



Massimo Bottura 与来自全球的名厨为“Al Meni”而齐聚 Rimini 在 Circo 8&1/2 环岛品味 Fellini 与特色美食

2015年世博会Rimini的活动将在6月19日至20日举行。名厨Massimo Bottura和来自全Emilia Romagna大区的12位名厨与12位国际青年厨师齐聚一堂，这一独特的国际盛会注重品味，弘扬烹饪文化，特别展示厨艺、美酒和街边美食，展销源自Emilia Romagna沃土上的优质产品，还将为成人和儿童举办手工作坊。

“Al Meni”，意为双手——取自Tonino Guerra的诗名——

从Via Emilia和 Grand Hotel 大酒店前Fellini的电影Amarcord的舞台背景上都将展示特色产品和美食。Rimini的市长Andrea Gnassi对此说到：“2014年夏季这一活动出奇地受到好评，而2015年正值世博会，它有着特殊的意味，我们希望展示最佳的产品和厨艺。”

Emilia Romagna 大区的 12 位星级厨师与来自全球的 12 位青年厨师齐聚在此次独特的味觉盛会上。从 6 月 19 日至 21 日，“Al Meni”，由 Massimo Bottura 主领的 circus 8&1/2 环岛大型的味觉盛会将回到 Rimini；整个活动占据了 Marina Centro 的中心，这里离 Grand Hotel 大酒店仅一步之遥 (www.almeni.it)。从 1,500 平方米彩色的大帐篷内可以瞭望整片大海，它展示着对 Fellini 梦幻精神的崇敬之情，这里将成为真正的露天厨房，以地球上最优秀的烹饪技术向公众展示优质的特色美食和产品，人们可以用低廉的价格观看厨艺秀并且品尝美味。三天活动期间，Via Emilia 将成为巨大的“传送带”，把当地优质的主产品输送到大海，各位主厨也会在街边烹制这片沃土出产的各色食材。世界上没有一处街路像 Via Emilia 那样，连结了欧洲地区唯一持续了 2,200 多年历史富有美酒与美食的十座城市，这里拥有 41 个经原产地保护 (PDO) 和地域保护 (PGI) 认证的产品。

> 注重品味与厨艺秀

厨艺秀上的星级厨师是活动的焦点。像 Tatiana Levha (巴黎 Le Servan 酒店) 和 Bertrand Grebaut (巴黎 Septime 酒店，全球最佳酒店前 50 名之一)，巴黎皇家美食大师，这对儿夫妇是最受欢迎的开胃酒馆的主厨。来自莫斯科的 Vladimir Muhin (莫斯科，白兔餐馆)，追求在当代餐馆界进行俄罗斯传统菜品的革新。从伦敦来的 Junya Yamasaki (伦敦，Koya 面馆) 与 Leandro Carreira 带来了地道的日本美食。还有，Sven Wassmer (Silver, Vals - CH) 和 Simone Tondo (巴黎，Roseval 酒店)，他们的 24 座席小酒馆在 2013 年法国美食节上受到最佳好评。另外，Guillaume Monjuré (里昂，Le Palegríé)、Kemal Demiral (伊斯坦布尔，Flint)、Fabian van Hauske & Jeremiah Stone (纽约，Contra)、Lee Tiernan (伦敦)、Meng Zijun (伦敦)，将从全球各地来到 Rimini 与 CheftoChef emiliaromagnacuochi 选出的 Emilia Romagna 最佳厨师相聚。首先是 Piergiorgio Parini，他在 Torriana 的 Osteria del Povero Diavolo 被国际美食节评为 2015 年 Avenir 厨艺奖，再有 Davide di Fabio (Osteria Franciscana)，Franco Cimini 的 Osteria del Mirasole 是传统美食之一，在 2015 年意大利红虾餐馆指南上授予了三枚 Gamberi 奖，还有 Fabio Rossi (Ristorante Vite)、Adalberto Migliari (La Chiocciola)、Luca Marchini (L'Erba del Re)、Fabrizio Mantovani (FM)、Mattia Borroni (Ristorante Alexander)、Massimo Spigaroli (Relais Corte Pallavicina)、Mario Ferrara (Scaccomatto)、Gian Paolo Raschi (Guido) 和 Raffaele Liuzzi (Locanda Liuzzi)。这些星级厨师将在 Rimini 同台献艺，一同动手展示他们的心灵之作，其中蕴含着本地区全部的卓越与个性。



> 展销 Via Emilia 至大海整片沃土出产的优质产品

环岛广场旁边，在 Boscovich 广场的海滨带是一条美食街，这里有大大小小的农产品商和葡萄酒商，广场中央有 **70 家顶尖的星级餐馆供应商展销地道的优质产品**。沿着 Via Emilia 举办的优质产品“展销会”，聚集了优秀的手工艺师和生产商，这样游客可以了解、品尝和购买拥有原产地标识的地方产品。有 **Parmigiano Reggiano 奶酪、Modena 传统香醋、Zibello 火腿肉、Parma 火腿肉、Piacenza 腌肉、纯葡萄酒、各种新果品、piada 和软奶酪、地产海鱼、采自 Apennine 山脉的蘑菇、世界顶尖级的红葱和 Ferrara 平原出产的稻米**。农夫与酿酒师、奶酪制作商和手工艺师、厨师与美食家齐聚在独特的美食街上，顾客既能享受当地的特色，又能领略动手的辛劳和心灵的诗意。有兴趣的话，可以在慢食“私人购物”专家的指引下参观整个展会，了解产品和生产商，还有 **慢食协会、慢食商场和 CheftoChef emiliaromagnacuochi** 选出的参展商。

> 手工作坊：讲美食、做美食、尝美食

大帐篷下面也是成人和儿童“讲美食、做美食、尝美食”的手工作坊：由 **Emilia Romagna 慢食协会** 与渔民、美食家、厨师和面点师共同组织的聚会，他们将在两天内教授公众有关 **Piada 饼和意式卷饼、海鱼、手工意大利面和新鲜野菜** 的历史、地点、传统和节期。

> “Al Meni”红酒吧

Circus 8&1/2 环岛少不了在“Al menì”红酒吧品尝当地优质的葡萄酒，它是由 **Emilia Romagna 大区** 的 **Enoteca Regionale** 负责管理。红酒吧的斟酒生都选用玻璃杯盛酒，这里约有一百种地方品牌的精选葡萄酒，还有从慢食啤酒指南挑选的优秀啤酒商生产的、由酿酒大师亲自展列的精工酿制的啤酒。游客也可品尝当地品牌的饮用水和有机果汁饮料。

> 别致的套娃、手工艺品、设计、创意

在农产品市场和 Fellini 广场的 Circus 8 & 1/2 环岛旁边，有别致套娃 (**Speciale Matrioska**) 的手工艺师和创新艺术家，这里洋溢着故事与发明、艺术与新奇，这里是手工艺品、设计的新旧贸易集市。从脚踏车、陶器制品、家俬、服装布料到饰品和灯具，一切都融入了新意、精巧以及对创作的热爱。

> Grand Hotel 大酒店的特色花园野餐

1+1 特色活动：déjeuner sur l'herbe。6月21日（上午10点至下午13点），在 Grand Hotel 大酒店的门口将举行设在壮丽的 Fellini 自由式风格宾馆花园内的特色野餐。活动由 Grand Hotel 大酒店的厨师 Claudio di Bernardo、面点大师 Roberto Rinaldini、Massimo Bottura 和 Al Meni 的各位主厨联手主办。

> 等候 Al Meni 拥有 2000 年历史的提比略古桥上永恒的晚宴

从古代到现代，文化、美酒和美食激发了 Al Meni 与古代节期并联的非凡遐想。**6月18日星期四**，拥有 2000 年历史的提比略古桥将举行悬于古代与现代之间的迷人晚宴。在夏季落日瞭望河水的魔幻情境中，餐桌上的每一道菜品都增添了古罗马厨师的灵感。**Roberto Mercadini** 独到的解说更为夜晚“增色添香”。

> 市长点评

市长 **Andrea Gnassi** 说到：“Rimini 希望人们重视它的自然资源和宝藏，在辽阔的土地上培植出各种产品，正是这巨大的财富使意大利成为最受欢迎的国家。世界上任何地方都不会像 Via Emilia 那样，乃是非凡遗产的中心，它的魅力无与伦比。在 2014 年夏季曾迎来六万游客，这一活动出奇地受到好评，2015 年正值世博会，它有着特殊的意味，我们希望展示最佳的产品和厨艺。2015 年 Al Meni 将联合 Rimini 和米兰打造最重要的活动，不仅为 Rimini 也为意大利，展示具有独特根源的特色产品。”

详见：www.almeni.it

Al Meni 盛会由 Emilia Romagna event 地区 Rimini 市的 Massimo Bottura 发起
宣传推广

CheftoChef emiliaromagnacuochi
Emilia Romagna 慢食协会
Postrivoro
Enoteca Regionale Emilia Romagna

Apt servizi Emilia Romagna

联合主办方

Rimini 街边美食

Matroska 手工作坊

Strada dei vini e dei sapori di Rimini

Unione Costa Adriatica

合作机构

Anci per Expo

赞助方

Cucine Marrone

Hera

Rimini Fiera

Sgr Rimini

技术支持

Pentole Agnelli

联络处

旅游局

Rimini 市

Fellini 广场 3 - 47900 Rimini

电话: + 39 0541 704561

turismoufficio stampa@comune.rimini.it

www.riminiturismo.it