
comunicato stampa

Il 18 e 19 giugno torna "Al Mèni": Massimo Bottura con i grandi chef nel circo dei sogni di Fellini

Torna a Rimini il grande circo dei sapori ideato da Massimo Bottura, che quest'anno avrà come tema il Mediterraneo. 24 talenti della cucina, fra cooking show e piatti stellati, si danno appuntamento nel clima di una grande festa del gusto. 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. E poi torna il pic-nic stellato nel giardino del mitico Grand Hotel

Nella piazza intitolata al grande regista riminese che ha riempito di sogni e di potenti richiami circensi la sua cinematografia, tornerà il grande circo di "Al Mèni" (www.almeni.it) con tutta la sua carica di arte culinaria e poesia.

I prossimi **18 e 19 giugno** si alzerà il tendone colorato del "Circo 8 e ½ dei sapori": l'omaggio allo spirito visionario di Federico Fellini ideato da **Massimo Bottura**, insieme a **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, a **Rimini Street Food**, a **Slow Food Emilia-Romagna** e al **Comune di Rimini**, per celebrare una grande festa del gusto dove si incontrano le mani e i cuori dei talenti della cucina italiana e internazionale e dei migliori produttori della Regione che vanta la maggior concentrazione di Dop e Igp al mondo: l'Emilia-Romagna.

Sarà la nona volta per *Al Mèni* (in dialetto romagnolo significa 'le mani', e richiama il titolo di una poesia di **Tonino Guerra**), che non si è mai fermato nemmeno nei due anni resi complicatissimi dall'emergenza Covid. Dopo le ultime due edizioni che si sono svolte eccezionalmente in centro storico, la grande kermesse del gusto torna dunque nella sua collocazione tradizionale "vista mare" di Piazzale Fellini, con parecchie conferme e altrettante novità.

La festa ruoterà dentro e fuori il grande circo bianco e rosso: attorno al tendone si troveranno le postazioni di **Street food dei cuochi stellati e dei pescatori**; sul lungomare sfilerà il **Mercato dei produttori** di eccellenza, una vetrina straordinaria dei migliori prodotti della Regione Emilia-Romagna; nel parco Fellini, gli artigiani di **Matrioska** si daranno appuntamento per presentare il meglio della loro creatività fatta rigorosamente 'a mano'. Mentre le tende del circo si apriranno sullo spettacolo dei *cooking show* con 24 chef chiamati a rotazione ad esibirsi nella grande cucina a vista, per creare la meraviglia dei sapori in piatti irripetibili, a prezzi da street food.

Novità di quest'anno è il tema legato al **Mediterraneo** come bacino di accoglienza. Mediterraneo non è infatti solo il mare, ma anche le isole che circonda, le coste che lambisce,

luogo di incontro e scontro fra popoli e culture e ovviamente dei loro cibi. Nell'edizione 2022 di Al Mèni, **Slow Food Emilia-Romagna** organizzerà nel proprio tendone orientale fuori dal Circo, laboratori, assaggi, incontri con autori, marinai, giornalisti, presentazioni di libri e interviste doppie a chef e produttori che popoleranno questa edizione e che tratteranno l'argomento Mediterraneo da tanti punti di vista. Chiuderà uno spettacolo sui prodotti Dop e Igp dell'Emilia-Romagna: il pubblico sarà invitato a riflettere e a toccare con mano i temi che riguardano i nostri mari, le nostre terre, il nostro cibo e i legami che tutto ciò ha creato fra i popoli.

Per sottolineare come Rimini e la sua Regione siano terre ospitali dove le culture si intrecciano per creare progetti di integrazione, Al Mèni ospiterà quest'anno **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. E 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.

*"L'Emilia-Romagna ha una qualità di materie prime talmente straordinarie – afferma **Massimo Bottura** - che basta solo che noi cuochi le tocchiamo con rispetto per farle esprimere. Dall'estero ci guardano. E vedono che siamo una regione che sa aspettare 25 anni prima di assaggiare un aceto balsamico tradizionale. Siamo matti? No, sappiamo ancora sognare".*

*"Non poteva che essere Rimini il luogo in cui dare spazio a questo grande incontro fra mani e cuori - dichiara il **Sindaco Jamil Sadegholvaad** – capaci di proporre la cucina come elemento di connessione sentimentale e culturale tra persone. Dopo due anni di limitazioni necessarie, dovute alla pandemia, torniamo a parlare di cultura del cibo e a riscoprire i migliori prodotti, a ragionare attorno alle tematiche della sostenibilità, insomma a disegnare una strada nuova per l'arte culinaria. Questa nona edizione di "Al Mèni" per qualità degli ospiti e scenario, diventa uno degli appuntamenti enogastronomici più stimolanti dell'intera estate italiana".*

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

Ricco il parterre degli chef, capitanati da **Massimo Bottura**, che saranno impegnati a interpretare la grande scuola tradizionale, con massima attenzione agli ingredienti sostenibili, che si incontra con l'irriverenza dei talenti di culture diverse. Quest'anno i piatti racconteranno il Mediterraneo così pieno di storia e riferimenti culturali attraverso lo sguardo preciso di tanti ragazzi che vengono dai quattro angoli del Mediterraneo e dai migliori ristoranti della Regione. Gli chef stranieri che affiancheranno i cuochi di CheftoChef in questa nona edizione saranno **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 Mèni 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 Mèni. 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. Come anticipato, **Mirali Dilbazi** è lo chef Ucraino, che da Berlino sarà quest'anno ad Al Mèni, mentre 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 **Florenca 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'eclettismo 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 Mèni **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. Un piatto a quattro mani sarà quello proposto da **Andrea Medici** (L'Osteria di Scandiano è una chicca nel cuore dei primi colli modenesi, uno sguardo al cortile e alla campagna come pochi altri) e **Carlo Alberto Romagnoli** (la Locanda del feudo, offre una cucina emiliana libera che spazia dal mare al territorio con ironia e attenzione alla materia prima).

> 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 artigianale 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 Mèni 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 Mèni 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 Mèni, 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.

>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 Mèni. 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 MÈNI, 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, in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Meni (disponibilità limitata, costo € 55 su prenotazione, info@grandhotelrimini.com)



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

L'edizione 2022 di Al Mèni 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 Mèni 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.

‘Confermare il sostegno ad ‘Al Mèni’ vuol dire valorizzare una manifestazione che abbraccia l'eccellenza della cultura gastronomica e i prodotti di un territorio che il Gruppo Hera già raggiunge quotidianamente attraverso la fornitura di servizi essenziali - precisa **Giuseppe Gagliano, Direttore Centrale Relazioni Esterne del Gruppo Hera** - Confermare la nostra partnership significa continuare a prendersi cura del territorio, cercando di valorizzare eccellenze capaci di stimolare una crescita socio-culturale e un miglioramento complessivo della qualità della vita delle persone. Per questo, anche per l'edizione di quest'anno abbiamo confermato il potenziamento dei servizi per il contenimento dell'impatto ambientale: oltre alle isole ecologiche dedicate, promuoviamo l'utilizzo di acqua di rete grazie alla sorgente urbana che erogherà a tutti, gratuitamente, acqua di rete refrigerata, contribuendo significativamente a limitare la produzione dei rifiuti plastici”.

www.almeni.it