Monastero delle Clarisse

COME IL FRUSCIO DELLE FOGLIE

docufilm: le Clarisse ad Imola, la percezione di una
viva presenza e il racconto di chi ne ha condiviso
piccoli momenti di vita quotidiana

**in programma anche domenica 8, sabato 14,
domenica 15**

domenica 8

ore 15.30-19

[esposizione e degustazione](#)

Erboristeria aromatica ed officinale

TISANE, INFUSI E PRODOTTI SALUTISTICI

**in programma anche domenica 15 e
domenica 22 novembre**

ore 21

[proiezione in diretta HD](#)

Teatro comunale dell'Osservanza

JEWELS

con il balletto del Bolshoi

ingresso a pagamento - info@cinemaosservanza.it

martedì 10

ore 20

[degustazione](#)

Osteria I tri Scalen

SAPORI DI CASA

salumi e formaggi a km o incontrano i vini
dell'Azienda agricola Giovannini di Imola

€ 25 - prenotazione gradita 0542 27799 -
349 1657270

giovedì 12

ore 20.15

[proiezione in diretta HD](#)

Teatro comunale dell'Osservanza

CARMEN/ VISCERA, POMERIGGIO DI UN FAUNO,
TCHAIKOVSKI PAS DE DEUX

Royal Opera House - Royal Ballet

ingresso a pagamento - info@cinemaosservanza.it

venerdì 13

ore 18-23

[degustazione](#)

Top of the Hops - BeerShop

UN BIRRIFICIO AL TOP: BALADIN

birre artigianali alla spina, in bottiglia e "da divano"
(barley wine) dello storico birrifico Baladin

iniziativa a pagamento

sabato 14

ore 14

trekking urbano

ritrovo piazza Matteotti

CAMMINATA CONCLUSIVA DI CAMMINA-CITTA' 2015
a cura della sezione di Imola del Club Alpino Italiano

domenica 15

ore 9

visita

Farmacia comunale dell'Ospedale

L'ANTICA FARMACIA E LE SUE MAIOLICHE
misurazioni gratuite della glicemia e materiale
informativo in collaborazione con Associazione
Glucasia. Visita all'Antica Farmacia dell'Ospedale

ore 12.15

pranzo

Seminario Nuovo di Montericco

**INSIEME PER LA CRI DI IMOLA: POLENTA
D'AUTUNNO**

aperitivo e pranzo a base di polenta, salsiccia, fagioli,
dolci a cura del Comitato locale della Croce Rossa
Italiana. A seguire musica e lotteria

*iniziativa a pagamento a favore del Comitato locale della
CRI - prenotazioni 0542 22052*

martedì 17

ore 20

degustazione

Osteria I tri Scalen

UNA GITA IN PIEMONTE

una serata dedicata ai vini piemontesi della Cantina
Raineri di Novello (CN)

€ 25 - prenotazione gradita 0542 27799 - 349 165270

mercoledì 18

ore 21

incontro

Sala BCC Città & Cultura

VILLA MONALDINA DI IMOLA

con Giampaolo Nildi a cura di Associazione culturale
San Macario e Associazione Benvenuto da Imola

sabato 21

ore 8-11

[campagna nazionale](#)

Mercato ortofrutticolo

FESTA DELL'ALBERO

distribuzione di alberi e piante arbustive a cura di Legambiente Imola/Medicina

domenica 22

ore 10.30

[spettacolo e concerto](#)

Auditorium Nuova Scuola di Musica Vassura Baroncini

LA BALLATA DEI POTENTI

spettacolo per burattini e orchestra con Compagnia Burattini di Riccardo e Osteria del Mandolino.

Ore 21: Concerto finale dai Giochi musicali con i dadi di W.A. Mozart agli scacchi di J. Cage (Festival In Corde 2015)

martedì 24

ore 20

[degustazione](#)

Osteria I tri Scalen

UN ASSAGGIO DI ALTO ADIGE

alla scoperta dei prodotti della Cantina-convento Muri-Gries (BZ)

€ 25 - prenotazione gradita 0542 27799 - 349 1657270

da mercoledì 25 a domenica 29

ore 21

[prosa](#)

Teatro comunale Ebe Stignani

IVANOV

di Anton Čechov. Regia Filippo Dini. Nell'ambito della Stagione teatrale di prosa 2015/2016

ingresso a pagamento - info 0542 602600

sabato 28

ore 8.30-19

[mostra mercato](#)

Galleria e portici del Centro cittadino

COS'ANTICHE

mostra mercato dell'antiquariato e del collezionismo

ore 18

[inaugurazione](#)

piazza Matteotti

IMOLANATALE: ACCENSIONE DELLE LUMINARIE

ristoranti

TUTTO IL PROGRAMMA DEL BACCANALE A PORTATA DI MANO



Il programma completo e i menu del Baccanale 2015 sono consultabili su smartphone, tablet, iPhone e iPad grazie all'applicazione gratuita AppU Imola che consente anche di localizzare tutti i luoghi degli eventi.

Durante il Baccanale i ristoranti propongono un menu a tema con piatti originali o della tradizione locale.

Per i menu completi
www.baccanaleimola.it e Imola
Notizie speciale Baccanale.

IMOLA

RISTORANTI E OSTERIE

ANONIMA FORNELLI

via Emilia, 38
tel. 0542 24755 - cell. 347 3158607
www.anonimaforrelli.it
ristorante@anonimaforrelli.it
giorno di chiusura: domenica - sempre aperti durante il Baccanale - prenotazione obbligatoria

CUCINOT

via Orsini, 9/a
tel. 0542 381357 - cell. 393 5316524
www.wix.com/cucinot
cucinot.imola@gmail.com
giorni di chiusura: aperto con il menu del Baccanale solo sabato 7,14,21,28 novembre a pranzo e cena. Prenotazione obbligatoria

DA NOI... OSTERIA E VINI

viale Amendola, 63
tel./fax 0542 24045 - cell. 393 2924735
www.danoiosteriaevini.com
info@danoiosteriaevini.com
giorno di chiusura: domenica tutto il giorno, sabato a pranzo -prenotazione gradita

LE MAGIE DI BACCO

via Appia 41/44
tel. 0542 31280
lemagieimola@libero.it
giorno di chiusura: nessuno

OFFICINA SAPORI

vicolo Stagni, 1
tel. 0542 28058 - cell. 340 9571390
officinasaporiimola@libero.it
facebook: [officinasapori.imola](https://www.facebook.com/officinasapori.imola)
prenotazione gradita

OPERA DULCIS

piazza Matteotti, 18
tel. 0542 24556 - cell 393 9868070
www.operadulcis.it operadulcis@libero.it
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

OSTERIA CALLEGHERIE

via Callegherie 13
tel./fax 0542 33507 - www.callegherie.it
osteria@callegherie.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo
prenotazione gradita

OSTERIA CALMA E GESSO

via Venezia, 7
tel. 0542 850709 - cell. 3470369655
calma.gesso@gmail.com
giorno di chiusura: domenica e festivi-
prenotazione gradita

OSTERIA DEL PIOLO

via Appia, 80/82
tel. 0542 010619 - cell. 349 6901212
www.osteriadelpiolo.net
osteriadelpiolo@gmail.com
giorno di chiusura: domenica sera e martedì-
prenotazione gradita

OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini, 1
tel. 0542 22954 - cell. 338 9239291
www.osteriadelteatroimola.org
daniломartelli@alice.it
giorno di chiusura: lunedì - durante il Baccanale aperti domenica a pranzo

Molti ristoranti aderiscono al Progetto del Comitato Sao Bernardo onlus "A tavola ospita il mondo" per interventi di solidarietà in Brasile e Senegal (info www.baccanaleimola.it)



OSTERIA DEL VICOLO NUOVO

da Ambra e Rosa
via Codronchi, 6 - angolo via Calatamifi
tel. 0542 32552 - cell. 338 9249555
www.vicolonuovo.it - ambra@vicolonuovo.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì.

OSTERIA FORUM CORNELII

piazza Matteotti, 7
tel. 0542 23903 - cell. 335 6806997
info@forumcornelii.com
giorno di chiusura: sabato a pranzo-
prenotazione gradita

OSTERIA IL CAFÈ DI ZOLINO

via Tinti, 1
tel / fax 0542 43434
facebook: Osteria "il caffè di Zolino"
giorno di chiusura: lunedì

OSTERIA I TRÌ SCALEN

via Marsala, 22
tel. 0542 27799 - cell. 340 2228881
i.3.scalini@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione
gradita

RISTORANTE ANTICO TRE MONTI

via Bergullo, 52
tel./fax 0542 657024 - cell. 335 7538360
www.anticotremonti.it
anticotremonti@libero.it
giorno di chiusura: lunedì

RISTORANTE CARPE DIEM

via Bergullo 52
tel./fax 0542 681391 - cell. 329 8867434
prenotazione obbligatoria

RISTORANTE DONNA LAURA

via Suore, 38 fraz. Montecatone
tel. 0542 43424 - cell. 333 4786557
facebook: locanda Donna Laura
giorno di chiusura: mercoledì e la
domenica sera - prenotazione obbligatoria

RISTORANTE E PARLAMINTÈ

via G. Mameli, 33
tel. 0542 30144 - fax 0542 610206
cell. 335 8487926
www.eparlaminte.it
info@eparlaminte.it
giorno di chiusura: domenica sera, lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE HOSTARIA '900

viale Dante, 20
tel. 0542 24211 - cell. 347 3091215
www.hostaria900.it
hostaria900@hostaria900.it
giorno di chiusura: nessuno

RISTORANTE "L'ARTUSI" HOTEL OLIMPIA

via Carlo Pisacane, 69
tel. 0542 28460 - fax 0542 26500
www.hotellolimpia.com
info@hotellolimpia.com
giorno di chiusura: domenica -
prenotazione gradita

RISTORANTE LA TAVERNETTA

via Tito Speri, 2
tel. 0542 22339 - fax 0542 22417
www.latavernetta-ristorante.it
giorno di chiusura: lunedì - prenotazione
gradita

RISTORANTE LA VOLTA

Strada Statale Selice, 82
tel. 0542 51021 - fax 0542 52676
cell. 335 465190 - www.ristorantelavolta.com
info@ristorantelavolta.com
giorno di chiusura: domenica
prenotazione gradita

RISTORANTE MOLINO ROSSO

Prov. Selice, 49
tel. 0542 63111 - fax 0542 631163
cell. 366 2655085 - www.hotelmolinorosso.com
info@hotelmolinorosso.com
giorno di chiusura: domenica sera
prenotazione gradita

RISTORANTE PIZZERIA DONATELLO

via T. Baruzzi, 15/a
tel. 0542 690181 fax. 0542 690181
cell. 392 9695550
www.ristoranteimolahotel.it
ristorantepizzeriadonatello@gmail.it
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

RISTORANTE POGGIO POLLINO

via Monte Meldola, 2/T
tel. 0542 667121 - cell. 331 6125474
www.poggiopollino.it - info@poggiopollino.it
giorno di chiusura: nessuno - prenotazione gradita

RISTORANTE SAN DOMENICO

via Gaspare Sacchi, 1
tel. 0542 29000 - fax 0542 39000
cell. 339 1819007 - www.sandomenico.it
sandomenico@sandomenico.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione obbligatoria

AGRITURISMI

AGRITURISMO FRASCINETI

via Chiesa di Pediano, 2
tel. 0542 657016 - cell. 339 4128710
frascineti@virgilio.it
giorno di chiusura: domenica sera
prenotazione obbligatoria

AGRITURISMO LA MARLETTA

via Bergullo, 8
tel. 0542 27732 - cell. 348 0977076
www.lamarletta.it - info@lamarletta.it
giorno di chiusura: aperti dal giovedì alla domenica sera; apertura per gruppi di min. 15 adulti anche nei giorni di chiusura - prenotazione obbligatoria

ENOTECHIE, GASTRONOMIE E FOCACCERIE

CAFFÈ ROMA BISTROT

via Emilia, 137
tel. /fax 0542 30876 - cell. 338 1812156
barromaimola@gmail.com
menu disponibile venerdì a cena, sabato pranzo e cena, domenica a pranzo
prenotazione gradita

IL PIATTO DI PITAGORA

via Fanin, 9
tel. 347 3116049 - www.ilpiattodipitagora.it
ilpiattodipitagora@libero.it
giorno di chiusura: domenica e festivi - giorni dedicati al menù del Bacchanale: venerdì e sabato a cena e domenica a pranzo
prenotazione gradita

MARSALA 18

via Marsala, 18
tel. 0542 23526
robireta@gmail.com
giorno di chiusura: domenica (tranne i mesi di novembre e dicembre) - prenotazione gradita

BORGO TOSSIGNANO RISTORANTI E OSTERIE

ANTICA OSTERIA POMPEO

via Codrignano, 44
tel. 0542 1901464 - cell. 331 6125474
giorno di chiusura: nessuno

OSTERIA LE DUE MARIE

viale Marconi, 43/45
tel. 0542 94097 - cell. 348 0707640
giorno di chiusura: martedì e mercoledì - prenotazione gradita

CASALFIUMANESE

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE VALSELLUSTRA

via Valsellustra, 16
tel./fax 0542 684073
www.ristorantevalsellustra.com
valsellustra@hotmail.it
giorno di chiusura: giovedì - prenotazione gradita

CASTEL DEL RIO

RISTORANTI E OSTERIE

ALBERGO RISTORANTE GALLO

piazza della Repubblica, 28
tel. 0542 95924
cell. 320 7789080 - www.galloegalletto.it
gallo@galloegalletto.it
giorno di chiusura: tutto martedì;
mercoledì e giovedì sera - prenotazione gradita

CASTEL GUELFO

RISTORANTI E OSTERIE

LA LOCANDA DELL'AGNESE

via Larga, 1
tel./fax 0542 53321 - cell. 340 7308801
www.lalocandadellagnese.it
info@lalocandadellagnese.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione consigliata

CASTEL SAN PIETRO TERME

AGRITURISMI

AGRITURISMO COLOMBARA

via Emilia Levante, 2866
tel. 051 942095 - cell. 339 3448493
www.agriturismocolombara.it
lorenzo@agriturismocolombara.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì,
mercoledì

DOZZA

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE LA SCUDERIA

via XX Settembre
tel. 0542 678103
www.ristorante-lascuderia.com
preti.lascuderia@tin.it
giorno di chiusura: martedì - prenotazione consigliata

RISTORANTE LE BISTROT

via Valsellustra 18
tel./fax 0542 672122 - cell 340 55744589
www.ristorantelebistrot.it
info@ristorantelebistrot.it
giorno di chiusura: martedì
prenotazione consigliata

RISTORANTE MONTE DEL RE

via Monte del Re 43
tel./fax. 0542 678400
www.montedelre.it - info@montedelre.it
giorno di chiusura: lunedì in inverno -
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO LA RONDINELLA

via Monticino, 8
tel. 0542 40108 - fax 0542 629385
cell. 335 1384905
www.agriturismolarondinella.it
info@agriturismolarondinella.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

FONTANELICE

AGRITURISMI

AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI

via Montemorosino, 4 loc. Sassoleone
tel. 0542 97666 - cell. 335 8048641
www.camonti.it - info@camonti.it
giorno di chiusura: lunedì, martedì e
mercoledì prenotazione obbligatoria

MEDICINA

AGRITURISMI

AGRITURISMO IL MURELLO

via Fiorentina 3780 - loc. Fiorentina
tel. 051 6962054 - fax 051 6965764
www.agriturismoilmurello.it
info@agriturismoilmurello.it
giorno di chiusura: lunedì - prenotazione gradita

MORDANO

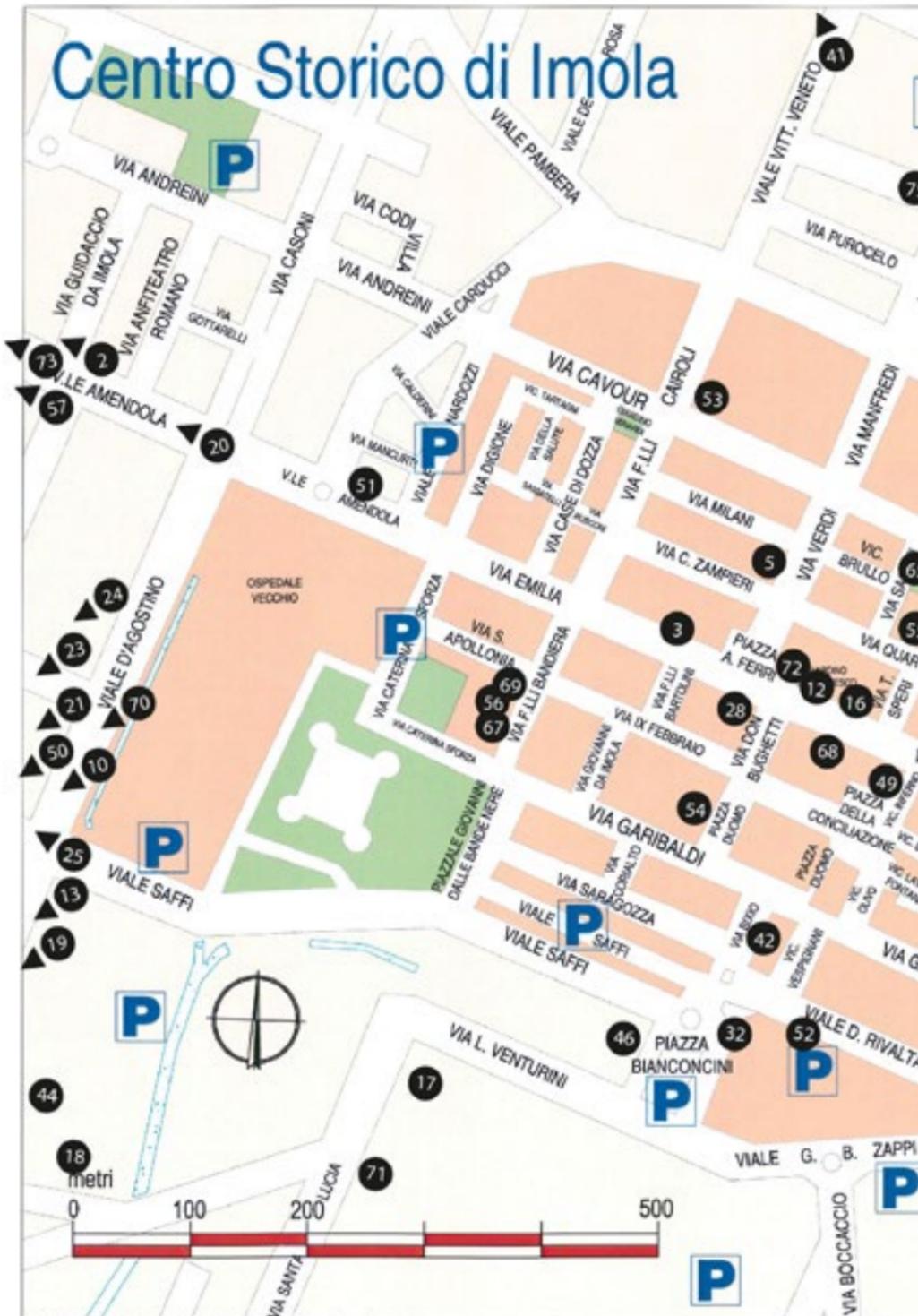
RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE CA' BORGHETTO

VILLE PANAZZA

via Lughese nord, 269/319
tel. 0542 51434 - fax 0542 52165
www.villepanazza.it - info@hotelpanazza.it
prenotazione consigliata

Centro Storico di Imola



i luoghi

a Imola

1. Abitare Imola - via Turati 2
2. affetti&sapori - via Fornace Gallotti 7
3. Al Bricco Bio - via Emilia 48
4. Angolo del gelato - via d'Azeglio 58
5. Archivio di Stato - via Verdi 6
6. AriEcoidee - piazza Gramsci 11
7. Autodromo Enzo e Dino Ferrari via F.lli Rosselli 2
8. Baccus - via Quaini 5
9. Barcode - via Emilia 131
10. BaR-a-OndA - via Montanara 149
11. Bar Centrale - via Mazzini 28
12. Biblioteca comunale - via Emilia 80
13. Biblioteca di Ponticelli via Montanara 252/c
14. Caffè Roma Bistrot - piazza Gramsci
15. Callegherie 21 Boutique B+B - via Callegherie 21
16. Casa Piani - via Emilia 88
17. Casa Residenza Anziani Imola via Venturini 14/16a
18. Cà Vaina - Art Rock Cafè - via Saffi 50/b
19. Ceas Imolese - via Pirandello 12
20. Centro commerciale Leonardo e Ipercoop viale Amendola 129
21. Centro culturale e ricreativo Auser Primola viale Lippi 2/c
22. Centro interculturale delle Donne Trama di Terre - via Aldrovandi 31
23. Centro sociale Fabbrica - via del Santo loc. Fabbrica
24. Centro sociale La Tozzona - via Punta 2
25. Centro sociale Orti Belpoggio - via via Belpoggio 1/e
26. Chaimandir tè bio dal mondo via Orsini 35
27. Cioccolateria Imola - via Orsini 3
28. Cooking Attitude - via Emilia 45
29. Circolo Sersanti - piazza Matteotti 8
30. Cucinot - via Orsini 9a
31. Dreams Cafè - via Benedetto Croce 32
32. Dulcis cafè - piazza Bianconcini 16/17
33. Erboristeria aromatica ed officinale piazza Gramsci 17
34. Erboristeria Zambrini - via Aldrovandi 20
35. Farmacia comunale dell'Ospedale via Emilia 95
36. Galleria del centro cittadino. via Emilia 147
37. Galleria Pontevecchio - via C. Pisacane 31a
38. Germoglio Natura Sì viale della Resistenza 6/a
39. IAT (Informazione Accoglienza Turistica) via Emilia 135
40. Il Mosaico Libreria dei ragazzi via Emilia 223
41. Il Piatto di Pitagora - via Fanin 9
42. In Enoteca - via Nino Bixio 8a-b
43. Istituto tecnico agrario Scarabelli via Ascari 15
44. Istituto tecnico chimico Ghini viale d'Agostino 2b
45. La Bottega del pane - via Mazzini 28
46. La Casa dei Giochi - viale Saffi 22
47. La Città dei Giochi - via Appia 56
48. Macelleria Franco Costa piazza Gramsci 30
49. Macelleria del contadino Clai vicolo Inferno 7
50. Mamma mia cafè - via G. Puccini 50
51. Manzoni caffè - viale Amendola 29
52. Mercato ortofrutticolo viale Rivalta 10/12
53. Monastero delle Clarisse - via Cavour 2h

54. Museo Diocesano Palazzo Vescovile
piazza del Duomo 1
55. Museo di San Domenico - via Sacchi 4
56. Nuova Scuola comunale di Musica
Vassura Baroncini - via F.lli Bandiera 18
57. Ospedale di Montecatone
via Montecatone 37
58. Osteria del Vicolo Nuovo da Ambra e
Rosa via Codronchi 6
59. Osteria i Tri Scalen - via Marsala 22
60. Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18
61. Piazza Gramsci
62. Piazza Matteotti
63. Portico del passeggio
64. Ristorante Antico Tre Monti
via Bergullo 52
65. Ristorante San Domenico - via Sacchi 1
66. Sala BCC Città & Cultura - via Emilia210/A
67. Sala Cidra - via F.lli Bandiera 17/a
68. Sala Mariele Ventre - via Emilia 69
69. Salannunziata - via F.lli Bandiera 17/a
70. Seminario Nuovo di Montericco
via Montericco 5a
71. Teatro comunale dell'Osservanza
via Venturini 18
72. Teatro comunale Ebe Stignani
via Verdi 1
73. Tenuta Montecatone (Giardino delle
viti) - via Pieve di S.Andrea 2
74. Top of the hops - via Selice 60
75. Zoo Acquario - via Aspromonte 19

...e nel Circondario

- Cantine Bollini - via Palestro 32
Castel San Pietro Terme
- Pro Loco - via Ugo Bassi 19
Castel San Pietro Terme
- Ristorante Valsellustra - via Valsellustra 16
Casalfiumanese
- Ristorante Monte del Re
via Monte del Re 43 Dozza
- Teatro Cassero
via Giacomo Matteotti 2
Castel San Pietro Terme

