



sabato 21 e domenica 22

ore 10-23

IL MERCATO DELLE ECCELLENZE

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.

sabato 21 e domenica 22

ore 10-23

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.

sabato 21 e domenica 22

dalle 12 a notte

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.

Programma degli show cooking:

SABATO

Ore 11,30 Apertura del **CIRCO 8 e 1/2**, il circo dei sapori e dei saperi con **Massimo Bottura**

12.30-13.30

Takahiko Kondo (Osteria Francescana, Sous chef, Modena)

Virgilio Martinez (Chef, Central, Lima)

13.30 -14.30

Isa Mazzocchi (La Palta, chef, Valtidone Piacenza)

Simone Tondo (Chef, Roseval, Paris)

19.00-20.00

Max Poggi (Al Cambio, chef, Bologna)

Dario Puglia (Chef, Gigi il Bullo, Antwerpen)

20.00-21.00

Max Mascia (San Domenico, chef, Imola)

Sven Wassmer (Sous chef, Focus, Lucerne CH)

21.00-22.00

Sam Nutter (chef, BROR Copenhagen)

Ricardo Chaneton (Sous chef Mirazur Mentone)

22.00-23.00

Fabrizio Mantovani (Ristorante FM, chef, Faenza)

David Jesus (sous chef, Belcanto Lisbona)

DOMENICA

12.30-13.30

Silver Succi (Quarto Piano, chef Rimini)

Matt Orlando (Chef, Amass, Copenhagen)

13.30-14.30

Piero Di Diego (Don Giovanni, chef Ferrara)

Piergiorgio Parini (Osteria del Povero Diavolo, chef Torriana)

19.00-20.00

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

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

20.00-21.00

Paolo Raschi (Guido, chef Rimini)

Leandro Carreira (Chef Leo at OLS, chef London)

21.00-22.00

Riccardo Agostini (Il Piastrino, chef Pennabilli)

Tomas Kavcic (chef Pri Loizetu, Vipava)

22.00-23.00

Alberto Faccani (Magnolia, chef Cesenatico)

Cristian Puglisi (chef Relae, Copenhagen)

Domenica 22 giugno, dalle 9 alle 12

Giardini del Grand Hotel (piazzale Fellini)

DEJEUNER SUR L'HERBE

Colazione pic nic a cura di Claudio di Bernardo, chef del Grand Hotel di Rimini, in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Meni.

Disponibilità limitata, su prenotazione.

Info: turismo@comune.rimini.it, tel +39 335 7220571



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

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

AL MENI



QV il Resto del Carlino

media partner

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

sponsor tecnico



sponsor



In collaborazione con



promosso da



partner istituzionale

Regione Emilia-Romagna

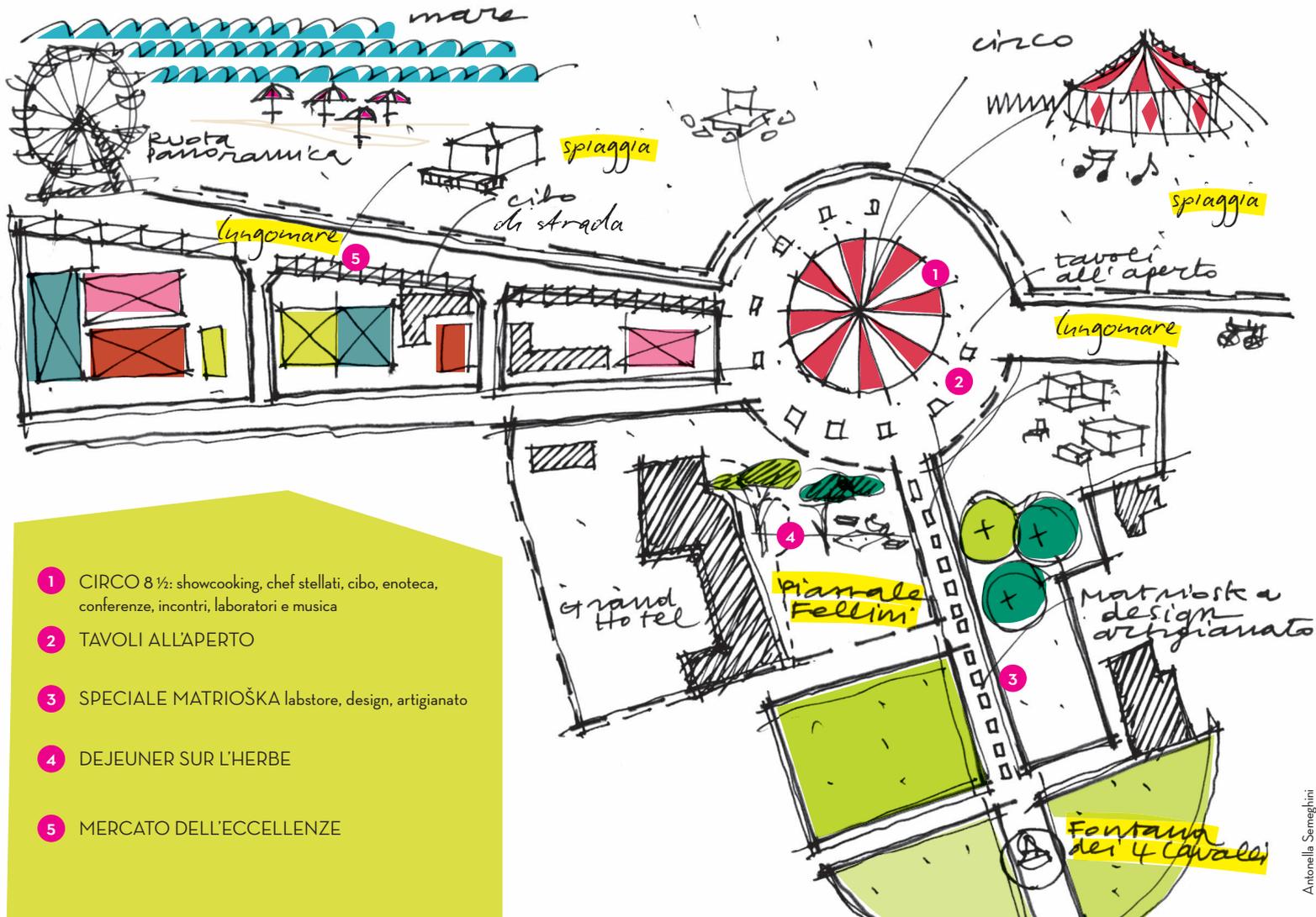
Comune di Rimini



MASSIMO
BOTTURA

Al Meni è un evento ideato da

illustrazione - progetto grafico Ineditart studio - canavese



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