



#diamocidentro: quella Romagna di gusto che non si arrende

Dal 15 al 17 maggio, a Faenza inedita edizione della Cena Itinerante. Un viaggio enogastronomico in stile delivery e take away che non ha snaturato l'imprinting originario e innovativo del format



La Cena Itinerante andata in scena dal 15 al 17 maggio (Foto © Riccardo Isola).

La pandemia di Covid-19 ha scombussolato i piatti in tavola. Almeno e soprattutto nei 50 giorni in cui il lockdown ha imperato sul mondo della ristorazione e non solo. Ma anche ora, durante la cosiddetta Fase 2, la situazione non è che sia migliorata di molto.

Uno stop forzato che soprattutto **nel mondo Horeca ha colpito duro**. Ecco così che sulla scia della personalità del suo compianto ideatore, **Valter Dal Pane**, a Faenza (RA), nel cuore della Romagna più autentica e dinamica, i promotori della già “mitica” **#cenaitinerante**, il **Distretto A**, hanno voluto caparbiamente sfidare le sorti pandemiche realizzando un’edizione particolare del format.

Invece che un quartiere del centro storico faentino invaso da profumi, aromi e consistenze, il paradigma adottato è stato rovesciato: una **grande cena itinerante diffusa a tutta la Romagna**, tra cucine, salotti e spazi domestici, ignorando i limiti del quartiere e della città, in cui ristoranti e cantine, una cinquantina di protagonisti in tutto, hanno raggiunto le case di tutti coloro che hanno voluto unirsi all’idea ordinando i piatti e i drink dei menù.

Le nostre impressioni

Anche noi de **La Gazzetta del Gusto** abbiamo voluto provare e non mancare all’esperienza e, come direbbe il grande, in ogni senso, Giorgione... ci è toccato “fare un test”...

La proposta di ReLèVANT



Gin tonic con il Sabatini Gin (Foto © Riccardo Isola).

Si è partiti con la proposta di **“ReLèVANT”**, progetto ideato e composto da Candi Chef e da Stella Palermo. L’inedito duo ha realizzato il **binomio tra food e drink** denominato **“GIN-sala-BAO”**. Due panini al vapore farciti con maiale sfilacciato, verdure fresche e all’agro con l’aggiunta di **erbe aromatiche**. L’abbinamento è stato con un Gin tonic realizzato con il Sabatini Gin ([recentemente recensito su queste colonne](#)).

Un incontro tra mediterraneo e Oriente in cui al morso si rivela fin da subito succulenza, aromaticità e una freschezza sorretta e spinta da una delicata nota piccante. Straordinariamente fresco il sorso in cui note citrine si combinano con le essenze aromatiche utilizzate per la realizzazione del Gin in un connubio che sa di brezza mediterranea in bocca.

Tortellino la “Cicciottaburgher”

Abbiamo continuato con la proposta del **Tortellino la “Cicciottaburgher”**: la **parmigiana con patate fritte**. Un hamburger di Chianina con salsa al Parmigiano Reggiano 24 mesi, pomodorini confit, mozzarella di bufala e melanzana fritta, il tutto racchiuso all’interno di una piadina.



Cena Itinerante a Faenza: quella del 2020, edizione unica (Foto © Riccardo Isola).

Il morso è esplosivo, anche qui i richiami mediterranei si stagliano predominanti e intensi. Succosità della carne, freschezza e sensazione dolce delle verdure e della mozzarella vengono valorizzate all'interno di un abbraccio di un'interpretazione personale per la piadina soffice e panosa. Un incontro tra Nord e Sud che ammalia e colpisce per la semplice complessità organolettica.

Osteria La Baita: il cono di polpette di carne

Terzo assaggio è stato quello realizzato dalla **Baita**, storica osteria faentina da decenni ai vertici delle guide e dei riconoscimenti nazionali.

Il **cono di polpette di carne con salsa bernese** sono stati una certezza. Delicatezza, assenza di untuosità, sapidità e aromaticità si sono amalgamati in una danza di rimandi alla cucina domestica. La salsa è stata realizzata magistralmente. Sapida al punto giusto, cremosa, educata nell'approccio aromatico ha saputo impreziosire queste gemme di carne verdurosa senza coprire ma sapientemente in grado di esaltare il connubio tra consistenza e aromaticità al morso. Chapeau.

O' Fiore mio Hub: l'arte della pizza

Infine un salto nell'arte della pizza grazie alle proposte di **O' Fiore mio Hub**. Due le tipologie assaggiate. La base è quella in teglia romana, soffice e fragrante. Lievitazione perfetta e areata si arricchisce con topping di stile e complessità gourmet.

Se il primo trancio, in cui il prosciutto cotto di Praga regna sovrano su un substrato aromatico mai stancante e freschissimo, è nella seconda tipologia che tocchiamo livelli di eccellenza estrema. La base di **Gorgonzola Dop** Tosi entra al palato suadente e cremosa, ad essa si aggiungono i richiami della dolcezza amaricante del miele di castagno e quelle tostate delle mandorle. Ma a dare quella spinta finale in più è la Coppa Piacentina Dop, un tripudio di rustica aromaticità in cui i richiami di "cantina" sono un tuffo al cuore dei ricordi.

Le proposte enologiche della cena itinerante

Infine nota enologica. Oltre al Gin abbiamo provato la proposta in calice di **Noelia Ricci** ([cantina di cui avevamo già parlato in un altro articolo](#)), il Godenza 2018, il Sangiovese Predappio Romagna Dop che si materializza in un sorso pieno, elegante, raffinato e succoso in cui il frutto rosso fresco gioca perfettamente con tannini molto equilibrati e morbidi. Un caposaldo dell'enologia territoriale romagnola.

In apertura il sorso è stato appagato con lo **Spumante "Rosé de Noir" Brut di Cleto Chiarli**. Incontro fragrante, contaminante e contaminato tra la succulenza super autoctona del Lambrusco di Grasparossa e l'internazionale fine eleganza del Pinot Noir.

Chicca finale, il Gin a conclusione del pasto è stato accompagnato da un puff di Montecristo n. 4.... Solletico "digestivo" per lo spirito...

Data di creazione

05/06/2020

Autore

riccardo-isola