



Città di Imola

BACCANALE

IMOLA E DINTORNI



Illustrazione di Ciba

mediterraneo

21 ottobre > 12 novembre 2023

27/28/29 ottobre 2023

Piazza Matteotti, Imola

il mare a imola

l'Alto Adriatico ai confini fra Romagna ed Emilia

chef
to
chef

emiliaromagnacuochi®

BPER:
Banca



al **BACCANALE** di Imola - Piazza Matteotti
venerdì, sabato e domenica 27/29 ottobre 2023

il mare a imola

ISOLA del GUSTO

l'Alto Adriatico ai confini fra Romagna ed Emilia

per l'intera giornata di Venerdì, Sabato e Domenica:

diPortoinPorto: menù dei ristoranti della Riviera Romagnola

Mostra di Menù a cura di Menù Associati e CheftoChef emiliaromagnacuochi

Venerdì 27 ottobre

Pesce fresco e conservato... ma del nostro mare; incontro con i pescatori e i produttori.

Ecopesce Cesenatico, Consorzio Cozza Romagnola, Manifattura dei Marinati Comacchio, Vongole Bernardi Rimini e Casa del Pescatore Cattolica

ore 16.00

La prima colazione del pescatore: il brodetto dell'Alto Adriatico.

Omar Casali chef del Ristorante Maré di Cesenatico **e uno storico pescatore**

ore 17.00

Molluschi e crostacei: dalle cozze alle ostriche, dal granchio blu alle vongole.

Nicola Tontini Casa del Pescatore di Cattolica e **Lorenzo Bernardi** Vongole Bernardi Rimini

ore 18.00

Cugini azzurri: sarde, sardine e saraghine... Alessandro Menegatti | Marinati di Comacchio

Sabato 28 ottobre

ore 16.00

Laboratorio antispreco. Sai sfilettare il pesce e utilizzare... il resto?

Mattia Acquaviva Ecopesce di Cesenatico

ore 17.00

Laboratorio sfoglia di mare: raviolo con baccalà e patate. Le sfogline di Casa Spadoni

ore 18.00

Adriatico e tirreno: tra due mari. Eleonora Cozzella Giornalista, **Massimo Montanari** Università di Bologna, **Cristiano Tomei** chef L'imbuto e **Franco Chiarini** Chef to Chef



SPAZIO GASTRONOMICO

venerdì e sabato ore 16/22
domenica ore 10/14 e 16/22

venerdì, sabato e domenica dalle 18 alle 22
e per il pranzo della domenica dalle 12 alle
14, le proposte degli Chef in abbinamento
ai vini emiliano romagnoli

CHEF

Massimiliano Mascia

San Domenico - Imola BO

Omar Casali

Maré - Cesenatico FC

Martina Mosco

Apelle - Ferrara FE

Dario Picchiotti

Antica Trattoria di Sacerno - Calderara BO

Mirko Maragno

Le 3 Marie - Imola BO

Michele Quitadamo

Vivanderia Note e Aromi - Imola BO

VIGNAIOLI

Lodi Corazza - Ponte Ronca BO

Vigna Cunial - Traversetolo PR

Cantina Paltrinieri - Sorbara MO

Noelia Ricci - Fiumana FC

Cantina della Volta - Bompporto MO

Villa Venti - Roncofreddo FC

PRODUTTORI

Ecopesce Cesenatico

Consorzio Cozza Romagnola

Manifattura dei Marinati Comacchio

Vongole Bernardi Rimini

Casa del Pescatore Cattolica

Caseificio Valsamoggia

Terre di Montagna

Consorzio Parmigiano Reggiano

Consorzio Produttori Antiche Acetaie

Aceto Balsamico Tradizionale di Modena

SlowFood condotta di Imola

Domenica 29 ottobre

Alfredo Antonaros ci condurrà in un viaggio
mediterraneo con pescatori, cuochi e
narratori

ore 10.00

Chiacchierata gastronomica: pesci e liliacee,
atavici abbinamenti. **Dario Picchiotti**, chef
ristorante Antica Trattoria di Sacerno

ore 11.00

Conoscere il pesce 'fin da piccoli', il buono fa
bene. **Associazione Arte.Na** e **Marco Brancaleoni**
medico nutraceutico

ore 12

Facile da usare, buono da mangiare 'pari
dignità' fra i pesci dell'Alto Adriatico. **Roberto**
Casali, Ecopesce di Cesenatico

dalle 16.00 alle 19.00

Storie di genti e di pesci dell'Adriatico e
presentazione dei 12 libri imperdibili per
conoscere i nostri mari

Massimiliano Mascia Chef San Domenico, Imola

Corrado Piccinetti Biologo marino, Fano

Roberto Petrucci Scrittore, Pesaro

Domenico Gnola Direttore Museo Marineria Cesenatico

Simone D'Acunto CESTHA, Ravenna

Piergiorgio Vasi Servizio Pesca Regione Emilia-Romagna

Franco Chiarini Menù Associati



il mare a imola

l'Alto Adriatico ai confini fra Romagna ed Emilia

I pesci dell'Alto Adriatico

progetto diPortoinPorto

Per 'mangiare' il pesce fino a pochi decenni fa occorreva 'andare al mare'. Nell'entroterra, come in tutt'Italia, il pesce era o conservato (tonno o baccalà) o destinato settimanalmente per rispettare un atavico venerdì. Ora non è più così e quell'Imolese pienamente romagnolo, che ricomprende una ricca collina, che vede a nord le valli della Romagna estense e a ovest quell'Emilia già 'continentale', testimonia che il pesce è 'buono e fa bene' e che il selvatico del nostro mare è una prelibatezza. Specialmente se cuochi esperti lo valorizzano e lo fanno interagire con i grandi prodotti dell'Emilia-Romagna. Pesci che in piena 'pari dignità' possono seguire le stagioni come qualsiasi prodotto 'vivo' senza seguire le mode, la rarità, le razze più pregiate...

La domanda di pesce dell'entroterra romagnolo, fino a ricomprendere tutta l'Emilia-Romagna, da circa un secolo ha iniziato a rendere la pesca in riviera meglio organizzata e più redditizia anche con il supporto di comunità tradizionalmente più evolute come i 'chioggiotti' consentendo ai prodotti freschi del nostro mare di essere più accessibili in pescherie 'dell'interno'.

Il nostro mare, l'Alto Adriatico, è particolarmente e storicamente ricco di pesci, crostacei e molluschi di grande qualità e di tante razze diverse (come la saraghina e le canocchie, l'anguilla o il rombo, le vongole e gli scampi...) rispetto a tante altre aree mediterranee. Una cucina mediterranea salutistica 'per storia e natura' nella quale il nostro pesce campeggia di diritto.

Il Baccanale 2023 nel week-end di fine ottobre ti presenta gli stand gastronomici della squadra di CheftoChefemiliaromagnacuochi con i piatti di sapienti cuochi e con produttori che ti insegneranno inediti accostamenti o ti ricorderanno piatti della tua infanzia. E nell'"isola", al centro della piazza, farai quelle esperienze di piccoli laboratori, di storie di pescatori, di consigli di cucina, che ti rimarranno nel ricordo di un'Imola del futuro. Nessun segreto, piena trasparenza per prodotti 'freschi e di giornata', questa è la filosofia delle nuove festemercato di una Romagna che vuole riprendersi da un'immertitata e impreveduta disavventura per una progettazione che guarda alla modernità... anche nel cibo.