

BACCANALE



26-28 maggio piazza Matteotti e
centro storico di Imola



Città di Imola



Con il patrocinio di



Regione Emilia-Romagna

Con il contributo di



FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di IMOLA

Sponsor



CASA
SFADONI



GRUPPO
HERA

baccanaleimola.it



[imolabaccanale](https://www.facebook.com/imolabaccanale)

Piazza Matteotti si riempie di gusto “mediterraneo”

venerdì ore 17 – 23 ~~~~~ sabato ore 17 – 24 ~~~~~ domenica ore 11 – 14 e 18 – 22

Specialità a tema con:

Cavò (*Ciambellocto*), **Dulcis Caffè** (*Partenopeo*), **E Parlamintè** (solo domenica, *Tajine di pollo e limoni sotto sale*), **Galleria n. 8** (*cocktail: Pomada, Pizzichino, Vasco*), **Le 3 marie Borghetto** (*Piadina Tricolore*), **Mamma mia Cafè** (*Speciality Coffee*), **Pizzeria Quattroquinti** (*Panarea*), **Ristorante San Domenico** (*Gamberi glassati alla paprika, insalata di asparagi, gel di scalogno di Romagna*), **Vivanderia note e aromi** (*Armonia mediterranea*)

Vino e street food agricolo con: Comitato Doc. Colli di Imola, Il mielaio del Guelfo, Azienda Agricola Ca' Monti, Società Agricola “Di tutto un po’”, Società Agricola Franchini
Food truck di Casa Spadoni con street food e birra artigianale

➔ Assaggi del Baccanale anche negli esercizi che aderiscono, segui la mappa!

venerdì 26 maggio

ore 17

Saluto delle autorità

ore 17.30 Talk

“Olio, vino, e...”

Partecipano:

la Rete Olio Colli Bolognesi, il Comitato Doc Colli d' Imola rappresentato dall'Az. Agricola Tremonti e il Consorzio dello Scalogno I.G.P.

ore 19 DJ set

Diego Colangelo alias

“Dj Trifola”



Inquadra il QR code e scopri tutto il programma

sabato 27 maggio

ore 17 Talk

“mediterraneo è...”

Coordina **Eleonora Cozzella**, giornalista. Con: **Massimiliano Mascia**, chef del Ristorante

San Domenico, **Cristiano Tomei**, chef del Ristorante

L'imbuto, **Alex Revelli Sorini**, storico, **Domenicantonio Galatà**, nutrizionista, **Caroline Caporossi**, co-fondatrice di Roots

ore 18.30 Teatro di strada

“Il menu della poesia”

ore 19 DJ set

Manuel Durante

domenica 28 maggio

ore 10.30 Talk

“Il caffè”

Con Matteo Dalpozzo, Mamma mia café

ore 17 Show cooking

con Massimiliano Mascia

Piazza Caduti per la Libertà

ore 16 Spettacolo

“Son cavoli miei – Confessioni di un'ortolana”

ore 19 Live

Morara Swing Band

Caffè del Baccanale

All'ex Bacchilega, laboratori a cura di Casa Spadoni. A pagamento, prenotazione obbligatoria: info@casaspadoni.it, whatsapp 347 0970841 o 0546 697711

venerdì 26 maggio

ore 17.30

“Sapori e colori:

come gli ingredienti

influiscono sulla birra finita”

sabato 27 maggio

ore 11 Per bambini

“Le peschine dolci”

ore 18

“Pasta fresca: il garganello

al pettine”

domenica 28 maggio

ore 11

“Il cappelletto della tradizione romagnola...e le sue varianti!”

ore 18

“I curzul romagnoli”