



## La “Cena itinerante” ritorna ancora una volta “a casa tua”

Laura Giorgi

29 Apr 2021



E con questa fanno due. Due “cene itineranti” che la pandemia ha mutato nella forma, precludendo l’apertura delle case del centro, delle cucine, delle botteghe, delle cantine e finanche dei garage per andare alla scoperta di una città, dei suoi abitanti e della sua gastronomia, in sostanza della sua anima, in un modo intimo e coinvolgente. Mutata ma non soppressa, perché le menti e i cuori del Distretto A, hub ormai consolidato di architetti, artisti, ristoratori e gastronomi, amanti e fautori del buono e del bello, ha deciso di mantenere viva l’idea e... la fame per questo appuntamento, in attesa di tempi migliori. Così, in una forma diversa, la “Cena itinerante” torna per tutti i week end di maggio, a partire dal 7 al 30, tutti i venerdì, sabato e domenica. I numeri ci sono, hanno infatti aderito all’edizione 2021: 24 ristoranti da Faenza a Rimini e fino in Sicilia, 31 cantine sempre da Faenza fino agli opposti estremi di Rimini e Piacenza, 4 botteghe e 2 birrifici artigianali.

### Cosa si mangia

Distretto A ripropone ha invitato ristoratori e chef a condividere una proposta speciale da asporto o delivery. In linea di massima si prenota da casa e si va a ritirare, ma ci sono anche locali organizzati per la consegna, oppure, laddove siano aperti si potrà chiedere al tavolo il piatto pensato per l’evento. Massima libertà. Con questo sistema sono nate coppie enogastronomiche stuzzicanti, come: osteria La Baita di Faenza e cantina Il Teatro di Modigliana, Agrofficina di Rimini e Villa Venti di Roncofreddo, La Campanara e cantina Pertinello, Cucina del condominio di Ravenna e cantina Villa Papiano di Modigliana (il 14 e 15 maggio è prevista la consegna a Faenza in piazzetta Carlo Zauli). E ancora: Postrivoro e Menta e rosmarino, Casa Artusi e Giovanna Madonia, O Fiore mio Hub e i vini di Pian di Stantino, Clandestino e Baccagnano, Casa spadoni e Ca’ di Sopra, Don Abbondio e Stefano Berti, Il tortellino e Cantina del Frignano, Locanda di Bagnara e Tenuta Masselina... La lista è lunga e in divenire per la definizione dei piatti.

Coinvolta anche l’Enoteca regionale, il che ha ampliato la partecipazione anche a cantine dall’Emilia come Gaggioli, Cavazza Isolani, Cantina Setteceni, Torre Fornello. Non mancherà il Baretto del Distretto a cura di Monica e Tonica. Per il programma della cena cliccare sul sito [distrettoa.it](http://distrettoa.it).



### Chiave dantesca

Anche quest'anno è stato identificato un tema e non poteva che leggersi Dante in filigrana anche a questi appuntamenti. "Daj'nte fat", è l'esortazione in un dialetto romagnolo, che rimanda anche al sommo, che invita a ritrovare la convivialità raccontandosi un fatto. In preparazione si è tenuto un corso in dialetto on line molto partecipati, il titolo-motto è ora la decorazione della ciotola in ceramica creata per l'occasione, in tiratura limitata, dall'artista Luce Raggi. Creati i "link", la convivialità si rigenererà nei ristoranti e nelle case di tutti coloro che vorranno unirsi, ordinando un piatto e una bottiglia di vino abbinata. Per info [distrettoa.a@gmail.com](mailto:distrettoa.a@gmail.com)

