

## Cena Itinerante 2018 a Faenza

Author : La Redazione

Categories : [Eventi food & wine](#)

Date : 18/05/2018



maggio  
2018

**18/05**  
cena  
itinerante

**19/05**  
cibo di strada  
e arte

**20/05**  
colazioni  
e visite guidate

**Distretto A / FAENZA Art District**  
[distrettoa.it](http://distrettoa.it) // [distretto.a@gmail.com](mailto:distretto.a@gmail.com) // [f](#) [@](#) [t](#)

### Gironzolare per un weekend

fra le strade di Faenza e imbattersi in spazi privati e pubblici che esibiscono il prodotto di creatività varie attraverso il "cibo" e l'"arte". L'anno scorso sono state 15.000 le persone che si sono aggirate fra le postazioni della Cena Itinerante e anche quest'anno, per l'undicesima edizione, l'associazione **Distretto A ha organizzato, da venerdì 18 a domenica 20 maggio, "Distretto A Weekend" – DAWE - un copioso carnet di iniziative che prevede le proposte di grandi chef e progetti d'arte urbana?** La formula è nata, otto anni fa, dall'idea di una cena diffusa nel centro storico faentino abbinata alla visita di alcuni studi

d'arte per l'occasione aperti la sera. Ora estesa all'intero fine settimana si articola in un totale di 54 spazi visitabili, fra studi aperti, musei e punti ristorativi e 68 eventi tra mostre, allestimenti, visite guidate, laboratori, concerti, dj set e appuntamenti.



maggio  
2018

## DISTRETTO A

*weekend*

**XI EDIZIONE**

ZAVAGLI E  
SVARIONI

**18/05**  
cena  
itinerante

**19/05**  
cibo di  
strada  
e arte

**20/05**  
colazioni  
e visite  
guidate

**Distretto A / FAENZA Art District**

[distrettoa.it](http://distrettoa.it) // [distretto.a@gmail.com](mailto:distretto.a@gmail.com) // [f](#) [@](#) [t](#)

## Venerdì 18 maggio? (solo per questa serata)

46? fra ?ristoranti e osterie? e ?38? fra cantine?, ?barman? e ?birrifici? emiliano-romagnoli, si distribuiranno in una mappa reticolare che coprirà tutto il centro di Faenza, per l'occasione trasformato quasi totalmente in zona pedonale, con l'ausilio di navette elettriche. I gastro-passanti potranno transitare da una tappa all'altra, muniti di calice, costruendo mano a mano il loro personale concetto di cena, collezionando multi esperienze gastronomiche. Dalla pizza contemporanea di 'O Fiore Mio? e ?Pumà? con impasti al lievito madre, farine bio macinate a pietra e grande selezione di ingredienti, ai sapori marittimi dello chef Omar Casali del ?Marè? di Cesenatico, agli accostamenti inattesi e le tecniche innovative del nuovo Benso di Forlì che annovera ?Pier Giorgio Parini? nella supervisione dei piatti. Per la prima volta dopo l'apertura del suo ?da Gorini? a San Piero in Bagno, ?Gianluca Gorini avrà una postazione alla Cena Itinerante, dove porterà la sua concezione avanguardistica di "Romagna in fiore" nel piatto, versione da passeggio. Non mancherà come a ogni edizione, un saggio di una delle esperienze più dirompendi della gastronomia italiana contemporanea, ?Postrivoro?, con i ragazzi di ?Raw Magna appostati in uno spazio consono al loro mood audace e innovatore. Prima partecipazione al gastro pellegrinaggio faentino per ?Scamporella?, il picnic country-chic che nelle ultime estati ha vivacizzato le colline cesenati. In anteprima sull'atteso programma estivo, la cenetta sotto gli ulivi secolari, raggiunti in trattore con il proprio cestino di vimini e accovacciandosi intorno alla tovaglia a scacchi rossi, si trasferisce in città, sempre all'aperto, ma in questo caso ornata da un fondale urbano. La proposta gastronomica avrà la firma di ?Alberto Faccani?, da quest'anno ?bistellato Michelin? del Magnolia di Cesenatico, già collaboratore principale per la parte gastronomica dell'esperienza bucolica e che sarà presente anche il giorno successivo con "?Magnolia To go"? il furgoncino verde mare che porta in giro il cibo di strada dello chef di Cesenatico.

## Sabato 19 maggio?

Distretto A – DAWE proporrà un evento incluso nella quarta edizione della ?Wild Feral Food Week?, la settimana celebrativa del cibo selvatico ideata dal ?Berkeley Open Source Food?, progetto che studia e promuove il ?wild food e che annovera nel board ?Roberto Flore?, head chef del ?Nordic Food Lab ?di Copenhagen fondato da ?René Redzepi?. In ?tutto il mondo?, nella ?settimana dal 18 al 27 maggio? verrà rivolta attenzione da parte di chef, ristoratori, produttori e forager all'?utilizzo ?di alimenti prodotti spontaneamente dall'ambiente, dalle ?piante selvatiche agli insetti?. Cibi che possono migliorare la nutrizione dilettando il palato, riducendo allo stesso tempo lo spreco e incrementando la biodiversità. DAWE 2018 contribuirà alla promozione di questo obiettivo etico organizzando, lungo il fiume ?Lamone ?a Faenza, una ?passeggiata-lezione di foraging? (prenotabile qui <https://pptng.it/foraging?>) tenuta da ?Valeria Mosca?, pioniera in Italia nella raccolta conservazione e uso in cucina del cibo selvatico. La chef fondatrice di ?Wood\*ing? ci condurrà alla scoperta delle specie vegetali spontanee attraverso l'alimurgia, lo studio della

commestibilità delle piante selvatiche in una gita di un paio d'ore che si concluderà con un aperitivo e assaggi? a base di vegetali selvatici.

## **Domenica 20 maggio?**

sarà l'occasione per rivedere i luoghi espressione della creatività del quartiere con la luce del mattino, dopo la confortante colazione collettiva? si potrà girellare fra laboratori, visite guidate e passeggiate urbane.

Nell'ambito della valorizzazione del territorio che Distretto A Weekend? – DAWE? si prefigge, con le iniziative del fine settimana dal 18 al 20 maggio, c'è anche il recupero della fonetica, morfologia, grafia e letteratura in dialetto romagnolo, che quest'anno permea il tema di DAWE 2018? "Zavagli e Svarioni"? Dove il primo denota le cianfrusaglie, oggetti che, a dispetto di una funzionalità nulla, hanno storie da raccontare e spesso sono frutto di grande creatività. Mentre il secondo è lo strafalcione linguistico che offende la grammatica ma in molti casi si avvicina alla poesia e all'arte. E come sempre l'arte ricopre un ruolo determinante in DAWE 2018?. Con l'intento di valorizzare gli spazi urbani attraverso interventi di street art, Distretto A – Faenza Art District ha promosso la seconda edizione di Urban Art Contest, un bando internazionale, curato dall'architetto Bianca Maria Canepa, volto a premiare l'artista che con la sua opera contribuisca alla riqualificazione della città. Il concorso, collegato anche a una campagna di crowdfunding, ha decretato vincitore dell'edizione 2018 Tellas (Cagliari 1985) considerato dall'Huffington Post USA fra i 25 street artist più interessanti del mondo. Con Terra e Mare l'artista ha interpretato il tema unendo idealmente Faenza e Palermo, realizzando due opere murali in altrettante città. La prima si scoprirà a Faenza il 19 maggio e la seconda, in Sicilia, sarà presentata il 16 giugno?. Tutti i 51 bozzetti che hanno concorso alla selezione Urban Art Contest verranno esposti in una collettiva al Blocco A c/o EX DO (via Mura Mittarelli, 34)? dove tutti i lavori provenienti da Francia, Germania, Grecia, Catalogna, Paesi Bassi, Spagna, Ukraina, ma anche da Brasile, USA, Canada e Messico e le proposte di street artist già noti come Mattia Campo Dall'Orto, Fabio Petani, Marco Teatro, Truly Design, Fijodor Benzo, Mirko Dadich, Domenico Melillo e due gruppi proposti da Memorie Urbane, concorreranno anche al premio, istituito l'anno scorso, dedicato a Francesco Pinoni?.

Il programma resta invariato in caso di maltempo

Distretto A Weekend è un progetto di Distretto A Faenza

*Reporter Gourmet – La Redazione*

**Per tutte le Info**

[Scarica il programma](#)

Tel. 392 0319674 dal lunedì al sabato dalle 14.00 alle 18.00

Per la passeggiata-lezione di foraging è necessario [prenotare qui](#)

Oppure chiamare il 3453397052, o inviare una email a [lorenzo@popeating.it](mailto:lorenzo@popeating.it)