

BACCANALE 2024: “Un Filo d’olio” per raccontare Imola

Si è tenuta questa mattina, nella Sala Pirelli del Palazzo delle Stelline, sede milanese dell’Agenzia ICE, la conferenza stampa di presentazione di **Baccanale 2024**, l’annuale rassegna dedicata alla cultura del cibo che avrà luogo a Imola **dal 19 ottobre al 10 novembre**. Il tema dell’edizione di quest’anno è “**Un filo d’olio**”, un viaggio affascinante attraverso le tradizioni culinarie locali a partire dall’importanza storica e culturale dell’olio d’oliva.

Alla presentazione della kermesse culturale ed enogastronomica, moderata dalla consulente di comunicazione food e conduttrice televisiva **Chiara Maci**, hanno partecipato, in rappresentanza del Comune di Imola, il Sindaco, **Marco Panieri**, l’Assessore alla Cultura e alla Legalità, **Giacomo Gambi**, e l’Assessore allo Sviluppo Economico e al Centro Storico, **Pierangelo Raffini**. Tra i relatori, anche il Presidente Nazionale dell’Associazione Città dell’Olio e Vicepresidente Vicario della Rete RECOMED, **Michele Sonnessa**, Francesca Zadro, rappresentante dell’Agenzia ICE Italia, e, in collegamento da remoto, **Massimo Montanari**, Professore emerito di Storia dell’alimentazione all’Università di Bologna.

Baccanale dedica l’edizione 2024 all’olio d’oliva, sottolineando l’importanza di questo alimento nella storia della cucina italiana, oltre che il suo legame profondo con l’identità di Imola. Questo focus ha portato la città emiliana a entrare 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. Da sempre uno degli eventi più attesi e apprezzati del panorama locale, rappresenta un’occasione unica per valorizzare le nostre eccellenze. 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, offrendo 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 rafforzare 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”

Sulla scia di questo intervento, **Agenzia ICE Italia** ha evidenziato l’importanza di promuovere le eccellenze del



Bel Paese all'estero, contribuendo a rafforzare il Made in Italy nel mondo. *“L'olio d'oliva è un simbolo della qualità italiana e il Bacchanale offre l'occasione perfetta per portare questo messaggio oltre i confini nazionali”.*

La parola è poi passata all'**Assessore alla Cultura e alla Legalità del Comune imolese, Giacomo Gambi**, che ha offerto una panoramica della prossima edizione, dichiarando: *“Il tema di questo Bacchanale è “Un filo d'olio”, con un programma che mette al centro soprattutto l'olio d'oliva, elemento che da millenni caratterizza la nostra gastronomia, mantenendo intatte le sue qualità nutraceutiche. Attraverso di esso celebriamo anche il paesaggio olivicolo che sempre più arricchisce le nostre colline. L'olio d'oliva è l'essenza della cucina mediterranea, patrimonio culturale che il Bacchanale celebra ogni anno, ma ha anche un forte ruolo simbolico nella nostra cultura. Durante il Bacchanale esploreremo il mondo affascinante di questo prodotto, 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 Bacchanale 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.”*

Pierangelo Raffini, Assessore allo Sviluppo Economico e al Centro Storico della Città di Imola, ha aggiunto: *“Quest'anno il Bacchanale ha un peso maggiore non solo per la presentazione a livello nazionale, ma anche per il tema scelto. A testimonianza dell'importanza che sta assumendo anche sul nostro territorio la filiera industriale, produttiva e agricola legata alla coltivazione dell'ulivo, abbiamo l'onore di ospitare per il XXX anniversario dell'Associazione Città dell'Olio la 59^ edizione dell'Assemblea Nazionale, a cui abbiamo aderito recentemente. Il grande apporto dato alla manifestazione dalla nostra agricoltura, orgoglio del made in Italy, sia con i mercati della terra che con il banco d'assaggio dedicato alle migliori produzioni vinicole e olearie, si lega con le attività di ristorazione e i bar che hanno aderito in maniera entusiastica alla composizione di menu e proposte stuzzicanti per l'aperitivo. Partendo da questi presupposti, sarà un Bacchanale che ricorderemo”.*

Per **Michele Sonnessa, Presidente delle Città dell'Olio**, *“la cultura olivicola e la civiltà millenaria dell'olio extravergine di oliva sono un esempio di sviluppo per le piccole comunità, le nostre 500 'Città dell'Olio'. Queste città sono riconosciute per il loro valore storico, culturale e paesaggistico. Negli ultimi 30 anni molte amministrazioni hanno visto nella nostra associazione un'opportunità per trovare soluzioni e stimoli legati alla gestione del territorio. L'olivicoltura rappresenta un filo conduttore che unisce molte realtà italiane, con riti e tradizioni che vanno dalla raccolta delle olive alla gastronomia, dalle cerimonie religiose alla scoperta del paesaggio. L'olio EVO non è solo un alimento della Dieta Mediterranea, ma anche uno strumento di promozione territoriale e una motivazione di viaggio. È il primo 'nutraceutico' naturale, fondamentale nella prevenzione delle malattie e per il benessere fisico e mentale. Inoltre, l'olivo è simbolo di convivialità e presidio ambientale. La nostra battaglia contro l'abbandono dell'olivicoltura tradizionale, con la proposta di legge su cui stiamo*



lavorando, è cruciale per il futuro dei nostri territori. Piantare alberi di olivo aiuta a ridurre il dissesto idrogeologico e l'impatto di CO2. Celebrando la 59ª Assemblea Nazionale a Imola, riconosciamo i traguardi raggiunti e affrontiamo le sfide del futuro, con la consapevolezza che l'olio è il prodotto del domani".

Le conclusioni sono state affidate a **Massimo Montanari, Professore emerito di Storia dell'alimentazione all'Università di Bologna**, che ha catturato l'attenzione dell'intera sala anticipando il suo approfondimento sull'olio di oliva durante le giornate imolesi. *"Nelle antiche culture mediterranee l'olio rappresentò, assieme al pane e al vino, l'emblema stesso della civiltà: queste 'invenzioni' (né l'olio né il pane né il vino esistono in natura) dimostravano la capacità creativa dell'uomo. L'olio fu usato come cosmetico oltre che a scopo alimentare, per condire o cuocere i cibi. Rimase, però, a lungo riservato alla cucina di élite, mentre sulle tavole contadine si usava il più economico lardo. Tale situazione perdurò nel Medioevo, anche se il suo uso si allargò, soprattutto in seguito al diffondersi della religione cristiana, che impose a tutti i fedeli di astenersi dalla carne e dai grassi animali (dunque di usare l'olio) nei numerosi giorni e periodi "di magro". In età moderna l'impiego alimentare dell'olio a poco a poco uscì da questa logica di imposizione religiosa: nuovi modelli gastronomici portarono a una maggiore valorizzazione delle verdure e, con esse, dell'olio che serviva a condirle. Il consumo di olio si è poi impennato nella seconda metà del Novecento, sia per l'abbassarsi dei costi di produzione e di vendita, sia per il diffondersi di modelli salutistici legati alla promozione della dieta mediterranea".*

Durante la conferenza stampa di Bacchanale 2024 verrà svelata l'illustrazione originale realizzata da **Chiara Farcella**, in arte **"Illudio"**, graphic designer e illustratrice salentina con un passato da cittadina bolognese, alla quale è stato affidato il prestigioso compito di rappresentare il viaggio alla scoperta del tema "Un filo d'olio". L'opera, che rappresenta una finestra sull'Emilia Romagna e in particolare su Imola, è un omaggio ai suoi paesaggi iconici: la rocca, la pista e i casolari, con sullo sfondo il mare. In primo piano un viaggiatore in bicicletta pronto a percorrere un viaggio seguendo il sentiero tracciato dall'olio.

I protagonisti

Tra gli **ospiti** che arricchiranno il palinsesto dell'edizione 2024 di Bacchanale c'è grande attesa per l'intervento dello scrittore e storico di fama internazionale **Alessandro Barbero**, che, con la sua profonda conoscenza del Medioevo, offrirà un interessante excursus sull'evoluzione della cultura enogastronomica. **Chiara Maci**, consulente di comunicazione food e conduttrice televisiva, porterà la sua esperienza culinaria in talk dedicato. Tra i numerosi ospiti attesi, ci sarà anche il nutrizionista **Domenico Antonio Galatà**, che offrirà preziosi consigli su salute e benessere, legando l'enogastronomia a uno stile di vita sano. Saranno presenti diversi chef stellati, come **Mauro Uliassi**, patron dell'omonimo ristorante di Senigallia, **Cristiano Tomei**, esponente di spicco della cucina creativa italiana, e **Massimiliano Mascia**, del Ristorante San Domenico di Imola. Non mancheranno volti noti della TV, come **Roberto Valbuzzi**, pronto a deliziare il pubblico con ricette che esaltano l'olio di oliva, **Andrea Palmieri** e **Victoire Gouloubi**.

Il programma

Il **programma di Bacchanale 2024** prevede 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"**. Il giorno successivo **Alessandro Barbero** si unirà a Montanari per un dialogo su **"ALIMENTAZIONE E SOCIETA' 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. Negli stessi giorni saranno lanciati anche dei **menù a tema** disponibili per le tre settimane della rassegna nei circa **33 ristoranti locali aderenti**. Negli stessi giorni si terranno le Finali Mondiali Ferrari 2024 all'Autodromo di Imola, in programma dal 16 al 19 ottobre.

Il secondo week-end del Bacchanale, dal 25 al 27 ottobre, vedrà un focus ancora più spiccato su olio, olio turismo, 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.

Sabato 2 novembre durante il periodo del Bacchanale la città di Imola ospiterà un evento privato promosso da **I.C. Bellagio**, prima Destination Management Company in Italia nel segmento del Luxury Travel, nata 25 anni fa dalla visione di Andrea Grisdale. Per questo la società si impegna a valorizzare la bellezza, l'unicità e il patrimonio di Imola, promuovendo a livello internazionale questa affascinante città al confine tra l'Emilia e la Romagna come una destinazione turistica di primo piano.

L'ultimo week-end del Bacchanale, 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.

Gli sponsor

Bacchanale 2024 non sarebbe possibile senza il prezioso supporto dei suoi **sponsor: Gruppo Eurovo, Frantoio Valsanterno, Clai, Celfa, Caci Società Agricola, Casa Spadoni, BCC Ravennate Forlivese e Imolese e Confcommercio Imprese per L'Italia Ascom Imola**. Ognuno di loro ha contribuito all'organizzazione di quella che si preannuncia essere un'edizione da non dimenticare. Tra i Contributi: Città Metropolitana Destinazione Turistica Bologna Modena (PTPL 2024) e Fondazione Cassa di Risparmio di Imola. Con il patrocinio del Ministero della Cultura Regione Emilia Romagna.