

[Il 15 Maggio si va in trasferta a Faenza per la Cena Itinerante](#)

Se quest'anno la grande moda nel food è street, l'evento del **15 Maggio a Faenza** allora è terribilmente alla moda!

Ma si sa, le menti più geniali anticipano sempre le mode e infatti la **Cena Itinerante di Faenza**, organizzata da **Distretto A**, è già alla sua ottava riuscitissima edizione.

[Distretto A | Faenza Art District](#), per una sera, trasformerà le strade della città di Faenza in un ristorante a cielo aperto, una galleria d'arte composita che apre case private, cambia volto a spazi conosciuti.

La parte "foodie" dell'evento si organizzerà in tappe a libera percorrenza di un unico e lungo menù [[QUI](#) programma e menù] gastronomico (e artistico) indicato punto per punto, portata per portata, su una mappa da seguire come meglio si crede.

Per una serata il cibo diventerà davvero complice, più conviviale del solito e tutto da scoprire. Ma anche da fotografare perché l'evento sarà molto social; sono infatti già pronti gli **hashtag** per condividere le emozioni fotografiche della propria esperienza/serata: **#cenaitinerante #Cifaenza15 #DistrettoA #FoodRevolutionDay**

Inoltre per il terzo anno consecutivo Cena Itinerante sostiene il **[FOOD REVOLUTION DAY](#)**, promosso in tutto il mondo dallo chef Jamie Oliver per una corretta alimentazione a tavola e contro l'obesità infantile.

Qualche informazione aggiuntiva e poi direi che ci vediamo direttamente a Faenza!

Distretto A Faenza Art District
15 Maggio
Dalle ore 19.00
Menu e Mappa scaricabile [qui](#)
Per info e prenotazioni 0546/668354

Torna a Bologna DISTURbo, l'urban game fotografico

Qua a casa BolognaFood non siamo "solo" appassionati di cibo ma come alcuni di voi già sapranno abbiamo anche una grandissima passione per la fotografia.

Quindi appena abbiamo sentito parlare della [Maratona fotografica DISTURbo](#) siamo subito rimasti affascinati.

Appena arriva la bella stagione la città si riempie di maratone fotografiche, urban trekking e tanti altri bellissimi eventi che riguardano città e fotografia. Ma **DISTURbo** è differente dalle convenzionali maratone fotografiche, perché **DISTURbo** è piuttosto un **Urban Game fotografico** in giro per la città.

Il leitmotiv dell'edizione di quest'anno sarà il tema dell'alimentazione e di tutto quello che riguarda la cultura del cibo, quindi ci sentiamo doppiamente chiamati in causa!

Come funziona **DISTURbo**?

Quest'anno l'evento si terrà il 16 maggio con partenza dal **Parco della Montagnola alle ore 14:30** e premiazione **al Cassero (via Don Minzoni 18) alle 18:30**.

Al momento della partenza verrà fornita alle squadre partecipanti una lista di 50 obiettivi da fotografare all'interno del centro storico della città: unici vincoli da rispettare sono il limite massimo di 5 ore per completare la gara e la possibilità di spostarsi utilizzando unicamente mezzi pubblici o non inquinanti. Gli obiettivi sono costituiti da: monumenti, scorci particolari, azioni da compiere in coppia o con l'aiuto dei passanti.

Verranno quindi premiati i team che completeranno la lista nel minor tempo, gli autori delle foto migliori e di quelle più originali, scelte da una giuria di professionisti del settore.

Per tutta la durata del gioco, il centro della città sarà invaso da squadre festanti e colorate armate di macchine fotografiche, telefonini o Polaroid, tutti rigorosamente vestiti con la divisa della manifestazione.

Saranno numerosissimi i premi, soprattutto in ambito food ma anche in ambito fotografico ma si sa, si partecipa prima di tutto per divertirsi e vi assicuriamo che sabato 16 Maggio ci sarà davvero da divertirsi!

PER INFO E ISCRIZIONI: <http://www.disturbo.net/>

La quota d'iscrizione è di 30€ a team (15€ a persona), sarà possibile iscriversi la mattina stessa del 16 Maggio presso il loro stand presso i Giardini della Montagnola, ma è possibile usufruire di una tariffa agevolata pari a 20€ per Team iscrivendosi i giorni antecedenti l'evento tramite il sito web o presso alcuni punti vendita partner dell'evento.

(torna) Scaccomatto agli Orti

Dal 1987 il **Ristorante Scaccomatto** vanta una cucina, sapiente, di cuore, raffinata ma al tempo stesso semplice, in continuo movimento ma con sapori antichi ben presenti. Lo Scaccomatto inizia la sua storia con una cucina dai sapori lucani, una grande novità per la città delle Due Torri. Nei suoi 28 anni di incessante attività, la cucina, sempre in continua evoluzione, si è di volta in volta lasciata ispirare da prodotti freschi, genuini ma soprattutto stagionali.

Recentemente, per un progetto che sto seguendo, ho avuto la fortuna di passare qualche ora nella cucina di Mario Ferrara e di suo fratello Enzo.

Mario mi ha parlato a lungo delle sue origini e delle origini dei suoi piatti, piatti che partono dalle verdure e che da quelle verdure prendono l'input e si sviluppano. Parlando di stagionalità, di spezie ed erbe mi ha raccontato di un evento iniziato durante l'estate del 2014 e che svilupperà in maniera più ampia e duratura anche quest'anno, da **Maggio a metà Settembre** (con una pausa ad Agosto): **Scaccomatto agli Orti**.

Da Maggio a metà Settembre, con una meritata pausa ad Agosto, lo Scaccomatto ci delizierà con due appuntamenti settimanali agli Orti di Via Orfeo, un angolo di paradiso che fin dal 1600 era destinato a orto cittadino.

"Gli Orti di via Orfeo rappresentano l'unico esempio superstite a Bologna di orto urbano: una destinazione, quella ortiva, che nei secoli passati riguardava una parte notevole dell'area cittadina ed era finalizzata al consumo privato delle confraternite e delle comunità monastiche.

Il caso degli Orti costituisce una testimonianza singolare e affascinante di

continuità storica del tessuto urbano, rimasto praticamente intatto per oltre tre secoli e mezzo”.

(Fonte: [VieInMovimento](#))

Grazie ad un programma molto ampio, potrete passare delle serate uniche assaporando la cucina dello Scaccomatto e partecipando ad alcuni incontri speciali durante i quali si parlerà di cibo, di arte e di bellezza, tra piccole lezioni di cucina con lo chef ed incontri con esperti provenienti da diversi settori.

Il ciclo di appuntamenti inaugurerà Martedì 5 Maggio. Di seguito il programma della **prima settimana**, sulla [pagina](#) dello Scaccomatto e sul loro [sito](#) troverete in seguito tutti gli aggiornamenti.

SERATA DI APERTURA MARTEDÌ 5 MAGGIO 2015

Ore 19:00 Salotto nell'Orto

Da broilo monacale a orto delle sordomute a vivaio di fiori a culla del gusto.

Giancarlo Roversi, giornalista e scrittore, aprirà la serie di incontri raccontandoci la storia di questo meraviglioso luogo.

Ore 20:30 Cena nell'Orto (prenotazione obbligatoria)

Asparagi uova patate e parmigiano

Risotto al verde

Filetto di spigole, spinaci e salsa di acciughe

Zuppe di cioccolato alla menta e fragole

Accompagnati dal vino Lugana Zenato

Costo della serata 45 Euro vino incluso

DOMENICA 10 MAGGIO

Ore 10:30 Piccola lezione di cucina

Incontro con lo chef Mario Ferrara

Ore 13:00 Pranzo nell'Orto

Alici, burratina e peperoni

Insalata di seppia, parmigiano e zenzero

Tortello di pisello, gamberi e lattuga

Baccalà fatto da noi alla "pizzaiola"

S-Cassata

Costo del corso + pranzo 55 Euro vino incluso

Solo pranzo (su prenotazione) 45 Euro

—

Ingresso da via della Braina, 7

Prenotazione obbligatoria 051 263404 – 366 8984986

In caso di pioggia gli eventi si svolgeranno all'interno dell'antico refettorio

essendo un'accoglienza temporanea non sarà possibile il servizio di POS, saranno accettati pagamenti solo in contanti.

credits fotografici: Ristorante Scaccomatto