

An artistic painting of a young boy sitting on a cow in a field. The boy is wearing a light-colored t-shirt, blue shorts, and a white cap. The cow is white with some grey shading. The background features a large, dark green tree on the left and a field of tall grasses. The overall style is expressive and painterly.

l'italia del latte

**imola e dintorni
dal 3 al 25
novembre**

incontri, mostre,
menu a tema,
degustazioni,
spettacoli,
scuole di cucina

baccanale 2018

Coordinamento e organizzazione

Città di Imola

Servizio Cultura, Spettacolo e Politiche giovanili
Servizio Sviluppo Economico e Progetti Europei
tel.0542 602427/602410/602444 - fax 0542 602348
attivita.culturali@comune.imola.bo.it
agricoltura@comune.imola.bo.it
info@baccanaleimola.it
www.baccanaleimola.it
www.facebook.com/imolabaccanale

Informazioni

Ufficio IAT - (Informazione Accoglienza Turistica)
Galleria del Centro cittadino
via Emilia 135
tel.0542 602207 - fax 0542 602141
iat@comune.imola.bo.it
aperture straordinarie in occasione del Baccanale:
sabato 3, 10 e 17 novembre ore 15-18.30
domenica 4, 11 e 18 novembre ore 15-18.30

Ufficio stampa

tel.0542 602240
vinicio.dallara@comune.imola.bo.it

Redazione

tel.0542 602219
mattia.grandi@comune.imola.bo.it

Si ringrazia per la collaborazione

Massimo Montanari (Università di Bologna)

Si ringraziano tutti i servizi comunali per la preziosa collaborazione, i Comuni del Circondario imolese, gli sponsor e gli enti, le associazioni, i ristoranti, i pubblici esercizi, le aziende, i commercianti e i privati cittadini che con la loro disponibilità hanno contribuito a vario titolo alla realizzazione della manifestazione.

Immagine

Fabian Negrin, illustratore del Baccanale 2018



Città di Imola



in collaborazione con
NUOVO CIRCONDARIO IMOLESE
IF IMOLA FAENZA TOURISM COMPANY
PRO LOCO IMOLA
ARIALCO
CIA IMOLA
COLDIRETTI BOLOGNA
CONFAGRICOLTURA
UNIONE GENERALE COLTIVATORI CISL



con il patrocinio di

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

 **Regione Emilia-Romagna**



EMILIA-ROMAGNA
UN PATRIMONIO DI
CULTURE E UMANITÀ



con il contributo di



**CITTÀ
METROPOLITANA
DI BOLOGNA**



Destination
is Bologna



FONDAZIONE
Cassa di Risparmio di **IMOLA**



**CENTRO PER
LO SVILUPPO ECONOMICO
DEL TERRITORIO IMOLESE**

Il latte fra natura e cultura

Il latte è l'unica bevanda, oltre all'acqua, non costruita dall'uomo ma disponibile in natura. Tutte le altre, dal vino alla birra, dal caffè alla coca-cola, sono frutto dell'ingegno umano e non casualmente sono diventati elementi costitutivi delle identità e delle culture che nel corso dei secoli gli uomini hanno costruito attorno al gesto elementare del mangiare e del bere. Per questo, il latte è sempre stato percepito come "naturale" e in quanto tale contrapposto alle invenzioni "culturali". Gli antichi Greci, quando volevano rappresentare i Barbari incivili, li designavano come bevitori di latte anziché di vino; mangiatori di formaggi anziché di pane.

Ecco il senso simbolico dell'incontro fra Odisseo e Polifemo: l'uomo civile, bevitore di vino e mangiatore di pane (così lo descrive Omero), incontra il mostro selvaggio che nel suo antro si aggira attorno a paioli di latte che trasforma in formaggi e ricotte.

Ed ecco la contraddizione: quei formaggi e quelle ricotte sono l'esito di un processo di trasformazione, di un gesto in tutto e per tutto "culturale" che lavora sulla natura (sul latte) per farne qualcosa di nuovo, frutto della capacità creativa dell'uomo. Una capacità che trovò particolare fortuna nel mondo mediterraneo, restio a bere latte anche perché a quei climi è difficile conservarlo – se non facendolo cagliare. Parlando di formaggi, Omero e tanti dopo di lui riferiscono pratiche alimentari che nulla hanno da invidiare alle complesse operazioni necessarie per fare il pane o il vino. Ma resta, sullo sfondo, quella idea così "naturale" del latte – l'alimento dell'infanzia, il "primo" per eccellenza – che, sul piano dell'immaginario, finisce per coinvolgere tutto ciò che ne deriva. Ma pensiamo che perfino bere latte è un gesto profondamente culturale, frutto dell'abitudine e della storia, non della genetica, che di per sé non prevede il consumo di questo alimento da parte degli adulti.

Realtà e immagini si sovrappongono sempre, nel pensare e nell'agire umano. E le immagini non sempre corrispondono perfettamente alla realtà: a volte la seguono, a volte la precedono, a volte vanno per conto loro e la contraddicono.

Massimo Montanari
Università di Bologna

Il Bacchanale ha saputo ritagliarsi un posto di assoluto prestigio nel cartellone degli appuntamenti di Imola attraverso una storia di costante crescita, lunga oltre trenta edizioni, incentrata sulla promozione e sulla conoscenza della cultura enogastronomica del nostro territorio. La continua ricerca di un tema specifico, sullo sfondo di un ampio scenario tematico impreziosito dalla proclamazione ministeriale di questo 2018 quale anno nazionale del cibo italiano, ha affinato una metodologia organizzativa in grado di sdoganare il collaudato format oltre i confini cittadini. L'edizione annuale dal titolo "L'Italia del latte" verte sulle virtù, sulle caratteristiche e sulle molteplici modalità di utilizzo del prezioso prodotto che affonda la propria genesi nella natura caratterizzando interi secoli di storia. Protagonista dal 2001 di una giornata mondiale istituita dalla FAO (Food and Agriculture Organization), il latte è un alimento completo e ricco di sostanze proteiche, sali minerali, vitamine e fonte privilegiata di calcio utili allo sviluppo corporeo fin dal primo vagito. Non solo bevanda ma anche interprete di una delle più straordinarie metamorfosi conservative con la produzione del formaggio. Una ricchezza consacrata in Italia dalla presenza censita di oltre quattrocento tipologie di prodotti caseari che il Bacchanale non mancherà di valorizzare e promuovere. Un percorso di scoperta omaggiato dal tratto poetico dell'artista argentino Fabian Negrin, tra i più completi illustratori operanti sul suolo nazionale e non solo. Il suo fiume di latte attraversato dal bambino in groppa ad una mucca ci rimanda direttamente ad un immaginario fiabesco che collochiamo, con piacere, nella nostra Imola. Tre settimane di intensa programmazione condite da mostre, incontri, laboratori, proposte gastronomiche, curiosità, premiazioni, tradizioni rese possibili dall'assoluta comunione d'intenti tra l'Amministrazione comunale e le molteplici realtà culturali, associative, economiche e della ristorazione del territorio. Sinergie certificanti la valenza di una proposta capace di conservare immutata la propria essenza ampliandola ad un pubblico sempre più eterogeneo e multimediale. Tutto questo è il Bacchanale 2018, ancora una volta... orgoglio e vanto del gusto imolese.

Manuela Sangiorgi
Sindaca del Comune di Imola

in evidenza

Ingresso omaggio ai Musei Civici

Nelle domeniche della manifestazione si entra gratis con i biglietti distribuiti da pubblici esercizi e ristoranti aderenti al Bacchanale.

Per tutto il periodo del Bacchanale

ArtRockCafè del **Centro Giovanile Cà Vaina** propone Note di latte, aperitivi a base di latte da € 4 a € 5

Il **Settore scuole** della **Città di Imola** nell'ambito del "Progetto di educazione alimentare e di orientamento ad un consumo consapevole e sostenibile a.s. 2018-2019" offre la possibilità alle scuole dell'infanzia e primarie di attivare laboratori di cucina attinenti il latte e i suoi derivati nell'ambito del percorso di educazione alimentare realizzato dalla classe stessa.

APPU



Il programma completo e i menu del Bacchanale 2018 sono consultabili su smartphone, tablet, iPhone e iPad grazie all'applicazione gratuita **AppU Imola** che consente anche di localizzare tutti i luoghi degli eventi.

Per le Scuole di cucina è indispensabile la prenotazione presso gli organizzatori dei corsi.

Gli indirizzi delle sedi degli eventi sono riportati nell'apposita sezione.

inaugurazione



sabato 3 novembre

ore 10.30

inaugurazione
Casa Piani

FABIAN NEGRIN:

DISEGNARE L'INVISIBILE

Apertura della mostra
con l'illustratore dell'edizione 2018
del Baccanale

ore 17.30

inaugurazione
Teatro comunale E. Stignani

La Sindaca di Imola

Manuela Sangiorgi presenta

BACCANALE 2018:

L'ITALIA DEL LATTE

Massimo Montanari, *Fiumi di latte,
laghi di burro, montagne di formaggio*
introduzione storica al tema
del Baccanale

Maddalena Crippa legge

Odissea Libro IX: il pastore Polifemo
presenta *Alessandra Giovannini*

giorno per giorno



sabato 3

ore 10-19

degustazioni e laboratori
Galleria del centro cittadino

LA PIÈ SI FA CON IL LATTE

con le *azdore* alla scoperta dei piatti della tradizione, preparati con latte e derivati. A cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini. Laboratorio di preparazione del formaggio per grandi e piccini

in programma anche domenica
4 novembre

ore 15

visita guidata, laboratorio
e degustazione
Azienda Agricola Biologica
Bordona

DI VACCHE PEZZATE ROSSE...

visita guidata alla stalla e al caseificio. Laboratorio per grandi e piccini di preparazione del formaggio e degustazione dei prodotti aziendali

degustazione a pagamento € 10,00
prenotazione obbligatoria - 0542 95997
info@bordonabiologico.com
in programma anche sabato 17 novembre

ore 15-18.45

mercato

Monastero delle Clarisse di Imola

MARMELLATE, CAMELLE E SAPONETTE... AL LATTE

un angolo dedicato al Baccanale nel tradizionale mercato di beneficenza delle Clarisse

il mercato è aperto anche i sabati 10
e 17 e le domeniche 4,11,18 novembre

ore 20

cena

Ristorante Antico Tremonti

LATTE E GARGANELLI

i tipici garganelli in un menu totalmente ispirato al latte e ai suoi derivati.

Durante la cena illustrazione dei piatti e approfondimenti culturali ed enogastronomici.

A cura di Touring Club Italiano Club di territorio Imola e Compagnia del Garganello, per la valorizzazione e la promozione di questa pasta di cui Imola rivendica la paternità

a pagamento - gradita prenotazione
0542 657024

domenica 4

ore 9-19

mostra mercato
Piazza Gramsci

IL MERCATO AGRICOLO IN PIAZZA DELLE ERBE

una "nostalgica" rievocazione dell'antico mercato delle erbe in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

anche domenica 18 novembre

ore 9-14

colazione
Mamma Mia Cafè

E BRANZ: IL BRUNCH EMILIANO ROMAGNOLO

la colazione tradizionale delle nonne rivisitata dallo chef con i prodotti caseari dell'Azienda agricola Bordona, insieme a un menu speciale tra caffetteria, mixologia col latte, latte art, bevande vegetali italiane, ecc.

in programma anche domenica
11, 18, 25 novembre

ore 10-19

degustazioni e laboratori
Galleria del centro cittadino

LA PIÈ SI FA CON IL LATTE

laboratorio di preparazione della ricotta per grandi e piccini. A cura dell'Associazione Il Lavoro dei Contadini

ore 15-18.45

mercato
Monastero delle Clarisse di Imola

MARMELLATE, CAMELLE E SAPONETTE... AL LATTE

ore 15.30-19.30

degustazione
BiblioTè

LAT-TÈ QUANDO IL TÈ INCONTRA IL LATTE!

degustazione di tè e infusi con sorprese al latte!

in programma anche domenica
11, 18 e 25 novembre

ore 16 - 19

degustazione
In Enoteca

IN ENOTECA IL LATTE FA BENE!

i vini dei feudi di San Gregorio e i formaggi di latte vaccino. Degustazione a scopo benefico a favore di UOC Pediatria e Nido Ausl Imola

ore 17.30

incontro
Museo San Domenico

IL LATTE NELLE TRADIZIONI
POPOLARI ROMAGNOLE
cultura e folklore raccontati da Beppe Sangiorgi

martedì 6

ore 20.30

incontro
Centro ricreativo culturale
Auser Primola

LATTE E DERIVATI. IL FORMAGGIO

con Giuseppe Cavallotti, esperto di formaggi "buoni e cattivi" e Marco Pelliconi (Gruppo cultura Primola). Presentazione e utilizzo nell'alimentazione con assaggi. A cura di Associazione Primola

info 0542 27130
info@primola.it
www.primola.it

mercoledì 7

ore 15.30-19

mercato

Galleria del centro cittadino

MERCOLBIO

il mercato biologico del Centro Sociale La Stalla

giovedì 8

ore 17

incontro e degustazione

Chaimandir

IL TÈ E IL LATTE: AFTERNOON TEA

dalle origini ai giorni nostri, tutto sul tè in Gran Bretagna raccontato da un'amica inglese, Ruth Allen. Degustazione del tè in abbinamento ai classici scones e sandwiches

prenotazione obbligatoria 0542 27950

www.chaimandir.com

ore 20

degustazione

Osteria del Vicolo Nuovo

LA VIA LATTEA

un trionfo di saperi e sapori. Degustazione di formaggi e piatti della nostra cucina presentati da Andrea Sella dell'ONAF (Organizzazione Nazionale Assaggiatori Formaggi) con vini in abbinamento

€ 40, info e prenotazioni 0542 32552

338 9249555, www.vicolonuovo.it

ore 20.30

degustazione e cena

Ristorante Donna Laura

BIANCO LATTE, VERDE TÈ

guidati da Gianni e Alberto di Bibliote, inaspettati incontri tra i profumi e i sapori di intriganti tè e infusi con i piatti del menu del Bacchanale

€ 35 (€ 7 degustazione, € 28 menu),

posti limitati, info e prenotazione

obbligatoria 333 4786557

venerdì 9

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA

SLOW FOOD

ore 18

incontro

Biblioteca comunale di Imola

AL CINEMA COL LATTE, MA NON SOLO...

evento a tema a cura dell'Accademia Italiana della cucina, delegazione di Imola, con Massimo Montanari docente di storia medievale e di storia dell'alimentazione, Giovanni Ballarini, professore emerito Università degli studi di Parma, presidente onorario Accademia italiana della cucina

ore 18-22

degustazione vini

e prodotti agroalimentari

Museo di San Domenico

XXV BANCO DI ASSAGGIO DEI VINI E DEI PRODOTTI AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE

selezione di cento etichette presentate dalle aziende. In collaborazione con Associazione Voluptates. A.I.S Delegazione di Imola, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola. Con la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "B. Scappi" - Castel San Pietro Terme

ore 20.30: degustazione guidata

in programma anche sabato 10 e domenica 11 novembre

€ 10, gastronomia a pagamento

ore 19

a cena nei quartieri

Centro sociale Orti Belpoggio

**LATTE, IL SAPORE DEL MATTINO
NEL MONDO**

cena a tema a cura del Centro
sociale Orti Belpoggio

€ 22 bevande incluse,

info e prenotazioni 0542 627083,
366 3598773

ore 19

degustazione

Mamma Mia Cafè

VINI, BIRRE E FORMAGGI

l'Organizzazione Nazionale
Assaggiatori di Formaggi (ONAF)
propone l'assaggio di tre formaggi
italiani in abbinamento
con vini e birre

info FB MammaMiaCafeImola

ore 19-22

degustazione

Caffè Bologna

APERITIVO SPECIALE:

VINI E FORMAGGI DI ROMAGNA

dallo squaquerone al formaggio
di fossa, tanti assaggi gustosi da
accompagnare ai migliori vini,
dell'Emilia-Romagna e non solo

ore 20.30

incontro

Biblioteca comunale
di Castel Guelfo

ALLA CORTE DI RE LATTE...

PER UNA COLAZIONE DA RE

l'importanza di scegliere alimenti
corretti, sani e naturali per la
colazione e la merenda dei nostri
bambini. I consigli di Manuel De
Paola, biologo nutrizionista

sabato 10

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

**SAPORI E SAPERI DI OGGI
E DI IERI**

prodotti tipici proposti
da Pro Loco Imola

ore 10

incontro

Biblioteca comunale di Imola

LATTE MATERNO:

PATRIMONIO DELL'UMANITÀ

latte materno e allattamento
al seno. A cura di Ausl Imola
con la partecipazione dei pediatri
ospedalieri e delle ostetriche
(UOC Pediatria e Nido e Consultorio
Familiare Ausl Imola), CSI Imola
Progetto "Io Allatto qui",
Granarolo, Progetto "Allattami" –
banca del latte materno

ore 11-18

presentazione

Portico Galleria del centro
cittadino

MILK WAY - LA VIA DEL LATTE

piatti e ricette internazionali a base
di latte, realizzate dagli studenti
del CPIA Centro per l'istruzione
degli adulti, proposte in lingua
originale e in italiano

ore 14.30

visita guidata e degustazione

Società Agricola Caboi
Claudia e Figli

DI CAPRA, DI PECORA...

visita guidata all'allevamento
ovicaprino e al caseificio aziendale.
Degustazione di formaggi

prenotazione obbligatoria 334 9449642

in programma anche sabato 24 novembre

ore 14.30

itinerario turistico

ritrovo sede

Associazione Turistica Pro Loco
(Castel San Pietro Terme)

DANTE BUS

tour alla scoperta del territorio, da rivivere attraverso gli occhi di Dante Alighieri. Visite guidate, performance, animazioni. Apericena a tema. A cura dell'Associazione Turistica Pro Loco

prenotazione obbligatoria 051 6951379

info@prolococastelsanpietroterme.it

posti limitati

ore 15-18.45

mercato

Monastero delle Clarisse di Imola

**MARMELLATE, CAMELLE
E SAPONETTE... AL LATTE**

ore 17-22

degustazione vini

e prodotti agroalimentari

Museo di San Domenico

**XXV BANCO DI ASSAGGIO
DEI VINI E DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE**

ore 19: degustazione guidata

€ 10, *gastronomia a pagamento*

ore 18-20

incontro

Sala delle Stagioni

**LA VIA LATTEA. VIAGGIO
NELLO SPAZIO E NEL TEMPO
DELL'UNIVERSO FEMMINILE**

riflessioni e narrazioni sul latte attraverso i saperi delle donne e le usanze popolari. Degustazioni, laboratori per adulti e bimbi a cura delle Associazioni Camminando Insieme, Il lavoro dei contadini e PerLeDonne. Direzione artistica di Reina Saracino

domenica 11

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

**SAPORI E SAPERI
DI OGGI E DI IERI**

prodotti tipici proposti
da Pro Loco Imola

ore 9-11.30

degustazione

Chaimandir

**IL TÈ E IL LATTE:
INDIAN STYLE**

colazione indiana in abbinamento al Masala Chai, tradizionale tè nero con latte speziato.

Inoltre venerdì, sabato e domenica pomeriggio per tutta la durata del Bacchanale assaggi gratuiti di Chaimandir Masala Chai

prenotazione obbligatoria 0542 27950,

www.chaimandir.com

ore 9.30 - 12.30

escursione

ritrovo presso

Agriturismo Ca' del Becco

**I SAPORI DEL TERRITORIO,
SULLE ORME**

DI GIUSEPPE SCARABELLI

passaggiata nei geositi della valle del Santerno, con degustazione dei prodotti caseari delle aziende agricole Ca' del Becco e Caboì. Iniziativa a cura del CEAS Imolese

attività gratuita, numero max.

partecipanti 25, in caso di maltempo

l'escursione sarà rimandata

a domenica 25 novembre

info e prenotazione obbligatoria

0542 602183

ceas@nuovocircondarioimolese.it

www.ceas.nuovocircondarioimolese.it

ore 10-18

rievocazione storica

Centro storico

(Castel San Pietro Terme)

**L'ANTICO CASTELLO SI ANIMA...
PER L'INTERA GIORNATA**

nell'ambito del progetto "Dante primo turista tra Emilia e Romagna", presentazione di libri, giochi medioevali, arti di strada, arcieri, mercatini a tema, birre artigianali

dalle ore 12: P.zza XX Settembre

**IL MANGIARE DI UNA VOLTA
IN PIAZZA**

antichi sapori, primi piatti, formaggi con miele e fichi caramellati, dolci di ricotta e non solo...

a cura della Pro Loco di Castel San Pietro Terme in collaborazione con Associazione Terra Storia Memoria nell'ambito del progetto "Dante primo Turista tra Emilia e Romagna"

ore 15-18.45

mercantino

Monastero delle Clarisse di Imola

**MARMELLATE, CAMELLE
E SAPONETTE... AL LATTE**

ore 15 - 18.30

giochi e degustazioni

Macelleria del Contadino CLAI

(Centro)

**GIOCHI SENSORIALI...
CON LATTE E FORMAGGI**

con l'aiuto dei sensi tutti possono giocare a indovinare: i vari tipi di latte con il gusto (intero, scremato, di capra, vegetale, ecc.), un formaggio con il tatto (groviera, parmigiano, ecc.), con l'olfatto (puzzone di Moena, formaggio di fossa, ecc.) o con la vista. Ai partecipanti verrà offerto un piccolo gadget "gastronomico" e ai vincitori premi e buoni sconto. Al termine assaggi di piadina e raveggiolo, bicchierini di mascarpone, caciotta e passita. In negozio prodotti derivati dal latte in offerta straordinaria

ore 15 - 19

degustazione

Piazza Caduti della Libertà

SGUSCIONKA: UN ALTRO LATTE

da un paese lontano, prodotti tipici a tema provenienti dalla Bielorussia. A cura di Insieme per un futuro migliore - Progetto bimbi di Chernobyl

offerta guidata - info 389 9137721

ore 16 - 19

degustazione

In Enoteca

IN ENOTECA IL LATTE FA BENE!

fiordilatte, melanzane e pomodoro incontrano i friulani di Livio Felluga. Degustazione a scopo benefico a favore di UOC Pediatria e Nido Ausl Imola

ore 16

incontro

Teatro comunale dell'Osservanza

**IL LATTE E I SUOI DERIVATI
NELL'ANTICHITÀ**

dal nutrimento al mito, alla cosmesi, alla medicina. Prolusione di Daniela Ferrari. Manifestazione di apertura dell'anno accademico 2018/2019 di Università Aperta

ore 17-21

degustazione vini

e prodotti agroalimentari

Museo di San Domenico

**XXV BANCO DI ASSAGGIO
DEI VINI E DEI PRODOTTI
AGROALIMENTARI DELL'IMOLESE**

**ore 18: SHOW COOKING
DI MARZIA BELLINO**

il 'dulce de leche' in abbinamento a Romagna Albana Passito. Con la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "B. Scappi" di Castel San Pietro Terme

€ 10 - *gastronomia a pagamento*

ore 17.30

convegno

Biblioteca comunale di Imola

**DALLE STALLE AL CONSUMATORE.
LA QUALITÀ DEL LATTE ITALIANO**

l'importanza del latte nella vita quotidiana: alimentazione, salute e cosmesi. A cura di Donne in Campo Emilia-Romagna in collaborazione con Confederazione Italiana Agricoltori di Imola. Al termine degustazione di prodotti agricoli locali delle aziende agricole associate alla CIA

lunedì 12

ore 10.30

incontro

Libreria Il Mosaico

FLASH MOB ALLATTAMENTO

flash mob e consulenza sull'allattamento e letture per mamme e neonati. A cura de Il Mosaico libreria in collaborazione con Petit Coin nell'ambito del progetto "Io allatto qui"

ore 18

incontro

Biblioteca comunale di Imola

LA BUONA CUCINA DEL LATTE

partecipano Graziano Pozzetto, gastronomo e scrittore, autore del libro *La buona cucina del latte* (Panozzo Editore 2004) e Laura Giorgi (giornalista)

martedì 13

ore 17

incontro

Casa Piani

**L'ARTE DI RACCONTARE
PER IMMAGINI: INCONTRO
CON FABIAN NEGRIN**

a tutti gli interessati e curiosi di libri per bambini e illustrazione, l'autore e illustratore Fabian Negrin racconta il suo lavoro artistico presentando le illustrazioni e le storie più significative, il modo in cui le ha realizzate e le tecniche utilizzate, come sviluppa i suoi testi e come pensa le sue immagini

mercoledì 14

ore 15.30 -19

mercato

Galleria del centro cittadino

MERCOLBIO

il mercato biologico del Centro Sociale La Stalla

ORE 17.30

incontro

Museo Diocesano (sala grande)

A TAVOLA CON ROSSINI? LE

RICETTE DI CASA MALERBI

presentazione del libro (Editrice Nuovo Diario Messaggero 2018). Edizione di un antico ricettario rinvenuto nell'archivio delle famiglie Malerbi-Bufferli

giovedì 15

ore 17

tavola rotonda

Biblioteca comunale di Imola

LATTE CRUDO.

DALL'ALLEVAMENTO

ALLA TAVOLA

produzione e controllo del latte crudo, a cura di Ausl Imola con la partecipazione di Gabriella Martini e Geremia Dosa (Igiene Veterinaria Ausl Imola), Andrea Serraino (Università di Bologna), Claudio Bovo (Associazione Regionale Allevatori Emilia-Romagna)

ore 19

incontro e degustazione

Biblioteca comunale di Mordano

CIBO E TERRITORIO.

VIAGGIO NELLE TIPICITÀ DELL'EMILIA-ROMAGNA

una serata con apericena di prodotti tipici e dop e conferenza sulle eccellenze gastronomiche casearie dell'Emilia-Romagna a cura dell'agronomo Daniele De Leo

€ 10, prenotazione obbligatoria, info e prenotazioni 0542 52510

ore 20.30

degustazione e cena

Ristorante Donna Laura

TEATRO, LATTE, VINO:

UNO SPETTACOLO!

tre aperture di sipario sui piatti del Bacchanale, tre entrate in scena di Luca Monduzzi con gli eleganti vini dell'Azienda agricola Il Teatro di Monte Trebbio

€ 38 (€ 10 degustazione, € 28 menu), posti limitati, info e prenotazione obbligatoria 333 4786557

ore 20.30

degustazione

CRAI-Turati

WINE & FINE CHEESE

IN THE EUROPEAN "LAND OF MILK AND HONEY": ITALY

abbinamenti insoliti di formaggi e vini d'Italia a cura di Sinettica e Ideas in Action. Serata condotta in inglese (adatta a tutti i livelli)

€ 15 (degustazione di 4 formaggi e 3 vini)

prenotazione obbligatoria fino a esaurimento posti

sinettica@sinettica.it

Massimo Seragnoli 348 3854285

info@ideasinaction.it

ore 20

cena

Istituto Alberghiero

B. Scappi - Castel San Pietro Terme

A TAVOLA CON LO SCAPPI...

il latte e i suoi derivati

€ 35 (solo tramite POS)

info e prenotazioni 051 948181

(lunedì -venerdì 9-13)

bookingscappi@istitutoscappi.gov.it

venerdì 16

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

**IL MERCATO DELLA TERRA
SLOW FOOD**

ore 18

incontro

Museo di San Domenico

VIAGGIO INTORNO AL LATTE

dalla gente di Romagna ai popoli di pastori e ritorno, l'antropologo Riccardo Ciavolella propone un'esplorazione sugli usi e valori culturali di un alimento "buono da pensare": il latte, simbolo e sostanza di relazioni tra natura e cultura, tra uomini e società, tra il locale e il globale. Partecipa Massimo Montanari

ore 19-22

degustazione

Caffè Bologna

APERITIVO SPECIALE:

I PRIMI PIATTI REGIONALI

paste fresche romagnole con i migliori formaggi di Romagna accompagnati da una ricca selezione di vini e spumanti

ore 20

cena

*Centro interculturale
delle donne di Trama di terre*

**LATTE RIBELLE,
LATTE CHE RIBOLLE**

una ricca cena a base di pietanze da tutto il mondo preparate con diversi tipi di latte

*al momento della prenotazione
è possibile chiedere una variante
vegetariana o vegana.*

*€ 25 info e prenotazione obbligatoria
entro mercoledì 14 novembre
0542 28912, 334 7311570.*

*Il ricavato è destinato a finanziare
i progetti del Centro*

sabato 17

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del Centro cittadino

OLIMOLA

l'Olio extravergine d'Oliva prodotto in Emilia-Romagna: presentazioni e degustazioni guidate in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi Frantoio imolese

*in programma anche domenica
18 novembre*

dalle ore 10

degustazione

Cantina Poderi delle Rocche

**BACCANALE IN CANTINA:
LATTE, DOLCI, FORMAGGI**

formaggi e vini sono i protagonisti della nostra tradizione. Una giornata di festa per assaggiare e ricordare i gusti e i sapori di una volta: formaggi biologici, dolci di latte e primi alla panna accompagnati dai vini della cantina, con musica dal vivo

*informazioni su orari e navetta
per raggiungere la cantina
info@poderidellerocche.it
WhatsApp 342 3994678*

ore 15-18.45

mercato

Monastero delle Clarisse di Imola

**MARMELLATE, CAMELLE
E SAPONETTE... AL LATTE**

ore 15 - 17

visita guidata e degustazione

*Azienda Agricola Scania di
Settefonti Casola Valsenio*

IL LATTE SI PRODUCE IN FATTORIA

un'azienda che alleva pecore, capre, vacche per la produzione di latte e il suo caseificio che produce formaggi freschi e stagionati e yogurt. Evento a cura della Pro Loco di Casola Valsenio

ore 18

show cooking

ex sala Suffragio Casola Valsenio

MARZIA BELLINO

già concorrente a Master Chef Italia, Marzia presenta il 'dulce de leche', preparato con il latte dell'Azienda Scania, servito insieme a biscottini e salsa acida di uva fragola. Un'occasione per parlare dell'importanza del latte e dei prodotti caseari del territorio

ore 15

*visita guidata, laboratorio
e degustazione*

*Azienda Agricola Biologica
Bordona*

DI VACCHE PEZZATE ROSSE...

visita guidata alla stalla e al caseificio. Laboratorio per grandi e piccini di preparazione del formaggio e degustazione dei prodotti aziendali

prenotazione obbligatoria

0542 95997

info@bordonabiologico.com

degustazione € 10,00

ore 18

incontro

Museo di San Domenico

LATTE E FORMAGGIO NELL'ARTE MEDIEVALE E MODERNA

dalle scene di mungitura e consumo nelle miniature dei *tacuin* *sanitatis* alle natura morte provenienti da particolari aree produttive. Fabrizio Lollini (Università di Bologna) racconta una storia visiva affascinante e divertente dal XIV secolo alla contemporaneità. Partecipa Massimo Montanari

ore 20

a cena nei quartieri

Centro sociale La Tozzona

IL LATTE, CHE BONTÀ

cena a tema a cura
del Centro sociale La Tozzona

€ 23 bevande incluse,

info e prenotazioni (entro il 13 novembre)

0542 680638, 338 8329004

tozzona@virgilio.it

domenica 18

ore 9-19

mostra mercato

Piazza Gramsci

IL MERCATO AGRICOLO IN PIAZZA DELLE ERBE

una "nostalgica" rievocazione dell'antico mercato delle erbe in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione Generale Coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

OLIMOLA

ore 11

incontro e degustazione

Chaimandir

IL GIAPPONE E IL LATTE

conversazione con Alessandro Guidi,
direttore del CSAEO di Bologna
a seguire sfiziosi assaggi

info e prenotazioni 0542 27950

www.chaimandir.com

ore 11-16

brunch

Ristorante Le Bistrot (Dozza)

IL LATTE FA BENE ALLA PELLE

brunch equo e solidale a cura
dell'Associazione di promozione
sociale San Cassiano in
collaborazione con il ristorante Le
Bistrot. Piatti con latte di cocco
e/o mandorle e molto altro del
commercio equo e a Km zero, un
angolo espositivo per i prodotti di
cosmesi NATyr (Altromercato)
a base di latte

*€ 30 a persona, bevande incluse,
bambini fino a 12 anni € 15,*

prenotazione obbligatoria

0542 672122 - 27129

ore 12

pranzo

Seminario Nuovo di Montericco

**POLENTA D'AUTUNNO
INSIEME PER LE AZIONI
DELLA CROCE ROSSA**

al termine della Santa Messa,
aperitivo e pranzo a base di polenta,
formaggi, salsiccia, fagioli, dolci.
A cura del Comitato di Imola della
Croce Rossa Italiana

*€ 25, iniziativa di beneficenza,
prenotazione richiesta 0542 22052*

ore 15-18.45

mercato

Monastero delle Clarisse di Imola

**MARMELLATE, CAMELLE
E SAPONETTE... AL LATTE**

ore 16 - 19

degustazione

In Enoteca

IN ENOTECA IL LATTE FA BENE!

torte di ricotta dolci e salate
incontrano la maison Laurent Perrier.
Degustazione a scopo benefico
a favore di UOC Pediatria
e Nido Ausl Imola

ore 17.30

degustazione guidata

Caffè Roma Bistrot

**OLII EXTRAVERGINE D'OLIVA
A CONFRONTO**

degustazione guidata di olii
extravergine di oliva del territorio
con Franco Spada, degustatore
ufficiale. Nell'ambito di "Olimola"

ore 18

incontro

Biblioteca comunale di Imola

LATTE E LINGUAGGIO

riappropriarsi delle parole e degli
alimenti, in nome della logica e della
verità. Incontro con il poeta e critico
letterario Luigi Ballerini (già docente
alla California University, Los Angeles).
Partecipa Massimo Montanari

lunedì 19

ore 17.30

incontro

Palazzo Vespignani – Università
di Bologna sede di Imola

NEL PARADISO FIUMI DI LATTE E MIELE

dalla antica cultura ayurvedica
alla moderna geroscienza.
Seminario con l'esperto Paolo
Scartezzini a cura del Corso di Laurea
Scienze Farmaceutiche Applicate
curriculum Tecniche erboristiche,
Università di Bologna

martedì 20

ore 17

incontro

Palazzo Vespignani – Università
di Bologna sede di Imola

DAL LATTE AL FORMAGGIO: MITI, STORIA, ARTE E CURIOSITÀ

con Maria Grazia Bellardi
(Università di Bologna, Corso
di Laurea Verde Ornamentale
e Tutela del Paesaggio).
Un alimento gustoso e nutriente,
che ha elementi culturali radicati
nella storia dell'uomo.

Un viaggio alla scoperta di tutto
ciò che ci lega a latte e formaggio,
dai Sumeri fino ai giorni nostri.

Un *excursus* storico, letterario
e pittorico, ricco di sorprese
e notizie forse inaspettate

a seguire

LATTE E FORMAGGI DI CAPRA TRA PRATI, PASCOLI E PIANTE OFFICINALI

la storia di una piccola fattoria
di montagna nata dall'amore
di un giovane per la natura
raccontata da Marco Feltrin.
Al termine degustazione dei
formaggi prodotti dalla fattoria

ore 19

degustazione

Mamma Mia Cafè

A CENA AL MAMMA MIA

lo chef Gianluca Gorini presenta
quattro piatti a tema con vini
abbinati

info FB MammaMiaCafèImola

mercoledì 21

ore 15.30 -19

mercato

Galleria del centro cittadino

MERCOLBIO

il mercato biologico del Centro
Sociale La Stalla

ore 20

incontro

Libreria il Mosaico

ALLA-TI-AMO

incontro informativo
sull'allattamento a cura
di Valentina Castellari (Associazione
Petit Coin) nell'ambito
del progetto "Io allatto qui"

info: info@ilmosaicooperativa.com

giovedì 22

ore 17.30

incontro

Biblioteca comunale di Imola

50 SFUMATURE DI BIANCO: LATTE VACCINO E BEVANDE ALTERNATIVE

aspetti nutrizionali e trattamenti termici del latte vaccino, allergie e intolleranze, bevande vegetali alternative. A cura di Ausl Imola, con la partecipazione di Gabriele Peroni, Antonella Capucci, Chiara Cenni (Igiene e Sanità pubblica Ausl Imola), Paolo Bottau (Pediatria e Nido Ausl Imola)

venerdì 23

ore 16-19.30

mercato

Mercato ortofrutticolo

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD

ore 18

incontro

Biblioteca comunale di Imola

LATTE:MILLE FORME E MILLE GUSTI, ALLEATO PREZIOSO NELLE ETÀ DELLA VITA

un incontro con Vittorio Zambrini (Università di Bologna), Direttore Scientifico Granarolo S.p.A. Per sapere tutto sul latte, un alimento straordinario la cui composizione, in natura, varia in funzione della specie animale che lo produce, il primo alimento assunto alla nascita che ci accompagna in ogni fase della vita grazie ai principi nutritivi di cui è ricco

ore 19

degustazione

Mamma Mia Cafè

ASSAPORARE I FORMAGGI E IL LATTE

l'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggi guida una degustazione tecnica, per scoprire come assaporare al meglio i latticini

posti limitati, prenotazione

obbligatoria 338 8050061, info FB

MammaMiaCafeImola

ore 19-22

degustazione

Caffè Bologna

APERITIVO IN BIANCO: BURRATA STRACCIATELLA & CO

tante variazioni sul tema
accompagnano vini e bollicine

sabato 24

ore 14.30

visita guidata e degustazione

Società Agricola Caboi

Claudia e Figli

DI CAPRA, DI PECORA...

prenotazione obbligatoria 334 9449642

ore 18

incontro

Biblioteca comunale di Imola

LOLA, DOVE SEI? BAMBINI, AGRICOLTURA, QUESTIONI DI GENERE SPOT DEL LATTE

Cinzia Scaffidi presenta il suo ultimo libro *Che mondo sarebbe - Pubblicità del cibo e modelli sociali*.

Partecipa Massimo Montanari

domenica 25

ore 9-19

mostra mercato

Galleria del centro cittadino

IL MERCATO DELLA TERRA SLOW FOOD IN CENTRO

cibo buono, pulito e giusto
direttamente dai produttori.

Laboratori, degustazioni
a pagamento

ore 9-19

mostra mercato e degustazioni

Piazza Matteotti

GIORNATA DEL RINGRAZIAMENTO IMOLESE DELLA COLDIRETTI BOLOGNA

mostra mercato di Campagna Amica
con prodotti agricoli locali, macchine
agricole e attrezzature d'epoca.

Santa Messa del Ringraziamento
celebrata dal Vescovo Mons.

Tommaso Ghirelli e offerta sull'altare
della Chiesa del Suffragio dei frutti
della terra. A seguire benedizione dei
mezzi agricoli, salute delle Autorità
e brindisi. *"Memorie di paesaggio
agricolo"*, mostra fotografica

a cura di M. Marocchi

ore 11-15: Laboratori didattici
per bambini a cura della Fattoria
Romagnola

ore 15-16.30: Il parmigiano va
in città. Realizzazione di una
forma in piazza

ore 14 -19

degustazione

Cantina Cà Bruciata

LAT BRULÉ, PIÉ E VEN

degustazioni gratuite in cantina
in accompagnamento dei vini
dell'azienda

ore 15-18.30

giochi e degustazioni

*Macelleria del Contadino CLAI
(Centro)*

GIOCHI SENSORIALI... CON LATTE E FORMAGGI

con l'aiuto dei sensi tutti possono
giocare a indovinare: i vari tipi di
latte con il gusto (intero, scremato, di
capra, vegetale, ecc.), un formaggio
con il tatto (groviera, parmigiano,
ecc.), con l'olfatto (puzzone di
Moena, formaggio di fossa, ecc.)
o con la vista. Ai partecipanti
verrà offerto un piccolo gadget
"gastronomico" e ai vincitori premi
e buoni sconto. Al termine assaggi
di piadina e Raveggiolo, bicchierini
di mascarpone, caciotta e passita.
In negozio prodotti derivati dal latte
in offerta straordinaria

ore 16-19

degustazione

In Enoteca

IN ENOTECA IL LATTE FA BENE!

i vini di Terzano e il Trentingrana.

Degustazione a scopo benefico
a favore di UOC Pediatria
e Nido Ausl Imola

ore 16.30

visita guidata

Museo San Domenico

AL MUSEO, I PROFUMI DELLA CUCINA

a cura di Club di territorio Touring
Club con Fabrizia Fiumi, in
collaborazione con Musei civici di
Imola. Letture e musiche a cura
dell'Associazione culturale Bardur

ore 18

premiazione

Biblioteca comunale di Imola

La Sindaca di Imola

Manuela Sangiorgi consegna

IL GARGANELLO D'ORO

per la promozione della cultura
del cibo a **Patrizio Roversi**
Partecipa **Massimo Montanari**

per i più
piccoli



martedì 6

ore 16.45-18.30

laboratorio

CEAS Imolese – Centro Visite
Bosco della Frattona

LATTE E BISCOTTI

il latte è il re della colazione italiana, ma immaginiamo le colazioni del mondo e la nostra colazione ideale, scoprendone insieme valori nutrizionali e sostenibilità ambientale

*da 7 a 11 anni, info e prenotazione
obbligatoria 0542 602183,*

*ceas@nuovocircondarioimolese.it
ceas.nuovocircondarioimolese.it*

giovedì 8

ore 16.30-18.30

gioco da tavolo

Casa Piani

LA CASA DI LOLA – DA COSA NASCE COSA

scopriamo la filiera e la qualità di un alimento prezioso: il latte, una delle nostre principali risorse, attraverso il suo viaggio dalla stalla alla nostra tavola. Gioco da tavolo sul latte ideato e realizzato da Carthusia Edizioni con il sostegno di Granarolo. Scritto da Sabina Colloredo, illustrazioni di Elena Prette. Al termine merenda per i partecipanti

da 6 a 9 anni

venerdì 9

ore 17

letture

Libreria Il Mosaico

L'OCEANO DI LATTE

lettura sulla nascita del mondo. A seguire merenda bio alla scoperta dei sapori del latte

€ 4, da 3 a 6 anni

sabato 10

ore 10.30

laboratorio

Casa Piani

LA MUCCA ADELAIDE

in un bel prato erboso pascola la tranquilla Adelaide annusando e assaggiando fiori. Attenzione a non disturbarla! Ti andrebbe di realizzare insieme una simpatica mucca a macchie con il cartoncino, un tintinnante campanellino e la coda che si muove davvero?

per i più piccoli con mamma e papà

ore 16 e ore 17

spettacolo
Teatro Lollì

**POLIFEMO, OCCHIO
AL FORMAGGIO**

Il pastore Polifemo manifesta emozioni, sentimenti e stati d'animo, è un chiacchierone che dovrà vedersela con un curioso e furbo navigatore che si chiama Ulisse. A cura di Associazione culturale T.I.L.T.

ore 16.30-18.30

laboratorio
Farmacia comunale dell'Ospedale

UN TUFFO NEL LATTE

scopriamo la sua composizione per conoscere il ruolo come alimento e l'uso in medicina come forma farmaceutica

da 8 a 12 anni

domenica 11

ore 16

laboratorio
Palazzo Tozzoni

**LATTE ? NOOO ! CIOCCOLATA!
NOBILI "GOLOSITÀ"**

AI TEMPI DEI CONTI TOZZONI
alla scoperta delle produzioni alimentari e delle preparazioni culinarie più apprezzate dalla famiglia Tozzoni esplorando gli spazi delle cucine e delle cantine e sperimentando insieme alcune golose preparazioni a base di latte!
A cura dei Musei civici nell'ambito di Giocamuseo

€ 4, € 3 con card cultura junior
info e prenotazioni
(da lunedì 5 novembre)
0542 602609
musei@comune.imola.bo.it

giovedì 15

ore 16.30-18.30

gioco da tavolo
Casa Piani

**GROM – UN MONDO DI GELATI
E DI AGRICOLTURA**

i mostri gelatai per fare il gelato migliore vanno a caccia degli ingredienti più buoni in base alla stagione in cui sono disponibili

da 6 a 9 anni

sabato 17

ore 10.30

narrazione
Biblioteca comunale di Imola

STORIE AL PROFUMO DI LATTE

da Oriente a Occidente arrivano fiabe buone da mangiare e buone da pensare. Protagonista di queste storie che spuntano come margherite dalla testa di un principe annoiato è il cibo. Sono racconti ricchi di sapori salati e dolci, adatti anche ai palati più difficili, che porteranno gli ascoltatori in antico c'era una volta di grande fascino. Con Marco Bertarini

dai 4 anni

ore 10.30

letture
Biblioteca comunale di Mordano

PAROLE DI LATTE

una mattina di letture e filastrocche sul tema del latte. A seguire piccola merenda per tutti i partecipanti

da 0 a 6 anni

ore 15-18

percorso guidato
Rocca Sforzesca

LA FORMA DELLA ROCCA

un viaggio nel medioevo, con tappe rappresentate da personaggi dell'epoca, che raccontano la storia del castello e l'utilizzo del formaggio nel tempo. Gran finale con giochi per bambini. A cura de I Difensori della Rocca

info 328 0285510

ore 16

laboratorio
Teatro comunale E. Stignani

CHI FA IL LATTE?

il latte non nasce sugli scaffali del supermarket. C'è una lunga storia che lo porta fino a noi, fatta di animali e persone che vivono e lavorano insieme per produrlo. Mucche, caprette, asini, cani, gatti e scimmie: tutti fanno il latte, ma quale sarà il più buono per noi? Scopriamolo con giochi e letture!

da 5 anni in su
iscrizioni: laboratori.artemisia@libero.it
€ 6,00 intero
€ 5,00 con card cultura junior

ore 16.30-18.30

laboratorio
Farmacia comunale dell'Ospedale

UN TUFFO NEL LATTE

scopriamo la sua composizione per conoscere il ruolo come alimento e l'uso in medicina come forma farmaceutica

da 8 a 12 anni

domenica 18

ore 16

laboratorio
Museo di San Domenico

LA VIA LATTEA:

DAL LATTE AL FORMAGGIO

un laboratorio pratico di trasformazione sul processo di caseificazione, dalla materia prima fino alla realizzazione del proprio formaggio, passando attraverso degustazioni comparative di differenti specialità casearie. Al termine merenda per i partecipanti. A cura di Granarolo S.p.A.

per ragazzi e bambini accompagnati,
max 25 persone, info e prenotazione
obbligatoria 0542 602427 - 602410
(da lunedì a venerdì ore 9 - 13)

ore 17

spettacolo teatrale
Teatro comunale dell'Osservanza

IL LUPO E CAPPUCETTO (E LA CIAMBELLA DELLA NONNA!)

spettacolo incluso nella rassegna di teatro ragazzi "Storie dal palcoscenico", a cura dell'Associazione Laerte Poletti

a pagamento - prenotazioni
0542 25860, nel giorno di spettacolo
(dalle ore 15 alle ore 17)

ore 17.30

laboratorio
Museo di San Domenico

THE MILK SHOW

un percorso esperienziale che ripercorre le tappe della filiera del latte, passando attraverso laboratori di trasformazione del latte in burro e panna e la personalizzazione del proprio yogurt. Al termine merenda per i partecipanti. A cura di Granarolo S.p.A.

da 5 a 15 anni, max 25 persone, info e
prenotazione obbligatoria 0542 602427
- 602410 (da lunedì a venerdì ore 9 - 13)

giovedì 22

ore 16.30-18.30

gioco da tavolo

Casa Piani

MUCCA PAZZA

sono atterrati i Muccarziani ma la Mucca Pazza ha premuto il tasto sbagliato e testa, corpo e gambe di tutti gli animali si sono mescolati. Riusciremo a ricomporre e reinventare i diversi animali?

da 6 a 9 anni

sabato 24

ore 10.30

laboratorio

Casa Piani

BIANCO COME IL LATTE

tutti sappiamo come viene prodotto il latte? Quali sono i suoi figli? E lo yogurt? Attraverso un libro da noi realizzato potremo ricostruire la storia del viaggio del latte.

per i più piccoli con mamma e papà

ore 15-18

percorso guidato

Rocca Sforzesca

LA FORMA DELLA ROCCA

un viaggio nel medioevo, con tappe rappresentate da personaggi dell'epoca, che raccontano la storia del castello e l'utilizzo del formaggio nel tempo. Gran finale con giochi per bambini. A cura de I Difensori della Rocca

info 328 0285510

domenica 25

ore 16

laboratorio

Museo di San Domenico

LA VIA LATTEA:

DAL LATTE AL FORMAGGIO

un laboratorio pratico di trasformazione sul processo di caseificazione, dalla materia prima fino alla realizzazione del proprio formaggio, passando attraverso degustazioni comparative di differenti specialità casearie. Al termine merenda per i partecipanti. A cura di Granarolo S.p.A.

*per ragazzi e bambini accompagnati,
max 25 persone, info e prenotazioni
obbligatorie 0542 602427 - 602410
(da lunedì a venerdì ore 9 - 13)*

ore 17.30

laboratorio

Museo di San Domenico

THE MILK SHOW

un percorso esperienziale che ripercorre le tappe della filiera del latte, passando attraverso laboratori di trasformazione del latte in burro e panna e la personalizzazione del proprio yogurt. Al termine merenda per i partecipanti.

A cura di Granarolo S.p.A.

*da 5 a 15 anni, max 25 persone,
info e prenotazioni obbligatorie
0542 602427 - 602410
(da lunedì a venerdì ore 9 - 13)*

mostre

**dal 3 novembre 2018
al 12 gennaio 2019**

Casa Piani

FABIAN NEGRIN:

DISEGNARE L'INVISIBILE

mostra iconografica e bibliografica sull'illustratore e autore Fabian Negrin, con tavole originali tratte dai suoi libri più recenti. Pluripremiato da giurie internazionali, argentino di nascita e italiano d'adozione, autore dell'illustrazione del Baccanale 2018, è una delle figure più interessanti nel panorama della letteratura per ragazzi contemporanea

*inaugurazione alla presenza dell'autore:
sabato 3 novembre, ore 10.30*

*orari: martedì-sabato ore 9.30 - 12.30;
martedì-venerdì ore 15 -18.*

*Nelle domeniche 4,11,18 e 25 novembre
ore 10-13/15-18*

dal 4 al 25 novembre

Cioccolateria Imola

IL DOLCE LATTE DELL'ARTE

mostra di pittura dei soci del Circolo Culturale Amici dell'Arte

inaugurazione:

domenica 4 novembre ore 17.30

*orari: dal lunedì al sabato: 9-12.30/
15.30-19.30; domenica: 16-19*

DA VISITARE INOLTRE...

dal 13 ottobre al 25 novembre

Tales of Art Galleria d'Arte

UNIVERSES

mostra collettiva curata da Sasha Bogojev. Artisti: Ador, Ana Barriga, Calvin Wong, Darren & Trisha Inouye, Edgar Plans, Kobusher, Peter Chan, Peter Schenck, Super Future Kid.

*orari: martedì - domenica ore 10 - 13
e 15 - 18 oppure su appuntamento.*

Chiusura lunedì

info@talesofart.it o 329 9520887

dal 3 al 17 novembre

Galleria Pontevecchio

BIANCO, NERO E COLORATO

mostra collettiva di arti visive a cura dell'Associazione Arte&Arte in Imola

inaugurazione:

3 novembre ore 18

orari: dal mercoledì al sabato 16.30- 19.

Chiuso nei giorni festivi



dal 4 all'11 novembre

Salannunziata

**PER GRAZIA RICEVUTA
LA GRANDE GUERRA
NEGLI EX VOTO DIPINTI**

mostra storico-filatelica nella ricorrenza del centenario di fine della Grande Guerra. A cura del Circolo Culturale Filatelico e Numismatico G. Piani di Imola in collaborazione con gruppo Alpini Imola e Valsanterno CAP Stefanino Curti M.O.V.M.

orari: dalle 10 alle 12 e dalle 15 alle 18

dal 5 al 23 novembre

*Palazzo Vespignani – Università
di Bologna sede di Imola*

**AMORI A CIELO APERTO,
SEGRETI IN BELLA VISTA**

la vita sociale e amorosa delle piante. Mostra fotografica dedicata all'effimero periodo del risveglio primaverile degli alberi. In collaborazione con il Museo della Bilancia del Comune di Campogalliano (MO). A cura del Corso di Laurea Scienze Farmaceutiche Applicate curriculum Tecniche erboristiche, Università di Bologna

orari: lunedì-venerdì dalle 16 alle 18

dal 9 all'11 novembre

*Saletta di arte contemporanea
a Castel San Pietro Terme*

L'ANTICO CASTELLO: LA MOSTRA
fotografie, manufatti

e testimonianze sulle origini medioevali di Castel San Pietro a cura della Pro Loco di Castel San Pietro Terme in collaborazione con Associazione Terra Storia Memoria nell'ambito del progetto "Dante primo Turista tra Emilia e Romagna"

inaugurazione:

venerdì 9 novembre ore 17

rassegne d'eccellenza

venerdì 9, sabato 10 e domenica 11 novembre

Museo di San Domenico

XXV Banco di Assaggio dei vini e dei prodotti agroalimentari dell'imolese

una selezione di cento etichette in rappresentanza dei più pregiati vitigni e la migliore produzione agroalimentare presentate direttamente dalle aziende. In collaborazione con Associazione Voluptates. A.I.S Delegazione di Imola, Strada dei Vini e Sapori dei Colli d'Imola, Comitato DOC Colli d'Imola

*orari di apertura : venerdì 9 ore 18-22,
sabato 10 ore 17-22 e domenica 11 ore 17-21*

€ 10 - gastronomia a pagamento

venerdì ore 20.30 e sabato ore 19

Degustazioni guidate dei vini presenti in rassegna

a cura dell' Associazione Italiana Sommeliers –
delegazione di Imola

domenica ore 18

Show cooking di Marzia Bellino

Il 'dulce de leche' in abbinamento a Romagna Albana Passito.
Con la partecipazione dell'Istituto Alberghiero "B. Scappi"
di Castel San Pietro Terme e dell'Associazione
Italiana Sommeliers – delegazione di Imola

sabato 17 e domenica 18 ore 9-19

Galleria del centro cittadino

Olimola

nona edizione del tradizionale fine settimana dedicato all'Olio di Oliva che propone una mostra mercato dell' Olio Extra Vergine d' Oliva proveniente da varie zone di produzione dell' Emilia-Romagna, presentazioni audiovisive e degustazioni guidate per promuovere una filiera chiusa, unica per innovazione in tutto il territorio regionale. Parteciperanno le realtà produttive del Circondario e istituti di ricerca, studio e divulgazione

domenica 18 novembre ore 17.30

Caffè Roma Bistrot

Olii extravergine d'Oliva a confronto

degustazione guidata di Olii extravergine di Oliva del territorio con Franco Spada, Degustatore ufficiale

Olimola è organizzato in collaborazione con Associazione Regionale Produttori Olivicoli, Istituto Tecnico Agrario Chimico Scarabelli-Ghini, Società agricola Rossi Frantoio imolese, CIA Imola, Coldiretti Bologna, Confagricoltura Bologna e Unione Generale Coltivatori Cisl

scuole di cucina

sabato 3, 17, 24 novembre

ore 9 - 12.30

giovedì 8 novembre

ore 14.30 - 17.30

Ristorante San Domenico

via Sacchi 1 Imola

tel. 0542 29000

www.sandomenico.it

sandomenico@sandomenico.it

IL MENU DEL BACCANALE

con Valentino Marcattili,
Massimiliano Mascia e lo staff
del San Domenico

max 20 partecipanti per ogni data

prenotazione obbligatoria

entro 3 giorni prima della data scelta

solo corso € 60

pacchetto corso + cena € 180

solo cena € 125 (per eventuali invitati)

mercoledì 7 novembre

ore 18.30

Cucinot

Via Orsini, 9/a - Imola

tel. 0542 381357

Fb Cucinot Imola

cucinot.imola@gmail.com

SCUOLA DI CUCINA VEGAN

cucineremo e mangeremo insieme
un intero menu 100% vegetale
dall'antipasto al dolce.

€ 35 a persona cena compresa
(coperto, acqua e caffè inclusi)

prenotazione entro il martedì 6 novembre

venerdì 9, 16, 23 novembre

ore 19

Bio Green Food

Via Valeriani, 6 Imola

tel. 0542 010945

Fb biogreenfoodimola

biogreenimola@gmail.com

CORSO DI CUCINA NATURALE

lasagna con veg-sciamella al latte
di riso (venerdì 9), focaccia integrale
con latte di canapa (venerdì 16),
torta bio green pinguì con latte
di soia (venerdì 23)

€ 20 a lezione con degustazione
o € 50 il pacchetto delle 3 lezioni

prenotazione entro il lunedì precedente



**lunedì 15 novembre
e venerdì 19 novembre**

Pancake

via Turati, 3 Imola

tel. 0542 1893584

www.pancakeimola.com

pancakeimola@hotmail.com

CAPPUCCINO WORKSHOP

(lunedì 15) l'unione tra espresso e latte vaporizzato crea una delle bevande più conosciute al mondo, che viene decorato con tecniche latte art

MIXOLOGY DEL CAPPUCCINO

(venerdì 19) il barista studia gli ingredienti per realizzare una bevanda differente, con latte vaccino, di capra, di pecora, di bufala, o dare diversa consistenza al cappuccino. A cura di Poli Caffè

iscrizione gratuita entro il 31 ottobre

via mail, orari nella pagina facebook

max 30 partecipanti

**domenica 18 novembre
ore 15-17.30**

**Macelleria del Contadino
CLAI (Pedagna)**

Via Donizetti, 21 Imola

tel. 0542 680205

IL LATTE NEI SECONDI

la portata principale del pranzo preparata con l'ausilio del latte

€ 10 a persona

prenotazione obbligatoria

ristoranti

*Durante il Baccanale
i ristoranti di Imola e dintorni
propongono menu a tema
con piatti originali
o della tradizione locale.*

*Per i menu completi
www.baccanaleimola.it
e Imola Notizie speciale Baccanale*

IMOLA

RISTORANTI E OSTERIE

ANONIMA FORNELLI

via Emilia, 38
tel. 0542 24755 – cell.347 3158607
www.anonimaforrelli.it
ristorante@anonimaforrelli.it
giorno di chiusura: sempre aperti durante il
Baccanale – prenotazione obbligatoria

CAFFÈ BISTRO RISTORANTINO

via Egidio Lenci 6
tel. 0542 28771
www.caffebistrotristorantinoimola.it
caffebistrotimolasrl@gmail.com

CUCINOT

via Orsini, 9/A
tel. 0542 381357
www.cucinot.it
cucinot.imola@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì e domenica
prenotazione obbligatoria
menu Baccanale disponibile solo a cena
di sabato 3, 10, 17 e 24 novembre
e solo su prenotazione

DA NOI OSTERIA E VINI

viale Amendola, 63
tel. e fax 0542 24045 – cell.393 2924735
www.danoiosteriaevini.com
info@danoiosteriaevini.com
giorno di chiusura: domenica tutto
il giorno, sabato a pranzo
prenotazione consigliata

GUT - BIRRERIA E CUCINERIA

via Togliatti, 27
tel. 0542 641586 – cell.348 9112245
www.gutbirreria.it - 964maxilla@gmail.com
giorno di chiusura: nessuno

LE MAGIE DI BACCO

via Appia, 41/45
tel. 0542 31280
www.lemagiedibacco.it
giorno di chiusura: sempre aperto
pranzo e cena

OFFICINA SAPORI

vicolo Stagni, 1
tel. 0542 28058 – cell. 328 6686560
officinasaporiimola@libero.it
giorno di chiusura: domenica
prenotazione gradita

OSTERIA CALLEGHERIE

via Callegherie, 13
tel. e fax 0542 33507
www.callegherie.it
osteria@callegherie.it
giorno di chiusura: sabato a pranzo;
domenica aperti durante il Baccanale
prenotazione gradita

OSTERIA CALMA E GESSO

via Venezia, 7
tel. 0542 850709
calma.gesso@gmail.com
giorno di chiusura: domenica e festivi
prenotazione gradita

OSTERIA DEL PIOLO

via Appia 80/82
tel. 0542 850706 – cell. 349 2216378
www.osteriadelpioloimola.com
infoosteriadelpiolo@gmail.com
giorno di chiusura: a pranzo
dal lunedì al venerdì

OSTERIA DEL TEATRO

vicolo Fratelli Bartolini, 1
tel. 0542 22954 – cell.338 9239291
www.osteriadelteatro.org
daniломartelli@alice.it
giorno di chiusura: lunedì – durante
il Baccanale aperti tutti i giorni

OSTERIA DEL VICOLO NUOVO DA AMBRA E ROSA

via Codronchi (angolo vicolo Calatafimi) 6
tel. 0542 32552 – cell. 338 9249555
www.vicolonuovo.it
ambra@vicolonuovo.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione gradita

OSTERIA FORUM CORNELII

piazza Matteotti, 7
tel. 0542 23903
info@forumcornelii.com
giorno di chiusura: nessuno
prenotazione gradita

PANCAKE

via Turati, 3
tel. 0542 1893584
www.pancakeimola.com
pancakeimola@hotmail.com
giorno di chiusura: nessuno

RISTORANTE ANTICO TRE MONTI

via Bergullo, 52
tel. 0542 657024
www.anticotremonti.it
anticotremonti@libero.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE DEL VIALE

via Punta, 24
tel. 0542 1905213 – cell. 339 6219828
giorno di chiusura: lunedì

RISTORANTE DONNA LAURA

via Suore, 38 – Fraz. Montecatone
tel. 0542 43424 – cell. 333 4786557
FB: Locanda Donna Laura
ristorantedonnalaura@gmail.com
giorno di chiusura: mercoledì
e domenica sera
prenotazione sempre richiesta
dal lunedì al sabato prenotazione
minima a pranzo sei coperti

RISTORANTE E PARLAMINTÈ

via G. Mameli, 33
tel. 0542 30144 – cell. 348 8703261
www.eparlaminte.it
info@eparlaminte.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE HOSTARIA 900

viale Dante, 20
tel. 0542 24211
www.hostaria900.it
hostaria900@hostaria900.it
giorno di chiusura: sempre aperto
prenotazione gradita

RISTORANTE LADI KE RIGANI

via Santerno, 13
tel. 0542 29956 cell.388 1960436
ladikerigani@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì

RISTORANTE L'ARTUSI HOTEL OLIMPIA

via C. Pisacane, 69
tel. 0542 28460 – fax 0542 26500
www.hotellolimpia.com
info@hotellolimpia.com
giorno di chiusura: domenica
prenotazione obbligatoria

RISTORANTE LA TAVERNETTA

via T. Speri, 2
tel. 0542 22339 – fax 0542 22417
www.latavernetta-ristorante.it
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE MOLINO ROSSO

via Prov. Selice, 49
tel. 0542 63111
www.hotelmolinorosso.com
info@hotelmolinorosso.com
giorno di chiusura: domenica sera
prenotazione gradita

RISTORANTE PIZZERIA DONATELLO

via T. Baruzzi, 15/a
tel. 0542 690181- cell. 392 9695550
www.ristoranteimolahotel.it
info@ristorantepizzeriadonatello.it
giorno di chiusura: ristorante sempre
aperto; pizzeria chiusa lunedì
prenotazione gradita

RISTORANTE POGGIO POLLINO

via Monte Meldola, 2/T
cell. 331 6125474
info@poggiopollino.it
giorno di chiusura: nessuno durante
il Bacchanale
prenotazione gradita

RISTORANTE SAN DOMENICO

via G. Sacchi, 1
tel. 0542 29000 - fax 0542 39000
www.sandomenico.it
sandomenico@sandomenico.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione obbligatoria
il menu del Bacchanale è proposto
solo nelle serate di martedì, mercoledì
e giovedì

RISTORO DI PALAZZO MONSIGNANI

via Emilia, 69
tel. 0542 23576
www.ristoro-imola.it
info@ristoro-imola.it
giorno di chiusura: domenica e festivi
menu del Bacchanale disponibile solo
mercoledì 7, 14, 21 novembre
e venerdì 16 ore 19.30

VIVANDERIA - NOTE E AROMI

Piazzale Vittime lager nazisti, 5
cell. 348 9061576 - 349 0825722
www.vivanderia-note-aromi.eatbu.com
vivanderia@gmail.com
giorno di chiusura: mercoledì

AGRITURISMI

AGRITURISMO FRASCINETI

via Chiesa di Pediano, 2
tel. 0542 657016 - cell. 339 4128710
frascineti@virgilio.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione obbligatoria

AGRITURISMO LA MARLETTA

via Bergullo, 8
tel. 0542 27732 - cell. 348 0977076
www.lamarletta.it
info@lamarletta.it
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì
prenotazione obbligatoria

CAFFETTERIE, GASTRONOMIE

CAFFÈ BOLOGNA

via Emilia, 206
tel. 0542 22517
FB: Caffè Bologna
caffebologna2010@gmail.com
giorno di chiusura: sempre aperto
prenotazione obbligatoria
menu del Bacchanale disponibile solo sabato

CAFFÈ ROMA BISTRO

via Emilia, 137
tel. 0542 30876
barromaimola@gmail.com
giorno di chiusura: sempre aperto
prenotazione gradita
menu del Bacchanale disponibile
nella serata di venerdì, sabato a pranzo
e cena e domenica a pranzo

BORGO TOSSIGNANO

RISTORANTI E OSTERIE

OSTERIA LE DUE MARIE

via Marconi, 43/45
tel 0542 94097 - cell. 339 5738270
www.osteriaduemarieborgotossignano.it
giorno di chiusura: martedì e mercoledì
prenotazione gradita

AGRITURISMI

AGRITURISMO LE SIEPI DI SAN GIOVANNI

via Siepi San Giovanni, 27
cell. 339 5738270
info@lesiepidisangiovanni.com
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì
prenotazione gradita (in occasione
del Bacchanale, si accolgono prenotazioni
anche il mercoledì sera)

CASALFIUMANESE

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE VALSELLUSTRA

via Valsellustra, 16
tel. 0542 684073
www.ristorantevalsellustra.com
valsellustra@hotmail.it
giorno di chiusura: giovedì
prenotazione gradita

CASTEL DEL RIO

RISTORANTI E OSTERIE

ALBERGO RISTORANTE GALLO

piazza della Repubblica, 28/30
tel. 0542 95924 - fax 0542 95380
www.galloegalletto.it
gallo@galloegalletto.it
giorno di chiusura: martedì tutto il giorno,
mercoledì e giovedì sera
prenotazione gradita

CASTEL SAN PIETRO TERME

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE GASTAREA

viale Terme 1058/A
tel. 051 6943051 - cell. 338 2951470
ristorantegastarea.it
info@gastareasrl.it
giorno di chiusura: domenica

AGRITURISMI

AGRITURISMO COLOMBARA

via Emilia Levante, 2866
tel. 051 942095 - cell. 339 3448493
www.agriturismocolombara.it
lorenzo@agriturismocolombara.it
giorno di chiusura: aperti da giovedì
a domenica a pranzo
il resto della settimana si accettano
gruppi su prenotazione

DOZZA

RISTORANTI E OSTERIE

LA BOTTEGA RISTORANTE E VINERIA

via XX Settembre, 54/A
cell. 340 9292451
labottegadozza@gmail.com
giorno di chiusura: lunedì
prenotazione obbligatoria

RISTORANTE LE BISTROT

via Valsellustra, 18
tel. 0542 672122
www.ristorantelebistrot.it
info@ristorantelebistrot.it
giorno di chiusura: martedì
prenotazione gradita

FONTANELICE

RISTORANTI E OSTERIE

AZIENDA AGRITURISTICA CA' MONTI

via Montemorosino, 4 - Sassoleone
tel. 0542 97666 - cell. 335 8048641
www.camonti.it
info@camonti.it
giorno di chiusura: dal lunedì al mercoledì
(altre sere eventuale apertura solo per
gruppi)
prenotazione obbligatoria

MEDICINA

AGRITURISMO IL MURELLO

via Fiorentina, 3780
tel. 051 6962054 - fax 051 6965764
www.agriturismoilmurello.it
info@agriturismoilmurello.it
giorno di chiusura: dal lunedì al giovedì
(altre sere eventuale apertura solo per
gruppi di almeno 15 persone)
prenotazione gradita

MORDANO

RISTORANTI E OSTERIE

RISTORANTE CA' BORGHETTO VILLE PANAZZA

via Lughese nord, 269/319
tel. 0542 56060
www.caborghetto.it
info@caborghetto.it
giorno di chiusura: domenica sera e lunedì
prenotazione obbligatoria



il logo "avanzi zero"
è di Anna Aprea

I luoghi

I luoghi

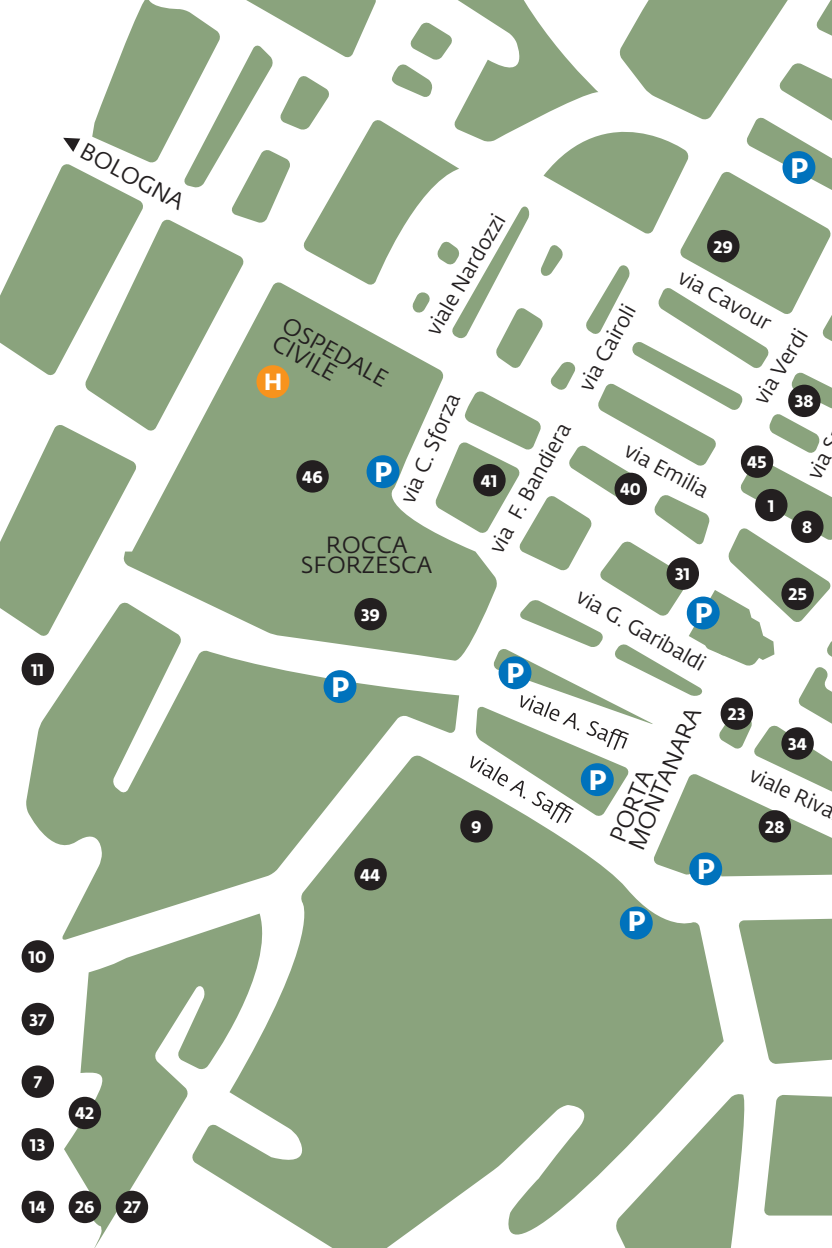
1. Biblioteca comunale di Imola
via Emilia 80
2. Bibliotè - via XX settembre 13/ab
3. Bio Green Food - via Valeriani, 6
4. Caffè Bologna - via Emilia, 206
5. Caffè Roma Bistrot - via Emilia 137
6. Cantina Cà Bruciata
via Ghiandolino 21
7. Cantina Poderi delle Rocche
via Punta 37
8. Casa Piani - via Emilia 88
9. Centro giovanile Ca' Vaina
Art Rock Cafè - via Saffi 50b
10. Ceas imolese (c/o Complesso
Sante Zennaro) - via Pirandello 12
11. Centro ricreativo culturale Auser
Primola - via Lippi 2c
12. Centro interculturale delle donne
di Trama di Terre - via Aldrovandi 31
13. Centro sociale La Tozzona
via Punta 24
14. Centro sociale Orti Belpoggio
via Belpoggio 1e
15. Chaimandir tè bio dal mondo
via Orsini 35
16. Cioccolateria Imola - via Orsini 3
17. Crai-Turati - Via Turati,2
18. Cucinot - via Orsini 9a
19. Farmacia comunale dell'Ospedale
via Emilia 95
20. Galleria del centro cittadino
via Emilia 147
21. Galleria Pontevecchio
via Pisacane 31a
22. IAT (Informazione Accoglienza
Turistica) - via Emilia 135
23. In Enoteca - via Nino Bixio 8a-b
24. Libreria Il Mosaico - Piazza Matteotti
(via Aldrovandi 5)
25. Macelleria del contadino Clai (Centro)
vicolo Inferno 7
26. Macelleria del contadino Clai
(Pedagna) - via Donizetti 21
27. Mamma Mia Cafè - via Puccini, 50 f
28. Mercato ortofrutticolo
viale Rivalta 10/12
29. Monastero delle Clarisse di Imola
via Cavour 2h
30. Museo di San Domenico
via Sacchi 4
31. Museo Diocesano - piazza Duomo 1
32. Osteria del Vicolo Nuovo
via Codronchi 6
(angolo vicolo Calatafimi)
33. Palazzo Tozzoni - via Garibaldi 18
34. Palazzo Vespignani
Università di Bologna sede di Imola
via Garibaldi 24
35. Pancake - via Turati 3
36. Ristorante Antico Tre Monti
via Bergullo 52
37. Ristorante Donna Laura
via Suore 38
38. Ristorante San Domenico
via Gaspare Sacchi 1

39. Rocca Sforzesca
Piazzale Giovanni Dalle Bande Nere
40. Sala delle Stagioni - via Emilia 25
41. Salannunziata
via Fratelli Bandiera 17/A
42. Seminario Nuovo di Montericco
via Montericco 5
43. Tales of Art Galleria d'Arte
via Emilia 221
44. Teatro comunale dell'Osservanza
via Venturini 18
45. Teatro comunale Ebe Stignani
via Verdi 1
46. Teatro Lolli - via Caterina Sforza 3

...e nel Circondario

Agriturismo Ca' del Becco
Via Gesso, 37
Casalfiumanese (fraz. Sassoleone)
Azienda Agricola Biologica Bordona
via Bordona 14, Casalfiumanese
Associazione Turistica Pro Loco
via Ugo Bassi 19,
Castel San Pietro Terme
Biblioteca comunale di Castel Guelfo
via Gramsci 22
Biblioteca comunale di Modano,
Piazza Borgo Generale Vitali, 12
Istituto Alberghiero "B. Scappi"
Viale Terme 1054,
Castel San Pietro Terme
Ristorante Le Bistrot
via Valsellustra 48/g, Dozza
Saletta di arte contemporanea
Castel San Pietro Terme
via Matteotti 79
Società Agricola Caboi Claudia e figli
via Buffadosso 2, Fontanelice

Azienda Agricola Scania di Settefonti
via Settefonti 3, Casola Valsenio
Ex sala Suffragio
via Matteotti 59, Casola Valsenio



BOLOGNA

OSPEDALE CIVILE

ROCCA SFORZESCA

PORTA MONTANARA

viale Nardozzi

via C. Sforza

via F. Bandiera

via Cairoli

via Cavour

via Verdi

via Emilia

via G. Garibaldi

viale A. Saffi

viale A. Saffi

viale Riva

H

P

P

P

P

P

P

P

P

46

41

40

29

38

45

8

25

11

31

23

34

28

10

37

7

42

13

14

26

27

44

9



STAZIONE F.S. ▲

35

17

P

viale G. Carducci

P

via Valeriani

15

3

viale E. De Amicis

sacchi

30

via Orsini

18

16

19

P.ZZA
CADUTI
PER LA
LIBERTÀ

2

22

5

P.ZZA
GRAMSCI

P.ZZA
MATTEOTTI

via S.P. Grisologo

32

via Morelli

43

via Cavour

P

via Selice

viale E. De Amicis

P.ZZA
MIRRI

alta

33

via Aldrovandi

24

12

via Manin

via Dei Mille

RIMINI ▲

21

viale Dante

viale Zappi

P

P

36

6

