

Cibo

FAENZA DISTRETTO A DA DOMANI A DOMENICA



Si aprono 54 luoghi fra case, cortili, chiostrini, studi, laboratori, botteghe private e anche musei per ospitare 45 chef e un mare di persone

Chef, vignaioli e artisti, tutto il quartiere diventa una "tavola"

La "cena itinerante" il venerdì, il cibo di strada e la cena del recupero il sabato, la domenica la colazione insolita. Arte e cibo insieme per tre giorni ad alta densità di gusto

FAENZA LAURA GIORGI

La loro cucina sarà la strada, o il cortile, oppure un chiostrino, o il laboratorio, anche il salotto di un ospite sconosciuto. Quarantacinque chef tutti in un quadrato di centro storico faentino, il Distretto A, popolato, in concentrazione massiccia, da artisti, architetti, ceramisti, creativi, che sono riusciti a far parlare fra loro arte e cibo compiendo un gesto dodici anni fa, e forse ancora oggi, clamoroso: aprire la porta di casa propria a tutti. Così facendo hanno creato relazioni, conoscenza, piacevolezza, allegria e anche gentilezza, il tema di quest'anno della "Cena itinerante" numero 12. A Faenza è successo spesso di inventare cose che poi facessero scuola, nel campo del cibo: Enologica, Postrivoro, Tempi di recupero, e prima ancora appunto questa Cena itinerante, sono progetti nati tutti in

riva al Lamone. E chef, cuochi, cucinieri, bartender e vignaioli non se la fanno scappare mai, qua tornano sempre, e quest'anno sono 45, più 35 i produttori di vino. La cena è per una sera, quella di domani, ma la festa si protrae fino a domenica con una serie ininterrotta di assaggi, colazioni, cene e insieme performance, mostre, incontri.

Venerdì: le strade sono cucine

Per orientarsi c'è una mappa che è anche un menù: ogni numero un cuoco, ogni cuoco un piatto, ogni piatto un bicchiere di birra, vino o un cocktail (il costo dei piatti va dai 4 ai 10 euro, il vino e la birra dai 3,5 ai 5 euro, i drink dai 4 agli 8 euro). Molti sono i "ritorni", sempre diversi i piatti. Gianluca Gorini sarà alla Corte di Casa Sangiorgi con la coscia di pollo allo spiedo, mandarino, arachidi e carota fondente. Insieme a lui ci sarà Matteo Salbaroli dalla Cucina del condominio di



Le strade piene per la Cena itinerante di un anno fa

Ravenna che porta maccheroncini al torchio, fave, spuma di pecorino e guanciale di mora romagnola. Dopo qualche anno riapre palazzo Giangrandi e ospita Scamporella che porta pollo croccante, tartara, insalata, arachidi e lime. Simone Zoli per Benso, il cui menù è firmato da Piergiorgio Parini, porta alla Lucero's house il "cono di formaggi": un gelato salato di spuma di ricotta, mousse di fossa e pere, erborinato dolce. Omar Casali di Maré da Cesenatico porta ovviamente il mare: passatelli integrali alle vongole, spinaci e limone affumicato. Matteo Borroni dell'Alexander di Ravenna guadagna il Museo Carlo Zauli con la focaccina di patate, carpaccio di pastrami alla pizzaiola e origano. E a proposito di pizza gioca in casa 'O Fiore mio con la sua "Lamorosa". Di casa sono anche La Baita di Fabio Olmeti che al Garage di via Sarti "assembla" panini al carbone con frittata di orti-