

# BACCANALE 2018: L'ITALIA DEL LATTE

## TUTTO DEDICATO AL TEMA DELL'ORO BIANCO



IlViaggiatoreMagazine-  
Baccanale-Imola-Modena

E' tornata, **dal 3 al 25 novembre 2018 a Imola (BO) il Baccanale**, rassegna enogastronomica e culturale che in questa edizione avrà come tema centrale **"L'Italia del latte"**.

Il 2018 è l'anno nazionale del cibo italiano, patrimonio culturale e immagine del nostro Paese nel mondo. Il Baccanale, da sempre, affronta i temi della cultura del cibo come strumento di lettura, conoscenza e promozione del territorio e del suo patrimonio enogastronomico, e aderisce a quest'iniziativa con il programma di eventi, momenti di approfondimento, degustazioni, mostre-mercato, esposizioni laboratori dedicati. Come sempre non mancano i menù tematici che una cinquantina di ristoranti, di Imola e del comprensorio, realizzano durante l'iniziativa.



IlViaggiatoreMagazine-  
Baccanale-Imola-Modena

## **Latte: elemento decisivo della**

# cultura alimentare

Confermate anche per il **Baccanale 2018** le rassegne d'eccellenza e i mercati, a cura dell'**Assessorato all'Agricoltura del Comune di Imola**, come la XXV edizione per il Banco d'Assaggio dei vini del territorio e la IX edizione di Olimola, rassegna dedicata all'olio d'oliva, con presentazioni audiovisive e degustazioni guidate.

Conoscere le virtù e le caratteristiche del latte, le molteplici modalità di utilizzo di questo prodotto profondamente naturale e, al tempo stesso, elemento decisivo della cultura alimentare: questo il tema dell'edizione 2018 del Baccanale. Fin dall'antichità l'uomo si è dedicato all'allevamento di ovini, caprini, bovini e di altri animali, sfruttandone vantaggi e qualità, tra cui quella di fornire il latte, alimento simbolo di vita, abbondanza, fertilità, con molteplici virtù e grande potere nutritivo.



IlViaggiatoreMagazine-  
Baccanale-Imola-Modena

## Il latte in cucina spazia in cucina

Il latte è un alimento completo, ricco di sostanze proteiche, sali minerali, vitamine e fonte privilegiata di calcio. Oltre al latte vaccino vengono utilizzati nell'alimentazione umana il latte di pecora, di capra, di bufala e d'asina, ognuno con le proprie caratteristiche nutritive e organolettiche. Molta parte del latte viene consumata come bevanda; ma il latte può essere utilizzato anche per cotture delicate, salse, ricette dolci e salate. Inoltre, da sempre per essere conservato viene sottoposto al processo di trasformazione artigianale o industriale che dà origine al formaggio.



IlViaggiatoreMagazine-  
Baccanale-Degustazione vini  
Musei San Domenico-Imola-  
Modena

## Oltre 400 i tipi di formaggio censiti in Italia

Una ricchezza e una diversità che trova in Italia una terra d'elezione, se si considerano gli oltre 400 tipi di formaggi censiti, che il Baccanale non mancherà di valorizzare e promuovere con i prodotti caseari e le numerose realtà culturali, produttive e turistiche del territorio imolese. Quest'anno, per illustrare la manifestazione dedicata al latte è stato scelto il tratto poetico dell'artista argentino **Fabian Negrin**.

L'immagine simbolo della manifestazione, "Sotto terra", viene utilizzata in tutti i materiali promozionali del Baccanale 2018. Casa Piani, Sezione Ragazzi della Biblioteca comunale di Imola gli dedicherà quest'anno la mostra autunnale a partire proprio dal Baccanale per proseguire fino all'inizio del 2019. Un viaggio avvincente, temporale e tematico tra i suoi libri e le sue illustrazioni più suggestive. La mostra si rivolgerà a un pubblico di ragazzi e di adulti. Sono previste visite guidate alle scolaresche.

Il Baccanale da sempre è attento alla sostenibilità e alla riduzione degli sprechi alimentari. Anche per l'edizione 2018 viene così rilanciato lo slogan "Avanzi zero: porta a casa tutto ciò che non hai finito di mangiare", permettendo agli avventori delle cene di poter portare a casa gli eventuali avanzi di cibo consumati nei ristoranti.



IlViaggiatoreMagazine-Scuola

di cucina-Ristorante San  
Domenico-Imola-Modena

## **Baccanale: un contenitore d'eventi**

Nato a metà degli anni '80 con l'intento di promuovere la qualità di ristorazione e produzione vitivinicola della città, dal 1995 il Baccanale ha assunto l'attuale connotazione che ha come elemento distintivo l'abbinamento originale e creativo di cultura del cibo ed enogastronomia. Un contenitore di eventi che negli anni si è affermato come momento di punta dell'autunno imolese dove vive un forte legame tra tutte le forze culturali, associative e imprenditoriali presenti e operanti nel territorio. Se il format della manifestazione, costituito da incontri, mostre, spettacoli, visite guidate, degustazioni, mostre mercato, menu a tema, rimane sempre costante, l'idea di scegliere ogni anno un tema diverso garantisce una proposta contenutistica sempre nuova che si rivolge a un pubblico variegato e si sviluppa nelle prime tre settimane di novembre (23 giorni consecutivi con 4 week-end).

**Per informazioni: tel. [0542.60.2427](tel:0542.60.2427)/2428  
[info@baccanaleimola.it](mailto:info@baccanaleimola.it) - [www.baccanaleimola.it](http://www.baccanaleimola.it)**