

Il Bacchanale/1

Ora allargare la kermesse al circondario

Amilcare Renzi*



Prima di tutto voglio sottolineare come questa edizione del Bacchanale si sia svolta integralmente e con la sua formula tradizionale. Un ringraziamento va all'Amministrazione comunale e a tutti gli attori che hanno reso possibile l'evento. Nonostante i contagi siano tornati a livelli piuttosto elevati, non è mancata la partecipazione dei cittadini nel pieno rispetto delle regole. Operatori e clienti hanno dimostrato un grande senso di responsabilità, con la consapevolezza che questo è l'unico modo per potersi permettere una vita quasi normale e per garantire la piena operatività a tutte le attività economiche e commerciali. In generale, il Bacchanale si conferma una grande opportunità per tutto il territorio imolese, che, in particolare per questa edizione, ha incrociato la voglia di aggregazione e socializzazione dei cittadini con l'esigenza e la passione dei nostri operatori. Mi risulta un'ottima partecipazione a tutti gli eventi, con piena soddisfazione dei nostri associati. Siamo convinti che anche questi ultimi giorni confermeranno questa tendenza. Voglio sottolineare inoltre come ormai il Bacchanale vada oltre i confini della città di Imola e stia diventando un evento che coinvolge attività di altri comuni del circondario, anche al di fuori delle adesioni ufficiali. Lo dimostra la partecipazione di diversi operatori, che hanno proposto iniziative e menù specifici legati al tema del Bacchanale, con successo. Credo che ci siano le condizioni affinché questa manifestazione diventi un grande evento, capace di coinvolgere e di allargarsi a tutto il nostro territorio, dall'asse Selice - Montanara alla via Emilia. Un evento che associ tutte quelle iniziative che si svolgevano nelle singole realtà, pensiamo ad esempio a Tipica nella Valle del Santerno, che per vari motivi non si fanno più, nell'ottica di valorizzare le caratteristiche enogastronomiche dell'intero circondario, all'interno di una manifestazione che può assumere sempre di più una valenza quantomeno regionale.

***Segretario Confartigianato Emilia-Romagna**

Il Bacchanale/2

Valorizzare prodotti locali e centro storico

Danilo Galassi*



Sono molto soddisfatto di questa nuova edizione del Bacchanale, organizzata molto bene, che sin dall'apertura ha avuto un ottimo riscontro in termini di partecipazione sia nei ristoranti che proponevano i menu a tema sia alle innumerevoli iniziative in programma.

Gli operatori del settore hanno visto ripagare l'impegno e l'inventiva delle loro creazioni e anche questo fine settimana conclusivo si aspetta il tutto esaurito. Inoltre un apprezzamento particolare per il Banco di assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell'imolese, tenutosi lo scorso weekend nella bellissima location dell'Autodromo Enzo e Dino Ferrari dopo l'interruzione forzata del 2020. È stata un'occasione imperdibile per degustare oltre 100 etichette di produttori locali, una vetrina utile e necessaria. Perché il Bacchanale è questo: mettere in mostra le nostre eccellenze.

***Presidente Ascom Imola**



I sapori del territorio sono stati i grandi protagonisti dell'edizione 2021 del Bacchanale che ha saputo conquistare il pubblico

Il Bacchanale/3

Strada giusta per valorizzare il 'no food'

Sabina Quarantini*



Anche quest'anno, la storica rassegna dedicata alla cultura del cibo, ha reso la città teatro di eventi, mostre, convegni ed ha portato visibilità a produttori locali mentre i ristoranti hanno dato la loro personale interpretazione del tema proposto, offrendo una ricca scelta di degustazioni e menù. Il Bacchanale 2021, ha portato

buoni risultati per il settore della ristorazione imolese e si è confermato come un evento seguito e molto funzionale al comparto. Positiva la scelta di aprire a tutto il mondo food e non solo ai ristoranti: ne hanno sicuramente beneficiato i pubblici esercizi, le rosticcerie e tutte quelle realtà che ruotano intorno al cibo ed al vino. Confidiamo quindi che questa novità prosegua anche nelle future edizioni ed anzi ci auspichiamo che venga implementata e resa stabile. La manifestazione come sempre, è uscita dai confini della città ed ha favorito la frequentazione di Imola da parte di persone provenienti da altre zone e questo non può che far bene a tutto il

Comunale pienamente anche la scelta della premiazione del Garganello D'oro assegnata alla Fondazione Banco Alimentare, realtà molto attiva sul territorio e che ora più che mai aiuta concretamente le famiglie in difficoltà. Gli eventi e le iniziative, non mi stancherò mai di ripeterlo, sono indispensabili per la vitalità dei centri storici e hanno ricadute positive dirette per commercio, servizi, pubblici esercizi e visibilità per l'intero territorio. Concluso il bacchanale partirà il Natale e gli occhi resteranno puntati sul centro storico e, anche il 2022, sarà ricco di eventi.

***Presidente Ascom Imola**

commercio. Riteniamo per questo indispensabile fare in modo che vengano creati percorsi e studiate soluzioni per legare in maniera sempre maggiore il Bacchanale anche a tutte le attività non food, in modo che anch'esse abbiano una maggiore visibilità e diventino un valore aggiunto dell'evento. Il bilancio, comunque, è tutt'altro che "amaro" a dispetto del tema di questa edizione.

***Presidente Confesercenti**



La manifestazione ha portato in città tantissimi visitatori. Dobbiamo proseguire su questa strada

Il Bacchanale/4

Riflettori accesi tutti i giorni sulle attività

Ornella Bova*



Riflettori accesi sul centro e sulle attività. Sempre, non solo in periodo di Bacchanale. La kermesse ormai al traguardo dedicata all'amaro ci ha fatto capire quanto il cibo possa essere attrattivo, per le nostre città, per le nostre attività, per il turismo stesso. La voce dei nostri associati racconta un evento dal grande riscontro, nonostante l'anno complicato, con anche tanti clienti arrivati da fuori per assaggiare le prelibatezze tutte imolesi. Credo che oggi, ancora di più dopo la pandemia, sia tornata la voglia di buona cucina, di uscire e di stare insieme recuperando quella socialità smarrita durante i lockdown. Poi c'è il tema di quest'anno: l'amaro, stimolante sia per chi è in cima all'offerta, ovvero i nostri ristoranti e i nostri bar, sia per i consumatori. L'originalità di questo 'tema-guida' rispetto al passato, il cambio delle armonie, dei sapori, e tutti gli eventi collegati, rappresentano una sfida organizzativa, in modo particolare in questo periodo di Covid. Attenzione focalizzata sul centro, dove stand gastronomici e menù sono stati protagonisti nel corso di queste settimane. Sicuramente ne ha beneficiato di più chi ha la propria attività nella zona della piazza, ma non dimentichiamoci che tanti cuochi e ristoratori delle appendici imolesi hanno aderito, dimostrando quanto interesse ancora ruoti attorno al Bacchanale, entrato ormai a far parte delle abitudini di tutti. Ma non basta. L'Amministrazione in questo momento sta lavorando bene, non fermiamoci qui proprio ora che andiamo verso il Natale e il periodo degli acquisti. Bisognerà continuare a lavorare su iniziative, non solo isolate, ma che siano in grado di accendere la luce su tutte le attività, a prescindere dal valore della tavola. Perché i negozi possano aprire la domenica, il weekend, c'è bisogno che il cuore cittadino si attivi più giorni grazie a eventi 'spinti' con i quali volare sulle ali della ripartenza economica.

***Direttore Cna Imola**