

Con Bottura il G8 della cucina internazionale a Rimini per 'Al Méni'

Il 23 e 24 giugno lo chef dell'Osteria Francescana chiama a raccolta a Rimini 12 chef d'eccezione emiliano-romagnoli e 12 promesse della cucina internazionale. Per due giorni prodotti d'autore e cucina d'autore sfilano davanti al mare, dentro e fuori un circo felliniano. Sotto al tendone i piatti degli chef a prezzi da street food. Sul lungomare i migliori prodotti del territorio fanno bella mostra nei banchi del mercato. Nella rotonda attorno al circo, speciali punti street food gourmet incontrano il gelato stellato. Un salone a cielo aperto di creatività e manualità ospita i migliori artigiani e designer. Questi gli ingredienti di 'Al Méni, una festa del gusto unica al mondo!

E' il G8 della cucina internazionale. Il momento in cui tutti spengono i fornelli per guardare cosa accade sotto il tendone da circo allestito da Massimo Bottura in piazzale Fellini. Proprio lui, lo chef che ha scalato le vette del mondo, come ogni anno riunisce per due giorni a Rimini 24 cuochi d'eccezione per mostrare, agitare, accarezzare gli strumenti principali della loro ineguagliabile arte: le mani.

E ci saranno le mani dell'astro nascente della cucina polacca Adrian Klonowski, quelle uniche della nuova promessa indiana Garima Arora o di Tekuna Gachechiladze, regina della sempre più popolare cucina Georgiana. Ma anche quelle della nuova generazione che viaggia per cucinare e che, con i suoi spostamenti tra un festival e un ristorante stellato o un *gastro bistrot*, percorre traiettorie nuove, impensabili fino a qualche anno fa, alla ricerca del momento giusto per dare spazio alla propria creatività. Accanto a loro ci saranno le mani e i cuori di Massimiliano Mascia (San Domenico Imola), Giovanni Guidetti (Fefa), Alberto Faccani e dei più grandi rappresentanti della cucina e della tradizione della Regione Emilia Romagna, capaci da sempre di attrarre, in lungo e in largo per la via Emilia, i pellegrinaggi di tantissimi *gourmet* alla ricerca di quei piatti unici che rappresentano la migliore cucina d'Italia all'estero.

Sono queste 'Al Mèni', in dialetto romagnolo 'le mani', dal titolo di una poesia di Tonino Guerra: le protagoniste della festa del gusto che il 23 e 24 giugno prossimi si svolge dentro e fuori un circo unico dei sapori, nella piazza intitolata al grande regista Federico Fellini, tra il mare e il Grand Hotel. Dodici chef della regione Emilia Romagna, affiancati da altrettanti astri nascenti internazionali, sono chiamati a rotazione ad esibirsi con i loro *showcooking* in una grande cucina a vista per creare piatti unici a prezzi da *street food*. Mentre attorno al circo, il mercato degli artigiani e dei prodotti di eccellenza sfila sul lungomare fra percorsi del gusto, incontri con autori ed esperti, laboratori, pic nic stellato e spazi speciali dedicati al cibo di strada d'autore e ai gelati *gourmet*.

L'idea nasce cinque anni fa da Massimo Bottura, che ha immaginato un tendone del circo di ispirazione felliniana in mezzo alla piazza e pensato a una grande celebrazione della cucina e dei prodotti dell'Emilia Romagna nel clima spontaneo di una festa di strada. A trasformare l'idea in un evento è stato il Comune di Rimini, insieme alla passione e al sapere dell'Associazione Chef to Chef Emilia Romagna Cuochi e di Slow Food Emilia Romagna cui spetta il compito di esaltare le eccellenze di una regione unica in Europa a vantare un paniere di 44 prodotti DOP e Igp.



Ecco, una per una, le tante anime della festa:

> Gli chef nel circo 8 e ½ dei sapori

Nutrito il parterre di chef di questa edizione. Dalla Thailandia troviamo una giovane ragazza indiana come **Arora** che guida la cucina del secondo ristorante del gruppo Gaggan. Sicuramente una mano unica e abbastanza rivoluzionaria per noi europei. Poi **Tekuna**, regina della Georgiana che ha ristoranti sia tradizionali che gastronomici contemporanei. Fra i cuochi internazionali troviamo ancora **Adrian Klonowski**, astro nascente della cucina polacca che è appena arrivato a guidare il prestigioso ed esclusivo *resort* di Muhu Island perso nel mare abbracciato da Estonia e Finlandia. Ci sarà un nutrito gruppo di ragazzi della *new wave* austriaca, come **Lukas Mraz**, prestigioso figlio d'arte che ha preso una via propria e personale, ma anche **Felix Schellhorn** che si è ricavato uno spazio di lavoro davvero interessante in un piccolo Bed and Breakfast lontano da tutto. Due ragazze davvero coraggiose come **Milena Broger** e la franco-vietnamita **Celine Pham** e sono invece 'indipendentiste' che partecipano ad eventi in giro per il mondo o aprono ristoranti temporanei alla ricerca del momento giusto per dare spazio pieno alle proprie capacità. **Pedro Pena Bastos** era stato nominato chef rivelazione dell'anno in Portogallo, prima che un incidente lo facesse riflettere sui valori della vita, a giugno apre il suo nuovo progetto per un unico tavolo da 14 persone nella capitale lusitana. **Santiago Lastra Rodriguez**, dal Messico, ha visitato decine di paesi del mondo dopo gli anni passati al *nordic Food Lab*, ha supportato alcuni dei progetti e degli eventi più interessanti del mondo, compresa l'apertura del Noma Mexico, gli mancava solo Rimini. **Katsumi Ishida** giapponese è stato probabilmente il precursore degli chef che aprono *gastro bistrot*. Il suo oramai storico locale di Lione è una pietra miliare della cultura gastronomica francese contemporanea. **Paulo Airaud** è un ostinato argentino che ha fatto una gavetta lunga e intensa, anche in Italia, prima di aprire un ristorante nei paesi baschi, dove la stella Michelin lo ha premiato molto presto confermando le sue capacità e la sua volontà di fare bene in una delle regioni capitali della gastronomia mondiale. Non possiamo avere una edizione di Al Meni senza **Simone Tondo** che lancia il suo nuovo progetto sempre a Parigi, prendendo il governo di un locale storico classico della Ville Lumiere: Racines, dove porta la sua naturale commistione di italianità e francesismo.

A rappresentare l'Emilia Romagna, Al Meni numero 5 ospiterà quest'anno due dei più grandi rappresentanti della nostra cucina regionale: **Daniele Minarelli** dell'Osteria Bottega di Bologna e **Giovanna Guidetti** della Fefa di Finale Emilia. Abbiamo poi il ritorno di **Massimiliano Mascia** del San Domenico di Imola, uno dei ristoranti più importanti italiani, che da quasi 50 anni è meta di pellegrinaggio per tantissimi gourmet. **Faccani** fresco delle 2 stelle Michelin oltre a coordinare lo spazio di *street food* fuori dal circo, tornerà nel tendone con la sua grandissima cucina di Riviera. **Agostino Iacobucci** aggiungerà una nota partenopea agli ingredienti emiliani che hanno fatto grande la sua cucina negli ultimi anni a Bologna. **Massimiliano Poggi** torna nel tendone per raccontarci il suo nuovo progetto nella campagna di Bologna che porta il suo stesso nome. **Silver Succi** e **Claudio Di Bernardo** sono i rappresentanti riminesi della gastronomia romagnola rispettivamente col Quarto Piano, che è anche partner dell'evento con uno stand proprio, e del mitico Grand Hotel di Rimini. **Fabio Rossi** ha cambiato casa negli ultimi anni, andando a collaborare con la Taverna Righi di San Marino, siamo curiosi di vedere come la sua cucina è cambiata in questo passaggio. **Terry Giacomello** è uno degli chef italiani più influenti della sua generazione dopo gli anni passati da



Ferran Adrià e tanti grandi maestri in giro per il mondo, i suoi piatti danno un punto di vista radicalmente diverso sulle materie prime della nostra regione. **Athos Migliari** è la seconda generazione di una storica famiglia che ha fatto grande la cucina della bassa ferrarese, 'La Chiocciola' è un ristorante meta di tutti gli appassionati dei prodotti di valle preparati in chiave contemporanea e dei migliori vini italiani. Come ogni anno l'evento viene aperto da uno dei due *sous chef* di Osteria Francescana **Takahiko Kondo**, che ci ha abituato a piatti che coniugano perfettamente le sue radici giapponesi con i grandi ingredienti della nostra terra.

> Il mercato dei prodotti agricoli

Le eccellenze del territorio si raccolgono al mercato di Al Meni: ancora una volta insieme per raccontare gli ingredienti che compongono quella cucina che ha guadagnato la sua fama, oltre che per l'abilità dei suoi interpreti e la tradizione perpetrata nel tempo, proprio per la straordinaria qualità delle sue materie prime. Gli artefici di tali eccellenze saranno riuniti nello spazio mercato di Al Meni, che si svilupperà sul lungomare di Rimini a partire dal tendone del circo e fino al porto, per dare la possibilità di conoscere e assaggiare i prodotti straordinari che propongono e dividerne la loro artigianalità attraverso i racconti dei cantastorie/artigiani/produttori che animeranno le giornate di Al Meni da protagonisti. Avremo i prodotti famosi in tutto il mondo, come il **Parmigiano Reggiano** e il **culatello**, insieme ai piccoli produttori dei Presidi Slow Food, ma anche **l'olio extra vergine di oliva, le torrefazioni** di caffè e tanti altri prodotti che rendono questo meraviglioso territorio una unica miniera di giacimenti gastronomici. Ci saranno i **balsamic boys** del balsamico tradizionale modenese che proporranno in purezza o in abbinamento ad un grande parmigiano reggiano e a grande norcino che ha reso celebre la regione. Tra i banchi del mercato di Al Meni alcuni mazzetti di aglio fresco sprigioneranno le loro energie positive tutt'attorno. Come l'aglio di Voghiera, un piccolo comune della provincia ferrarese, famoso per questa produzione particolare.

> Slow Food Emilia Romagna ad Al Meni

Slow Food Emilia Romagna torna con i laboratori del gusto e i piatti dei cuochi dell'"Alleanza Slow Food" e uno slogan "Presidiamo il cibo vero". Tutti gli spazi Slow Food saranno infatti in dialogo e coinvolgimento continuo con i produttori del Mercato di Al Meni. Sotto al tendone del circo è previsto il ciclo di laboratori ludici e didattici "**Buona a sapersi!**". Sei incontri con assaggi per imparare a scegliere il cibo quotidiano, 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. Ai partecipanti verranno proposte le "Mini Guide Slow" al consumo consapevole (da scaricare in formato pdf), per mantenere traccia di quanto sperimentato e appreso. Nello spazio dell'**Alleanza dei cuochi Slow Food**, si troveranno i piatti dei cuochi dell'Alleanza che quotidianamente nei loro locali propongono prodotti stagionali e del territorio, che raccontano la provenienza delle materie prime cercate una ad una nel rapporto quotidiano con gli agricoltori e i produttori dei Presidi. Nello spazio attiguo alla cucina dell'Alleanza: *personal shopper*, fra cui gli stessi cuochi, guideranno i visitatori alla conoscenza dei produttori del mercato di Al Meni fra incontri-assaggio condotti da esperti dell'associazione.

> Lo street food gourmet e il gelato stellato attorno al circo 8 e 1/2



Nel piazzale che circonda il colorato circo 8 e ½, ci saranno speciali punti street food stellati. La macelleria **Zivieri** guiderà il food truck con il meglio della produzione artigianale, 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, in programma sabato e domenica dalle ore 18 alle 22 (domenica mattina anche alle ore 11,30).

> Speciale Matrioška: artigianato, design, buone idee per interpretare il food

Accanto al mercato dei produttori 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 lo Speciale **Matrioška**, il **labstore itinerante dell'artigianato**, del design, degli antichi e nuovi mestieri, un salone a cielo aperto di creatività e manualità. **Artigiani e designer** reinterpretano il tema del food per mostrare e dimostrare le loro creazioni contraddistinte dal marchio "fatto a mano". Ad 'abitare' i cubi di tubi innocenti dell'asse di piazzale Fellini, naturale invito al circo, manufatti che uniscono innovazione, manualità e amore per il creare: dalle illustrazioni alle ceramiche, dagli arredi all'abbigliamento, dagli accessori alle lampade, dai tessuti alle sculture. Novità di questa edizione è **Accademia Matrioška**, un progetto in collaborazione con Italian School of Fashion crafts: laboratori che puntano sulla trasmissione e sulla condivisione del saper fare. Ad Al Meni i manu-fatturieri di Matrioska spiegheranno come realizzare inedite alzatine da tavola e come rendere uniche con la pittura le tovagliette da colazione. Food blogger e parolieri insegneranno come fotografare il cibo e raccontare la tavola.

> Domenica mattina si inizia con un pic nic stellato nei giardini del Grand Hotel

Evento nell'evento, il **déjeuner sur l'herbe**, domenica 24 giugno (dalle ore 11,30 alle 15) i cancelli del Grand Hotel si apriranno per un pic nic speciale, organizzato nei giardini dello splendido Hotel liberty caro a Fellini, 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, costo € 40 su prenotazione, tel 0541.56000, info@grandhotelrimini.com)



> Al Meni aderisce a Food for Good per combattere lo spreco alimentare

Anche in questa edizione Al Meni sceglie di dare un contributo concreto alla lotta contro lo spreco alimentare. Come già avvenuto lo scorso anno gli organizzatori hanno infatti scelto di aderire a Food for Good, progetto sorto 3 anni fa dalla collaborazione tra Federcongressi&eventi (l'associazione dell'industria italiana degli eventi) e le Onlus Banco Alimentare ed Equoevento. Food for Good, che è stato recentemente inserito tra le best practice della Piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari, prevede che, al termine degli eventi, il cibo non consumato ma integro ed edibile e perfettamente conservato sia recuperato dai volontari delle Onlus per essere consegnato alla struttura caritatevole più vicina. Ad Al Meni il cibo sarà raccolto dai volontari del Banco Alimentare e destinato alla Mensa dei Poveri di Rimini gestita dall'Opera di Sant'Antonio. Dalla sua fondazione Food for Good ha permesso il recupero di circa 80mila piatti pronti e di oltre 5mila chilogrammi di pane e frutta di circa 200 tra congressi, eventi, meeting e convention.

> La Sorgente Urbana di Hera: l'acqua di rete a beneficio dell'ambiente

Ad Al Meni sarà sempre presente la sorgente urbana di Hera, sponsor della manifestazione. La sorgente erogherà gratuitamente a tutti i partecipanti acqua di rete, la stessa che esce dai rubinetti di casa, semplicemente resa più fresca grazie a un sistema di refrigerazione e distribuita anche frizzante. Scegliere l'acqua di rete, sicura perché controllata da oltre 2.400 analisi al giorno, significa anche scegliere di salvaguardare l'ambiente, evitando l'utilizzo di bottiglie di plastica e limitando la produzione di rifiuti ed inquinamento. Lo scorso anno, ad Al Meni grazie alla Sorgente Urbana di Hera sono stati erogati circa 1000 litri di acqua, e si è evitato l'utilizzo di oltre 1900 bottigliette di plastica da mezzo litro corrispondenti ad altrettanti rifiuti.

Info: www.almeni.it

La manifestazione Al Meni è ideata da
Massimo Bottura, Comune di Rimini, Regione Emilia Romagna

Promossa da
CheftoChefemiliaromagnacuochi
Progetto Postrivoro
Slow Food Emilia Romagna
Apt servizi Emilia Romagna

in collaborazione con
Slow Food Rimini e San Marino
Rimini Street Food
Matroska lab store
Strada dei vini e dei sapori di Rimini
Dispensa

Sponsor
Gruppo Hera
Italian Exhibition Group
Cucine Marrone
La Sangiovesa, Tenuta Saiana, Vermuteria
Quarto Piano Suite Restaurant
Amarcord
Lavazza
Benso

Sponsor tecnico
Pentole Agnelli
MO.CA
Gelato University Carpigiani
Isa

Media partner
Pop eating
Munchies

