



Baccanale 2025 a Imola: “Un mondo di spezie” per la quarantesima edizione

Dal 25 ottobre al 16 novembre la rassegna celebra i “suoi primi 40 anni” dedicati alla cultura enogastronomica con ospiti d’eccezione, showcooking e appuntamenti all’insegna del Made in Italy.

Baccanale 2025, l’annuale rassegna dedicata alla cultura del cibo, tornerà a **Imola dal 25 ottobre al 16 novembre** seguendo il tema **“Un mondo di spezie”**. La quarantesima edizione, infatti, sarà un viaggio attraverso la storia, la geografia e i sapori di questi elementi profumati e preziosi che – da secoli – attraversano confini e culture. Protagoniste di commerci, scoperte e miti, le spezie sono impiegate non solo in cucina, ma anche nella medicina, nella cosmesi e nei riti religiosi.

L’importante anniversario della kermesse imolese, diventa così un’occasione per **riscoprire le spezie** come elementi **aromatici e simbolici** che hanno segnato il destino di intere civiltà. **Baccanale** non è soltanto una rassegna gastronomica, ma un palcoscenico del Made in Italy che dal cuore di Imola racconta al mondo la ricchezza del patrimonio enogastronomico italiano, intrecciando radici territoriali e visione internazionale.

«Il Bacchanale continua a crescere e a confermarsi un punto di riferimento nazionale: l'anno scorso abbiamo registrato circa 50.000 coperti sul nostro territorio, segno tangibile della forza di questa manifestazione. Il tema delle spezie ci permette di raccontare eccellenze Made in Italy e non solo, costruendo un dialogo che unisce culture, storie e sapori e che porta Imola e il nostro territorio in Italia e nel mondo. Il Bacchanale è una grande occasione di promozione e di comunità: grazie al coinvolgimento dei ristoratori, delle associazioni, delle istituzioni, delle scuole, degli sponsor e dei tanti cittadini che vi prendono parte, diventa ogni anno un racconto corale della nostra città. È un asset strategico per Imola, al pari dell'Autodromo Internazionale "Enzo e Dino Ferrari", per il Made in Italy, per il nostro centro storico e dei grandi eventi che qui trovano casa.» ha dichiarato il **Sindaco di Imola, Marco Panieri**



Tante le istituzioni comunali di Imola che hanno preso la parola durante la conferenza stampa milanese di presentazione di **Bacchanale 2025**. Un semplice ed efficace leit motive li ha uniti: la cultura che passa attraverso il cibo, nei secoli, che ha attraversato e caratterizzato i luoghi del nostro pianeta.

«Nel 2025 il Bacchanale compie quarant'anni e abbiamo scelto di festeggiare questo traguardo con un tema che attraversa culture, storie e sapori: *Un mondo di spezie*. Questa rassegna enogastronomica nata ad Imola nel 1985 e cresciuta fino a diventare uno degli appuntamenti più longevi e riconosciuti del panorama nazionale torna a

Ottobre con un'edizione che invita a scoprire il potere evocativo e trasformativo di questi prodotti che, fin dall'antichità, si sono contraddistinti per essere speciali», ha dichiarato l'Assessore alla Cultura e alla Legalità del Comune imolese, **Giacomo Gambi**.

Tanti gli appuntamenti della rassegna, visionabili sul sito baccanaleimola.it: un viaggio in compagnia di tanti ospiti, storici, scrittori, divulgatori, giornalisti ed esperti, uniti nel celebrare le radici profonde del nostro patrimonio gastronomico. Ma anche ristoratori storici, che daranno vita a piatti e menù "speziati" tutti da scoprire, assaggiare e ricordare:

«Il Baccanale 2025 è un invito a compiere un viaggio sensoriale nel cuore della nostra identità agroalimentare. Le spezie, da secoli ponte fra culture, diventano il filo conduttore per riscoprire il valore del nostro patrimonio agricolo e del Made in Italy, in un dialogo costante tra tradizione e innovazione» conclude Gambi.

Tra gli eventi spiccano i **Mercati della Terra e delle Erbe**, che valorizzano le produzioni locali, e il Banco d'Assaggio, vetrina di vini e oli di qualità. "È così che la nostra città si conferma crocevia di sapori ed esperienze, capace di guardare al futuro partendo dalle proprie radici", ha aggiunto **Pierangelo Raffini**, Assessore alle Attività Produttive, al Commercio e all'Agricoltura.

Ospiti e protagonisti

Il palinsesto 2025 ospiterà volti noti della **gastronomia e della cultura**. Tra gli chef: **Massimiliano Mascia** (Ristorante San Domenico di Imola), **Massimo Spigaroli** (Antica Corte Pallavicina di Polesine Parmense) e **Nicolò Quarteroni** del ristorante Ferdy Wild di Lenna, con lo chef **Alessio Manzoni**. In programma anche lo showcooking di Roberto Valbuzzi, dedicato al mondo delle spezie.

La rassegna accoglierà inoltre figure del panorama letterario e divulgativo: **Stefania Auci**, autrice della saga bestseller "I Leoni di Sicilia"; **Gabriella Genisi**, creatrice della commissaria Lolita Lobosco; e **Dario Bressanini**, chimico e divulgatore tra le voci più autorevoli dell'alimentazione. Prevista anche la partecipazione di **Chiara Maci**, consulente di comunicazione food e conduttrice televisiva.

Baccanale 2025 si conferma un evento di riferimento per l'enogastronomia italiana: un racconto corale che unisce territorio, cultura e Made in Italy, proiettando Imola su un palcoscenico internazionale.

Maggiori informazioni: www.baccanaleimola.it.

Data di creazione

19/09/2025

Autore

chiara-vannini