



La Cena Itinerante di Faenza: cibo ma anche cultura e arte

Dal 13 al 15 maggio la città di Faenza vivrà l'esperienza della Cena Itinerante, un weekend all'insegna della buona cucina, dell'arte e della cultura.



Gli organizzatori della Cena itinerante di Faenza.

Valter (dal Pane) sarebbe soddisfatto. Il lavoro che gli amici Gian Maria Manuzzi, **Bianca Maria Canepa**, **Marta Baldi**, **Matteo Zauli**, **Stella Palermo** e **Cristina Casadei**, con caparbia determinazione, stanno portando avanti in questi anni, dimostra come la sua idea, scaturita nel 2010, fosse giusta. Contemporanea. Social.

Stiamo parlando della [Cena Itinerante](#). Un format geniale, fluido, un social dinner quasi anarchico, che racchiude, a distanza di sei anni, in un singolo evento, la filosofia onnivora del suo ideatore verso il bello, il buono e il genuino. Sia per il palato che per la mente.

L'unica regola esistente è infatti quella di scegliere il proprio percorso e quindi il proprio menù spostandosi tra le oltre 50 location vetrine interessate, i 46 ristoranti aderenti, le 42 cantine e i 50 appuntamenti artistico culturali organizzati.

Tre giorni (**13, 14 e 15 maggio**) in cui la città di **Faenza (RA)**, perla ceramico-artistica con propensioni enogastronomiche tra il gourmet e il tradizionale, proietta la Romagna all'interno dei circuiti più cool del buon (saper) vivere il gusto. Le oltre 4.000 presenze che hanno animato l'edizione 2015 di questa *Cena sui generis* ne sono una testimonianza concreta.



Un momento della Cena Itinerante.

Oggi si guarda ancora più avanti. Per far questo si è puntato sull'ampliamento dell'offerta. Quest'anno, come si diceva, l'evento si distribuirà in un **intero week-end**. Non la cena vera e propria, che si terrà nella singola serata di venerdì 13 maggio, ma la proposta culturale ed artistica. Il sabato e la domenica, infatti, attraversare l'urbanità manfreda del distretto A, un meta quartiere identificato attorno all'idea di promozione dell'artisticità che permea muri, stanze, viottoli, piazze, atelier, laboratori, significherà entrare in contatto, respirare, vivere questa unicità faentina.

La **Cena itinerante** è una **tre giorni** in cui la dimensione dinamica si accompagna alla riflessione artigianale portata sul piatto, nel bicchiere e nella manipolazione della materia, un incontro di contaminazioni, convergenze ma soprattutto contraddizioni.



Foto © Riccardo Isola.

I numeri e i nomi di spicco del mondo della ristorazione, della pasticceria e dell'enologia presenti quest'anno sono consistenti. Partita con poco più di una decina di aziende, ristoratori ed artisti coinvolti, in nove edizioni si è moltiplicato esponenzialmente l'appeal e l'interesse. Nel 2016 tra tavole apparecchiate e street food, tra rivisitazioni della tradizione (la crepe di piadina) e piatti dai nomi misteriosi saranno del viaggio faentino: **Sebastiano Caridi** (vincitore de "Il più grande pasticcere"), lo chef stellato **Marco Cavallucci**, **Bee l'Arrosticino gurmeè** da Civitanova Marche. Insieme a loro, come nelle precedenti edizioni, non mancheranno i creatori di **Postrivoro** e i **Senegal boys**. Solo per citarne una parte infinitesimale.

Quest'anno si è voluto strizzare anche l'occhio ad un **approccio green**. Per l'occasione, oltre alla totale mancanza di auto, l'organizzazione metterà a disposizione una doppia **navetta elettrica gratuita** che porterà i visitatori dai parcheggi posti fuori le mura al cuore della città. Le due navette funzioneranno fino alle 24 collegando piazzale Pancrazi con via Pistocchi e il parcheggio di via della Costituzione con l'autostazione delle corriere (viale delle Ceramiche).

[slideshow_deploy id='8038?']

CENA ITINERANTE 2016

Dove: Faenza, sedi varie

Quando: 13 maggio (dalle ore 19.30 in poi) Cena Itinerante; 14 maggio (dalle 18 alle 23) e 15 maggio (dalle 9.30 alle 12.30): porte aperte, spazi chiusi, itinerari improvvisati, colazioni creative, appuntamenti casuali, drinks.

Sito web: [distrettoafaenza](#)

Facebook: [Distretto A – Faenza Art District](#)

Twitter: @distrettoA

Instagram: @distrettoa

[mappress mapid="149?]

Data di creazione

03/05/2016

Autore

riccardo-isola