



“Al Mèni”: il 18 e 19 giugno torna il circo mercato dei sapori creati a mano

Il circo del gusto ideato da Massimo Bottura quest'anno avrà come tema il Mediterraneo.

Per due giorni 24 talenti della cucina si danno appuntamento fra cooking show e piatti stellati. I migliori prodotti del territorio 'sfilano' nei banchi del mercato sul lungomare. Speciali punti street food gourmet incontrano laboratori, artigiani, contadini, pescatori e vignaioli per un salone a cielo aperto dedicato al cibo in tutte le sue forme. Domenica torna il pic nic stellato nel giardino del mitico Grand Hotel

C'è il mare. C'è la poesia del circo. Ci sono chef da tutto il mondo. Ci sono i migliori contadini e artigiani della regione che può vantare una concentrazione unica di prodotti d'eccellenza. Ci sono vini selezionati e birre artigianali, c'è lo street food gourmet. Ci sono i pescatori di Rimini. E c'è Massimo Bottura, l'ambasciatore della cucina italiana nel mondo.

Nel weekend del **18 e 19 giugno** si alza di nuovo il tendone di **Al Meni** (in dialetto romagnolo significa 'le mani', dal titolo di una poesia di **Tonino Guerra***), il circo dei sapori ideato da Massimo Bottura, insieme a **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, a **Rimini Street Food**, a **Slow Food Emilia-Romagna** e al **Comune di Rimini**, che da nove anni anima l'estate celebrando i talenti della cucina e i prodotti dell'Emilia-Romagna.

Dopo le ultime due edizioni che si sono svolte eccezionalmente in centro storico, la grande kermesse del gusto torna nella sua collocazione tradizionale nel cuore di Marina Centro, fra conferme e novità. A partire dal tema di questa edizione che sarà ispirato al **Mediterraneo** come bacino di accoglienza, luogo di incontro fra popoli, culture e ovviamente i loro cibi. Nell'edizione 2022 di Al Meni, **Slow Food Emilia-Romagna** organizzerà laboratori, assaggi, incontri con autori, marinai, giornalisti, presentazioni di libri e interviste doppie a chef e produttori che tratteranno l'argomento Mediterraneo da tanti punti di vista.

Come sempre, la due giorni ruoterà attorno al grande circo bianco e rosso dove si daranno appuntamento lo **street food dei cuochi stellati e dei pescatori**, il **Mercato dei produttori** di eccellenza, gli artigiani di **Matrioska** con il meglio della creatività fatta rigorosamente 'a mano'. Mentre nel grande **Circo 8 e 1/2** protagonista sarà la cucina a vista dove si alternerà lo spettacolo dei *cooking show* con 24 chef chiamati a rotazione ad esibirsi con i loro piatti irripetibili, a prezzi da street food.

> I cooking show degli chef nel Circo 8 e 1/2

Ricca la 'line up' degli chef chiamati a raccolta da **Massimo Bottura**. Quest'anno i piatti racconteranno il Mediterraneo così pieno di storia attraverso 12 talenti che vengono dai quattro angoli del Mediterraneo e 12 tra i migliori chef della Regione.

Partendo dagli chef stranieri troveremo quest'anno: **Jessica Rosval**, talentuosa chef canadese di Casa Maria Luigia, pluripremiata, che porterà la cucina di braci e fumo, ma anche di

impegno sociale. Ci sarà il ritorno di **Simone Tondo**, una icona di Al Meni avendo partecipato a tutte le edizioni, chef dello stellato Racines a Parigi, che unisce la sua anima sarda alla cultura della ristorazione Parigina. Israele sta entrando nelle mappe gourmet internazionali e **Tomer Tal** è uno dei suoi interpreti più brillanti proprio per la sua sensibilità verso il mare e la cultura di Jaffa che ci farà assaggiare sabato alle 19 ad Al Meni. Il maltese **Jeffrey Vella** del ristorante Cap Aureo è sicuramente il faro di Rovigno in Croazia, mentre **Pavlos Kiriakis** è uno dei volti della nuova cucina greca, con solide basi francesi applicate ad una profonda conoscenza della tradizione. Malta ha messo la sua mappa nelle Guide Michelin e **Letizia Vella** è il volto fresco di questa cucina super mediterranea, mentre con **Fatih Tutak**, esponente di punta della scena contemporanea di Istanbul, la millenaria storia turca trova la sua via contemporanea. Nel programma dei cooking show ci sarà anche un importante chef ucraino, **Mirali Dilbazi**, fra i più noti in patria e ora "prestato" a Berlino nella speranza che la guerra veda una fine presto. Da Procida, cuore del Mediterraneo, arriva **Marco Ambrosino**, lo chef che più di tutti ha ricercato una via contemporanea alle espressioni del Mediterraneo. Con **George Papazacharias e Thanos Feskos** la nuova cucina greca ha un nuovo Golia, un progetto, quello di Delta che prende la cultura scandinava in cui sono stati immersi i due chef per anni, e la applica al calore dei prodotti greci con cura maniacale per la purezza dei sapori. Anni di esperienza in uno dei migliori ristoranti del mondo, hanno portato gli occhi di **Florencia Montes** ad avere uno sguardo unico sulla nostra cultura. Accanto agli chef internazionali ci sarà il ritorno di alcuni campioni assoluti della tradizione della Regione Emilia-Romagna come **Matteo Zonarelli** chef di cucina dell'Osterie Francescana, o **Giorgio Clementi** alla guida della cucina dell'Osteria dei frati nel cuore delle colline cesenati. **Virginia Cattaneo** (sous chef) e **Riccardo Forapani** (chef) del Cavallino di Maranello porteranno una cucina classica contemporanea, un progetto unico nel suo genere per il classicismo interpretato come nessun altro, mentre **Francesco Vincenzi**, chef di Franceschetta 58, applicherà la sua ricerca di materie prime regionali con un piatto che esprimerà il suo lavoro a stretto contatto con i produttori. **Matteo Salbaroli** è lo Chef de L'Acciuga di Ravenna, caratterizzata da una cucina di mare con attenzione maniacale alla qualità del prodotto e alla prontezza gustativa. Da Milano arriva **Mattia Borroni**, giovane self made chef, ravennate di adozione, con una sensibilità unica per la costruzione di piatti liberi e golosi. Un piatto con il mare al centro sarà quello di **Michele Bacilieri**, lo chef di punta della cucina contemporanea ferrarese, mentre **Mario Ferrara**, lo chef lucano dello Scacco matto di Bologna, unirà la cultura delle sue origini all'eccellenza conferita da anni di vita a Bologna. La Lanterna di Diogene è una delle Osterie più prestigiose d'Italia, ma anche uno dei progetti sociali più interessanti, ne porterà un assaggio lo chef **Giovanni Cuocci**. Direttamente da Cattolica tornerà ad Al Meni **Raffaele Liuzzi** noto per la sua debordante creatività e una personalità frizzante che rende unica l'esperienza alla sua Locanda. Altro gradito ritorno è quello di **Isa Mazzocchi**, la più nota chef piacentina e maestra della cucina contemporanea del suo territorio, che approccia dal pesce d'acqua dolce ai prodotti montani con grande libertà di veduta. A chiudere la nona edizione di Al Meni sarà **Andrea Medici** (L'Osteria di Scandiano è una chicca nel cuore dei primi colli modenesi) con uno sguardo al cortile e alla campagna come pochi altri.

> Il mercato dei prodotti di eccellenza

Anche il mercato torna sul lungomare di Rimini e porta le eccellenze dei prodotti enogastronomici emiliano-romagnoli con una vetrina straordinaria che permette di viaggiare per due giorni tra suggestioni gustative e olfattive: una narrazione di come la sovranità dei piatti realizzati sia sempre figlia del territorio e dei suoi favolosi prodotti. Il tema portante è quello dei migliori prodotti emiliano romagnoli con qualche incursione ai confini. I produttori saranno ancora i protagonisti attraverso il racconto delle loro produzioni e fra loro potremo trovare alcuni produttori di **Parmigiano Reggiano**, i salumi di suino di razza **Mora Romagnola** con le splendide **Mortadelle Presidio Slow food, miele e zafferano**, prodotti innovativi fermentati e **l'aglio di Voghiera** bianco e nero, panificatori straordinari da Bologna agli Appennini Romagnoli, oltre che l'eccellenza di frutta e verdura. Con loro, la carne da cortile, i produttori del peperoncino Romagnolo e tanti altri ancora. Uno spazio come sempre è dedicato ai produttori dei Presidi Slow Food. Una parata di eccellenze straordinarie, che si conferma e cresce ogni anno e che consente oltre alla possibilità di acquistare le eccellenze,

anche la possibilità di imparare attraverso il racconto dei protagonisti. La selezione è curata da **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, in collaborazione con **Slow Food Emilia-Romagna**.

> Lo street food gourmet attorno 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. La postazione dello chef **Alberto Faccani** coordinerà le mani dei cuochi di CheftoChef emiliaromagnacuochi alle prese con la cucina da strada, come gli chef di Francescana, Franceschetta, Omar Casali (Marè) e Riccardo Agostini (Il Piastrino). Quest'anno Faccani avrà un ospite speciale, l'associazione del **Tortellante**, un laboratorio terapeutico – abilitativo dove giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre pasta fresca fatta a mano. Il progetto, avviato a gennaio 2016 e integrato da attività abilitative e formative per migliorare le autonomie, si è dimostrato anche una buona pratica di inclusione. La presenza del ristorante **Quartopiano** di Rimini, che è da anni la "terrazza sulla città", vedrà lo chef **Silver Succi** dare forma e sostanza alla sua idea di street food portando il suo progetto gastronomico cosmopolita, pur nel solco della tradizione romagnola. Il gruppo composto da La Sangiovesa e Tenuta Saiano parteciperà congiunto, portando ad Al Mèni la bottega di Santarcangelo di Romagna **"Via Saffi 32"**, laboratorio di pasticceria e lievitati salati e spaccio della Tenuta Saiano. Questa realtà, guidata dal pasticcere Andrea Marconi, non è infatti solamente il laboratorio dove si producono i dolci de La Sangiovesa, ma anche un piccolo locale dove si possono consumare focacce e tigelle. Ad Al Meni Andrea presenterà una selezione delle sue focacce farcite con i prodotti della tenuta agricola. I **pescatori riminesi** saranno protagonisti con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari, risotto alla marinara e l'immane piada con la postazione 'vista mare' targata 'Associazione Rimini per tutti'. **Gin Mare e Cuori Ebbri** firmano uno spazio innovativo dove saranno proposti dei drink ideati appositamente per Al Meni e serviti abbinati ai piatti di ispirazione territoriale e contemporanea. La regina dei vini riminesi nella bottiglia firmata Rebola si muove da protagonista ad Al Meni, nello spazio targato **'Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini'** dove si potrà trovare il gusto più puro della tradizione vitivinicola del territorio di Rimini. Quest'anno per il suo 25esimo anniversario non poteva mancare la **Birra Amarcord** che torna ad Al Mèni con una postazione piena di eventi a sorpresa dove poter festeggiare e degustare le sue birre bionda, scura o rossa, ottenuta da malto d'orzo italiano e "know how" riminese, con una proposta di abbinamento perfetta sia per lo street food che per l'alta cucina. 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.

L'area attorno al circo offrirà una vetrina a due importanti progetti di sensibilizzazione ambientale ed alimentare. **LaMariscadoras Srl**, la società benefit fondata da 5 giovani imprenditrici che hanno deciso di fare impresa pensando al "beneficio comune" e contribuire così a salvaguardare l'ambiente, il mare e chi vi lavora (con una particolare attenzione alle donne), presenta il progetto **Blueat – Alien is good Alien is food** volto a promuovere nuovi scenari sulla gestione ed utilizzo delle Specie Aliene che a causa della trasformazione dell'ambiente marino sono e saranno sempre più presenti nel Mediterraneo.

Il progetto **Hadria 37** di Mariano Guardianelli, chef di "Abocar due cucine", è un progetto di valorizzazione territoriale mirato a promuovere i prodotti ittici nostrani, segnalandone la provenienza, la stagionalità e le peculiarità che ne contraddistinguono l'eccellenza. L'idea è quella di rendere sempre più informati e autonomi i consumatori nell'identificare la provenienza del pescato e nel riconoscere le diverse tipologie di prodotto che il nostro mare può offrire. Il Progetto Hadria37 avrà uno stand espositivo ad Al Meni, dove sarà possibile conoscere le attività del progetto, oltre che acquistare le realizzazioni artistiche dello Chef Guardianelli, la cui vendita finanzia il lavoro dell'associazione.

Al Meni ospiterà quest'anno anche **People for Ukraine**, l'associazione benefica a supporto del popolo ucraino, nata dall'incontro fra cittadini ucraini residenti nel riminese, che raccoglierà fondi per sostenere l'acquisto di un'ambulanza.

>Slow Food Emilia-Romagna e CheftoChef nel tendone che si affaccia sul Circo

Nello spazio "**TERRA MEDITERRANEA. Persone, prodotti e racconti**" condiviso da Slow Food Emilia-Romagna e CheftoChef, si racconteranno storie di persone e prodotti del Mediterraneo attraverso laboratori, assaggi, incontri con autori, marinai, giornalisti, presentazioni di libri e faccia a faccia fra chef e produttori che popoleranno questa edizione di Al Meni. Le attività si svolgeranno dalla mattina alla sera (con una pausa nel pomeriggio dalle 14:30 alle 16) all'interno di un grande tendone che si affaccia sul circo principale.

Tornerà anche quest'anno il **personal shopper** di Slow Food che mattino e pomeriggio condurrà il pubblico alla scoperta dei produttori presenti al Mercato. A chiudere la due giorni, lo spettacolo di Marco Ligabue e Andrea Barbi "**E-RISALUTAMI TUO FRATELLO**", parole, musica e ricette per raccontare l'Emilia-Romagna attraverso i suoi prodotti Dop e Igp.

>Speciale Matrioska, il labstore degli artigiani fuori dal Circo

Di fronte al Circo 8 e ½ si produce meraviglia con i manufatturieri di Matrioska labstore. Dopo l'ultimo appuntamento a dicembre, che prelude a una prossima evoluzione dell'evento, un inatteso e specialissimo ritorno dei manufatturieri più belli d'Italia solo per AL MENI, a cui Matrioska è legato a doppio filo fin dalla prima edizione, perché ne condivide i suoi ingredienti più magici e veri: cuore e mani. Nasce così una preziosa capsule di 24 artigiani e designer selezionati e progetti unici che uniscono la passione per il cibo e quella per il fatto a mano, un salone a cielo aperto all'insegna dell'inventività e del saper fare. Nel dedalo ordinato dei cubi in tubi innocenti troveremo **ceramiche, profumi, abiti sartoriali, oggetti unici di design, bijoux, t-shirt, quaderni** rigorosamente fatti a mano.

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

Evento nell'evento, il **déjeuner sur l'herbe**, domenica 19 giugno (dalle ore 12,30 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, **Roberto Rinaldini**, maestro di pasticceria (disponibilità limitata, costo € 55 su prenotazione <https://bit.ly/ghrdejeuner>).

>La sorgente urbana di Hera: acqua buona da bere gratuita, a beneficio dell'ambiente

L'edizione 2022 di Al menì si tinge di green anche grazie alla collaborazione del Gruppo Hera, partner della manifestazione che rinnova il proprio impegno anche per potenziare i servizi a disposizione dei visitatori per una gestione sostenibile dell'iniziativa. Oltre a decine di contenitori per la raccolta differenziata dei rifiuti, il Gruppo Hera aumenterà i punti di distribuzione di acqua gratuita. La Sorgente Urbana e un secondo erogatore posizionato nel circo erogheranno 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 quasi 3.000 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. Questa scelta ha permesso negli anni di limitare la produzione di rifiuti e imballaggi: una scelta green che il Gruppo Hera percorre già da varie edizioni di Al Meni e che, grazie ad una diffusa sensibilità, e che anche quest'anno intende confermare, con l'obiettivo di evitare l'utilizzo di migliaia di bottigliette di plastica da mezzo litro, corrispondenti ad altrettanti rifiuti che avrebbero sicuramente impattato sull'ambiente e sul territorio.

* Al Meni, un nome nel segno di Fellini e Tonino Guerra

Il nome che dà il titolo alla manifestazione che si svolge da nove anni a Rimini è ispirato a una poesia, in dialetto romagnolo, di Tonino Guerra, lo scrittore e sceneggiatore tanto amato da Federico Fellini.

*Al méni
Al so, al so, al so,
Che un om a zinquent'ann
L'ha sempra al méni puloidi
E me a li lév do, trez volti e dé
Ma l'è sultént s'a m vaid al méni sporchi
Che me a m'arcord
Ad quand ch'a s'era burdél*

(Lo so, lo so, lo so, / Che un uomo a cinquant'anni / Ha sempre le mani pulite / E me le lavo
due, tre volte al giorno. / Ma è solamente se mi vedo le mani sporche / Che mi ricordo / Di
quando ero ragazzo.)

Tonino Guerra & Federico Fellini, *Amarcord*, Rizzoli, Milano 1973