



CIRCO MERCATO DI SAPORI E COSE FATTE CON LE MANI E COL CUORE



MASSIMO BOTTURA • IL CIRCO 8 ½

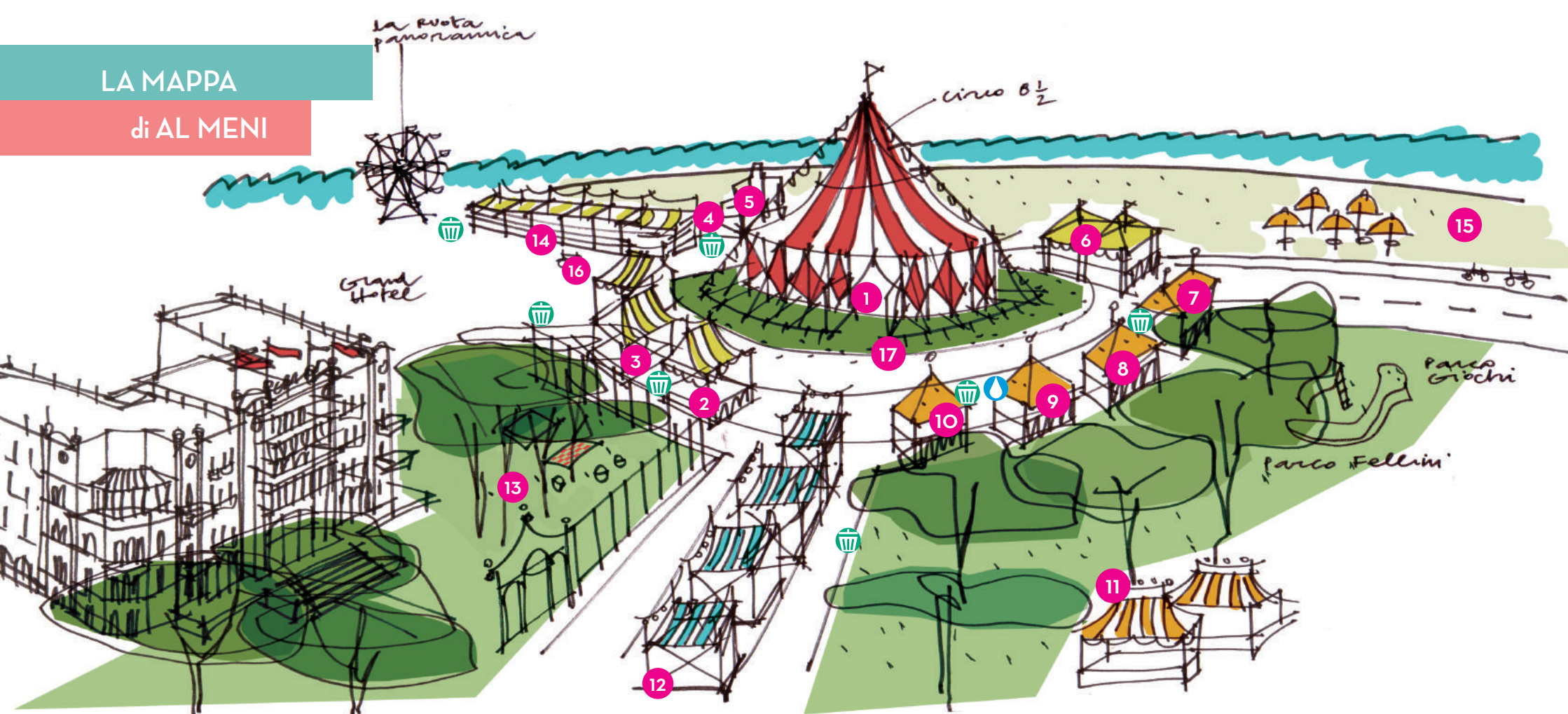
con grandi chef internazionali, i prodotti di contadini, artigiani e designer

22/23 GIUGNO 2019
RIMINI PIAZZALE FELLINI
DALLE ORE 10 A NOTTE



www.almeni.it

LA MAPPA di AL MENI



- | | | | |
|---|--|----|--|
| 1 | CIRCO 8 e ½
showcooking degli chef stellati, enoteca, conferenze e spazio Slow Food | 10 | SANGIOVESA E TENUTA SAIANO |
| 2 | QUARTOPIANO | 11 | CHIOSCHI PIADA |
| 3 | LO STREET FOOD STELLATO DI "CHEFTOCHEF emiliaromagnacuochi" | 12 | SPECIALE MATRIOŠKA labstore, design, artigianato |
| 4 | CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD | 13 | DEJEUNER SUR L'HERBE |
| 5 | ROMANZO MACELLERIA ZIVIERI | 14 | IL MERCATO DI AL MENI |
| 6 | LO STREET FOOD DEI PESCATORI 'RIMINI PER TUTTI' | 15 | 8 e ½ NOTTE - sulla battaglia |
| 7 | TERRAMARE: la Camargue italien, ostriche e anguille | 16 | IMBARCAZIONE 'MAL DI PLASTICA' |
| 8 | ACCADEMIA GELATO MOCA/CARPIGIANI | 17 | ROMAGNA PLASTIC FREE / 2023 - i bike info turistiche |
| 9 | GIN MARE/BENSO | 18 | LA STRADA |

 **SORGENTE URBANA**
(GRUPPO HERA)
Acqua naturale e gassata
(gratuita)

 **ISOLA ECOLOGICA**



SABATO 22 GIUGNO

ore 11,30 - Circo 8 e 1/2

Rotonda di Piazzale Fellini

INAUGURAZIONE DI AL MENI

Massimo Bottura, il Presidente della Regione Emilia Romagna Stefano Bonaccini 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

Una vetrina straordinaria dell'eccellenza gastronomica emiliano romagnola che ci permette di viaggiare con il gusto e con la mente nei giacimenti golosi degli chef. Possiamo così capire come la sovranità dei piatti realizzati sia sempre figlia del territorio e dei suoi favolosi prodotti tra cui 44 tra Dop e Igp. Troveremo gli immancabili principi della regione come il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Culatello di Zibello, i salumi di mora romagnola, insieme ai salumi Piacentini, ai produttori di miele e a quelli di frutta, verdura e biscotteria che insieme ci metteranno a disposizione una esposizione unica, con cui assaggiare, conoscere e acquistare una dispensa speciale. La selezione è a cura di CheftoChef Emiliaromagnacuochi, con la collaborazione di Slow Food e della Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini.

PROGRAMMA

ore dalle 10 alle 23 - *Piazzale Fellini*

SPECIALE MATORSKA

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.

ore dalle 10 alle 23 - *Piazzale Fellini*

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

Attorno al Circo 8 e 1/2 ci saranno speciali punti street food gourmet che portano il meglio della produzione artigiana nella rotonda di piazzale Fellini. 'TerraMare: la Camargue italiana, ostriche e anguille' è un originale viaggio nel Delta del Po proposto a quattro mani dagli chef Riccardo Agostini (il Piastrino di Pennabilli) e Gianpaolo Raschi (ristorante Guido di Rimini), frutto del loro incontro con un allevatore di ostriche e un ex pescatore di anguille. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio delle carni fra mortadella, 'qebab' di mora romagnola, panini e hamburger rivisitati in chiave romagnola, attingendo a piene mani dai prodotti del mercato di Al Meni. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani dei cuochi di CheftoChef Emiliaromagnacuochi alle

prese con la cucina da strada, con un ospite speciale che verrà da fuori Regione, direttamente dall'Antica Osteria Magenes dei fratelli Guidi. Quest'anno la presenza del ristorante di Rimini Quartopiano sarà all'insegna dei festeggiamenti! Lo chef Silver Succi darà forma e sostanza alla sua idea di street food portando il decennale di un progetto gastronomico cosmopolita, pur nel solco della tradizione romagnola. Il gruppo composto da La Sangiovese e Tenuta Saiano parteciperà congiunto, portando ad Al Meni una cucina di territorio e tradizione che racconta la cultura produttiva e gastronomica del nostro entroterra romagnolo. I pescatori riminesi saranno protagonisti con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari e l'immane piada con la postazione 'vista mare' targata 'Rimini per tutti'.

Gin Mare e Benso firmano uno spazio innovativo dove saranno proposti dei drink ideati appositamente per Al Meni e serviti abbinati ai piatti di ispirazione territoriale e contemporanea di Benso.

Sarà la Rebola DOC Colli di Rimini la protagonista dello spazio della Strada dei vini e dei sapori dei colli di Rimini. La Strada organizzerà momenti di riflessione alti sul vino con la presenza di agronomi, enologi e produttori stessi, momenti di approfondimento sui dolci della tradizione e non mancherà un momento degustativo dell'olio della Provincia di Rimini. In carta piatti tipici della tradizione riminese in abbinamento con la Rebola DOC Colli di Rimini.

Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University. All'interno della "Gelateria dei sogni" accanto al tendone del circo, si potranno trovare i gusti tradizionali delle migliori gelaterie della Romagna e 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 agli amanti del gelato da 0 a 99 anni, in programma con i seguenti orari:

ore 18.00 Sorbetto Nutraceutico Post Spiaggia a cura di Marco Filippelli, 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 Gabriele Vannucci, docente Carpigiani Gelato University

ore 21.00 Gelato Gastronomico a cura di Marco Filippelli, docente Carpigiani Gelato University

ore 22.00 Gelato Cocktail a cura di Andrea De Bellis, docente Carpigiani Gelato University in collaborazione con Gin Mare

ore 10,30 e 16 - *Lungomare Tintori*

MARE BENE COMUNE: LA SPESA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD

I personal shopper di Slow Food accompagnano gli ospiti di Al Meni alla scoperta dei prodotti del Mercato e in particolare dei Presidi Slow Food. Percorsi per gruppi di massimo 15 persone. Prenotazione allo stand fino a 15 minuti prima di partire.

ore 11 - 23 *Rotonda piazzale Fellini*

Stand Slow Food

MARE BENE COMUNE: FISH HAMBURGER DEI CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

Non panini qualsiasi, e che sappiano di mare. Si concentrerà sul pesce la proposta della cucina dall'Alleanza di due giovani cuochi Slow Food: Andrea Zondini di Amburgheria creativa di Forlì e Gabriele Nanni di Sirocco di Bellaria Igea-Marina. Pescato del giorno dell'Adriatico, prodotti dei giovani

agricoltori del territorio e Presìdi Slow Food sono gli ingredienti fondamentali. In carta ci sarà anche una proposta vegetariana.

**ore 11 - 23 piazzale Fellini Stand Slow Food
MARE BENE COMUNE: LABORATORI E
APERITIVI NELLO SPAZIO SLOW FOOD**

ore 12 I cuochi dell'Alleanza Slow Food ad Al Meni si raccontano

ore 15 L'anguilla di Comacchio, una storia un Presidio - a cura de La Fabbrica dei marinati

ore 16 Acqua in bocca, quel che si mangia del mare oltre al pesce - a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti
Ore 17 Pialasse, borseghe e vongole nostrane da salvare - a cura della Condotta Slow Food Ravenna

ore 19.30 "Aperitivo pirata" a cura dello Slow Food Youth Network Emilia Romagna (a pagamento)

ore 18 Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food nel circo

**MARE BENE COMUNE: GUARDA CHE
MARE... SENZA PLASTICA**

Conversazione con **Silvio Greco**, biologo marino, scrittore, consulente Slow Fish e presidente del comitato scientifico Slow Food International, autore di molti libri fra cui "Un'onda di plastica" e **Progetto "Mal di plastica"** da Rimini a Venezia su una barca costruita con bottiglie di plastica, il racconto di un'avventura intrapresa da un gruppo di riminesi per richiamare l'attenzione sul problema delle plastiche in mare.

Il mare è fonte di cibo e risorse naturali, regala bellezza, per molti è lavoro. Purtroppo però gli ultimi decenni soprattutto hanno registrato sempre più spesso gli effetti di un atteggiamento irresponsabile dell'uomo nei suoi confronti. E' necessario cambiare rotta, lavorando a una gestione attenta di questa risorsa globale ed essenziale per la vita sul pianeta Terra a cominciare dal corretto smaltimento del rifiuto plastica perché quella gettata in mare torna a noi attraverso la catena alimentare.

MOSTRA "FISH'n'TIPS"

Sotto al tendone del circo nello spazio Slow Food per tutta la durata di Al Meni si potranno scoprire tutti i segreti del mare con la mostra interattiva inaugurata a maggio a Slow Fish. Nello stesso spazio "ludoteca consapevole" con i giochi da tavolo legati al mare e all'orto e momenti di animazione-informazione sul mare.

**dalle ore 23 sulla battigia del bagno 17
8 e ½ NOTTE**

Al Meni Night Out: un circo a cielo aperto, sulla spiaggia con l'eco di Fellini sullo sfondo. Musica e drink per continuare a festeggiare fino a notte Al Meni con gli chef protagonisti dell'evento e non solo.

SHOW COOKING

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

Davide Di Fabio - Simone Tondo

13.30-14.30

Tim Butler - Kim Mikkola, Evelyn Kim

19.00-20.00

Raffaele Liuzzi - Bledar Kola

20.00-21.00

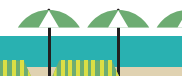
Matteo Salbaroli - Tom Anglesea

21.00-22.00

Luca Marchini - Colombe St Pierre

22.00-23.00

Marco Cavallucci - Marie-Victorine Manoa



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

DEJEUNER SUR L'HERBE

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 costo € 40.

Info 0541 56000, info@grandhoteltimini.com

ore dalle 10 alle 23 - *Lungomare Tintori*

IL MERCATO DI AL MENI

Una vetrina straordinaria dell'eccellenza gastronomica emiliano romagnola che ci permette di viaggiare con il gusto e con la mente nei giacimenti golosi degli chef. Possiamo così capire come la sovranità dei piatti realizzati sia sempre figlia del territorio e dei suoi favolosi prodotti tra cui 44 tra Dop e Igp. Troveremo gli immancabili principi della regione come il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Culatello di Zibello, i salumi di mora romagnola, insieme ai salumi Piacentini, ai produttori di miele e a quelli di frutta, verdura e biscotteria che insieme ci metteranno a disposizione una esposizione unica, con cui assaggiare, conoscere e acquistare una dispensa speciale. La selezione è a cura di CheftoChef Emiliariomagnacuochi, con la collaborazione di Slow Food e della Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini.

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.

ore dalle 10 alle 23 - *Piazzale Fellini*

LO STREET FOOD STELLATO E IL GELATO GOURMET INTORNO AL CIRCO 8 E ½

Attorno al Circo 8 e ½ ci saranno speciali punti street food gourmet che portano il meglio della produzione artigianale nella rotonda di piazzale Fellini. 'TerraMare: la Camargue italiana, ostriche e anguille' è un originale viaggio nel Delta del Po proposto a quattro mani dagli chef Riccardo Agostini (il Piastrino di Pennabilli) e Gianpaolo Raschi (ristorante Guido di Rimini), frutto del loro incontro con un allevatore di ostriche e un ex pescatore di anguille. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio delle carni fra mortadella, 'qebab' di mora romagnola, panini e hamburger rivisitati in chiave romagnola, attingendo a piene mani dai prodotti del mercato di Al Meni. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani dei cuochi di CheftoChef Emiliariomagnacuochi alle prese con la cucina da strada, con un ospite speciale che verrà da fuori Regione, direttamente dall'Antica Osteria Magenes dei fratelli Guidi. Quest'anno la presenza del ristorante di Rimini Quartopiano sarà all'insegna dei festeggiamenti! Lo chef Silver Succi darà forma e sostanza alla sua idea di street food portando il decennale di un progetto gastronomico cosmopolita, pur nel solco della tradizione romagnola. Il gruppo composto da La Sangiovese e Tenuta Saiano parteciperà congiunto, portando ad Al Meni una cucina di territorio e tradizione che racconta la cultura produttiva e gastronomica del nostro entroterra romagnolo. I pescatori rimi-

nesi saranno protagonisti con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari e l'immancabile piada con la postazione 'vista mare' targata 'Rimini per tutti'. Gin Mare e Benso firmano uno spazio innovativo dove saranno proposti dei drink ideati appositamente per Al Meni e serviti abbinati ai piatti di ispirazione territoriale e contemporanea di Benso.

Sarà la Rebola DOC Colli di Rimini la protagonista dello spazio della Strada dei vini e dei sapori dei colli di Rimini. La Strada organizzerà momenti di riflessione alti sul vino con la presenza di agronomi, enologi e produttori stessi, momenti di approfondimento sui dolci della tradizione e non mancherà un momento degustativo dell'olio della Provincia di Rimini. In carta piatti tipici della tradizione riminese in abbinamento con la Rebola DOC Colli di Rimini. Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University. All'interno della "Gelateria dei sogni" accanto al tendone del circo, si potranno trovare i gusti tradizionali delle migliori gelaterie della Romagna e 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 agli amanti del gelato da 0 a 99 anni, in programma con i seguenti orari:

ore 18.00 Sorbetto Nutraceutico Post Spiaggia a cura di Marco Filippelli, 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 Gabriele Vannucci, docente Carpigiani Gelato University

ore 21.00 Gelato Gastronomico a cura di

Marco Filippelli, docente Carpigiani Gelato University

ore 22.00 Gelato Cocktail a cura di Andrea De Bellis, docente Carpigiani Gelato University in collaborazione con Gin Mare

ore 10,30 e 16 - *Lungomare Tintori*

MARE BENE COMUNE: LA SPESA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD

I personal shopper di Slow Food accompagnano gli ospiti di Al Meni alla scoperta dei prodotti del Mercato e in particolare dei Presidi Slow Food. Percorsi per gruppi di massimo 15 persone. Prenotazione allo stand fino a 15 minuti prima di partire.

ore 11 - 23 *Rotonda piazzale Fellini*

MARE BENE COMUNE: FISH HAMBURGER DEI CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

Non panini qualsiasi, e che sappiano di mare. Si concentrerà sul pesce la proposta della cucina dall'Alleanza di due giovani cuochi Slow Food: Andrea Zondini di Amburgheria creativa di Forlì e Gabriele Nanni di Sirocco di Bellaria Igea-Marina. Pescato del giorno dell'Adriatico, prodotti dei giovani agricoltori del territorio e Presidi Slow Food sono gli ingredienti fondamentali. In carta ci sarà anche una proposta vegetariana.

MARE BENE COMUNE: LABORATORI E APERITIVI

ore 11 I vini del mare. Incontro degustazione con il curatore della Guida Slow Wine Simone Zoli in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Rimini - a cura della Condotta Slow Food Rimini

ore 15 Il pesce e la salute a tavola. Pesca di stagione, cucina marinara vera e consumo

consapevole del pesce, incontro con la nutrizionista Annalisa Taccari e il cuoco di mare Gabriele Nanni - a cura della Condotta Slow Food Rimini

ore 16.30 Sapore di sale, storia ed evoluzione dell'uso di un cristallo che conserva e insaporisce il cibo - a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti

ore 19.30 "Aperitivo pirata" a cura dello Slow Food Youth Network Emilia Romagna (a pagamento)

ore 17.30 Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food

MARE BENE COMUNE: AMARACMAND ... IL MARE

conversazione con **Piero Meldini**, scrittore, saggista, storico dell'alimentazione e **Fabio**

Fiori biologo marino, velista, editorialista. Passato e presente della vita di pescatori e marinai, della cucina marinara a Rimini e sulla costa romagnola.

MOSTRA "FISH 'n' TIPS"

Sotto al tendone del circo nello spazio Slow Food per tutta la durata di Al Meni si potranno scoprire tutti i segreti del mare con la mostra interattiva inaugurata a maggio a Slow Fish. Nello stesso spazio "ludoteca consapevole" con i giochi da tavolo legati al mare e all'orto e momenti di animazione-informazione sul mare.

SHOW COOKING

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

Franco Cimini - Giovanni Passerini

13.30-14.30

Mario Ferrara - Jefferson Alvarez

19.00- 20.00

Bacilieri - Dalad Kambhu

20.00-21.00

Rino Duca - Jordan Bailey

21.00-22.00

Mattia Borroni - Francisco Cardenas

22.00-23.00

Giovanni Cuocci - Romain Tischenko

con il patrocinio



Al Meni è un evento ideato da

MASSIMO
BOTTURA



promosso da



in collaborazione con



aderisce a



sponsor



sponsor tecnico



media partner



www.almeni.it

