



[Domani in centro](#)

Dieci ore in compagnia del mercato agricolo

Domani mercato agricolo in centro, in collaborazione con Coldiretti Bologna, Cia Imola, Unione generale coltivatori Cisl, Confagricoltura Bologna: bancarelle in piazza Matteotti dalle 9 alle 19. Alle 16.30 musica a cura di Quinzàn. Occasione per rifornire la propria dispensa di prodotti freschi e a chilometri zero.

Vini e olio per due giorni re del Bacchanale

Banco d'assaggio anche oggi e domani in Autodromo. In vetrina diciotto produttori del territorio. Previste degustazioni guidate

Ha aperto ieri in Autodromo il Banco d'assaggio dei vini, gran finale del Bacchanale, che per quest'anno si abbina alla 12ª edizione di Olimola. La filiera del vino vede 18 produttori, il tutto in collaborazione con il Consorzio Vini di Romagna. Al Banco ci saranno dunque Cantina Branchini, Dozza; Assirelli 'Cantina da Vittorio' di Dozza; Ca' Bruciata, Imola; Cantina dei Colli Romagnoli, Imola; Cavim, Cantina Viticoltori Imolesi; Casa Vinicola Poletti, Imola; Fattoria Monticino Rosso, Imola; Fondo Ca' Vecja, Imola; Franchini, Imola; Terre di Macerato, Casalfiumanese; Merlotta, Imola; Palazzona di Maggio, Ozzano dell'Emilia; Premiata Cantina Poderi delle Rocche, Imola; Le Siepi di San Giovanni, Fontanelice; Tramosasso soc. Agr. Foschi, Borgo Tossignano; Tenuta Franzona, Imola; Tre Monti, Imola; Vini Giovannini, Imola. Con la degustazione dei vini, c'è la possibilità di fare un 'Pit-stop di bontà', con gastrono-

mia a pagamento a cura di Clai, alberghiero Scappi, società agricola Caboi Claudia e figli, società agricola Ca' Monti e società Agricola Bordona, con pane artigianale realizzato con le farine di Molino Spadoni, main sponsor della manifestazione. Oggi Banco aperto dalle 18 alle 23, domani 16-22. Oggi alle 20 e alle 21 degustazioni guidate di Romagna Albana secco; domani dalle 19 e alle 20 degustazioni guidate di Romagna Sangiovese 'Rocche di Romagna'. Ingresso a pagamento 15 euro (5 degustazioni di vini e 1 alimentare). Quanto ad Olimola, per la prima volta come accennato la fiera dell'olio imolese abbraccia il

IL DECALOGO DEL GUSTO

Esperti illustreranno le caratteristiche degli oli, consigliando i migliori abbinamenti

Banco d'assaggio: oggi apertura 18-23, domani 16-22. Degustazioni guidate di olio Evo e corsi di abbinamento tra differenti tipologie di Evo e pietanze (ingresso a pagamento). Oggi alle 18 'Il panel test: metodo per la valutazione sensoriale di oli vergini di oliva': incontro e degustazione guidata a cura di Sara Barbieri, capo panel del Comitato professionale di assaggio degli oli vergini di oliva, dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari di Unibo. Domani alle 17 incontro e degustazione guidata 'L'Evo molecolare che sapore ha?', a cura di Tullia Gallina Toschi, docente e coordinatrice del gruppo di ricerca di analisi chimica, strumentale e sensoriale degli alimenti, dipartimento di Scienze e Tecnologie Agro-Alimentari di Unibo. Dopo le conferenze, in abbinamento agli oli, sarà possibile gustare le proposte gastronomiche che valorizzano l'Evo a cura dell'Alberghiero Artusi di Riolo.

ALL'EX BACCHILEGA

Come fare le caramelle ripiene

Il Caffè del Bacchanale all'ex Bacchilega propone oggi dalle 18 un laboratorio per realizzare le caramelle ripiene di mora romagnola, grazie alle sfogline di Casa Spadoni che insegneranno le tecniche. Sempre oggi, ma alle 11, laboratorio per i più piccoli che potranno imparare a farcire con ricotta e gocce di cioccolato il cannolo. Domani alle 11 spettacolo di burattini dal titolo 'Superchef: sfida all'ultimo ingrediente. Sempre domani, alle 17 dimostrazione-laboratorio a cura di Casa Artusi: come fare la pasta fresca tirata al mattarello.

IN DUE PIAZZE

Palchi del gusto, non solo tradizione

Ultime occasioni per gustare le prelibatezze proposte dai Palchi del gusto, aperti oggi e domani dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 19. In Piazza Caduti per la libertà Molino Spadoni presenta i propri prodotti, tradizionali e biologici, compresi i salumi di Mora romagnola e i formaggi. La società agricola Caci invece in piazza Medaglie d'Oro esporrà e illustrerà le produzioni locali di frutta secca (noci, nocino, cioccolato con noci...), oltre alla rinnovata linea dei Vini del Rapace.



SCOPRI COME VINCERE LA FAME EMOTIVA

In questo libro verremo guidati passo dopo passo a vedere diversamente il nostro approccio al cibo e alle emozioni legate alla fame emotiva. Apprenderemo gli strumenti per un cambiamento duraturo, seguendo le più efficaci indicazioni della psicologia contemporanea.

In collaborazione con TOSCANA BOOK EDITORE

In edicola a € 9,90 in più

Visita shop.quotidiano.net



il Resto del Carlino

