

**AL MENI**  
 CIRCO MERCATO DI SAPORI E COSE FATTE CON LE MANI E COL CUORE  
 MASSIMO BOTTURA E IL CIRCO 8 1/2  
 con i grandi chef internazionali, i prodotti di contadini, artigiani e designer  
 19/21 GIUGNO 2015  
 RIMINI PIAZZALE FELLINI  
 DALLE ORE 10 A NOTTE  
 CON SPECIALE  
**MATRIOŠKA**  
 LABSTORE



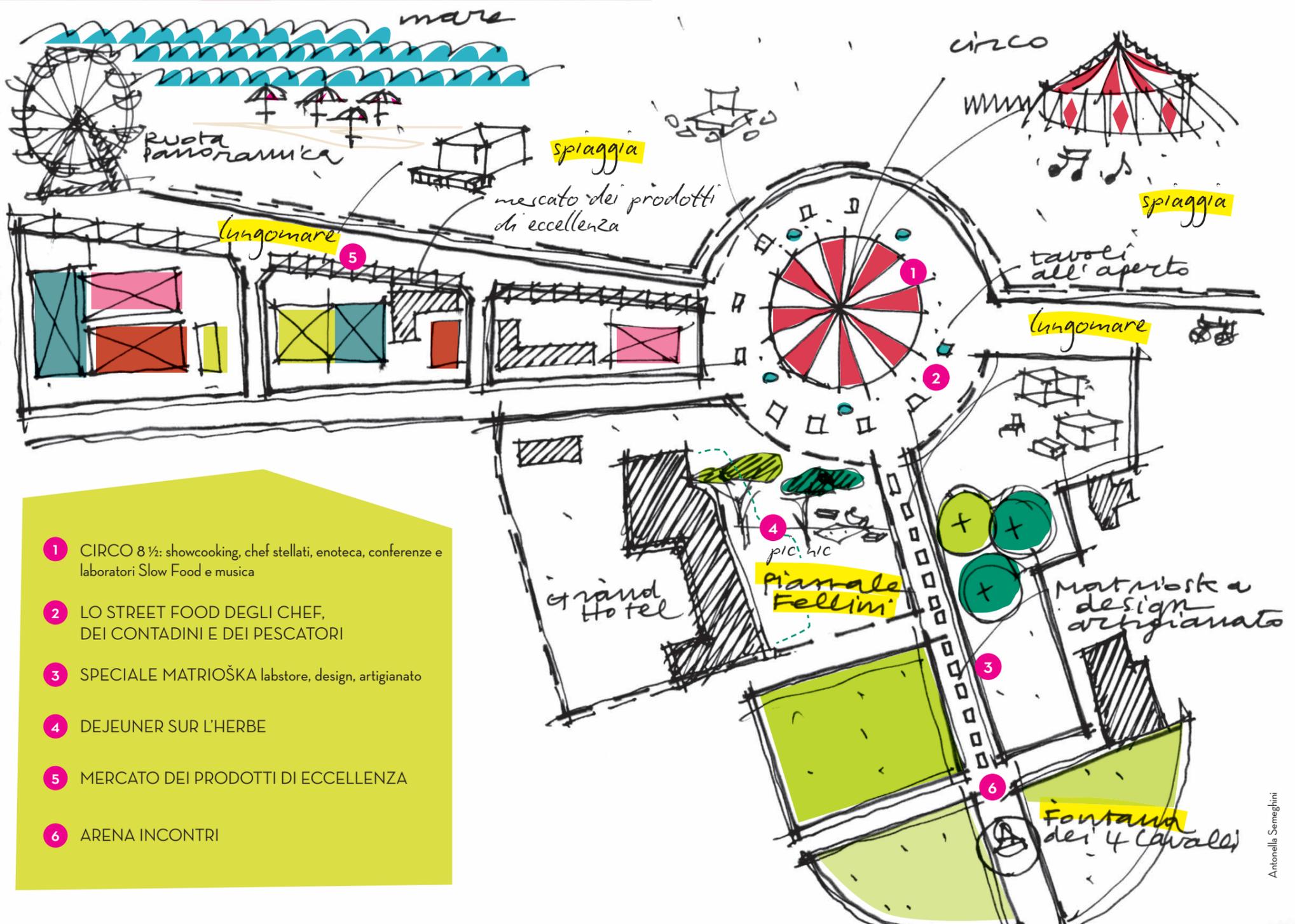
illustrazione - progetto grafico: ineditart.studio casarini

Al Meni è un evento ideato da

MASSIMO BOTTURA  
 Comune di Rimini  
 Regione Emilia-Romagna

promosso da  
 chef to  
 Emilia-Romagna  
 Slow Food  
 VIA EMILIA  
 emiliamagna  
 festival del mondo  
 Dispenza

in collaborazione con  
 RIMINI STREET FOOD  
 MATRIOŠKA LABSTORE  
 partner istituzionale  
 X-EXPO  
 sponsor  
 MARRONE  
 HERA  
 RiminiFiera  
 quartopiano Suite Restaurant  
 Camera di Commercio  
 sponsor tecnico  
 PROFFESIONAL COOKWARE  
 AGRIDOLCE  
 media partner  
 con il sostegno di  
 MATRIOŠKA LABSTORE



- 1 CIRCO 8 1/2: showcooking, chef stellati, enoteca, conferenze e laboratori Slow Food e musica
- 2 LO STREET FOOD DEGLI CHEF, DEI CONTADINI E DEI PESCATORI
- 3 SPECIALE MATRIOŠKA labstore, design, artigianato
- 4 DEJEUNER SUR L'HERBE
- 5 MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA
- 6 ARENA INCONTRI



**giovedì 18 giugno ore 20.30**

#### AD MENSAM!

**Aspettando Al Meni e il Festival del Mondo Antico**

*Ponte di Tiberio*

Con la partecipazione di Roberto Mercadini.

Il ponte di Tiberio accoglie una cena sospesa fra antico e presente, con piatti ispirati alle ricette romane, suggerite dai grandi chef dell'impero. In collaborazione con il Festival del Mondo Antico, Fluxus 2014-2021 e i ristoranti del borgo San Giuliano. Si richiede prenotazione telefonica (340.9617042) costo € 30.

**venerdì 19 giugno**

ore 17

#### APERTURA DI AL MENI

*Lungomare, da piazzale Fellini a piazzale Boscovich, rotonda e piazzale Fellini*

Il mercato dei contadini e dei prodotti di eccellenza, i baracchini dello street food degli chef e dei pescatori e gli artigiani di Matrioska aprono al pubblico

ore 18.30

#### PIADA O PIADINA?

**il "pane" che racconta la storia di Romagna**

*Arena Incontri - piazzale Fellini vicino alla Fontana dei Quattro Cavalli*  
Incontro - intervista a cura di Slow Food con lo scrittore e storico del cibo Piero Meldini

dalle ore 19

#### IL CIRCO NEL CIRCO

*dentro e fuori il circo 8 e 1/2*

gocolieri, acrobati, maghi, clown e spettacoli circensi attorno al tendone dei sapori. A cura dell'associazione Teatro è libertà.

dalle ore 21.30

#### CIRCO 8 E 1/2 - OPENING PARTY & DJ SET

**Massimo Bottura ai piatti**

*Circo 8 e 1/2, rotonda di Piazzale Fellini*

Rimining sound: Massimo Bottura dj e dj Rame alla consolle per un dj set fra suggestioni circensi e chef da marciapiede

**venerdì 19 giugno ore 17-23**

**sabato 20 e domenica 21 giugno ore 10-23**

#### IL MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA

**La buona terra della via Emilia scorre al mare**

*Lungomare, da piazzale Fellini a Piazzale Boscovich*

L'unico mercato vero dei produttori e dei contadini dei giacimenti enogastronomici dalla via Emilia al mare. Il mercato dove capire, gustare e acquistare prodotti veri della regione che ha il record di denominazioni d'origine: dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dal culatello di Zibello al prosciutto di Parma, dai salumi Piacentini a vini e frutta di varietà riscoperte.

**venerdì 19 giugno ore 19**

**sabato 20 e domenica 21 giugno ore 10.30 ore 12 ore 16 ore 18,30**

#### AL MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA CON IL PERSONAL SHOPPER

Visita guidata fra i contadini e i prodotti del mercato delle eccellenze con il personal shopper di Slow Food

*Ritrovo al punto Slow Food nel circo 8 e 1/2, dove si raccolgono le prenotazioni fino a 15 minuti prima della partenza.*

*Gruppi di massimo 15 persone*

**venerdì 19 giugno ore 17-23**

**sabato 20 e domenica 21 giugno ore 10-23**

#### SPECIALE\_MATRIOSKA

**Artigianato, design, buone idee**

*Piazzale Fellini*

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 biciclette alle ceramiche, dagli arredi all'abbigliamento, dagli accessori alle lampade a tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.

**venerdì 19 giugno, ore 17-23**

**sabato 20 e domenica 21 giugno, ore 10-23**

#### LO STREET FOOD DEGLI CHEF, DEI CONTADINI E DEI PESCATORI INTORNO AL CIRCO 8 E 1/2

*Rotonda di Piazzale Fellini*

Quest'anno nel piazzale che circonda il circo ci saranno speciali punti street food, espressione delle anime di CheftoChef, l'associazione dei grandi cuochi e dei produttori di eccellenza della regione. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio della

produzione artigianale, fra kebab, panini, hamburger rivisti in chiave strettamente regionale. Lo chef Alberto Faccani coordinerà le mani di alcuni cuochi della regione che si cimentano nella cucina da strada, interpretando i migliori ingredienti emiliani e romagnoli. Assieme a loro i pescatori di Rimini che scenderanno dai pescherecci per preparare speciali fritti di pesce e spiedini da passeggio.

#### Programma del punto street food degli chef

**venerdì 19 dalle 17**

Riccardo Agostini (Il Piastrino)

Rino Duca (Il Grano di Pepe)

Alberto Faccani (Magnolia)

**sabato 20 pranzo e cena**

Massimiliano Poggi (Il Cambio)

Takahiko Kondo e Davide Di Fabio (Osteria Francescana)

Alberto Faccani (Magnolia)

**domenica 21 pranzo e cena**

Fabrizio Mantovani (FM Faenza)

Mariano Guardianelli (Abocar)

Takahiko Kondo e Davide Di Fabio (Osteria Francescana)

Alberto Faccani (Magnolia)

**sabato 20 e domenica 21 giugno**

dalle 10,30 a notte

#### CIRCO 8 E 1/2

**Il circo dei sapori e delle cose fatte con le mani e col cuore**

*Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini*

12 chef dell'Emilia Romagna incontrano i migliori giovani 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 ci sono anche i vini di qualità selezionati dall'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna. Spazio anche a laboratori e incontri organizzati da Slow Food Emilia Romagna con pescatori, gourmet, chef, piadaiole, sfoglina.

**sabato 20 giugno**

ore 11

**Massimo Bottura e il Sindaco di Rimini Andrea Gnassi raccontano il circo 8 e 1/2 dei sapori e delle cose fatte con le mani e col cuore e danno il via agli show cooking**

*Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini*

#### PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING:

Gli chef cucinano a vista nel circo

**sabato 20 giugno**

• 12.30-13.30

**Davide di Fabio**

**Leandro Carreira**

• 13.30 -14.30

**Franco Cimini**

**Simone Tondo**

• 19.00-20.00

**Fabio Rossi**

**Vladimir Muhin**

• 20.00-21.00

**Athos Migliari**

**Meng Zijun**

• 21.00-22.00

**Luca Marchini**

**Tatiana Levha**

• 22.00-23.00

**Fabrizio Mantovani**

**Bertrand Grebaut**

**domenica 21 giugno**

• 12.30-13.30

**Piergiorgio Parini**

**Guillaume Monjuré**

• 13.30-14.30

**Mattia Borroni**

**Kemal Demirasal**

• 19.00-20.00

**Massimo Spigaroli**

**Junya Yamasaki**

• 20.00-21.00

**Mario Ferrara**

**Fabian van Hauske & Jeremiah Stone**

• 21.00-22.00

**Gian Paolo Raschi**

**Sven Wassmer**

• 22.00-23.00

**Raffaele Liuzzi**

**Lee Tiernan**

ore 10.30-11.30

#### COZZE & CO.

**Il sapore dell'Adriatico in una conchiglia**

*Spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini*

Dialogo - dimostrazione per un consumo consapevole di un prodotto di pregio del nostro mare con:

Gian Paolo Raschi chef del ristorante stellato Da Guido

Giuseppe Prioli presidente Associazione mediterranea acquacoltori

Stefano Baldini, pescatore

Mauro Zanmarini responsabile pesca Slow Food Emilia Romagna

ore 12

#### PRESENTAZIONE DELLA NUOVA CONDOTTA SLOW FOOD RIMINI

*spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini*

ore 16-17.15

#### PIADE E PIADINE

*spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini*

Laboratorio con:

Associazione per la valorizzazione della piadina romagnola di Cesena

Il tegliaio di Montetiffi

Una piadaiole storica riminese

Ingredienti, preparazione della piadina di Romagna e diversi metodi di cottura, in particolare quello sulle tradizionali teglie raccontate e spiegate dalle piadaiole e dall'unico artigiano che continua a realizzare le teglie come vuole la tradizione. Il pubblico lavorerà l'impasto e preparerà la piadina.

ore 17.30

#### ANATOLIA SLOW

*spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini*

Dialogo - dimostrazione - assaggio

Due cuochi turchi del circuito Slow Food dell'Anatolia raccontano la gastronomia del loro paese attraverso la preparazione di un semplice piatto della tradizione

ore 21,30

#### L'ORO NEL PIATTO

*Arena Incontri - piazzale Fellini vicino alla Fontana dei Quattro Cavalli*

Michele Mirabella dialoga con Andrea Segrè intorno al valore e valori del cibo, tema portante dell'ultimo libro del prof. Segrè. Alla scoperta del grande tesoro che abbiamo nel piatto, senza saperlo

Evento organizzato in collaborazione con il Festival del mondo Antico

**domenica 21 giugno**

ore 10-13

#### DEJEUNER\_SUR\_L'HERBE

*Giardini del Grand Hotel (piazzale Fellini)*

Colazione pic nic 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.

Info: turismo@comune.rimini.it

ore 10.30-11.45

#### LA SFOGLIA, IL SOLE GIALLO DELL'EMILIA ROMAGNA

*spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini*

Laboratorio con:

Antonella Silvia Bonora, fiduciaria Slow Food Bologna e le sfoglina dell'associazione Casa delle Aie di Ravenna

Se c'è un cibo che unisce la nostra regione è la sfoglia.

Al pubblico, che sarà chiamato a impastare e tirare una sfoglia,

verranno spiegate tecniche, storia e usi.

ore 15-16

#### IL PRATO COMMESTIBILE

*Arena Incontri - piazzale Fellini vicino alla Fontana dei Quattro Cavalli*

Laboratorio con:

Micaela Mazzoli e Matteo Monti formatori Slow Food Italia

Verranno mostrate e raccontate erbe aromatiche e spontanee con un particolare focus sulle "erbe magiche di San Giovanni", le storie e leggende che le riguardano, il loro uso in casa e in cucina.

ore 16-17

#### OK IL PESCE È GIUSTO!

*spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini*

Dialogo dimostrazione con:

Mario Ferrara, chef ristorante Scaccomatto

Serena Lanza, biologa marina

Il pesce, frutto del mare, ha una sua stagionalità. Verranno illustrate le principali specie di pesce dell'Adriatico, con particolare attenzione

al cosiddetto "pesce povero", il periodo migliore per consumarlo e il suo utilizzo in cucina.

ore 17.30

#### ANATOLIA SLOW

*spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini*

Dialogo - dimostrazione - assaggio

Due cuochi turchi del circuito Slow Food dell'Anatolia raccontano la gastronomia del loro paese attraverso la preparazione di un semplice piatto della tradizione