

## Cibo



La chef emergente Marta Scalabrini, a sinistra, sarà l'ospite di Tempi di recupero per del cena del riuso del sabato sera

che, lonzino affumicato e ricotta di pecora, e l'Enoteca Astorre che farcisce la sua piadina di fiocco dei Monti Sibillini, burrata e paté di olive homemade. Non frequente da gustare lo spiedino de La chiocciola romagnola al "Gruppo fotografia aula 21": spiedino di lumache, speck e polenta, ma anche lumache fritte e chioccioline alla bourguignonne. Poi hot dog di mare, pasta all'uovo, tigelle, crescentine, conigli di fritto, polpette di carne o di baccalà, cous cous e non è ancora tutto, ma tutto questo si concentra nella serata di venerdì dalle 18.30 in poi. E per chi avesse ancora un poco di fame, dalle 24 in poi girerà il carretto dei bomboloni caldi della pasticceria Flamigni.

### Sabato arriva Marta

Il quartiere resta lo stesso, ma il sabato tutto cambia completamente. Invertendo il più italiano dei topos letterari, il sabato è il giorno che segue la festa, quindi è già tempo di relax. Dunque più tempo per fermarsi, osservare, più tempo per gustare il cibo di strada di qualità, in questo caso preparato a bordo dei food truck in piazzetta Carlo Zauli e piazza San Francesco dalle 18.30 in poi. Ci sarà il camion rosso del Cinemadivino, il Magnolia to go di Alberto Faccani, l'Aspasso Gourmet, e la cucina itinerante di Romagna Soul Kitchen. Tempo per gli aperitivi organizzati sui balconi, per le presentazioni di libri nei cortili, ma anche, ad esempio, per la prima cena home coo-

king a 20 posti organizzata a casa di un architetto (ma già sold out), o per incontrare nella corte storica di palazzo Balla (in via Paolo Costa) la chef emergente Marta Scalabrini ospite di "Tempi di recupero". Nata a Reggio Emilia, 36 anni, è laureata in comunicazione e marketing, ma la sua passione l'ha portata altrove: in cucina. Dopo varie esperienze nelle cucine dello Chef Andrea Incerti Vezzani (Ca'Matilde, Quattro Castella-RE), dello Chef Pietro Leemann (Joia, Milano), dello Chef Giorgio Nocciolini (San Vincenzo-Li) e dello Chef Marco Stabile (Ora d'Arria, Firenze), nel 2014 apre il suo locale a Reggio Emilia: Marta in cucina. A Faenza porterà una "cena del riuso" dei piatti del

giorno prima. È così che il progetto "Tempi di recupero" di Carlo Catani di cui abbiamo già raccontato su "Cibo", approda al Distretto A. Il menù: antipasto, Apelle figlio di Apollo; primo: tortelli di "vanzumi", burro d'affioramento, brodo di siero di Parmigiano Reggiano e briciole di croste soffiate; secondo: panzarella toscana, tosone e parature di bolliti; dolce: la mela grattugiata. Menù completo, solo su prenotazione, solo per 20 persone 30 euro (bevande escluse). Monica&Tonica accompagnerà il tutto con i suoi cocktail originali a base di gin e bitter italiani. Prenotazioni al 338 8166549 oppure [distretto.a.weekend@gmail.com](mailto:distretto.a.weekend@gmail.com). Saranno poi disponibili anche i singoli piatti, senza

prenotazione e fino a esaurimento delle porzioni disponibili.

### Domenica dolce

Domenica ancora buona per godersi le mostre d'arte, mettendosi in moto magari con una dolce colazione (dalle 9 alle 13), meglio se in un luogo insolito, tipo: una banca, la Cassa di Risparmio di cento con cioccolato in tazza e lettura dei giornali economici, la bottega del ceramista, la vecchia Faenza con la pasticceria Flamigni (si segnala l'apertura di numerose botteghe ceramiche per festeggiare la collaborazione con la manifestazione "Buongiorno ceramica"), il Quazar Co-working con la pasticceria Fiorentini.



## DA GUARDARE E CONOSCERE MANGIANDO

Ogni anno le contaminazioni del weekend firmato Distretto A vengono ispirate da un tema e quello del 2019 "Grazie, prego", un manifesto della gentilezza, che parte proprio dall'immagine lieve e poetica dell'evento, illustrata da Cesare Reggiani, artista che da sempre vive e lavora nel quartiere. «Quella gentilezza desueta e ricercata che tutti abbiamo dimenticato: ringraziare sì, ma guardandosi negli occhi. Quella gentilezza che porta un sorriso, una mano che accompagna,

una parola in più anziché in meno. Più grazie. Più prego. Per favore» è l'appello degli organizzatori.

Sono 54 i luoghi della città, tra spazi privati, istituzionali e atelier artistici che si rivelano ai visitatori lungo il percorso sulla mappa di DAWE 2019, il quartiere "ad Alta Densità Artistica", come ormai viene identificato. Non solo le dimore di artisti, ceramisti e architetti si metteranno in mostra per le loro peculiarità o ospitando opere e performance, ma per tutti e tre i giorni saranno sempre aperti i musei della città per visi-

te, mostre, i laboratori artigianali (di ceramica, cucina, falegnameria). La street art resta protagonista tra le iniziative di Distretto A Weekend. Quest'anno grazie alla collaborazione con Magma gallery, galleria bolognese specializzata in arte urbana, verrà proposta all'interno di un palazzo storico del centro la collettiva "Visioni urbane", con opere di Tellas, Martina Merlini, Alberonero, Ciredz, Jan Kaláb, Julie Oppermann. Questa mostra si affianca al nuovo murales di Coquillcot Mafille, La Danseuse, appena inaugurato e dedicato ai 25

anni dell'associazione SOS Donna di Faenza. Tornano poi i musei aperti: il Museo Bendandi, il Museo del Risorgimento e il Museo Diocesano ospiteranno visite guidate e i Musei di San Francesco godranno di un'apertura speciale. Il Museo Carlo Zauli ospita come ogni anno un artista del nostro territorio, inaugurando proprio durante quel fine settimana l'installazione di Mirco Denicolò. Per tutte le altre iniziative, tra danza, laboratori di artigianato, e visite per le strade cittadine si consiglia di guardare il programma. Da

quest'anno l'evento vuole essere più rispettoso dell'ambiente, quindi oltre a lasciare lontane le auto, fornendo come gli anni passati un servizio navetta di avvicinamento al distrettoA, tutto sarà plastic free. Stoviglie, piatti e bicchieri solo compostabili e niente bottigliette di plastica vendute nei corner della manifestazione. Qui sarà possibile trovare borracce di alluminio da poter riempire nelle case aperte di chi si renderà disponibile. Oppure resta sempre il calice di vetro... Insomma un modo concreto per vivere la città in tutti...i sensi.