

Rimini 14 giugno 2014

comunicato stampa

**Grandi chef da tutto il mondo a Rimini per ‘Al Meni’,**

**il circo mercato dei sapori.**

**Per due giorni all’ombra del Grand Hotel va in scena un remake di 8 e 1/2 in chiave enogastronomica**

***Il 21 e 22 giugno prende il via il circo dei sapori capitanato dall’Oscar della cucina Massimo Bottura. 12 grandi chef dell’Emilia Romagna incontrano 12 chef internazionali tra show cooking, degustazioni di piatti, mercato delle eccellenze dei prodotti della buona terra Emilia Romagna e lab store creativo che unisce innovazione, artigianalità e design. Apertura della kermesse il 21 giugno alle ore 11,30 con Oscar Farinetti e Massimo Bottura***

Un indissolubile matrimonio fra **cucina d’autore** e **prodotti d’autore**. Sarà questo il piatto forte di ‘**Al Meni’**, ovvero le mani, dal titolo di una poesia di Tonino Guerra, il grande circo mercato dei sapori e delle cose fatte con le mani e col cuore, allestito in piazzale Fellini il **21 e 22 giugno**.

12 fra i più promettenti **giovani chef del pianeta** e 12 **grandi chef dell’Emilia Romagna** si incontrano nel grande tendone da **circo 8 e ½** per mettere in scena il lavoro delle mani e del cuore, che è di per sé già uno spettacolo che racchiude tutta la personalità e la grandezza del territorio.

Sotto la guida di **Massimo Bottura,** vincitore del White Guide Global Gastronomy Award 2014 epremiato con tre stelle Michelin attribuite al suo ristorante di Modena, si incontreranno da tutto il mondo gli chef del futuro per manipolare e interpretare -dalle 12,30 fino alle 23 - i prodotti dell’Emilia Romagna e far conoscere al pubblico il meglio che può offrire il territorio di provenienza degli chef.

Ad inaugurare l’evento, sabato 21 giugno alle ore 11,30, due *pasionari* del gusto, le personalità che più hanno contribuito al rinascimento della cucina italiana nel mondo, **Oscar Farinetti**, patron di Eataly, **e Massimo Bottura** che, assieme al Sindaco di Rimini **Andrea Gnassi**, daranno il via ufficiale alla kermesse.

Riflettori puntati sugli show cooking con gli chef stellati. Come lo chef **Virgilio Martinez** da Lima che, con il suo Central Restaurant, è al 15esimo posto nella lista dei 50 migliori del mondo. Da Parigi ci sarà il giovane chef di Alghero **Simone Tondo** che, con il suo bistrot di soli 24 coperti, “Le Roseval”, è stato eletto ‘meilleure table de l'année 2013’ dalla guida Le Fooding. E ancora **Cristian Puglisi** chef di Relae a Copenhagen, appena inserito dal Wall Street Journal nella lista dei dieci chef emergenti d'Europa under 30, è il numero 53 della lista dei migliori chef al mondo, una stella Michelin. E **ancora David Jesus** sous chef di Belcanto a Lisbona, premiato Chef de L’Avenir the most promising chef of the year dall'Accademia internazionale di gastronomia. Con loro **Dario Puglia, Sven Wassmer, Ricardo Chaneton, Matt Orlando, Matthieu Rostain-Tayard, Leandro Carreira, Tomas Kavcic** che, da tutto il mondo, incontreranno a Rimini i migliori chef dell’Emilia Romagna, dallo stellato **Paolo Raschi** all’unica chef donna della kermesse **Isa Mazzocchi**, da **Alberto Faccani a Riccardo Agostini, da Claudio Cesena a Piergiorgio Parini** che con la sua Osteria del Povero Diavolo è tra i primi 10 ristoranti d’Italia nella guida de L'Espresso**, da Piero di Diego a Silver Succi, Da Fabrizio Mantovani a Max Mascia** l'erede della 40ennale tradizione del San Domenico di Imola**, da Max Poggi** al giapponese **Takahiko Kondo**, Sous chef dell’Osteria Francescana di Modena.

Al lavoro **dalle 12 fino a notte**, manipolando i migliori prodotti del territorio, tra **show cooking e degustazioni**, i cuochi creano in diretta **piatti unici** a prezzi accessibili (5 euro a piatto) trasformando con le mani e col cuore i grandi prodotti della buona terra Emilia Romagna.

All’interno del circo 8 e ½ non potevano mancare i **vini di qualità del territorio** da degustare all’enoteca di “Al mèni”, organizzata in collaborazione con **Enoteca Emilia Romagna, Banca del vino, Slow Food Emilia Romagna**. Una selezione di circa cento etichette regionali, servite al bicchiere dai sommelier della **Fisar**, e una selezione di birre artigianali tra i migliori produttori selezionati dalla guida delle birre di Slow Food proposte dai mastri birrai in persona. Inoltre acque e succhi di frutta biologici di provenienza del territorio.

Accanto al circo, sul lungomare sino a piazzale Boscovich, **dalle 10 alle 23**, è allestito un percorso del gusto tra piccoli e grandi produttori agricoli e case vinicole, un vero e proprio mercato che avrà al centro i fornitori top dei ristoranti stellati, selezionati da ‘Chef to Chef emiliaromagnacuochi’. Il primo **Mercato delle eccellenze** dei prodotti della “buona terra” lungo la via Emilia che raduna i migliori artigiani del gusto per conoscere, degustare e acquistare i prodotti di una regione che vanta il record delle denominazioni d’origine di tutta Europa. Dal **parmigiano reggiano all’aceto tradizionale di Modena, dal culatello di Zibello al prosciutto di Parma, dai salumi Piacentini** a vini genuini, frutta di varietà riscoperte, birre artigianali, piada e squacquerone, i pesci del nostro mare, i funghi del nostro Appennino, lo scalogno migliore del mondo, il riso delle pianure ferraresi.

Accanto al mercato dei contadini e di fronte al circo 8 e ½, piazzale Fellini sarà invaso dagli artigiani e dai creativi per dare vita a un luogo denso di storie e invenzioni, arte e originalità. È **Matrioska,** il **lab store itinerante dell’artigianato**, del design, degli 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 e artigianalità.

**Domenica 22 giugno** i cancelli del **Grand Hotel** si aprono per un evento nell’evento, un picnic speciale: **la** ***déjeuner sur l'herbe*** organizzata nei giardini dello splendido Hotel liberty avvolti dalla atmosfera retrò che caratterizza il luogo. Si possono degustare, su prenotazione, la colazione/pic nic preparata da Claudio di Bernardo, chef del Grand Hotel in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Meni.

“Non c’è al mondo – dice il Sindaco Andrea Gnassi - un’altra strada come la Via Emilia che da 2.000 anni unisce dieci città ricche di eccellenze, da Verdi a Fellini, dalla Ferrari alla Ducati. Per due giorni questo patrimonio di grande bellezza e passione scivolerà verso Rimini portando con sè tutte le eccellenze della Regione. Vogliamo dare visibilità a prodotti generati da un inimitabile DNA antropologico di una terra con l'anima, che hanno un valore strategico non solo per noi, ma per l'Italia nel mondo intero e che proiettano la nostra Regione da Rimini, verso Expo 2015”.

“Ho cercato di rappresentare la via Emilia – dice Massimo Bottura - con un piatto fatto con un elemento unico che ti racconta il territorio: il Parmigiano Reggiano. Il simbolo del tempo che scorre lentamente e della grandezza degli artigiani, le mani dei casari che trasformano 500 litri di latte crudo, dentro a 40 kg di forma. A Rimini gli chef applicheranno la loro tecnica e la loro personalità a servizio di questa magnifica materia prima che ogni giorno viene prodotta da grandi contadini per raccontare e interpretare la grandezza del territorio”.

[www.almeni.it](http://www.almeni.it)

Info e prenotazioni tel 0541.53399, www.almeni.it/ospitalita.php

La manifestazione Al Meni è ideata dal Comune di Rimini, in collaborazione con Massimo Bottura, CheftoChef emiliaromagnacuohi e Slow Food Emilia-Romagna

*Promosso da:*

*Progetto Postrivoro, Apt Servizi Emilia Romagna, Città d’arte Emilia Romagna, Unione Costa Adriatica Emilia Romagna*

*In collaborazione con:*

*Banca del vino, Rimini Street Food, Strada dei vini e dei sapori di Rimini e di Forlì e Cesena, MatrioskaLabStore*

*Sponsor:*

*Hera, RiminiFiera, Quarto Piano, Piacere Modena*

*Sponsor istituzionale:*

*Padiglione Italia Expo Milano 2015, Anci per Expo 2015*

*Sponsor tecnico:*

*Electrolux, Pentole Agnelli*

Ufficio Comunicazione

Assessorato al Turismo  
 Comune di Rimini  
 Piazzale Fellini 3 - 47900 Rimini  
 tel + 39 0541 704561  
 [turismoufficiostampa@comune.rimini.it](mailto:turismoufficiostampa@comune.rimini.it)  
 [www.riminiturismo](http://www.riminiturismo/)