

SABATO 23 GIUGNO

ore 11,30 - Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini

INAUGURAZIONE DI AL MENI

Massimo Bottura e il Sindaco di Rimini Andrea Gnassi raccontano il circo 8 e 1/2 dei sapori e danno il via agli show cooking degli chef

ore dalle 10 alle 23 – Lungomare Tintori

IL MERCATO DI AL MENI

Dalla Regione con più DOP e Igp d'Europa, arriva l'unico mercato vero dei produttori e dei contadini dei giacimenti enogastronomici dalla via Emilia al mare. Il mercato dove capire, gustare e acquistare i prodotti da cui i grandi chef attingono per realizzare i loro piatti speciali: dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dal culatello di Zibello al prosciutto di Parma, dai salumi Piacentini all'aglio di Voghiera, senza tralasciare lo scalogno, oltre alla frutta, gli oli extravergine di oliva, e i vini. Sanno presenti produttori selezionati da CheftoChef emiliaromagnacuochi, Presidi Slow Food, prodotti dei Mercati della Terra Slow Food e dalla Strada dei vini e dei sapori di Rimini.

ore 10,30 e 16 - Lungomare Tintori

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER E IL CUOCO

I cuochi del progetto "Alleanza Slow Food" saranno al fianco dei personal shopper per insegnare a riconoscere i prodotti del territorio di qualità. Si tratta di cuochi che quotidianamente nei loro locali propongono prodotti stagionali e del territorio, che raccontano alla loro clientela la provenienza delle materie prime cercate una ad una nel rapporto quotidiano con gli agricoltori e i produttori dei Presidi Slow Food. In mattinata e nel pomeriggio cuochi e personal shopper accompagneranno gli ospiti di Al Meni a scoprire i prodotti del Mercato.

Percorsi col personal shopper per gruppi di massimo 15 persone. Prenotazione allo stand fino a 15 minuti prima di partire.

ore 11-23 piazzale Fellini

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: I PIATTI DELL' "ALLEANZA DEI CUOCHI" E I PRESIDI SLOW FOOD

Allo stand dell' "Alleanza Slow Food" si possono incontrare i cuochi che promuovono l'utilizzo di materie prime locali e Presidi Slow Food nei loro menù e assaggiare alcuni dei loro piatti. Inoltre sarà possibile seguire laboratori con assaggi di Presidi Slow Food e prodotti di alta qualità dell'Emilia Romagna conoscendo di persona gli stessi produttori.

I LABORATORI

ore 11 "Patrimonio Extravergine", il Progetto Olio di Slow Food per raccontare il prodotto e le sue caratteristiche per riconoscerne la qualità. Assaggio di olio extravergine di oliva del territorio e del Presidio

ore 15 "Se è tradizionale è anche balsamico". Dell'aceto storico di Modena e dell'uso e abuso di un aggettivo che vuole definirlo, incontro con l'acetaia e degustazione di aceto balsamico tradizionale di Modena

ore 16.30 "Dolce come il sale" i salinari raccontano la storia e le proprietà del sale di Cervia che arriva dal mare

ore 18 "Il succo dell'estate". Come creare aperitivi tutti romagnoli a base di frutta di qualità e uve autoctone delle nostre colline. Assaggio dell' Ice Brulè di melograno e vino da uve Famoso
Tutti i laboratori sono a offerta libera. Nello stesso spazio sarà possibile conoscere le pubblicazioni di Slow Food Editore, ricevere materiale informativo e iscriversi.

ore 10.30, 15.30 e 17 - Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: BUONO A SAPERSI!

Sei laboratori per imparare a riconoscere la qualità del cibo, facendo la spesa, al mercato, al ristorante, in giro per sagre, feste, eventi, ed anche ad Al Meni 2018! Per esercitarsi giocando, e ovviamente assaggiando, a riconoscere la qualità, il "buono, pulito, giusto e sano" in linea con la filosofia Slow Food e per comprendere come un gesto quotidiano come scegliere il proprio cibo possa davvero cambiare il mondo. Ai partecipanti ai laboratori Slow Food verranno proposte (da scaricare in formato pdf) le "Mini Guide Slow" al consumo consapevole, per mantenere traccia di quanto sperimentato e appreso, per creare una sorta di piccola biblioteca ragionata e degustata insieme nei due giorni di Al Meni e per conoscere il mondo Slow Food.

ore 10.30 Difendi il mare, piglia il pesce giusto

ore 15.30 Cambia il clima mangiando senza sprechi

ore 17 Coltiva la tua zuppa, scopri la biodiversità

A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti.

Partecipazione a offerta libera fino a esaurimento posti a sedere (massimo 40 persone)

ore dalle 10 alle 23 - Piazzale Fellini

SPECIALE MATRIOSKA

Il labstore itinerante dell'artigianato, del design e delle buone idee. Uno spazio espositivo poliedrico che racchiude creatività, arte e ricerca, contraddistinte dal marchio FATTO A MANO. Dalle illustrazioni alle ceramiche, dagli arredi all'abbigliamento, dagli accessori alle lampade a tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare. La novità di questa edizione è che Matrioska porta ad Al Meni la sua Accademia, un progetto in collaborazione con Italian School of Fashion crafts: laboratori e seminari che puntano sulla trasmissione e sulla condivisione del saper fare. Ad Al Meni i manufatturieri di Matrioska progetteranno e spiegheranno come realizzare inedite alzatine da tavola e come rimodernare i nostri vecchi piatti di ceramica; blogger e designer c'insegneranno, invece, come fotografare il cibo e come apparecchiare e raccontare la tavola.

ore dalle 10 alle 23 - Rotonda di Piazzale Fellini

LO STREET FOOD STELLATO E IL GELATO GOURMET INTORNO AL CIRCO 8 e 1/2

Nel piazzale che circonda il colorato circo 8 e 1/2, ci saranno speciali punti street food stellati. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio della produzione artigiana, fra 'qebab' di mora romagnola, panini e hamburger rivisitati in chiave romagnola. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani di alcuni chef alle prese con la cucina da strada. Una postazione speciale vedrà il ristorante di Rimini Quartopiano, capitanato dallo chef Silver Succi, proporre lo street food ed i prodotti a 'chilometro buono' declinati secondo i canoni della cucina gourmand. Il gruppo formato da Sangiovesa, Tenuta Saiano e Vermuteria parteciperà congiunto portando sulla costa i sapori della Romagna dell'entroterra. Le carni e i vermouth della tenuta, declinati nei piatti e nei cocktail pensati per l'evento, racconteranno il territorio tramite sapori puri e inconfondibili. La squadra di Benso porta attorno al circo un menù molto vegetale, ma non solo, e con l'ispirazione di Piergiorgio Parini interpreta al meglio i prodotti a Km0 dell'agroalimentare romagnolo. Altro punto, quello della birra Amarcord, espressione di un territorio ricco di sorprese, con una proposta di abbinamento perfetta per il cibo da passeggio. Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University. All'interno della vetrina da 24 gusti accanto al tendone del circo, si potranno trovare i gusti tradizionali ma anche i gusti speciali firmati dagli chef di Al Meni. Il gelato artigianale è anche cultura con i 10 laboratori "Gelato Emotions" del Gelato Museum Carpigiani dedicati ai gelato lovers da 0 a 99 anni.

LABORATORI "Gelato Emotions"

ore 18.00 Sobetto Nutraceutico Post Spiaggia a cura di Alice Vignoli, docente Carpigiani Gelato University

ore 18.30 Scopri la Storia del Gelato! Laboratorio per bambini a cura del Gelato Museum Carpigiani

ore 19.00 Aperitivo con il gelato a cura di Cristian Bonfiglioli, docente Carpigiani Gelato University

ore 21.00 Gelato Gastronomico a cura di Cristian Bonfiglioli, docente Carpigiani Gelato University

ore 22.00 Gelato Detox: L'alternativa alla tisana della sera a cura di Alice Vignoli, docente Carpigiani Gelato University

ore dalle 12,30 alle 14,30 e dalle 19 alle 23 – Circo 8 e 1/2

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Gli chef cucinano a vista nel circo

12.30-13.30

Takahiko Kondo - Simone Tondo

13.30-14-30

Giovanna Guidetti - Santiago Lastra Rodriguez

19.00-20.00

Fabio Rossi - Pedro Pena bastos

20.00-21.00

Claudio Di Bernardo - Celine Pham

21.00-22.00

Athos Migliari - Milena Broger

22.00-23.00

Agostino Iacobucci - Felix Schellhorn

DOMENICA 24 GIUGNO

ore dalle 11,30 alle 15 - *Giardini del Grand Hotel (piazzale Fellini)*

DEJEUNER SUR L'HERBE

Colazione picnic a cura di Claudio di Bernardo, chef del Grand Hotel di Rimini, di Roberto Rinaldini, maestro di pasticceria, in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Meni.

Disponibilità limitata, su prenotazione, costo € 40.

Info: tel 0541.56000, info@grandhoteltimini.com

ore dalle 10 alle 23 - *Lungomare Tintori*

IL MERCATO DI AL MENI

Dalla Regione con più DOP e Igp d'Europa, arriva l'unico mercato vero dei produttori e dei contadini dei giacimenti enogastronomici dalla via Emilia al mare. Il mercato dove capire, gustare e acquistare i prodotti da cui i grandi chef attingono per realizzare i loro piatti speciali: dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dal culatello di Zibello al prosciutto di Parma, dai salumi Piacentini all'aglio di Voghiera, senza tralasciare lo scalogno, oltre alla frutta, gli oli extravergine di oliva, e i vini. Sanno presenti produttori selezionati da CheftoChef emiliaromagnacuochi, Presìdi Slow Food, prodotti dei Mercati della Terra Slow Food e dalla Strada dei vini e dei sapori di Rimini.

ore 10,30 e 16 - *Lungomare Tintori*

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER E IL CUOCO

I cuochi del progetto "Alleanza Slow Food" saranno al fianco dei personal shopper per insegnare a riconoscere i prodotti del territorio di qualità. Si tratta di cuochi che quotidianamente nei loro locali propongono prodotti stagionali e del territorio, che raccontano alla loro clientela la provenienza delle materie prime cercate una ad una nel rapporto quotidiano con gli agricoltori e i produttori dei Presìdi Slow Food. In mattinata e nel pomeriggio cuochi e personal shopper accompagneranno gli ospiti di Al Meni a scoprire i prodotti del Mercato.

Percorsi col personal shopper per gruppi di massimo 15 persone. Prenotazione allo stand fino a 15 minuti prima di partire.

ore 11-23 - *Piazzale Fellini*

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: I PIATTI DELL'“ALLEANZA DEI CUOCHI” E I PRESIDI SLOW FOOD

Allo stand dell' "Alleanza" si possono incontrare i cuochi che promuovono l'utilizzo di materie prime locali e Presidi Slow Food nei loro menù e assaggiare alcuni dei loro piatti. Inoltre sarà possibile seguire laboratori con assaggi di Presidi Slow Food e prodotti di alta qualità dell'Emilia Romagna conoscendo di persona gli stessi produttori.

I LABORATORI

ore 11 "La Moretta di Vignola", storia di un territorio e di una ciliegia che merita di essere protetta

ore 15 "Una madre... in frigorifero" incontro-confronto sull'uso domestico del lievito madre, miti, falsi miti, gioie e dolori della panificazione casalinga. Degustazione di prodotti da forno e libero spaccio di licoli, il lievito madre liquido

ore 16.30 "Resistenza casearia". Perché difendiamo il formaggio a latte crudo, e di cosa si tratta esattamente. Presentazione di alcune produzioni del territorio da valorizzare

ore 18 "More e bionde romagnole". Un Presidio storico, quello del suino nero di Romagna, abbinato alla birra artigianale raccontata nella nuova edizione della Guida "Birre d'Italia" slow Food 2019. Assaggio di salumi del Presidio e tour fra i birrai presenti al mercato guidati dal "personal drinker" Tutti i laboratori sono a offerta libera.

Nello stesso spazio sarà possibile conoscere le pubblicazioni di Slow Food Editore, ricevere materiale informativo e iscriversi.

ore 10.30, 15.30 e 17 - *Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food*

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: BUONO A SAPERSI!

Sei laboratori per imparare a riconoscere la qualità del cibo, facendo la spesa, al mercato, al ristorante, in giro per sagre, feste, eventi, ed anche ad Al Meni 2018! Per esercitarsi giocando, e ovviamente assaggiando, a riconoscere la qualità, il "buono, pulito, giusto e sano" in linea con la filosofia Slow Food e per comprendere come un gesto quotidiano come scegliere il proprio cibo possa davvero cambiare il mondo. Ai partecipanti ai laboratori Slow Food verranno proposte (da scaricare in formato pdf) le "Mini Guide Slow" al consumo consapevole, per mantenere traccia di quanto sperimentato e appreso, per creare una sorta di piccola biblioteca ragionata e degustata insieme nei due giorni di Al Meni e per conoscere il mondo Slow Food.

ore 10.30 Spuntini intelligenti

ore 15.30 Cambia il pianeta con un biscotto: le "etichette narranti"

ore 17 Dal seme al pane. Farine di quale sacco?

A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti

Partecipazione a offerta libera fino a esaurimento posti a sedere (massimo 40 persone)

ore dalle 10 alle 23 - *Piazzale Fellini*

SPECIALE MATRIOSKA

Il labstore itinerante dell'artigianato, del design e delle buone idee. Uno spazio espositivo poliedrico che racchiude creatività, arte e ricerca, contraddistinte dal marchio FATTO A MANO. Dalle illustrazioni alle ceramiche, dagli arredi all'abbigliamento, dagli accessori alle lampade a tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare. La novità di questa edizione è che Matrioska porta ad Al Meni la sua Accademia, un progetto in collaborazione con Italian School of Fashion crafts: laboratori e seminari che puntano sulla trasmissione e sulla condivisione del saper fare. Ad Al Meni i manufatturieri di Matrioska progetteranno e spiegheranno come realizzare inedite alzatine da tavola e come rimodernare i nostri vecchi piatti di ceramica; blogger e designer c'insegneranno, invece, come fotografare il cibo e come apparecchiare e raccontare la tavola.

ore dalle 10 alle 23 - *Rotonda di Piazzale Fellini*

LO STREET FOOD STELLATO E IL GELATO GOURMET INTORNO AL CIRCO 8 e 1/2

Nel piazzale che circonda il colorato circo 8 e 1/2, ci saranno speciali punti street food stellati. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio della produzione artigiana, fra 'qebab' di mora romagnola, panini e hamburger rivisitati in chiave romagnola. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani di alcuni chef alle prese con la cucina da strada. Una postazione speciale vedrà il ristorante di Rimini Quartopiano, capitanato dallo chef Silver Succi, proporre lo street food ed i prodotti a 'chilometro buono' declinati secondo i canoni della cucina gourmand. Il gruppo formato da Sangiovesa, Tenuta Saiano e Vermuteria parteciperà congiunto portando sulla costa i sapori della Romagna dell'entroterra. Le carni e i vermouth della tenuta, declinati nei piatti e nei cocktail pensati per l'evento, racconteranno il territorio tramite sapori puri e inconfondibili. La squadra di Benso porta attorno al circo un menù molto vegetale, ma non solo, e con l'ispirazione di Piergiorgio Parini interpreta al meglio i prodotti a Km0 dell'agroalimentare romagnolo. Altro punto, quello della birra Amarcord, espressione di un territorio ricco di sorprese, con una proposta di abbinamento perfetta per il cibo da passeggio. Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University. All'interno della vetrina da 24 gusti accanto al

tendone del circo, si potranno trovare i gusti tradizionali ma anche i gusti speciali firmati dagli chef di Al Mèni. Il gelato artigianale è anche cultura con i 10 laboratori "Gelato Emotions" del Gelato Museum Carpigiani dedicati ai gelato lovers da 0 a 99 anni.

LABORATORI "Gelato Emotions"

ore 11.30 Scopri la Storia del Gelato! Laboratorio per bambini a cura del Gelato Museum Carpigiani

ore 18.00 Sobetto Nutraceutico Post Spiaggia a cura di Alice Vignoli, docente Carpigiani Gelato University

ore 19.00 Aperitivo con il gelato a cura di Cristian Bonfiglioli, docente Carpigiani Gelato University

ore 21.00 Gelato Gastronomico a cura di Cristian Bonfiglioli, docente Carpigiani Gelato University

ore 22.00 Gelato Detox: L'alternativa alla tisana della sera a cura di Alice Vignoli, docente Carpigiani Gelato University

ore dalle 12,30 alle 14,30 e dalle 19 alle 23 – Circo 8 e 1/2

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Gli chef cucinano a vista nel circo

12.30-13.30

Daniele Minarelli - Lukas Mraz

13.30-14.30

Silver Succi - Garima Arora

19.00- 20.00

Massimiliano Poggi - Tekuna Gachechiladze

20.00-21.00

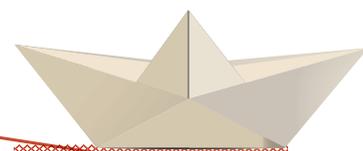
Max Mascia - Katsumi ishida

21.00-22.00

Alberto Faccani - Adrian Klonowski

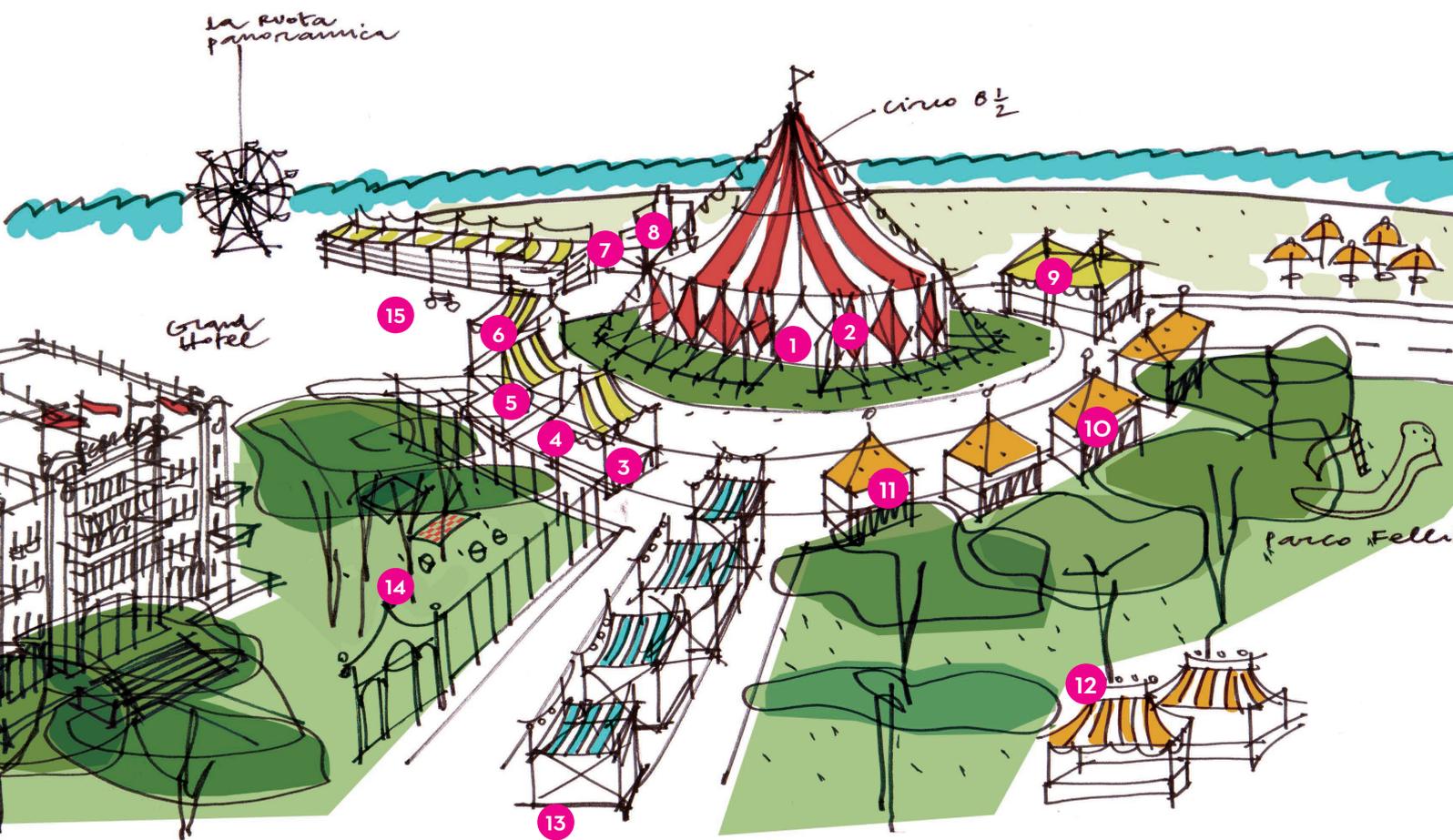
22.00-23.00

Terry Giacomello - Paulo Airaud



LA MAPPA

di AL MENI



1 CIRCO 8 ½: showcooking, chef stellati, enoteca, conferenze e laboratori Slow Food

2 LA PALESTRA DEL GUSTO SLOW FOOD

3 QUARTO PIANO

4 LO STREET FOOD STELLATO

5 BENSO

6 BIRRA AMARCORD

7 CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

8 ROMANZO MACELLERIA ZIVIERI

9 LO STREET FOOD DEI PESCATORI

10 ACCADEMIA GELATO MOCA/CARPIGIANI

11 LA SANGIOVESA

12 CHIOSCHI PIADA

13 SPECIALE Matrioška labstore, design, artigianato

14 DEJEUNER SUR L'HERBE

15 IL MERCATO DI AL MENI