



FAENZA



CENA ITINERANTE, DODICESIMA EDIZIONE

Artisti, chef e vignaioli nelle strade del Distretto A invitano alla gentilezza

Da venerdì a domenica si aprono 54 case, studi, cortili e dietro ogni porta uno chef, un vignaiolo e un artista

FAENZA
LAURA GIORGI

Tre giorni di arte, cibo, accoglienza e gentilezza. La "Cena itinerante" numero dodici conferma il format, ma allo stesso tempo evolve.

Oltre ad aprire sempre nuovi spazi, sorprendenti e a volte sconosciuti agli stessi faentini, e ad allargare il parterre delle collaborazioni, quella che si consumerà da venerdì a domenica nel "quadrato dell'ormai noto "Distretto A" degli architetti e dei creativi faentini, sarà anche la prima edizione compiutamente ecosostenibile della cena.

L'intento

"Grazie/prego" è il titolo, e anche l'hashtag, dell'edizione, che punta a stimolare rapporti di scambio e conoscenza, ma anche di gentilezza appunto. Gentilezza di chi apre a tutti casa propria, il proprio studio, laboratorio, garage, palazzo, museo, chiesa o giardino, la gentilezza di chi ringrazia per l'opportunità e l'esperienza vissuta.

La gentilezza di attendere pazientemente in fila (l'ultimo anno le presenze stimate sono state 15mila e giocoforza un po' di attesa per assaggiare, degustare e visitare è da mettere in conto), la gentilezza di non lasciare rifiuti dietro di sé. «L'anno scorso, lo ammettiamo, è stato imbaraz-

zante lo stato in cui sono stati trovate alcune strade – dice Bianca Maria Canepa, coordinatrice del progetto –. Per questo abbiamo deciso che era inderogabile affrontare il tema ambientale. Perciò quest'anno non saranno vendute le bottiglie di acqua di plastica, ma borracce che potranno essere riempite in casa di chi ospita e si darà disponibile per questo. Oppure, per i cocktail è stato pensato un particolare calice in ceramica che sarà anche il ricordo della serata. In più, uno stuolo di ragazzi che abbiamo chiamato i "puliziotti" aiuteranno le persone a riporre correttamente i loro rifiuti».

Si conferma poi la scelta di invitare a lasciare più lontano possibile le auto fornendo un servizio navetta.

Food

Cinquantaquattro spazi che aprono per una notte o anche tre giorni, fra cui botteghe artistiche, salotti e cucine di casa, cortili, studi, laboratori, angoli insoliti, giardini, chioschi, ma anche musei veri. Edietro ogni porta che si apre un piatto, un drink o un vino, e un artista. Si parte venerdì con la "Cena itinerante" vera e propria, che schiera quarantacinque chef, più pasticceri, cuochi dilettanti e vignaioli, per un menù da 48 portate fra cui scegliere e 35 vini, birre e cocktail, da degustare. I nomi pro-



Le strade faentine piene in occasione della passata edizione della "Cena itinerante"

mettono soddisfazione per il palato: Marè di Cesenatico, DaGorini di San Piero in Bagno, Cucina del condominio di Ravenna, Benso di Forlì, Alexander di Ravenna, La Baita di Faenza, Macelleria faentina, O Fiore Mio, lo staff di Postrivoro... ma la lista è lunga. Ogni piatto costituisce un percorso a tappe libere alla scoperta di una visione diversa dei luoghi di ogni giorno. Dalla mezzanotte, carretto itinerante con i bomboloni appena sfornati della pasticceria Flamigni. Ma le giornate sono tre e il cibo resta ancora la scusa per colazioni nei palazzi o in luoghi inattesi, mostre, e per la prima volta laboratori (di sfoglia, falegnameria, ceramica). Sabato ci sarà più

tempo per fermarsi a osservare, più tempo per gustare il cibo di strada, per gli aperitivi organizzati sui balconi, per le presentazioni di libri nei cortili, ma anche, ad esempio, per la prima cena home cooking a 20 posti organizzata a casa di un architetto, o per incontrare nella corte storica di palazzo Balla (via Paolo Costa) la chef emergente Marta Scalabrini che preparerà un menù per "tempi di recupero".

Arte

Domenica da dedicare poi all'arte e all'artigianato. Quest'anno grazie alla collaborazione con M di Bologna, specializzata in arte urbana, verrà proposta la collettiva "Visioni urbane", con opere

di Tellas, Martina Merlini, Alberonero, Ciredz, Jan Kaláb, Julie Oppermann. Questa mostra si affianca al nuovo murales di Coquilicot Mafille, "La Danseuse", inaugurato a marzo scorso 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 informazioni www.distrettoA.it oppure distretto.a@gmail.com

Promozioni dei vini: tour europeo di 19 aziende locali

Svolti workshop, masterclass, degustazioni, incontri con giornalisti e operatori del settore

FAENZA

Nei giorni scorsi il Consorzio Vini di Romagna e 19 aziende sono state impegnate in quattro tappe in altrettante nazioni: Belgio, a Bruxelles, Olanda, a Woerden, Danimarca, a Copenaghen, Germania, a Monaco di Baviera.

Fra workshop, masterclass, degustazioni, incontri con wine-

lovers, giornalisti e operatori del settore, sono state quattro giornate molto intense, sempre partecipate, che hanno messo a valore l'impegno e l'attenzione che i produttori e il Consorzio rivolgono sempre più alla promozione dei vini romagnoli in Europa e nel mondo.

Spiega il direttore del Consorzio Vini di Romagna, Filiberto Mazzanti, presente al tour: «Il programma che abbiamo realizzato nelle differenti tappe mira alla diffusione, in Paesi di destinazione reputati di interesse per tipologie di consumo e feedback



pregressi, della conoscenza dei vini a denominazione d'origine e indicazione geografica protette del territorio romagnolo. Contesti distinti che vedono sempre un momento istituzionale di presentazione di territorio – storico-geografico, viticoltura e vini, con le principali tipologie in degustazione guidata per facilitarne la comprensione – seguito dall'incontro diretto fra produttori e i businessmen e i giornalisti di settore che girano all'evento degustando etichette specifiche ed entrando in relazione diretta».

100 Km: "Pirì" Crementi premiato dal Coni

Assegnato importante riconoscimento allo storico direttore di gara della Firenze-Faenza

FAENZA

Allo storico direttore di gara della Firenze-Faenza, Pietro "Pirì" Crementi, è stato assegnato dal Coni provinciale il premio "Una vita per lo sport". Il 19 maggio, alla sala Bandini della Cassa di Risparmio di Ravenna, alle 10.30, "Pirì" riceverà l'importante riconoscimento.

Si ricorda che la 47^a edizione della 100 km del Passatore prenderà il via sabato 25 maggio da



Crementi con i vincitori 2018 Andrea Zambelli e Nikolina Sustic

piazza del Duomo a Firenze, con arrivo previsto dei primi concorrenti tra le 21.30 e le 22 in piazza del Popolo a Faenza. Alle 20, sempre in piazza del Popolo, sono attesi i partecipanti delle numerose staffette in programma.