



'Al Meni' all'edizione straordinaria:

il Circo 8 e 1/2 di Massimo Bottura apre le sue porte nella piazza dei sogni del nuovo Fellini Museum

Il 7 e 8 agosto il cuore della città ospita il circo mercato dei sapori per un'edizione speciale che porta per la prima volta showcooking stellati, street-food d'autore, mercati dedicati ai prodotti d'eccellenza del territorio, labstore di artigiani, incontri e laboratori curati da Slow Food e da Tempidirecupero negli spazi outdoor dove sorgerà il museo dedicato a Fellini.

Massimo Bottura, assieme a 16 talenti della cucina, sarà protagonista delle due cucine a vista nel circo 8 e 1/2 in piazza Malatesta e nell'arena Francesca da Rimini, mentre il mercato dei contadini e degli artigiani occuperà piazza Cavour.

L'evento sarà accessibile solo per coloro che hanno il green pass.

Il **7 e 8 agosto "Al Meni"** porta per la prima volta il suo "circo dei sogni e dei sapori" nei luoghi del centro storico dove Fellini ha dato vita al circo de **I Clowns**. Proprio negli spazi in cui lo aveva immaginato e dove sorgerà la piazza dei sogni del museo a lui dedicato.

Torna Al Meni, l'evento ideato da **Massimo Bottura** e realizzato dal Comune di Rimini, insieme alla passione e al sapere dell'Associazione Chef to Chef Emilia-Romagna Cuochi, di Slow Food Emilia-Romagna e della Strada dei vini e dei sapori dei colli di Rimini, per una ottava edizione speciale che presenta molte novità.

A partire proprio dagli spazi in cui si svolgerà la kermesse gastronomica che, per la prima volta, oltre a piazza Cavour, avvolgerà con le sue atmosfere oniriche e circensi anche Piazza Malatesta fra Castel Sismondo, Teatro Galli e giardino dei Palazzi d'arte: una piazza dei sogni che si appresta a diventare piattaforma di bellezza, tra storia, arte e cinema. Qui, **16 talenti della gastronomia contemporanea**, guidati dallo chef che ha scalato le vette del mondo, si riuniscono per due giorni, fra **showcooking stellati, street-food d'autore, laboratori e conversazioni, mercati dedicati ai prodotti d'eccellenza del territorio, alla manualità e alla creatività**, insieme alle atmosfere create dalle performance itineranti di **FLIC**, la prima scuola di circo contemporaneo in Italia, una delle realtà più rinomate a livello internazionale.

È questa la formula che, negli anni, ha sancito la fortuna di **Al Mèni** (in dialetto romagnolo, 'le mani', dal titolo di una poesia di Tonino Guerra), evento enogastronomico che celebra le radici, la cucina e i grandi prodotti dell'Emilia-Romagna, nel clima spontaneo di una festa di strada, divenuto un vero e proprio 'must' dell'estate riminese.

Protagoniste di questa festa saranno sempre loro: 'le mani'. Quelle degli chef che prepareranno il cibo di strada in piazza Malatesta e quelle dei contadini e dei produttori dei cibi di eccellenza della via Emilia che si potranno assaggiare ed acquistare nel mercato di Al Meni in piazza Cavour, quelle dei pescatori di Rimini e quelle dei manifatturieri riuniti nel labstore di Matrioska. E soprattutto quelle dei 16 chef d'eccezione, chiamati a rotazione da Massimo Bottura ad esibirsi con i loro *showcooking* in due grandi cucine a vista: una davanti all'arena Francesca da Rimini antistante Castel Sismondo, l'altra nel "circo 8 e 1/2" che si alzerà nello spazio che corre accanto al Teatro Galli, fra la grande panca circolare e il giardino esterno del Part.

Per accedere all'evento sarà necessaria la certificazione verde covid-19 (www.almeni.it)

> Gli chef dell'ottava edizione di Al Meni

Protagonisti di questa edizione, nelle due cucine a vista in piazza Malatesta, i talenti che stanno crescendo nel gruppo della Francescana: molto spazio sarà dato ad una parte dei ragazzi che guidano le cucine di diversi ristoranti di Massimo Bottura. **Jessica Rosval**, canadese di origine, guida con sicurezza la cucina di Casa Maria Luigia orientando un brunch gastronomico domenicale unico al mondo e la linea più classica della francescana at Maria Luigia. **Taka (Takahiko Kondo)**, **Allen Huynh** e **Matteo Zonarelli** sono i ragazzi che dirigono le operazioni quotidiane dell'Osteria Francescana, e mostreranno di cosa sono capaci guardando alle proprie origini per trovare ispirazioni nuove ed estremamente interessanti. **Bernardo Paladini** è lo chef di Torno Subito a Dubai un ristorante dove l'ispirazione della cucina italiana all'estero è ripresa in chiave ironica e riportata su un piano di vero interesse gastronomico, dalle fettuccine Alfredo agli spaghetti pink sauce, passando per una pappa al pomodoro di recupero incredibile. **Riccardo Forapani** propone i piatti del Ristorante Cavallino a Maranello, una tradizione e un classicismo impeccabili, tecnica e ingredienti al massimo. **Davide Di Fabio** dopo tantissimi anni al fianco di Taka a guidare la cucina di Francescana ora è lo chef Dalla Gioconda di Gabicce dove ha saputo costruire un menu quasi totalmente votato al mare dove spicca il Risotto Saluti Da Rimini, proposto per la prima volta proprio ad Al Meni nel 2019. Fra gli chef internazionali il ritorno di **Celine Pham**, una delle chef più apprezzate delle passate edizioni, con una cucina con un piede in Asia e un altro a Parigi riesce a raccontare in maniera esemplare l'incontro di culture attraverso la cucina. **Clio e Anne** sono le chef di uno dei ristoranti più interessanti dell'attuale panorama parigino, L'Innocence, un piccolo atelier da 16 posti con una cucina che ha grandi esperienze alle spalle e la volontà di giocare con le migliori materie prime quotidiane, con una impostazione da cucine di mercato a tutti gli effetti, applicata al fine dining. **Simone Salvini** è il più conosciuto chef di cucina vegetale del panorama italiano, personaggio carismatico, è stato fra i primi a fare conoscere al grande pubblico l'intensità cui poteva arrivare la cucina vegetariana e vegana. Non possono ovviamente mancare gli chef di Chef to chef Emilia-Romagna cuochi: da **Gian Paolo Raschi**, presenza quasi imprescindibile del circo di Al Meni, titolare della prima stella di Rimini, il ristorante Guido, una cucina di mare senza compromessi. **Silver Succi**, del Quarto Piano di Rimini, la terrazza sulla città che fa incontrare la grande cucina di collina romagnola con il mare della Riviera. **Mattia Borroni**, giovane chef milanese trapiantato in Romagna che propone una cucina sempre in evoluzione, con pochi limiti territoriali nel proprio immaginario, al punto che il menu stesso ha abbandonato la distinzione tra sezioni (antipasti, primi o secondi). **Athos Migliari** è l'erede della grande tradizione gastronomica della bassa Ferrarese, seconda generazione che propone una cucina di territorio con prodotti di qualità impareggiabile applicata ad una tradizione e ad una tecnica implacabili. **Giovanna Guidetti** è il faro della cucina della bassa che si spalma fra Modena Ferrara e Mantova, una cucina con frequenti riferimenti alla tradizione ebraica e che racchiude nella sua gestualità secolare il segreto di un gusto unico. **Massimiliano Poggi** è uno dei punti di riferimento della nuova cucina bolognese, una cucina di campagna, ma elegante e distinta, borghese e gastronomica, con lui sarà ai fornelli **Riccardo Agostini**, lo chef stellato simbolo della Valmarecchia con il suo Piastrino di Pennabilli.

>Lo Street Food stellato

Anche lo street food d'eccellenza ha i suoi spazi ad Al Meni, a rappresentare le varie specialità del "cibo di strada": dalla piada sino ai panini gourmet, dalle focacce alle tigelle, fino agli spiedini di pesce. Ad accomunarli, la qualità garantita dalle eccellenze del territorio sia dei prodotti che delle mani che realizzano le proposte 'da passeggio'. A partire da chef come **Silver Succi**, patron del ristorante **Quarto Piano**, impegnato nel rendere gourmet lo street food. **Cuori Ebbri**, il "collettivo" formato da esperienze tutte riminesi: **"Da Lucio –**



Trattoria", "**Nécessaire – Cocktail bistrot**" e "**Fermènta Enoteca**", impegnati nella realizzazione di preparati a base di Gin. Immane la regina di Romagna, la piada, stesa dalle mani esperte **della Lella**, una istituzione per i cultori del piatto più riminese che ci sia. Immane uno spazio dedicato alla bionda, la scura o la rossa di **Amarcord**, la birreria artigianale che usa malto d'orzo italiano e "know how" riminese.

Per il primo anno la nuova bottega-laboratorio di Santarcangelo di Romagna "**Via Saffi 32**" sarà ad Al Mèni: campiona regionale della Guida Street food 2022 del Gambero Rosso, Via Saffi 32 porterà dalle focacce a 90 ore di lievitazione alle tigelle con farina biologica dei grani antichi della Valmarecchia farcite con i salumi di Tenuta Saiano e le verdure di stagione. Non mancherà il "mitico" Bignè di Santarcangelo proposto dallo chef e mastro pasticciere Andrea Marconi. Il team di **Augusta** sarà presente con un suo spazio outdoor, fuori dal ristorante, con due interpretazioni di due ricette tratte dal libro "Purazi Doni" edito da Panozzo Editore: i "Quadretti con le vongole" e la "Polenta con sugo rosso di vongole". Anche i **pescatori riminesi** saranno protagonisti in piazza Cavour con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari, sardoncini, radicchio, cipolla e l'immane piada nella postazione targata '**Rimini per tutti**'.

> I protagonisti di piazza Cavour: il mercato dei contadini, gli incontri e i laboratori di Slow Food e il Labstore Matrioska

Anche Piazza Cavour sarà lo scenario di un viaggio unico e straordinario fra le eccellenze gastronomiche emiliano-romagnole e fra prodotti che sono autentiche gemme del territorio più ricco d'Europa per Dop e Igp. Persone che con il loro lavoro fanno cultura, tenendoci sempre connessi alla tradizione e alle nostre radici, lasciando spazio alle nuove conoscenze. Al **mercato di Al Mèni** incontreremo i produttori di **Parmigiano Reggiano di vacche bianche**, la **coppa e i salumi piacentini**, insieme ai produttori di **miele**, più prezioso che mai, oltre a **frutta e verdura**. E ancora gli innovativi fermentatori dell'**aglio nero**, i produttori del **peperoncino romagnolo** e i **grani antichi della Valmarecchia**. Uno spazio di preminenza è dedicato ai **produttori dei Presidi Slow Food**. Un'occasione unica, che è ormai un appuntamento annuale, per arricchirsi attraverso lo scambio culturale con i produttori e l'acquisto dei loro straordinari prodotti. La selezione è curata da CheftoChef Emiliariomagnacuochi, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna. Per scoprire i prodotti e i produttori di questo speciale mercato, i **personal shopper di Slow Food** accompagnano alla scoperta delle eccellenze gastronomiche e in particolare dei Presidi Slow Food presenti.

Nella Vecchia Pescheria, **Slow Food Emilia-Romagna** inviterà i suoi ospiti per conversazioni e laboratori intorno al tema "**Il cibo ritrovato, il tempo sospeso**": chiusi nelle nostre case abbiamo ricominciato a scoprire il valore del cibo e se è vero che il fuoco ha cambiato il corso della civiltà umana, forse anche questo tempo sospeso che ci ha riavvicinato a preparazioni e quindi a cotture casalinghe, ci ha consentito di recuperare qualche competenza perduta. Ad accompagnarci in questo viaggio saranno Laura Giorgi di Slow Food e i suoi ospiti esperti, fra laboratori e incontri.

Accanto al Mercato di Al Mèni ci sarà spazio per 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. I manifatturieri di **Matrioska** portano ad Al Mèni illustrazioni, ceramiche, abbigliamento, accessori, arredi: tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.



➤ **Un'arena per parlare dei 'tempi di recupero'**

Nell'arena Francesca da Rimini si parlerà di recupero e antispreco, pratiche sempre più diffuse e condivise che oggi possono contare su nuove conoscenze che si intersecano con pratiche lontane anche geograficamente. In tre incontri, **Carlo Catani**, presidente e ideatore dell'associazione culturale **Tempi di Recupero**, dialogherà con **Alessandro Di Tizio**, esperto di erbe spontanee e forager urbano che collabora con i più grandi chef europei; **Andrea Segrè**, fondatore della Campagna Spreco Zero lo chef **Jacopo Ticchi**, della Trattoria Da Lucio di Rimini, esperto nell'uso integrale dei prodotti e interprete del recupero ittico. Tre racconti su pesce, mare, erbe, sostenibilità, cucina, quinto quarto e circolarità: dalle parole, ai fatti. Seguito da un piccolo assaggio di prodotti del recupero.

➤ **Se dici Rebola, dici Rimini**

Sabato 7 agosto, sul palco del teatro Galli sarà protagonista il vitigno ambasciatore della Riviera con il progetto RiminiRebola. 17 imprenditori del vino insieme per valorizzare il prodotto e il territorio. Se ne parlerà con: Ruenza Santandrea Presidente del Consorzio vini di Romagna, Filippo Polidori food guru, Daniele Cernilli Direttore rivista Doctor Wine, Sandro Santini Presidente Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini. Conduce Luca Ioli giornalista eno gastronomico de Il Resto del Carlino. La partecipazione è gratuita, su prenotazione obbligatoria, fino a esaurimento posti: info@stradadeivinirimini.it

➤ **Il commento del Sindaco Andrea Gnassi**

"È un'edizione storica – commenta il Sindaco di Rimini Andrea Gnassi – e non per un solo motivo. Storica per la qualità e l'attualità della proposta. Slow Food e Tempi di Recupero propongono infatti l'architettura della cucina di relazione, così come scaturita dalla stagione del Covid. Con la riscoperta del cibo 'in casa' dovuta alla costrizione del lockdown, si è riscoperta la cucina come elemento di connessione sentimentale tra persone: lo scambiarsi ricette, le pratiche della nonna davanti ai fornelli disegnano una strada nuova per l'arte culinaria che a Rimini, in questa edizione speciale di Al Meni, viene di fatto fondata culturalmente. Storica perché il circo di Bottura entra per la prima volta nella piazza del tutto si immagina, lo spazio outdoor del Museo Fellini. Si potrebbe dire che Al Meni trova la sua casa, perché la genialità di Bottura dialoga con le atmosfere del Maestro del Cinema. Entrambi creatori, entrambi rivoluzionari nel proprio campo, entrambi capaci di contaminare il mondo con le loro provocazioni, la loro arte, il loro sguardo non convenzionale sul mondo. Storica, infine, perché è la prima manifestazione pubblica a cui si accede con il Green Pass. Voglio ribaltare la prospettiva: non è un problema, ma è una opportunità. Si tratta di un filtro che garantisce la massima sicurezza per ogni persona e un atto di civiltà verso la comunità e il Paese".

Per accedere all'evento sarà necessaria la certificazione verde covid-19. Per partecipare ai laboratori, agli incontri e alle conversazioni, occorre anche prenotarsi attraverso le modalità indicate nel programma.

Info e programma: www.almeni.it

La manifestazione Al Meni è ideata da
Massimo Bottura e Comune di Rimini

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

in collaborazione con
Rimini Street Food
Matroska Labstore



Strada dei vini e dei sapori di Rimini

Sponsor
IEG
Nuova Ricerca
Gruppo Hera
Caar
Le Befane

Official supporter merchandising
Happiness

Con il Patrocinio di
Mipaaf
Regione Emilia-Romagna