Il Baccanale di CLAI: degustazioni, showcooking e incontri culturali per stare insieme sul territorio

Descrizione

“Incontri. La cucina italiana senza confini” è il tema della nuova edizione della rassegna gastronomica che si terrà a Imola dal 24 ottobre al 15 novembre. Tutta da scoprire la proposta di eventi messa in campo dalla Cooperativa insieme alle Macellerie del Contadino

Puntuale come ogni anno, con l’ingresso nel vivo della stagione autunnale, torna **il momento del Baccanale**. La grande rassegna enogastronomica e culturale organizzata dal Comune di Imola celebra quest’anno la sua quarantunesima edizione e ancora una volta vedrà **CLAI protagonista di diversi appuntamenti** all’insegna del gusto e della convivialità.

Sommario

- 1. Si parte il 25 ottobre con lo “Showcooking con CLAI”
- 2. Il 31 ottobre racconti su Ville e Palazzi storici di Imola
- 3. Il 3 novembre Igles Corelli fa magie gastronomiche con la carne di CLAI
- 4. All’Autodromo Ferrari “Pit Stop” allo stand delle Macellerie del Contadino
- 5. Chiusura in bellazza

L’edizione 2026 si terrà **dal 24 ottobre al 15 novembre** e il filo rosso che permetterà di declinare le diverse iniziative messe in campo per l’occasione sarà “**Incontri. La cucina italiana senza confini**”; un tema che si attaglia alla perfezione all’identità della cooperativa agroalimentare di Sasso Morelli.

> *«Il valore degli “Incontri” per una realtà come la nostra, profondamente radicata sul territorio, ha un significato enorme. Di più, il rapporto con la nostra comunità di riferimento rappresenta l’essenza stessa della nostra esistenza* – sottolinea **Giovanni Bettini**, Presidente CLAI –*. Nondimeno apprezziamo l’idea di una “cucina italiana senza confini”: le specialità CLAI hanno infatti tutte un legame forte con culture e*

tradizioni locali, ma vengono gustate in mercati diversi e lontani perché il mangiar bene non può conoscere barriere. Siamo dunque lieti di partecipare anche quest'anno alle celebrazioni di questa grande manfestazione che coinvolgerà tutto l'Imolese. Per onorare al meglio l'edizione 2026 del Baccanale abbiamo organizzato, insieme alle nostre Macellerie del Contadino, una brillante serie di eventi che si dipaneranno tra showcooking, degustazioni, cultura e convivialità».

Si parte il 25 ottobre con lo "Showcooking con CLAI"

In effetti il programma realizzato da CLAI e dalle Macellerie del Contadino in vista del nuovo Baccanale sarà anche quest'anno colmo di eventi interessanti. Si parte il 25 ottobre alle ore 16.30 con lo showcooking ***Il viaggio della Salsiccia***. All'interno della Macelleria del Contadino di Vicolo Inferno, a Imola, si trascorrerà un pomeriggio di conoscenza dedicato alla scoperta di uno dei prodotti più rappresentativi della cultura gastronomica del territorio. A rendere ancora più speciale l'esperienza sarà la presenza dello Chef **Christian Gurioli**, che avrà la collaborazione dello staff del punto vendita di CLAI.

L'evento ha un costo di dieci euro e i posti sono limitati. Per avere informazioni o effettuare la propria prenotazione, è necessario scrivere alla mail *segreteria@clai.it* **entro il 21 ottobre**. Il ricavato di questo evento sarà devoluto interamente all'**Istituto Santa Teresa del Bambin Gesù** di Imola.

Il 31 ottobre racconti su Ville e Palazzi storici di Imola

Sabato 31 ottobre, alle ore 16.30, presso la Sala Polivalente di Villa La Babina a Sasso Morelli, sarà il momento di ***Conversazione in Villa*** con un appuntamento dal titolo ***Palazzo Pantaleoni a Imola, poi Cavalca ed infine Mambrini***. Il protagonista sarà un esperto della storia imolese come **Giampaolo Nildi**, che darà vita a racconti suggestivi su nobili dimore, ville e palazzi storici, intrecciandoli con le vicende delle famiglie che ci hanno vissuto e sono state protagoniste della storia di questa città.

A seguire ci sarà un momento dedicato alla scoperta di particolari dolcezze, con abbinamenti di ricotte e formaggi freschi e stagionati. Il Maestro Pasticciere **Matteo Coralli** (della pasticceria e caffetteria *Dulcis Café* e *Laboratorio del Gelato Zlè*, di Imola) presenterà, dunque, **intriganti incontri di gusto** tra i prodotti della sua pasticceria e le specialità del Caseificio Faggiola. Seguirà una degustazione.

La prenotazione per questo evento è obbligatoria e va richiesta scrivendo a *segreteria@clai.it* **entro il 24 ottobre**. Il costo per partecipare è di 15 euro e anche in questo caso il ricavato sarà devoluto all'Istituto Santa Teresa del Bambin Gesù di Imola.

Il 3 novembre Igles Corelli fa magie gastronomiche con la carne di CLAI

CLAI sarà protagonista anche di uno degli eventi più attesi del Baccanale. Martedì 3 novembre, dalle 20.30 alle 23.00 in Piazza Matteotti a Imola si terrà **A tavola con… Igles Corelli**, una cena evento insieme a uno degli chef più influenti della cucina italiana degli ultimi decenni. L'evento è in collaborazione con il Comune di Imola, l'Istituto Alberghiero "P. Artusi" di Riolo Terme e AIS Romagna–Delegazione di Imola.

Tutta la carne che valorizzerà i piatti interpretati magistralmente dallo chef pluristellato di Argenta sarà fornita proprio da CLAI. In questo caso per avere informazioni, come riportato sul sito del Baccanale, si può inviare una mail a info@imolafaenza.it.

All'Autodromo Ferrari "Pit Stop" allo stand delle Macellerie del Contadino

Venerdì 6 e sabato 7 novembre, nella fascia oraria compresa tra le ore 18.00 e le 23.00, le Macellerie del Contadino saranno presenti all'interno dell'Autodromo Enzo e Dino Ferrari di Imola per prendere parte alla nuova edizione del **Banco di Assaggio dei Vini e dei Prodotti dell'Imolese.**

All'interno di questa ormai tradizionale manifestazione dedicata ai vini e ai prodotti agroalimentari del territorio verrà allestito uno stand in cui protagonisti saranno le presentazioni e le degustazioni delle **numerose specialità a marchio CLAI, Zuarina e Faggiola**.

Chiusura in bellazza

L'ultimo appuntamento di CLAI per il Baccanale si terrà domenica 15 novembre alle ore 16.00 ancora una volta all'interno della Sala Polivalente di Villa La Babina. ***A… Aperitivo in Villa — Parole, cibo e musica*** sarà un'occasione per conoscere, o riprovare, le **Fragranze di Salame**, la nuova linea di salami aromatizzati premiata come prodotto innovativo con riconoscimenti come il *Better Future Award 2026* e il *Premio New Entry Brands Award 2026*.

A Sasso Morelli interverrà l'architetto del gusto **Baldo Baldinini**, alchimista di essenze botaniche provenienti da tutto il mondo, nonché creatore di una collezione di etichette originali e di alta gamma di spirits, vermouth, bitter e gin per i più importanti chef del mondo. Il suo talento è stato centrale per la realizzazione dei nuovi salami a marchio CLAI. A rendere ancora più speciale quest'ultimo evento organizzato dalla Cooperativa agroalimentare di Imola sarà anche la presenza di **Massimiliano Mascia**, lo chef del Ristorante San Domenico di Imola (due stelle Michelin) e del cocktail restaurant Semplice, situato nel cuore di Imola.

A presentare le caratteristiche dei nuovi salami e il lavoro di ricerca che è stato necessario per raggiungere un tale livello di qualità e innovazione sarà **Gabriele Gardini**, il responsabile Ricerca e Sviluppo CLAI, insieme al gruppo di salumieri e gastronomi delle Macellerie del Contadino.

La prenotazione a questo evento è obbligatoria e va richiesta scrivendo a segreteria@clai.it **entro il 6 novembre**. Il costo è di 20 euro. Anche in questo caso l'intero ricavato sarà devoluto all'Istituto Santa Teresa del Bambin Gesù di Imola.

Data di creazione
2026/10/22

Autore
redazione