



AL MIMINI

CIRCO MERCATO DI SAPORI E COSE FATTE CON LE MANI E COL CUORE
vERso Expo 2015



MASSIMO BOTTURA
e grandi chef internazionali,
i prodotti di contadini, artigiani e designer





Il cuore dell'Italia è attraversato da una strada maestra che, da Rimini a Milano, è lunga di 256 chilometri. È la VIA EMILIA. La gente che vive da queste parti non sta mai ferma: lavora, inventa, parte, ritorna, si appassiona e si diverte. Non c'è al mondo un'altra via così, che da 2200 anni unisce dieci città, cresciute intorno alle pietre della stessa strada. I Romani la ultimarono in soli ventiquattro mesi, e l'EMILIA-ROMAGNA è cresciuta grazie a lei. Oggi la strada è diventata un filo robusto, capace di tenere insieme dieci perle. Qui la gente ha preso a mano la terra e ne ha fatto ceramiche di pregio; ha preso a mano il ferro e ha costruito motori rombanti; ha preso a mano il grano e ha realizzato un piatto semplice quanto gustoso come la piadina. Grazie ai sogni, ha realizzato opere, film e canzoni, e della spiaggia ha fatto la più grande piazza d'Europa. Cose che succedono nella terra di Verdi e Fellini, della Ferrari e della Ducati. L'EMILIA-ROMAGNA è da sempre culla di talenti ed eccellenze. Una terra di patrimoni enogastronomici di valore assoluto, dal culatello alla piada, dall'aceto balsamico al parmigiano-reggiano, dai tortellini al pesce azzurro. Ma se di qualcosa va davvero fiera, è del fatto che la gente di qui sa mettere gli ospiti a proprio agio, e non solo a tavola. Adesso provate a immaginare che per due giorni la via Emilia si trasformi in un enorme scivolo che convogli, travolga e faccia scendere giù al mare, giù a Rimini, tutte le eccellenze della Regione e immaginate che dalle strade del lungomare si materializzino storie, invenzioni, si sentano profumi e sapori, si ascoltino note e voci, si ammirino artigiani e cuochi, designer e pescatori, contadini e musicisti. La visione diventa realtà: una rotonda diventa un circo, il viale del mare un mercato, il piazzale del Grand Hotel il regno dell'artigianato. Grandi chef diventano cuochi di strada manipolando i prodotti della nostra terra; giovani designer producono idee con le proprie mani; agricoltori e vignaioli propongono le loro eccellenze: tutto questo è **AL MENI, le cose fatte con le mani e col cuore.**



HANNO DETTO

A noi italiani, «al nostro orgoglio, fiaccato dalle delusioni, e alla nostra intelligenza, svilita dalle ingiustizie bisognerebbe talvolta ricordare che nel mondo l'Italia continua a essere percepita come lo scrigno della Grande Bellezza. Una sorta di detentrica della formula magica del buon gusto e del buon vivere, che quando si rivela all'altezza della sua fama viene ricompensata dal successo».

«**La nostra salvezza coincide con il nostro destino: dalla crisi non si esce facendo, magari persino meglio, le cose che fanno gli altri. Dalla crisi si esce facendo, al meglio possibile, le cose che sappiamo fare SOLTANTO NOI.**

(Massimo Gramellini nella rubrica "Buongiorno" per La Stampa del 4 febbraio 2014)

«Che l'Expo possa essere una straordinaria occasione non solo per creare lavoro ma per far conoscere al mondo le nostre eccellenze non viene in mente quasi a nessuno. Qualcuno per fortuna reagisce. Sabato e domenica prossimi, 21 e 22 giugno, davanti al Grand Hotel di Rimini verrà inaugurato un grande spazio dove 24 chef cucineranno i prodotti di quel pezzo d'Italia che è la Via Emilia, i 329 chilometri che collegano Rimini alla Milano dell'Expo».

«La due giorni è intitolata "Al Meni" come una poesia di Tonino Guerra perché - ha spiegato Massimo Bottura - "noi chef manipoleremo i prodotti raccolti e lavorati con le mani da quegli eroi che sono i contadini: sarà una celebrazione dell'artigianato locale"» (Michele Brambilla per La Stampa del 16 giugno 2014 sulla prima edizione di Al Meni)

«Occorre che territori e città prendano l'iniziativa, giocando la propria partita al meglio, cercando ogni aggancio internazionale, ogni occasione di promozione, ogni spunto dentro e fuori i confini nazionali per 'usare' al meglio il grande vento 2015. E' proprio quello che fa Rimini con il suo bravo Sindaco Gnassi assieme a due amici di Expo come Massimo Bottura e Oscar Farinetti. La Romagna, la meravigliosa romagna di Tonino Guerra e della sua Pennabilli, è terra di sintesi perfetta verso il 2015. Enogastronomia, turismo e cultura: ecco la sintesi romagnola che diventa bandiera tricolore... Questo è l'esempio da seguire per capitalizzare investimenti e sforzi" (Giuseppe Sala commissario del governo per Expo 2015 su La Stampa del 19 giugno 2014 in riferimento alla prima edizione di Al Meni)

«È la dispensa dell'Emilia-Romagna che mi ha permesso di fare la mia cucina. Una dispensa fatta da artigiani, casari, contadini, pescatori che perpetuano sapori millenari e allo stesso tempo si evolvono perché sanno fare ed ascoltare. **Nessun altro al mondo ha questo patrimonio.**

(Massimo Bottura chef premiato con 3 stelle della Guida Michelin con il suo ristorante La Francescana di Modena, incluso nel 2013 tra i migliori 50 del mondo).

«La cucina, i cuochi, gli artigiani, i produttori di vino stanno apparentemente inflazionando la comunicazione televisiva, cartacea e digitale ma è solo apparenza perché se ci fosse ancora voglia della scoperta, del nuovo e della tradizione basterebbe muoversi fuori dalle rotte usuali, da quei cento nomi, sempre gli stessi, dagli stessi appalusi e da un giornalismo pigro per rappresentare un'altra Italia profondamente provinciale, dando a questa etichetta un grande valore positivo, perché Rimini è provincia ma anche mondo, piacere e business e allora ecco che il food&wine di Al Meni, se ben gestito, non diventa l'ennesima sagra camuffata da show cooking, ma col suo prossimo numero Uno immagina di andare lungo la Via Emilia fino a Milano, fino all'Expo 2015, tirando un filo ideale, geografico ma anche con contenuti imitativi perché le grandi vie che solcano l'Italia dai tempi dei Romani, legano la grande e fondamentale provincia produttiva italiana dell'alimentare, del vino, del pane, dei salumi, dei formaggi e ancora e ancora" (Stefano Bonilli, Gazzetta gastronomica, 23 giugno 2014)

LUNGO LA VIA EMILIA DA RIMINI

ALLA MILANO DELL'EXPO



“i prodotti di quel pezzo d'Italia che è la Via Emilia, i 329 chilometri che collegano Rimini alla Milano dell'Expo”

IL CASO

GLI CHEF E IL BELLO DELL'EXPO

MICHELE BRAMBILLA

Se si facesse un rapido sondaggio fra gli italiani chiedendo che cosa viene loro in mente non appena sentono la parola «Expo», quasi certamente la risposta più frequente sarebbe: «Tangenti»; e la seconda «ritardi nei lavori». Se ce ne fosse poi una terza, sarebbe «opere inutili».

Di simili risposte i primi responsabili saremmo, ovviamente, noi giornalisti, che dell'Expo raccontiamo esclusivamente gli aspetti negativi.

CONTINUA A PAGINA 25

LA STAMPA

GLI CHEF E IL BELLO DELL'EXPO

MICHELE BRAMBILLA
SEGUE DALLA PRIMA PAGINA

Ma, più in generale, responsabile sarebbe un'antica - e in questo momento particolarmente vivace - vocazione italiana all'autodiffamazione. Che l'Expo possa essere una straordinaria occasione non solo per creare lavoro nel 2015, ma soprattutto per far conoscere nel mondo le nostre eccellenze, non viene in testa quasi a nessuno. Prova ne sia, fra l'altro, che dell'Expo si continua a parlare come di un evento milanese, senza pensare a quanta parte del Paese si potrebbe coinvolgere.

Qualcuno, per fortuna, reagisce. Sabato e domenica prossimi, 21 e 22 giugno, davanti al Grand Hotel di Rimini verrà inaugurato un grande spazio nel quale ventiquattro grandi chef - dodici emiliani, dodici stranieri - cucineranno i prodotti di quel pezzo d'Italia che è la via Emilia, i 329 chilometri che collegano appunto Rimini alla Milano dell'Expo. L'iniziativa è del sindaco di Rimini Andrea Gnassi, del grande chef modenese Massimo Bottura e dal patron di Eataly Oscar Farinetti: saranno loro tre, sabato 21 alle 11,30, a presentare la kermesse, che si svolgerà in un grande tendone da circo dedicato al capolavoro di Fellini «Otto e mezzo». La manifestazione sarà aperta al pubblico, che potrà assaggiare i piatti dei grandi cuochi e, alle bancarelle sul lungomare, acquistare i prodotti dop dell'Emilia Romagna, che sono trentanove, in attesa che diventino quaranta con la piadina.

La due giorni è intitolata «Al Meni» (le mani, in romagnolo) come una poesia di Tonino Guerra perché, ha spiegato Massimo Bottura, «noi chef manipoleremo i prodotti



Illustrazione di Koen Ivens

questi due giorni, l'Italia ha dato al mondo la Ferrari e la Ducati, il parmigiano reggiano il culatello la mortadella e la piadina, Verdi Fellini e il turismo balneare. Oggi invece buchiamo lo schermo, purtroppo, su altri temi». Al Meni però è nata proprio come reazione a questi altri temi: «L'abbiamo pensata come risposta alle delusioni che poteva dare l'Expo. Sulla riviera romagnola ogni estate trovano ospitalità sedici-diciassette milioni di persone, in buona parte stranieri: perché non cercare di attirarli all'Expo?».

Eppure, finora il Comune di Rimini non è ancora riuscito a ottenere di poter vendere, ai turisti che verranno, biglietti per l'Expo: strano caso di autolesionismo

raccolti e lavorati con le mani da quegli eroi che sono i contadini: sarà una celebrazione dell'artigianato italiano. Noi possiamo rialzarci grazie a queste cose: abbiamo prodotti straordinari e artigiani straordinari. Dobbiamo dire al mondo: venite a vedere che cosa abbiamo!».

«L'Italia», dice il sindaco di Rimini Andrea Gnassi, «è piazzata dal quindicesimo al diciottesimo posto nel mondo per il brand. Dovremmo essere al primo. Solo su quella via Emilia che vogliamo celebrare in

o, come è di moda dire, di «un Paese che non fa sistema». Anche la presentazione di Al Meni - avvenuta nella nuova sede milanese di Eataly - avrebbe meritato maggior attenzione da parte dei responsabili dell'Expo. Così, anche una rassegna gastronomica diventa specchio della bizzarria di un Paese che avrebbe tutto per ripartire ma che trova sempre qualche pretesto per non farlo. «Dobbiamo smettere», dice Gnassi, «di dire che abbiamo grandi talenti. Dobbiamo usare i nostri talenti».

LUNGO LA VIA EMILIA DA RIMINI

ALLA MILANO DELL'EXPO



usare al meglio il grande evento del 2015. E' proprio quello che fa Rimini e il suo bravo sindaco Gnassi... Eno-gastronomia turismo e cultura: ecco la sintesi romagnola che diventa bandiera tricolore. La manifestazione (AL Meni) che si apre sabato a Rimini è esattamente nello spirito giusto per cogliere al meglio l'opportunità che arriva...

EXPO, LA VIA DA SEGUIRE È NON PERDERE OCCASIONI

GIUSEPPE SALA*

Caro Direttore, stimolato dall'interessante riflessione di Michele Brambilla colgo con piacere l'occasione per fare il punto sull'affascinante (e complessa) avventura di Expo 2015 a dieci mesi e poco più dal giorno dell'inaugurazione. Non userò giri di parole e cercherò di andare subito al punto, cominciando dalla tanto discussa questione dei ritardi al cantiere.

Le cose stanno così: l'opera è difficile sotto ogni profilo, basti solo pensare al fatto che in queste settimane decine di nazioni stanno iniziando ad avere i loro tecnici al lavoro. Ma io sono certo che alla fine stupiremo il mondo per fascino delle architetture, contenuto e valore dell'esperienza proposta, qualità dell'accoglienza al visitatore.

Siamo entrati sull'area nel 2012, va sempre ricordato. In tre anni faremo tutto ciò che serve per poi restituire alla città oltre un milione di metri quadrati perfettamente infrastrutturati e totalmente di proprietà pubblica, che avrà quindi indietro un bene di valore assai maggiore di prima. Ho toccato con mano in questi ultimi tre giorni l'entusiasmo di Paesi come la Cina e il Giappone, da poche ore al lavoro per i loro padiglioni: da loro ci viene un segnale di attenzione verso l'Italia che vuole dire, tra l'altro, forte investimento economico. Il mio ottimismo viene proprio da qui, dal fatto che vedo ogni giorno quanta forza ha il richiamo dell'Italia nel mondo.

Seconda questione: le inchieste della magistratura.

Anche qui non giro intorno al problema e dico chiaramente che noi viviamo tutti i controlli come un aspetto essenziale per il successo della manifestazione. L'Italia deve vantarsi davanti al mondo della propria capacità di individuare i responsabili di atti illeciti (o presunti tali, vista la fase investigativa in cui ci troviamo), perché in questo modo potremo girare a testa alta in ogni consesso mondiale.

Quindi io dico, ancora una volta, che le inchieste ci aiutano. Brambilla solleva poi il te-

ma della grande occasione per l'Italia intera, toccando il punto centrale di tutta la vicenda Expo 2015. E anche qui però dobbiamo dirci le cose con grande franchezza. L'Italia vince la sfida del 2015 se tutti gli attori, istituzionali in primo luogo, fanno la loro parte fino in fondo. Con l'Ance e il suo presidente Fassino è in corso una forte collaborazione e un tour che sta girando l'Italia. Lo stesso dicasi per le regioni: il presidente Errani guida un percorso che le porterà tutte ad essere presenti nel Padiglione Italia.

Occorre però che territori e città prendano l'iniziativa, giocando la propria partita al meglio, cercando ogni aggancio internazionale, ogni occasione di promozione, ogni spunto dentro e fuori i confini nazionali per «usare» al meglio il grande evento del 2015. E proprio quello che fa Rimini con il suo bravo sindaco Gnassi insieme a due amici di Expo 2015 come Massimo Bottura e Oscar Farinetti. La Romagna, la meravigliosa Romagna di Tonino Guerra e della sua Pennabilli, è terra di sintesi perfetta verso il 2015.

Eno-gastronomia, turismo e cultura: ecco la sintesi romagnola che diventa bandiera tricolore. La manifestazione che si apre sabato a Rimini è esattamente nello spirito giusto per cogliere al meglio l'opportunità che arriva: per questo vi parteciperà il ministro Martina, per questo noi stiamo lavorando con il comune per una partnership strutturata utile a tutti (anche alla vendita dei biglietti).

Questo è l'esempio da seguire, per capitalizzare investimenti e sforzi. Per parte nostra garantiamo due cose, credo non da poco. La prima è che chiunque arrivi a Milano nel 2015, Capo di Stato o semplice visitatore, avrà a disposizione un'esperienza davvero stimolante a facile da fruire. In secondo luogo mi sento di prendere un impegno sul fronte dei contenuti. Il governo è attivamente impegnato nel doppio passaggio Semestre Ue - Esposizione Universale, con progetti che metteranno l'Italia al centro del pianeta. Ma già oggi ci sono contenuti straordinari, come il bellissimo lavoro «Women for Expo» che sta facendo il giro del mondo. Dico, con grande umiltà, ce la possiamo fare.

Anzi ce la faremo. Un buon muro però è fatto di tanti mattoni: ognuno metta il suo.

*Commissario del governo per Expo 2015



IL CONCEPT

Partendo da questi presupposti viene naturale far collimare talenti ed eccellenze emiliano-romagnoli nella città che è punto di partenza della florida via Emilia e che ha saputo onorare il suo appellativo di "ostenda d'Italia": Rimini.

Vantiamo patrimoni enogastronomici di valore assoluto e ci possiamo fregiare di un numero di creativi e artigiani davvero sorprendentemente anomalo e sproporzionato rispetto ai nostri chilometri di costa ed entroterra.

AL MENI mette insieme tutto questo perchè in fondo alla base gli ingredienti sono gli stessi: MANI E CUORE.

Mani e cuore intesi come fatica e poesia sono anche le premesse con cui Rimini spalanca nuovi orizzonti ed esce dalla crisi "FACENDO".

Sullo sfondo le atmosfere sono quelle che caratterizzano la filosofia della città: visionarietà, fantasia, creatività insieme a tradizione, folklore, trasmissione. Temi cardine propri di Federico Fellini che egli sembra aver perpetuato facendoli assorbire fino al midollo alla sua Rimini. Da qui nasce anche la volontà di omaggiare ancora una volta il regista con un remake di Otto e Mezzo in chiave enogastronomica e con la concretizzazione di una passione radicale di Fellini, quasi un'ossessione: il circo, le cui suggestioni caratterizzano l'intera sua opera cinematografica.





CIRCO 8 E 1/2

Il circo dei sapori e dei saperi

12 chef dell'Emilia Romagna incontrano 12 chef internazionali. Grandi cuochi e chef stellati cucinano per il pubblico tra show cooking e degustazioni di piatti, trasformando con le mani e col cuore i grandi prodotti della buona terra della via Emilia. Al circo di 8 e 1/2 insieme ai cibi e vini di qualità ci sono anche tavole rotonde, laboratori, storie e musica.



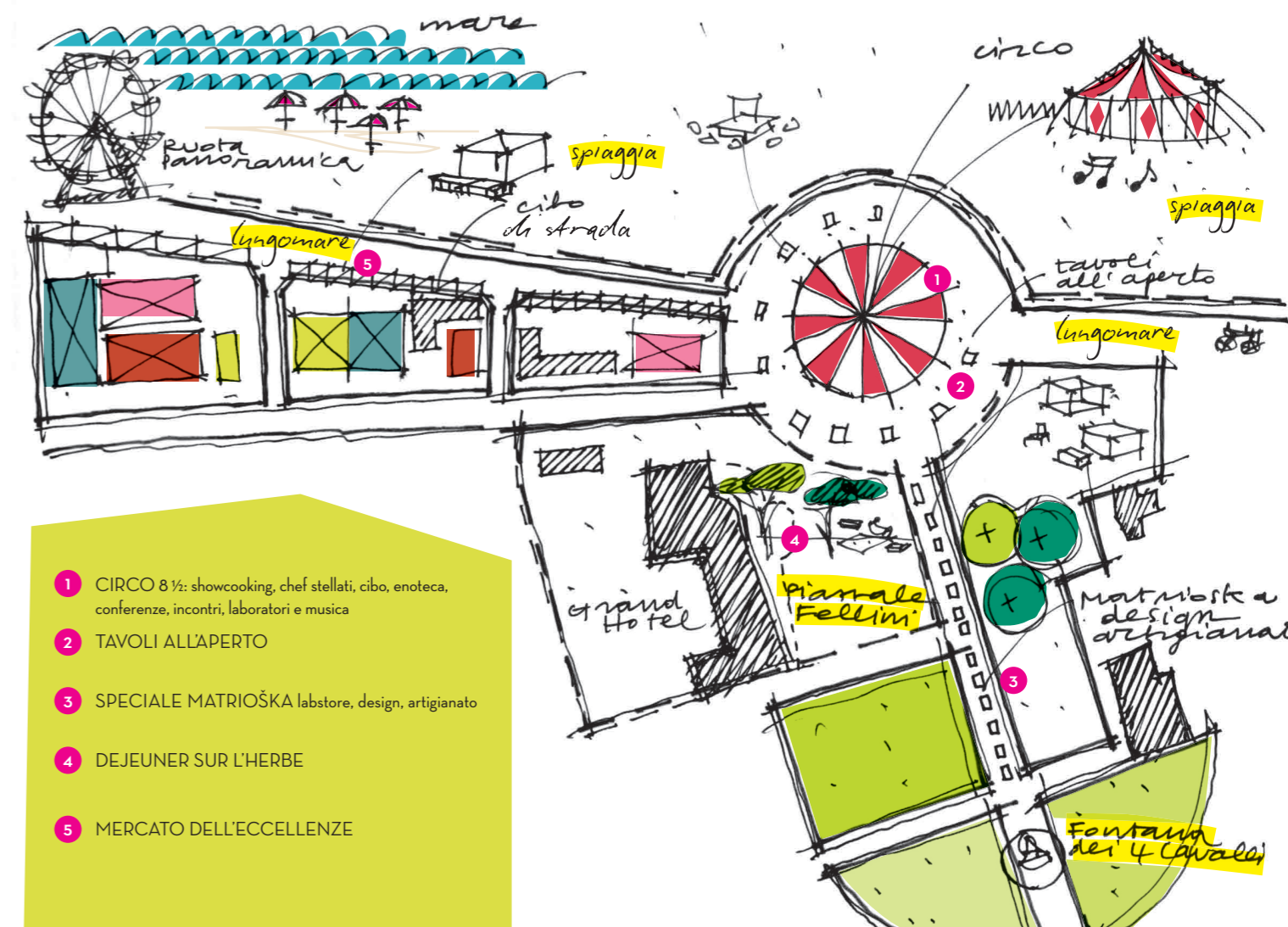
L'EVENTO

Nella rotonda di piazzale Fellini su cui si affaccia il Grand Hotel viene allestito un tendone da circo ad hoc di 1500 mq, la base operativa in cui Massimo Bottura e altri chef internazionali e dell'Emilia-Romagna faranno i loro show cooking creando in diretta piatti unici, manipolando i prodotti d'eccellenza della nostra regione. I riflettori sono puntati sui secondi di cucina, sul territorio nella sua completezza, sulla via Emilia e sugli artigiani che si incontrano percorrendola.

Tutto il tratto del lungomare Tintori dalla rotatoria Fellini fino a piazzale Boscovich ospita un mercato a cielo aperto dove protagonisti sono i piccoli e i grandi produttori agricoli e le case vinicole per creare una sorta di percorso del gusto, percorrendo il quale gli avventori possono scegliere, assaporare e portarsi a casa le eccellenze del territorio.

Piazzale Fellini, invece, viene reinterpretato e vissuto da artigiani e creativi per allestire spazi unici in cui mostrare gli oggetti frutto delle loro idee e la loro realizzazione pratica.

Il tutto in una manifestazione dai toni onirici, ma dal carattere decisamente concreto e ideata proprio per dimostrare che il bello e la valorizzazione del local sono le chiavi per rilanciare.



- 1 CIRCO 8 1/2: showcooking, chef stellati, cibo, enoteca, conferenze, incontri, laboratori e musica
- 2 TAVOLI ALL'APERTO
- 3 SPECIALE MATRIOŠKA labstore, design, artigianato
- 4 DEJEUNER SUR L'HERBE
- 5 MERCATO DELL'ECCELLENZE



I PROTAGONISTI

CHEF to CHEF emiliaromagnacuochi è un'associazione di cuochi e ristoratori dell'Emilia-Romagna che nasce per favorire l'evoluzione della gastronomia regionale e la sua affermazione a livello nazionale ed internazionale. Fine ultimo è valorizzare i grandi prodotti di una regione ricca di tradizione e di credibilità nel mondo con un'offerta gastronomica che tenga conto del progresso delle tecniche di elaborazione e di analisi sensoriale in cucina.

MATRIOSKA LAB STORE è uno spazio di ricerca, un contenitore per artisti emergenti e creativi che producono oggetti unici realizzati a mano a cui è destinato uno spazio simbolico di pochi metri quadri da allestire e rendere unico, vetrina della propria arte e della propria capacità interpretativa. Ciò che discosta Matrioska dal concetto di mero mercato è la volontà d'inglobare in unico vortice di virtuosismo creativo l'oggetto e la dinamicità dell'arte a trecentosessanta gradi.

RIMINI STREET FOOD è la prima guida ai cibi di strada di Rimini. Un viaggio che racconta la cultura di un territorio attraverso l'autenticità delle persone e delle loro storie. Un'occasione per scoprire luoghi non conosciuti dai turisti ma dal grande fascino. Percorsi alternativi da fare in moto con una mappa che segnala i tanti artigiani che in questa terra lavorano creando nelle loro botteghe prodotti di eccellenza. Piada, frutta, porchetta, musica rock e motociclette: passioni da scoprire e vivere.

SLOW FOOD è un'associazione non-profit che conta 100.000 membri in 150 paesi del mondo che si pone l'obiettivo di promuovere nel mondo il cibo buono, pulito e giusto. La filosofia di Slow Food attraversa i campi dell'ecologia, della gastronomia, dell'etica e del piacere. Afferma che tutti hanno diritto al piacere, quindi bisogna difendere le culture, le tradizioni e i saperi che rendono possibile questo piacere, favorendone la fruizione collettiva attraverso appunto l'aggregazione in associazione e la realizzazione di eventi pubblici.



GLI CHEF DELLA

PRIMA EDIZIONE



Takahiko Kondo (Osteria Francescana, Sous chef, Modena)

Virgilio Martinez (Chef, Central, Lima)

Isa Mazzocchi (La Palta, chef, Valtidone Piacenza)

Simone Tondo (Chef, Roseval, Paris)

Max Poggi (Al Cambio, chef, Bologna)

Dario Puglia (Chef, Gigi il Bullo, Antwerpen)

Max Mascia (San Domenico, chef, Imola)

Sven Wassmer (Sous chef, Focus, Lucerne CH)

Sam Nutter (chef, BROR Copenhagen)

Ricardo Chaneton (Sous chef Mirazur Mentone)

Fabrizio Mantovani (Ristorante FM, chef, Faenza)

David Jesus (sous chef, Belcanto Lisbona)

Silver Succi (Quarto Piano, chef Rimini)

Matt Orlando (Chef, Amass, Copenhagen)

Piero Di Diego (Don Giovanni, chef Ferrara)

Piergiorgio Parini (Osteria del Povero Diavolo, chef Torriana)

Claudio Cesena (Osteria della Pesa, chef, Cadeo, Piacenza)

Matthieu Rostain-Tayard (Chef, ex-126, Lyon)

Paolo Raschi (Guido, chef Rimini)

Leandro Carreira (Chef Leo at OLS, chef London)

Riccardo Agostini (Il Piastrino, chef Pennabilli)

Tomas Kavcic (chef Pri Loizetu, Vipava)

Alberto Faccani (Magnolia, chef Cesenatico)

Cristian Puglisi (chef Relae, Copenhagen)



IL MERCATO DELLE ECCELLENZE

DELLA PRIMA EDIZIONE

I piccoli grandi giacimenti enogastronomici dalla via Emilia al mare. Contadini, viticoltori e pescatori. Dal Parmigiano reggiano ai vini, dall'aceto balsamico tradizionale di Modena al prosciutto, dal culatello di Zibello alla mortadella, dai formaggi a latte crudo agli olii, dal pesce azzurro allo scalogno.

Il primo mercato per conoscere, toccare con le mani e acquistare i prodotti della buona terra cuore d'Italia, l'Emilia Romagna.



IL LAB STORE

DELLA PRIMA EDIZIONE

SPECIALE MATRIOSKA

Il labstore itinerante dell'artigianato, del design, di antichi e nuovi mestieri. Uno spazio espositivo poliedrico che, come la bambola russa, racchiude tante incognite frutto della creatività, dell'arte e della ricerca col marchio FATTO A MANO. Dalle biciclette alle ceramiche, dai vimini alla grafica, dalle teglie in terracotta alle scarpe, dagli arredi all'abbigliamento, dagli accessori alle lampade a tutto ciò che unisce innovazione, artigianalità e design.





I NUMERI DI AL MENI

12 CHEF STELLATI INTERNAZIONALI

12 CHEF DELL'EMILIA ROMAGNA

UN CIRCO DI **1500** MQ E **44** METRI DIAMETRO

150 MQ DI CUCINE

25 METRI LINEARI DI TAVOLI DA LAVORO PER GLI CHEF

100 TRA CONTADINI E PRODUTTORI

50 FRA CREATIVI E DESIGNER

30.000 PROGRAMMI DISTRIBUITI

10.000 CARTOLINE

6.000 MANIFESTI E LOCANDINE AFFISSI
E DISTRIBUITI DA RIMINI A MILANO PASSANDO PER LA VIA EMILIA

AL MENI SU TUTTI I MEDIA

80 GIORNALISTI ACCREDITATI ALLA CONFERENZA STAMPA
CHE SI È SVOLTA NEGLI SPAZI DI EATALY A MILANO

20 GIORNALISTI INTERNAZIONALI PRESENTI ALL'EVENTO

300 ARTICOLI DI RASSEGNA STAMPA

50 VIDEO TV

10.000 VISITE IN MENO DI UNA SETTIMANA PER IL SITO

WWW.ALMENI.IT, PIÙ DI **5000** UTENTI UNICI

E QUASI **20.000** PAGINE CONSULTATE

TV

DECINE DI SERVIZI SUI CANALI NAZIONALI E LOCALI, I TG
DELLE PRINCIPALI RETI:

3 SERVIZI SU TG4 CON UN'INTERVISTA IN DIRETTA
A MASSIMO BOTTURA E AL SINDACO DI RIMINI ANDREA GNASSI

4 SERVIZI SU STUDIO APERTO CON UNA DIRETTA DALL'EVENTO

2 SERVIZI SU TG5 E SPIAGGE TG5

UN SERVIZIO SU TGR RAI 3

EVENTO SEGNALATO DA TG2 COSTUME & SOCIETÀ PER EAT PARADE

STAMPA

Di AL MENI hanno parlato tutte le principali testate italiane di enogastronomia oltre ai principali quotidiani nazionali, ai giornali di turismo, costume e attualità, alle riviste femminili e di moda.

LA STAMPA, CORRIERE DELLE SERA, LA REPUBBLICA, QUOTIDIANO NAZIONALE (IL RESTO DEL CARLINO, IL GIORNO, LA NAZIONE), LIBERTÀ, IL TIRRENO, IL SOLE 24 ORE, IL FATTO QUOTIDIANO, VERO, GAMBERO ROSSO, BELL'ITALIA, VIE DEL GUSTO, ITALIA A TAVOLA, IL GIORNALE DOSSIER, GAZZETTA GASTRONOMICA, CORRIERE.IT, REPUBBLICA.IT, LASTAMPA.IT, TGCOM24.IT, ILGIORNALE.IT, CORRIERE DEL VINO, ETC.



**AL MENI UNA VETRINA
PER PARTNER E SPONSOR**

La forza comunicativa e i grandi numeri di Al Meni attirano l'attenzione di importanti sponsor privati e partner istituzionali che credono nell'evento.

Al Meni è la vetrina perfetta per lanciare un prodotto o un servizio. Lo sponsor ha visibilità su tutto il territorio e negli strumenti di comunicazione realizzati per l'evento.





RASSEGNA STAMPA

"AL MÈNI": IL CIRCO DEI SAPORI A RIMINI CON GLI CHEF DA TUTTO IL MONDO CAPITANATI DA BOTTURA

Vie del Gusto

Al gran circo dei sapori Lo show degli chef stellati

A Rimini una due giorni di cucina e prodotti tipici

QN - Il Resto del Carlino - Edizione Nazionale

Rimini «Al meni» nel circo davanti al Grand Hotel oggi e domani

Cibo artigiano (e con le mani)

Sotto il tendone, pensando a Fellini 24 chef guidati da Bottura preparano piatti unici «da strada» a soli 5 euro

Corriere di Bologna

Al circo del buon cibo con Bottura

A Rimini domani e domenica "Al meni": grandi chef e nostri prodotti d'eccellenza

Gazzetta di Modena - Edizione Nazionale

Successo per Le Dejeuner sur l'herbe organizzata nel giardino del Grand Hotel

Al Meni chiude in bellezza

A ruba anche ieri i piatti originali creati dagli chef

Nuovo Quotidiano

Circo "Al Meni" Il festival del gusto è già un'attrazione

Corriere di Romagna

CHEF DI TUTTO IL MONDO A RIMINI

Repubblica.it

Chef e salumi piacentini protagonisti a Rimini

Isa Mazzocchi, Claudio Cesena e i Fratelli Salini portacolori nostrani alla rassegna "Al meni" con Bottura

La Libertà

LO CHEF SOTTO IL TAVOLO

È PROPRIO LÌ CHE MASSIMO BOTTURA HA CAPITO COSA AVREBBE FATTO DA GRANDE. LA STORIA DI UN MANCATO LAUREATO IN LEGGE CHE IN VENT'ANNI HA RISCritto LA CUCINA ITALIANA

Il Giornale - Dossier

Rimini 21-22 giugno, Festival "Al meni"

Showcooking con cuochi internazionali, mercati gastronomici

Ansa.it

Le «mani» di Bottura per acrobazie culinarie in un circo felliniano

Corriere.it

Rimini è già sul treno per Expo 2015

La Voce di Romagna

«Sarà questa l'immagine che esporteremo nel mondo»

Il presidente della Regione e Farinetti 'benedicono' «Al meni»

QN - Il Resto del Carlino - Rimini

Lo chef Bottura guida a Rimini il weekend d'alta gastronomia

Modena Qui

**"AL MÈNI" A RIMINI, CUOCHI
STELLATI DA TUTTO IL MONDO
PER IL CIRCO DEI SAPORI
CAPITANATO DA BOTTURA**

Di Più TV

sette idee



food

domenica 22

A Rimini 12 chef internazionali si sono dati appuntamento per Al meni, circo mercato dei sapori. Un weekend in cui incontrano altrettanti colleghi dell'Emilia Romagna, tra show cooking, degustazioni, mercato delle eccellenze gastronomiche. www.almeni.it

Gioia

Gli chef e il bello dell'Expo

La Stampa

CREDITS

Al Méni è un evento ideato da

MASSIMO
BOTTURA



Comune di Rimini

Regione Emilia-Romagna

con il patrocinio di



ITALIA
EXPO MILANO 2015

partner istituzionale



Partner istituzionale

promosso da



Slow Food*
Emilia-Romagna



in collaborazione con



laBancadellVino

