

Sabato 3 novembre il taglio del nastro
**Inaugurazione nel ridotto del teatro
poi il via alla mostra di Pozzati**

IMOLA. Non ci sarà solo il "taglio del nastro" del Bacchanale sabato 3 novembre. Già dal mattino il centro cittadino ospiterà sotto la galleria il mercato agroalimentare Dalla terra alla tavola e in piazza Matteotti il mercato ambulante che rimane aperto tutto il giorno. L'inaugurazione ufficiale si tiene alle 17 al ridotto del teatro comunale, a cui segue, alle 18 ai musei civici San Domenico, il vernissage della mostra di Concetto Pozzati (l'autore del logo) "La cornice cieca".

Valter Galavotti assessore alla cultura e Monica Campagnoli attività produttive (Foto Mauro Monti)



**In alto i calici dei vini locali
con il Banco d'assaggio**

IMOLA. Non manca al Bacchanale un posto speciale per il mondo vitivinicolo. Domenica 4 novembre palazzo Tozzoni sarà la cornice di "Nei lieti calici: l'anima del vino", passioni, smarrimenti e seduzioni in una scelta di testi in poesia con Denio Dorni (voce recitante) e Giordano Giannarelli (fisarmonica). Al termine aperitivo con la bottiglia del Bacchanale a cura del comitato Colli di Imola Doc. Interessante anche la tre giorni (9-10-11 novembre dalle 17 alle

22) con la 19ª edizione del Banco d'assaggio dei vini dell'Imolese alla sala Miceti. Sarà l'occasione per degustare le oltre 100 etichette in rappresentanza dell'eccellenza dei vini del territorio. Durante la kermesse enogastronomica inoltre vari ristoranti proporranno oltre al menù del Bacchanale degustazioni di vini provenienti dalle cantine locali. Il vino sarà oggetto di discussione anche durante alcune presentazioni di volumi alla biblioteca comunale.

"Musica in cucina". Per il Garganello d'oro quest'anno Galavotti e Montanari hanno scelto un giovane bolognese: Lorenzo Vacchi

Il Bacchanale stavolta ce la suona

83 appuntamenti, 34 animazioni, 10 mostre, 10 laboratori, 16 iniziative culturali

IMOLA. Enogastronomia e musica, due mondi in apparenza così lontani ma in realtà così vicini. Due linguaggi che hanno tanto in comune, il cui connubio si lega fin dall'antichità e su cui fa perno l'edizione 2012 del Bacchanale. "Musica in cucina" è, infatti, l'ennesima sfida della kermesse che fa vedere le tante sfaccettature della cultura del cibo in vari ambiti.

Mondi paralleli. Tanto per dare alcuni numeri, nei 16 giorni compresi tra il 3 e il 18 novembre la manifestazione promossa dall'assessorato comunale alla Cultura, in collaborazione con le associazioni di categoria e il sostegno degli sponsor, offre un "piatto" composto da 83 appuntamenti, 34 momenti di animazioni in centro storico, 10 mostre, 10 laboratori-incontri per bambini, 16 iniziative culturali. Un fitto programma a cui, durante la presentazione di ieri al Forum Cornelli, l'assessore Galavotti avrebbe voluto dare una rapida carrellata salvo alzare le braccia ed ammettere «non ce la posso fare, rinuncio». Meglio dunque delineare i perché di un abbinamento che fonde molte delle eccellenze di Imola. «Spartito e ricetta



"Musica in cucina" è il tema scelto quest'anno per il Bacchanale

sono due facce della stessa medaglia. Sono due mondi in cui a fare la differenza è la magia dell'esecuzione. Prendete un prezzo al pianoforte, o se volete una ricetta, e fatela eseguire 100

volte. Non ce ne sarà mai una uguale».

Garganello d'oro. Non aspettatevi grandi nomi. Dopo che negli anni passati sono stati celebrati i "giganti", quest'anno il rico-

noscimento per chi si è contraddistinto nella promozione della cultura del cibo va a «un illustre sconosciuto, che mi ha colpito per la sua freschezza» anticipa Galavotti. È lo

stesso assessore a rivelare i retroscena di questa assegnazione. «Erano giorni in cui io e Massimo Montanari stavamo ragionando su questo tema, forse con un pizzico di ritardo. Poi il destino mi fa arrivare una mail di un giovane bolognese, il 21enne Lorenzo Vacchi, che mi dice di esser rimasto molto colpito dal tema del Bacchanale 2012. "Sa assessore da compositore mi sento anche chef. Le mando un mio video intitolato Kitchen music che magari le potrà servire" mi scrive. Come guardo il video, lungo nemmeno 5 minuti e disponibile su youtube, rimango affascinato nel vederlo suonare strumenti da cucina. È praticamente il manifesto di questo Bacchanale. All'inizio celebravamo i "giganti", ma poi ci siamo detti: perché sempre loro? Perché rimanere schiavi di un sistema che fa grande solo chi passa in tv? Tanti non hanno la notorietà, seppur pieni di qualità e talento. Serve dunque aprire la finestra e fare entrare aria fresca».

Il giovane bolognese ritirerà il riconoscimento sabato 3 novembre durante l'inaugurazione ufficiale del Bacchanale al ridotto del teatro.

Matteo Pirazzoli

CIRCONDARIO

"Dalla terra alla tavola"

IMOLA. Per il quinto anno consecutivo anche il Circondario imolese scende in piazza in occasione del Bacchanale. Lo farà come al solito sotto la galleria del centro cittadino con "Dalla terra alla tavola", vendita diretta con i produttori locali, «che tanto ricordano le nostre filiere corte» sottolinea Stefano Golini, sindaco referente per l'agricoltura per il Circondario. «Spesso si guarda a cosa arriva da lontano, dimenticandosi del buono che abbiamo. È un tema a noi caro che, come si ricorderà, abbiamo voluto sottolineare con la campagna estiva di promozione della frutta locale intitolata "Il tuo territorio frutta di più"». Il mercato agroalimentare "Dalla terra alla tavola" sarà presente dalle 9.30 alle 19 sabato 3 e domenica 4. In quel contesto ci sarà spazio anche per la solidarietà. Tra gli espositori, infatti, una delegazione di Rolo (Re) presenzierà alla due giorni con il proprio stand per vendere i prodotti tipici del suo territorio, tra cui il parmigiano reggiano.

Sfrigolando, cibo da strada protagonista

IMOLA. Protagonista al mercato ortofrutticolo per due giorni di Bacchanale sarà il cibo da strada. Grazie a Sfrigolando, in programma sabato 10 dalle 15 alle 20 e domenica 11 dalle 10 alle 20, sarà possibile deliziarsi con la più antica e autentica forma di ristorazione. Sarà l'occasione per assaggiare la piè

fritta di Fontanelice, arrosticini di pecora abruzzesi, capponada frieseu e minestrone di Genova, borlenghi e ciacci dell'Appennino modenese, fritti ascolani, castagnaccio, frittelle e marroni di Castel del Rio e il pesce di Cesenatico. E inoltre crepes, biscotteria biologica, vin brulé e birra artigianale.

Consegnati oltre cinquemila euro

Raccolti dall'associazione Pedalando per Sao Bernardo

IMOLA. Oltre 5mila euro. Sono i fondi raccolti dall'associazione Pedalando per São Bernardo, sostenuta da Confartigianato Assimpres e dalla Bcc ravennate imolese. La festa, per il sesto anno, è stata ospitata dalla parrocchia di Mezzocolle: un convivio con le famiglie per rivivere le gesta, l'amicizia, il divertimento e la fede di

chi per quattro giorni ha pedalato unendo la passione per i pedali alla passione per la solidarietà. Perché alla fine la solidarietà è concreta e alla fine della cena Paolo Versari, uno degli organizzatori del ciclo-pellegrinaggio 2012, ha consegnato ai referenti della missione di São Bernardo (a San Paolo, in Brasile), Gian Paolo Commissari e don Marco Bassi, la somma

di 5.350 euro. Un'offerta importante, proveniente in massima parte dal ciclo pellegrinaggio da Imola a Roma, avvenuto in maggio, e da una crono-scalata a Monte Fune organizzata dalla Cicli Ronchini. Ma la solidarietà quest'anno è andata anche all'Emilia colpita dal terremoto a cui sono stati donati, attraverso la Caritas, 1.500 euro destinati alla parrocchia di Rolo.



La somma è stata consegnata nel corso di una festa organizzata alla parrocchia di Mezzocolle