

Baccanale 2024 Domenica 3 Novembre ore 9,30

Teatro Ebe Stignani Sala del Ridotto Imola

"ANTICHI ULIVETI E UNA NUOVA IDEA DI OLIO"



Saluti delle Autorità

Pierangelo Raffini

Assessore ai Lavori pubblici Centro storico e Attività Produttive del Comune di Imola

Antonio Puzzi

Referente Nazionale di Slow Food Italia per L'Emilia Romagna

Lara Malavolti

Presidente di Slow Food Emilia Romagna

Modera la giornalista **Laura Giorgi**

"L'ORO DI CAPRI"

Vincenzo Torelli Vicepresidente dell'associazione "L'Oro di Capri"

Angelo LoConte Presidente di Slow Food Campania e direttore tecnico del progetto del recupero identitario e della tradizione rurale di Anacapri

"IL RITORNO DELL'ULIVO NEL DUCATO DI PARMA E PIACENZA"

Mauro Carboni presidente dell'associazione "l'Olio del Ducato"

Gianpaolo Bononi produttore piacentino di olio Extravergine Bio

"L'OLIVICOLTURA NEL TERRITORIO IMOLESE"

Giovanni Bettini Podere Pratale

La Nostrana di Brisighella a Imola

Marika Zaganti - Responsabile Aziendale Frantoio Valsanterno

Un frantoio al servizio della comunità locale

"QUATTRO RISTORANTI RACCONTANO L'OLIO EVO"

Domenica 3 novembre ore 12,30 Piazza Matteotti - Imola

Pranzo degustazione con i ristoratori delle zone dei progetti illustrati durante il convegno, ognuno di loro proporrà un piatto dove l'olio del territorio sarà protagonista.

Bistrot La Corale Verdi di Parma

Chef: Mario Marini

Pappa al pomodoro riccio di Parma con alici e olio Extravergine Bio Incanto Sublime di Giampaolo Bononi

Gastarea Bistrot di Castel San Pietro Terme

Chef: Dmitri Galuzin

Giardiniera d'autunno all'olio Extravergine di oliva Podere Pratale di Giovanni Bettini con crostino al parfait di fegatini di pollo e mosto cotto

Ristorante Columbus di Anacapri

Chef: Roberto Carraturo

Pasta e cicerchie con olio Extravergine l'Oro di Capri

Osteria del Vicolo Nuovo di Imola

Chef: Federico Savelli

Coscette di galletto alla cacciatora con olive e olio Extravergine del Frantoio Valsanterno

Ristorante Columbus di Anacapri

Chef: Roberto Carraturo Torta Caprese con olio Extravergine l'Oro di Capri

Info e prenotazioni:

Condotta Slow Food Imola: andrea.gentilini.romagnola@gmail.com - 3382054693

38€ prezzo intero vini esclusi - 35€, vini esclusi, per i soci Slow Food, Accademia della Cucina, Ais Romagna, Aies, Voluptates, Card Cultura dalle città Metropolitane di Bologna e YoungERcard E

Selezione al calice di 4 vini in abbinamento a 6€ o singolo calice a 3€