

## Imola dedica all'olio il BACCANALE 2024

Sarà l'olio il grande protagonista del Bacchanale 2024. Il Comune di Imola recentemente entrato a far parte della rete che riunisce quasi 500 Città dell'Olio italiane, ha annunciato che sarà "Un filo d'olio" il tema della kermesse dedicata alla cultura del cibo, in programma dal 19 ottobre al 10 novembre 2024 (con l'anteprima che si svolgerà dal 24 al 26 maggio).

"Imola ha scelto di celebrare il valore all'olio dedicando la sua manifestazione più importante e attesa non solo a questo straordinario prodotto ma alla cultura millenaria da cui nasce. Una cultura che unisce identità, tradizione e territorio per dare vita a vere e proprie Comunità intorno alle quali si sta sviluppando un turismo lento e consapevole sempre più attento alla qualità dell'offerta e ai valori benefici e salutistici dell'alimento principe della Dieta Mediterranea. L'ingresso di Imola nella nostra rete è una grande opportunità. Insieme possiamo fare molto a sostegno dei produttori e nella direzione del contrasto all'abbandono dell'olivicoltura tradizionale e storica ma anche nella formazione degli operatori del settore dell'accoglienza e della ristorazione e dei consumatori. Scegliere un olio di qualità e pagare il giusto prezzo per averlo sulle nostre tavole deve diventare una buona abitudine che migliora la qualità della nostra vita e la nostra salute" ha dichiarato il Presidente delle Città dell'Olio **Michele Sonnessa**.

"L'adesione di Imola all'Associazione Nazionale Città dell'Olio è un importante passo per molteplici ragioni - sottolineano il sindaco **Marco Panieri** e l'assessore all'Agricoltura e Sviluppo economico, **Pierangelo Raffini**-. Prima di tutto si favorisce la promozione e tutela dell'olio di oliva di qualità, valorizzando una filiera di produzione locale in grande espansione e che in pochi anni ha decuplicato la produzione, inoltre promuove la cultura dell'olivo per l'attrattività turistica, culturale ed economica, non solo per maggiori vendite e l'incremento dell'olioturismo, ma anche come vetrina di alto livello e caratteristica per la promozione del marchio Imola in Italia e all'estero. Inoltre, intendiamo adottare e sostenere tutte le iniziative dell'Associazione che è molto attiva su tutti gli aspetti anche normativi."

"Ogni anno l'organizzazione del Bacchanale rappresenta una sfida che l'Amministrazione comunale coglie in prima persona proponendo nuove attività, nuove idee per far vivere una manifestazione storica per la Città e che, al contempo, "lancia" anche agli interlocutori che da sempre hanno contribuito al successo della rassegna: associazioni, consorzi, esercenti del centro storico e, naturalmente, i ristoratori. Siamo lieti di comunicare il tema scelto per questa edizione, tema che ci permetterà di parlare di un'eccellenza non solo mediterranea, non solo italiana ma che parla direttamente al e del nostro territorio" dichiara l'assessore alla Cultura, Politiche giovanili e Legalità, **Giacomo Gambi**.

**Il tema.** L'olio, in particolar modo quello di oliva (ma non solo) accompagna la nostra cultura gastronomica da millenni e ha mantenuto, in tutto questo tempo inalterate le sue caratteristiche e qualità. Quando parliamo di olio, per prima cosa pensiamo all'aspetto culinario e a quello nutraceutico: l'olio è cibo, non solo perché di olio ci nutriamo - e l'olio è l'alimento principe della dieta mediterranea - ma anche e soprattutto perché l'olio è espressione della nostra identità, perché è indissolubilmente legato alla terra e al paesaggio olivicolo da cui nasce. La storia dell'ulivo e delle sue caratteristiche è



profondamente legata a quella dell'umanità; nelle origini di questo prezioso liquido dorato, storia e mitologia si intrecciano strettamente, fino a confondersi. L'olio da sempre non è soltanto un ingrediente, ha portato con sé significati simbolici e religiosi al punto di divenire un vero e proprio archetipo culturale: simbolo di fertilità e rinascita, di resistenza alle ingiurie del tempo, di pace e di valore. Si può quasi affermare che le radici della civiltà mediterranea siano quelle degli ulivi che da millenni la nutrono, sottolineando quindi un legame di continuità con il Bacchanale "mediterraneo" del 2023. Oltre a quello d'oliva, naturalmente, si darà spazio anche agli oli di semi, che negli anni hanno acquisito una sempre maggior dignità grazie ad un miglioramento dei processi produttivi, all'utilizzo di materie prime di qualità e allo studio delle loro proprietà nutrizionali.

**Imola e l'olio, un legame che si è rafforzato** - Il legame della Città di Imola e l'olio si è recentemente rafforzato. Imola è infatti entrata a far parte dell'Associazione Nazionale Città dell'Olio che riunisce i Comuni, le Province, le Camere di Commercio, i GAL (Gruppi di Azione Locale) e i Parchi siti in territori nei quali si producono oli che documentino adeguata tradizione olivicola connessa a valori di carattere ambientale, storico, culturali e/o rientranti in una Denominazione di Origine. L'Associazione ha tra i suoi compiti principali quello di divulgare la cultura dell'olivo e dell'olio di oliva di qualità, tutelare e promuovere l'ambiente ed il paesaggio olivicolo, diffondere la storia dell'olivicultura, attuare strategie di comunicazione e marketing mirate alla conoscenza del grande patrimonio olivicolo italiano.

Aspetti che il Bacchanale si ripromette di valorizzare attraverso un programma che sarà ricco di iniziative e occasioni di approfondimento dedicate al celebre "oro verde".

**Torna Anteprima Bacchanale** - Dopo il successo ottenuto con la prima edizione torna inoltre Anteprima Bacchanale, un'anticipazione primaverile della rassegna che sarà l'occasione per lanciare il tema dell'anno, valorizzare il centro storico ed incuriosire i visitatori in attesa della manifestazione autunnale. Anteprima Bacchanale si svolgerà dal **24 al 26 maggio**.

**Per informazioni:** Servizio Attività culturali 0542 602300 - [attivita.culturali@comune.imola.bo.it](mailto:attivita.culturali@comune.imola.bo.it)