L’olio d’oliva al centro della nuova edizione di “Baccanale 2024”, a Imola dal 19 ottobre

La storica rassegna imolese sulla cultura del cibo torna dal 19 ottobre al 10 novembre. Il tema di quest’anno è ***“Un filo d’olio”*** *per l’ampio spazio dato alla storia e alla cultura dell’olio di oliva, anche a livello locale. Ricchissimo il programma e prestigiosi ospiti, da Alessandro Barbero a Massimo Montanari*

Baccanale 2024 torna a Imola **dal 19 ottobre al 10 novembre** con un’edizione dal titolo “**Un filo d’olio**” perchè dedicata all’alimento simbolo delle Dieta Mediterranea. La rassegna è stata presentata a Milano, nella Sala Pirelli del Palazzo delle Stelline, sede milanese dell’Agenzia ICE, alla presenza delle autorità e con la moderazione di Chiara Maci.

Baccanale 2024: “Un filo d’olio“, per raccontare una lunga storia

Per tre settimane, l’**olio di oliva sarà al centro di molti appuntamenti** che ne racconteranno storia, cultura e virtù nutrizionali ma anche il legame con il territorio. Imola, infatti, è entrata in contatto con l’Associazione Nazionale Città dell’Olio che si impegna a promuovere la cultura dell’”oro verde”, tutelando l’ambiente e valorizzando la tradizione dell’olivicoltura.

> «Quest’anno il Baccanale torna con una veste rinnovata e potenziata rispetto alle edizioni precedenti. Grazie a una rete di collaborazioni e partnership, abbiamo ampliato il programma, mantenendo al centro le eccellenze territoriali e proiettandole su un palcoscenico internazionale, contribuendo così alla promozione del Made in Italy nel mondo. Per tre intense settimane, il Baccanale coinvolgerà il Centro Storico, l’Autodromo e le più importanti realtà enogastronomiche e agricole della città, insieme ai palazzi storici e ai luoghi iconici della nostra identità. Come Amministrazione, stiamo puntando a una destagionalizzazione dei flussi turistici, o?rendo un’attrattiva costante per Imola durante tutto l’anno. Oltre ai grandi eventi, promuoviamo iniziative legate alla natura, alle escursioni e al patrimonio culturale, con l’obiettivo di rendere la città una meta turistica continuativa», ha dichiarato il **Sindaco di Imola, Marco Panieri**, che ha aggiunto «Un ringraziamento speciale va a tutti i partner e sponsor, in particolare

all’Associazione Nazionale Città dell’Olio, che hanno contribuito a ra?orzare il valore del Baccanale. Imola vanta un tessuto territoriale eccezionale, dalle aziende di olio e vino ai salumi, fino a molte altre filiere enogastronomiche. Il Baccanale metterà in rete tutte queste eccellenze, presentando Imola al mondo con il suo fascino, la sua storia e la sua straordinaria identità».

Il sindaco di Imola Marco Panieri con Chiara Maci (Foto © Ufficio stampa).

Grandi protagonisti a Imola

Ad animare un cartellone ricchissimo, ci saranno grandi ospiti, a partire da **Alessandro Barbero**, scrittore e storico di fama internazionale che offrirà un excursus sull’evoluzione della cultura enogastronomica. Altri protagonisti saranno **Chiara Maci**, che porterà la sua esperienza culinaria in un talk dedicato, il nutrizionista **Domenico Antonio Galatà**, che offrirà consigli su salute e benessere, e diversi chef stellati, da **Mauro Uliassi** a **Cristiano Tomei** e **Massimiliano Mascia**. Noin mancheranno i volti noti della TV, come **Roberto Valbuzzi**, **Andrea Palmieri** e **Victoire Gouloubi**.

«Durante il Baccanale – aggiunge **Giacomo Gambi**, Assessore alla Cultura e alla Legalità di Imola – esploreremo il mondo a?ascinante dell’olio di oliva, le sue numerose varietà e i tanti modi d’utilizzo, e non si parlerà solo di olio evo, ma anche di

alternative provenienti dai semi, che hanno acquisito importanza grazie a tecniche di produzione sempre più raffinate e a studi sulle loro proprietà nutrizionali. Il programma del Baccanale 2024 è ricco di eventi, mostre, degustazioni, iniziative, corsi, laboratori, show-cooking e novità – con appuntamenti anche per i più piccoli – accomunate da un filo conduttore che attraversa i secoli e le culture, l'oro verde. In questo viaggio saremo accompagnati da tanti ospiti, storici, scrittori, divulgatori, giornalisti ed esperti tra cui Alessandro Barbero, Massimo Montanari, Eleonora Cozzella, Fausto Borella, Domenicantonio Galatà, Simonetta Agnello Hornby, Chiara Maci, oltre a chef come Victoire Gouloubi, Andrea Palmieri, Cristiano Tomei e tanti altri. Promuovere insieme l'olio significa anche porre attenzione ai valori ambientali e culturali di un'etica coltivazione. Con ristoratori, associazioni, istituzioni, dipendenti comunali, sponsor – tutti soggetti con cui abbiamo costruito il programma e che ringrazio uno ad uno – invito tutte e tutti a immergersi in un viaggio che unisce passato e presente, tradizione e innovazione, cucina e cultura.A ciascuno il piacere di creare il proprio nutriente – in senso culturale e gastronomico – percorso in questo ricco programma di eventi e menù dedicati nei 33 ristoranti aderenti.»

Il programma

La rassegna si articolerà in **tre settimane di incontri ed eventi che si intensificano durante i weekend**. Si parte **sabato 19 ottobre al Teatro Ebe Stignani** con una lectio magistralis del **Prof. Massimo Montanari** sul tema "***Condire, friggere, ungere. La millenaria epopea dell'olio tra gusto e bellezza***".

Domenica 20 ottobre, **Alessandro Barbero** si unirà a Montanari per un dialogo su "***Alimentazione e società nel Medioevo***" presso il Teatro Stignani, mentre in Piazza Caduti per la Libertà sarà inaugurata la collettiva di illustratori "**That's It**" in un connubio tra arte e gastronomia.

Durante le tre settimane di Baccanale 2024, 33 ristoranti aderenti proporranno dei menu a tema e, dal 16 al 19 ottobre, si terranno le **Finali Mondiali Ferrari 2024 all'Autodromo di Imola**.

Il secondo week-end del Baccanale, **dal 25 al 27 ottobre**, vedrà un focus ancora più spiccato su olio, olioturismo, olivicoltura e tutto l'indotto che generano, di cui si discuterà nel corso della 30esima edizione dell'**Assemblea Nazionale dell'Associazione Città dell'Olio**, con il coinvolgimento dei rappresentanti di vari Paesi del Mediterraneo aderenti alla rete Recomed.

Domenica 27, inoltre, verrà lanciato proprio da Imola l'evento nazionale "***Camminata tra gli ulivi***", che sarà poi replicato in tanti altri Comuni italiani. Molto attesa anche la cerimonia di assegnazione del **Garganello d'oro**, un premio che dal 2003 viene attribuito a personaggi o enti che si sono particolarmente distinti nella promozione della cultura del cibo.

Domenica 27 verrà lanciato l'evento nazionale "Camminata tra gli ulivi" (Foto © Ufficio stampa).

Sabato 2 novembre durante il periodo del Baccanale la città di Imola ospiterà un evento privato promosso da I.C. Bellagio, prima Destination Management Company in Italia nel segmento del Luxury Travel. La società si impegna a valorizzare la bellezza, l'unicità e il patrimonio di Imola, promuovendo a livello internazionale la città al confine tra l'Emilia e la Romagna come una destinazione turistica di primo piano.

L'ultimo week-end del Baccanale, **dall'8 al 10 novembre**, sarà dedicato alla valorizzazione delle eccellenze enogastronomiche locali con l'allestimento del **Banco d'Assaggio dei Vini e dei Prodotti dell'Imolese**, che quest'anno, per celebrare la sua 30esima edizione, si espanderà a livello regionale includendo anche produttori dell'Emilia-Romagna conosciuti all'estero. In questo contesto **Olimola** presenterà una selezione di oli di alta qualità, continuando una tradizione ormai consolidata.

Per ulteriori informazioni e aggiornamenti: www.baccanaleimola.it

Data di creazione
25/09/2024
Autore
redazione