



CITTÀ DI IMOLA

MEDAGLIA D'ORO AL VALORE MILITARE PER ATTIVITÀ PARTIGIANA

Cultura, Promozione della Città, Turismo, Centro Storico, Immigrazione, Legalità, Pari Opportunità, Piani dei tempi e orari della Città

L'Assessora

Prot. Gen. 13655 del 6 aprile 2017

Imola, 31 marzo 2017

Ai Ristoratori

in indirizzo

OGGETTO: Bacchanale 2017. Menu e proposte

Dal 4 al 26 novembre 2017 si svolgerà a Imola il Bacchanale, l'annuale rassegna enogastronomica e culturale che in questa edizione porterà il titolo "Sotto Terra".

Sotto Terra c'è rinascita, vita, cibo ricco di sostanze nutrienti: **tuberi, radici, funghi, tartufi, legumi...** Sono moltissimi i frutti e le piante che raggiungono la propria maturazione sotto terra e arrivano sulla tavola preparati nei modi e nelle forme più varie. Le **radici commestibili** utilizzate in cucina sono molto numerose: la carota, la manioca, il sedano rapa, il rafano, la barbabietola, lo zenzero, la curcuma, il rafano. Ad esse si aggiungono le molteplici **varietà di cipolle** e aglio, i porri, lo scalogno, insostituibili ingredienti della cucina sia tradizionale che innovativa. Il tubero più diffuso e conosciuto è però senza dubbio la **patata**. Nel 2017 ricorre il bicentenario dell'introduzione della sua coltivazione nel territorio bolognese, ed è anche per questo che il Bacchanale dedicherà la prossima edizione alle delizie sotterranee. Nel Bacchanale "Sotto Terra" ci sarà posto anche per qualche animale? Certo, a iniziare dal coniglio che si chiama così proprio perché scava cunicoli per abitarci. E poi... largo alla fantasia!

È nostra intenzione offrire anche quest'anno ai ristoratori l'opportunità di partecipare al Bacchanale proponendo **menu a tema, scuole di cucina, ricette** o un **evento a tema**.

I menu presentati saranno come di consueto pubblicati nel numero speciale "Bacchanale 2017" della rivista Imola Notizie (stampato in oltre 120.000 copie), che verrà inviato a tutti i residenti dei 10 Comuni del Circondario e distribuito anche attraverso settimanali e quotidiani di ampia diffusione a Bologna e nell'area ravennate. Inoltre l'elenco dei ristoranti aderenti al Bacchanale sarà inserito nei 20.000 opuscoli programma della manifestazione che verranno distribuiti in modo capillare a Imola e fuori Imola. I menu saranno pubblicati integralmente sul sito www.bacchanaleimola.it e saranno individuate ulteriori modalità di promozione on-line efficaci per raggiungere il maggior numero di cittadini. La manifestazione nel suo complesso verrà pubblicizzata come di consueto con l'affissione dei manifesti promozionali in tutti i comuni del Circondario e in alcune città limitrofe tra le quali Ferrara, Forlì, Lugo, Faenza. A questo si aggiungeranno la promozione attraverso i social, inserti pubblicitari su giornali, emittenti televisive e radiofoniche regionali, link e notizie pubblicate su siti informativi e turistici.

Invitandovi ad aderire all'edizione del Bacchanale 2017 vi ricordo che la Segreteria organizzativa è a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento o informazione.

Vi saluto cordialmente e auguro a tutti buon lavoro

Elisabetta Marchetti



Indicazioni per l'adesione al Bacchanale 2017 "Sotto Terra"

Per aderire occorre registrarsi o aggiornare il proprio profilo utente sul sito www.baccanaleimola.it, dove sarà possibile inserire le proposte di menu e le ricette.

In alternativa è possibile inviare le proprie proposte utilizzando i moduli disponibili sul sito all'indirizzo <http://www.baccanaleimola.it/download/partecipare>, compilandoli con il proprio computer e inviandoli **esclusivamente per posta elettronica a info.castelguelfo@imolafaenza.it**.

Le schede relative a scuole di cucina ed eventi potranno essere inviate esclusivamente per posta elettronica.

Nella formulazione dei menu si ricorda di dedicare particolare attenzione alla qualità della proposta e all'attinenza al tema dell'anno. Il menu proposto dovrà essere disponibile **per tutta la durata della rassegna**. Sarà possibile segnalare tra i dati relativi alla propria attività l'eventuale **presenza nelle principali guide enogastronomiche italiane**: Gambero Rosso, Touring Club, Espresso e Michelin, Osterie d'Italia Slow Food.

Comunicazione adesioni e pagamento quota

Per realizzare un'adeguata diffusione e promozione dei menu, ai ristoratori che decideranno di aderire **con un evento o con un menu a tema** sarà chiesta la quota di partecipazione alle spese di **€ 274,50 IVA inclusa (€ 225,00 + IVA al 22%)** da versare al momento dell'adesione.

Il pagamento della quota di partecipazione dovrà essere effettuato a **IF, Imola Faenza Tourism Company**, che collabora con il Comune di Imola per la raccolta delle adesioni e delle quote di partecipazione.

Le quote vanno versate contestualmente all'adesione tramite bonifico bancario alla Banca di Imola - sede centrale - via Appia, 21 – Imola CAB 21000 ABI 05080 - C/C CC0000023558 CIN M

IBAN: IT61 M050 8021 000C C000 0023 558 intestato a IF, Imola Faenza Tourism Company, indicando nella causale "NOME RISTORANTE corrispettivo servizi Bacchanale 2017".

A seguito verrà emessa regolare fattura.

Il termine di presentazione delle proposte è il 16 giugno 2017.

Con l'inserimento on-line hai più tempo!

Questa modalità di inserimento sul sito del Bacchanale (www.baccanaleimola.it) ha molti vantaggi, fra cui l'opportunità di apportare variazioni o correzioni ai testi inseriti fino al **31 agosto 2017**. Chi decide di utilizzare questa modalità dovrà effettuare il login se già registrato in passato o una nuova registrazione cliccando sul pulsante *Registrati* nella barra in alto del sito e compilare il modulo con tutti i dati richiesti. Una volta ricevuta una nostra email di attivazione con login e password potrà accedere direttamente ad una pagina riservata. Ogni ristorante avrà accesso solo ai dati che lo riguardano e potrà inserire e/o correggere i dati relativi alla propria attività e/o le proposte di menu e ricette inserite.

Vuoi la grafica e il logo del Bacchanale per il tuo menu?

Una volta che tutti i dati saranno inseriti, i ristoranti potranno scaricare in pdf e stampare **una versione grafica del proprio menu già pronta per essere utilizzata**, con il logo e l'intestazione della manifestazione, lo spazio per le proprie informazioni, il logo del ristorante, ecc.

Informazioni

Segreteria organizzativa del Bacchanale: dal lunedì al venerdì, ore 8.30-13, il martedì anche dalle 15 alle 18, tel. 0542 602427/602428/602433 e-mail attivita.culturali@comune.imola.bo.it