



AL M ENI

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



IL CIRCO 8 ½ di MASSIMO BOTTURA

18/19 GIUGNO 2022

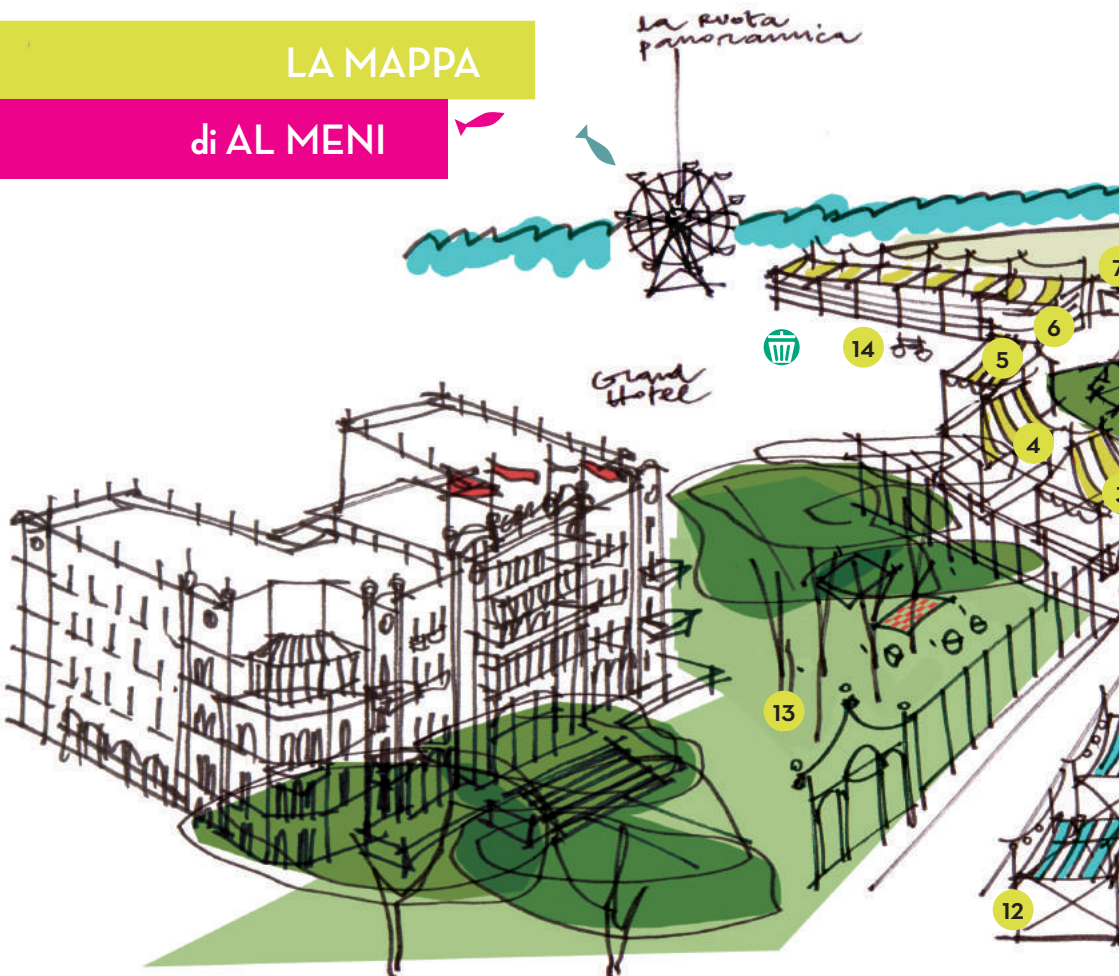
RIMINI PIAZZALE FELLINI

CON I GRANDI CHEF E LO STREET FOOD STELLATO
I CONTADINI, GLI ARTIGIANI E I LORO PRODOTTI
I LABORATORI E I MERCATI DI SLOW FOOD



LA MAPPA

di AL MENI



- 1 CIRCO 8 e ½
showcooking, chef stellati, enoteca, conferenze e laboratori Slow Food
- 2 SAFFI 32
- 3 QUARTO PIANO
- 4 LO STREET FOOD STELLATO
- 5 BIRRA AMARCORD
- 6 COCKTAIL BAR CUORI EBBRI & GIN MARE
- 7 STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
- 8 ASSOCIAZIONE CHEF UCRAINI
- 9 STREET FOOD DEI PESCATORI "RIMINI PER TUTTI"



- 10 TERRA MEDITERRANEA: spazio laboratori e incontri SLOW FOOD e CHEF TO CHEF
- 11 PIADA DALLA LELLA
- 12 SPECIALE MATRIOŠKA labstore, design, artigianato
- 13 DEJEUNER SUR L'HERBE
- 14 IL MERCATO DELLE ECCELLENZE
- 15 PROGETTO HADRIA 37



SORGENTE URBANA (Gruppo Hera) Acqua buona da bere liscia e gassata, gratuita.



CONTENITORI PER RACCOLTA DIFFERENZIATA RIFIUTI



AL MENI PROGRAMMA

SABATO 18 GIUGNO

ore 11,30 - Circo 8 e ½

Rotonda di Piazzale Fellini

INAUGURAZIONE DI AL MENI

Massimo Bottura, il Sindaco di Rimini Jamil Sadegholvaad ed i protagonisti della IX edizione di Al Meni raccontano il circo 8 e ½ dei sapori e danno il via agli show cooking degli chef .

dalle ore 10 a sera

Lungomare Tintori

IL MERCATO DI AL MENI

Il mercato di Al Meni porta le eccellenze dei prodotti enogastronomici emiliano-romagnoli con una vetrina straordinaria. 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 **Chefto-Chef Emiliariomagnacuochi**, in collaborazione con **Slow Food Emilia-Romagna**.

dalle ore 10 a sera

Piazzale Fellini

SPECIALE MARIOSKA

Di Circo 8 e ½ si produce meraviglia con i manufatturieri di Marioska labstore. 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.**

dalle ore 10 a sera

Piazzale Fellini

PROGETTI BLUEAT – ALIEN IS GOOD ALIEN IS FOOD E HADRIA 37

Al Meni offre una vetrina a due importanti progetti di sensibilizzazione ambientale ed alimentare. Il progetto *Blueat – Alien is good Alien is food* realizzato dall'associazione *Mariscadoras* punta ad aprire 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.

dalle ore 10 alle 23

Piazzale Fellini

LO STREET FOOD STELLATO

Attorno al Circo, speciali punti street food gourmet portano il meglio della produzione artigianale nella rotonda di piazzale Fellini. La postazione dello chef **Alberto Faccani** coordinerà le mani dei cuochi di CheftoChef emiliariomagnacuochi 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 Succì** 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 pasticciere 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 **peschatori 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. '**Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini**' presenta l'eccellenza dei vini del territorio riminese, con le sue massime espressioni nel bianco Rebola e nel rosso Sangiovese, portandovi alla scoperta anche di chicche enologiche con produzioni particolari. I vini verranno abbinati ad alcuni piatti della tradizione riminese rivisitati in chiave moderna prodotti in collaborazione con il Ristorante Green di Riccione, non mancheranno le rebole del progetto RiminiRebola perché se dici rebola dici Rimini. Quest'anno per il suo 25mo anniversario non poteva mancare la **Birra Amarcord** che torna ad Al Mèni, oltre che con le loro birre più conosciute ed amate, con la loro nuova creazione: la "100% Italiana", ottenuta da sole materie prime del Bel Paese e "know how" riminese, una birra che è una dichiarazione d'amore verso le biodiversità italiane! Immane la regina di Ro-

magna, la piada, stesa dalle mani esperte della **Lella**, una istituzione per i cultori del piatto più riminese che ci sia.

ore 10.30

Ritrovo e partenza dallo spazio Slow Food Emilia-Romagna e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA:

LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI DI AL MENI COL PERSONAL SHOPPER

I personal shopper di Slow Food accompagneranno turisti e food lovers alla scoperta dei prodotti del Mercato di Al Meni e dei Presidi Slow Food presenti. Percorsi per gruppi di massimo 10 persone.

dalle ore 12.30

nello spazio Slow Food Emilia-Romagna e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA:

LE INTERVISTE DOPPIE LO CHEF FACCIA A FACCIA COL PRODUTTORE

a cura della giornalista Laura Giorgi e della gastronomo Carla Brigladori

ore 16

allo spazio Slow Food Emilia-Romagna e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA:

RACCONTI "LA SANGIOVESA.

LA ROMAGNA IN 30 ANNI DI CUCINA"

presenteranno il libro l'autore Giorgio Melandri, lo chef Massimiliano Mussoni e l'imprenditrice Cristina Maggioli a cura della giornalista Laura Giorgi

ore 16.30

Ritrovo e partenza dallo spazio Slow Food-Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA:

LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI DI AL MENI COL PERSONAL SHOPPER

I personal shopper di Slow Food accompagneranno i turisti e food lovers alla scoperta dei prodotti del Mercato di Al Meni e dei Presidi Slow Food presenti. Percorsi per gruppi di massimo 10 persone.

ore 17

nello spazio Slow Food Emilia-Romagna e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA LAB

TUTTE LE SPONDE DEL MEDITERRANEO

“Make hummus not war” è la scritta che compare a Betlemme su un muro che divide Palestina e Israele. L’hummus si prepara e si mangia da ciascuna parte di quel muro. Ci sono dunque cibi che uniscono anche i popoli che nel Mediterraneo combattono, ci sono piatti che comuni a culture e civiltà che nel Mediterraneo hanno vissuto storie differenti, l’hummus o il cous cous sono alcuni di questi. Raccontiamo un’ipotetica tavola di pace spiegando e assaggiando questi sapori. Con il contributo di cuochi dell’Alleanza Slow Food di alcuni Paesi del Mediterraneo. a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti

ore 18

nello spazio Slow Food Emilia-Romagna e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA:
RACCONTI “SAPORI ADRIATICI”

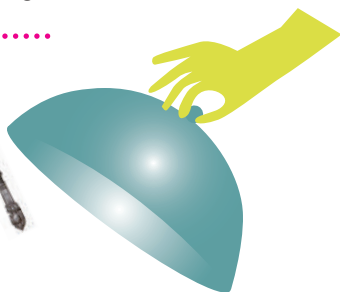
Fabio Fiori, biologo, navigatore, viaggiatore e scrittore parla del suo ultimo libro “Abbecedario Adriatico” a cura della giornalista Laura Giorgi

dalle ore 19.30 nello spazio Slow Food Emilia-Romagna e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA:
LE INTERVISTE DOPPIE LO CHEF FACCIA A FACCIA COL PRODUTTORE

a cura della giornalista Laura Giorgi e della gastronomo Carla Brigladori

SHOW COOKING



CHEF DEL MATTINO

12:30 **Jessica Rosval** (Casa Maria Luigia)

Matteo Zonarelli (Osteria Farancescana)

13.30 **Simone Tondo** (Racines)

Giorgio Clementi (Osteria dei Frati)

CHEF DELLA SERA

19.00 **Tomer Tal** (George and John)

Virginia Cattaneo / Riccardo Forapani (Cavallino)

20.00 **Jeffrey Vella** (Cap Aureo)

Francesco Vincenzi (Franceschetta 58)

21.00 **Pavlos Kiriakis** (The Zillers Athens Boutique Hotel)

Matteo Salbaroli (L’Acciuga Osteria)

22.00 **Letizia Vella** (The Golden Fork)

Mattia Borroni (Alexander)

DOMENICA 19 GIUGNO

dalle ore 10 a sera

Piazza Cavour

IL MERCATO DI AL MENI

Il mercato di Al Meni porta le eccellenze dei prodotti enogastronomici emiliano-romagnoli con una vetrina straordinaria. 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**.

dalle ore 10 a sera

Piazzale Fellini

SPECIALE Matrioska

Di fronte al Circo 8 e ½ si produce meraviglia con i manufatturieri di Matrioska labstore. 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.

dalle ore 10 a sera

Piazzale Fellini

PROGETTI BLUEAT – ALIEN IS GOOD ALIEN IS FOOD E HADRIA 37

Al Meni offre una vetrina a due importanti progetti di sensibilizzazione ambientale ed alimentare.

Il progetto *Blueat – Alien is good Alien is food* realizzato dall'associazione *Mariscadoras* punta ad aprire 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.

dalle ore 10 alle 23

Piazzale Fellini

LO STREET FOOD STELLATO

Attorno al Circo, speciali punti street food gourmet 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 pasticciere 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'immancabile 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. **'Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini'** presenta l'eccellenza dei vini del territorio riminese, con le sue massime espressioni nel bianco Rebola e nel rosso Sangiovese, portandovi alla scoperta anche di chicche enologiche con produzioni particolari. I vini verranno abbinati ad alcuni piatti della tradizione riminese rivisitati in chiave moderna prodotti in collaborazione con il Ristorante Green di Riccione, non mancheranno le rebola del progetto RiminiRebola perché se dici rebola dici Rimini. Quest'anno per il suo 25mo anniversario non poteva mancare la Birra Amarcord che torna ad Al Mèni, oltre che con le loro birre più conosciute ed amate, con la loro nuova creazione: la "100% Italiana", ottenuta da sole materie prime del Bel Paese e "know how" riminese, una birra che è una dichiarazione d'amore verso le biodiversità italiane! Immancabile la regina di Romagna, la piada, stesa dalle mani esperte della Lella, una istituzione per i cultori del piatto più riminese che ci sia.

ore 10.30

Ritrovo allo spazio Slow Food Emilia Romagna - Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA:

LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI DI AL MENI COL PERSONAL SHOPPER

I personal shopper di Slow Food accompagneranno turisti e food lovers alla scoperta dei prodotti del Mercato di Al Meni e dei Presidi Slow Food presenti. Percorsi per gruppi di massimo 10 persone.

ore 11

nello spazio Slow Food Emilia-Romagna e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA LAB STILE MEDITERRANEO

Con l'aggettivo "mediterraneo" non si indica solo una tipologia di dieta, ma un vero e proprio stile di vita: buono per la salute e sostenibile. Una riscoperta del "ben vivere" e della longevità attraverso ricette per tutti i gusti e le stagioni.

a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti

dalle ore 12,30 alle 15

Grand Hotel

DÉJEUNER SUR L'HERBE

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, e 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

dalle 12.30

nello spazio Slow Food Emilia-Romagna
e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA:

LE INTERVISTE DOPPIE

LO CHEF FACCIA A FACCIA COL PRODUTTORE

a cura della giornalista Laura Giorgi e dell'agronomo Daniele De Leo

ore 16.30

nello spazio Slow Food Emilia-Romagna
e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA:

LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI DI AL MENI COL PERSONAL SHOPPER

Il personal shopper di Slow Food accompagneranno turisti e food lovers alla scoperta dei prodotti del Mercato di Al Meni e dei Presidi Slow Food presenti. Percorsi per gruppi di massimo 10 persone.

ore 16

nello spazio Slow Food Emilia-Romagna
e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA LAB

PANE AL PANE

Accomunano le storie alimentari e le gastronomie dell'intera area mediterranea, sono i cereali. Per conoscere da dove arrivano, come utilizzarli e quali scegliere, diventarne custodi scambiando e donando varietà da seminare in un orto possiamo scoprire tante cose: cosa significhi biodiversità, quali siano le virtù dei cereali, come nasce il pane, cosa sia la pasta madre...

a cura dei formatori Slow Food
Micaela Mazzoli e Matteo Monti

ore 18

nello spazio Slow Food Emilia-Romagna
e Chef to Chef

TERRA MEDITERRANEA:

RACCONTI "CHILOMETRO CONSAPEVOLE"

l'autore Carlo Catani presenta il libro scritto a quattro mani con il fondatore di Slow Food Carlo Petrini, partecipa lo chef Marco Ambrosino.

a cura della giornalista Laura Giorgi

ore 19

nello spazio Slow Food Emilia-Romagna
e Chef to Chef

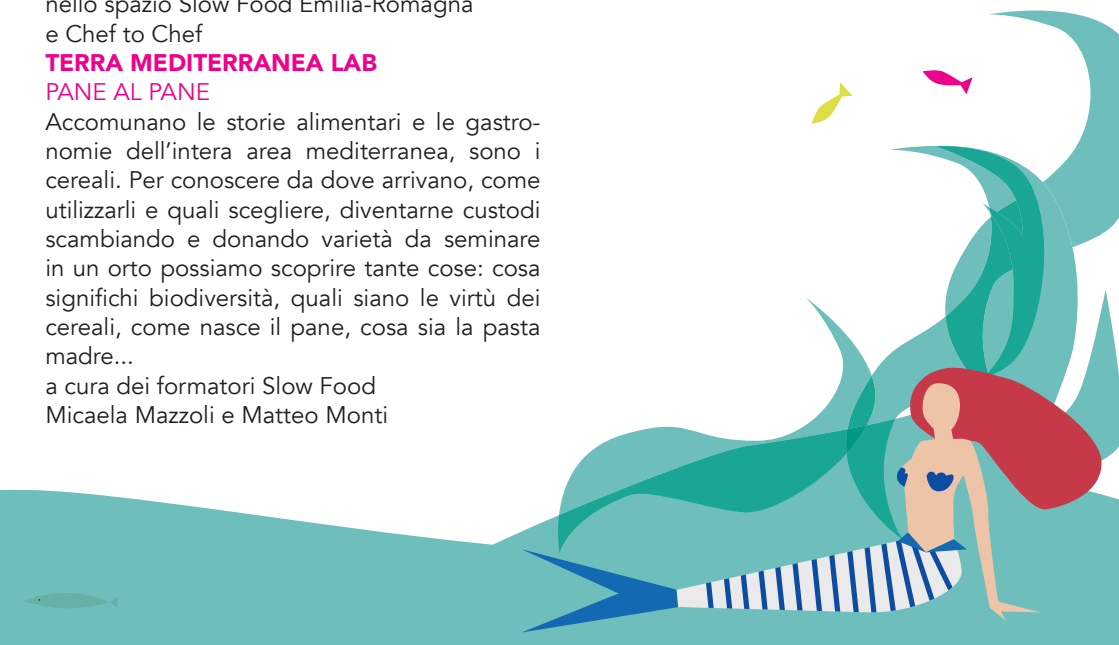
TERRA MEDITERRANEA

ON STAGE

"E-RISALUTAMI TUO FRATELLO"

spettacolo di parole, musica e ricette per raccontare l'Emilia-Romagna attraverso i suoi prodotti Dop e Igp

di Marco Ligabue e Andrea Barbi





SHOW COOKING

dalle 12:30 alle 22

Circo 8 e ½

PROGRAMMA DEGLI CHEF

Gli chef cucinano a vista nel circo

CHEF DEL MATTINO

12:30 **Fatih Tutak** (TURK Fatih Tutak)

Michele Bacilieri (Cucina Bacilieri)

13.30 **Mirali Dilbazi** (Mirali)

Mario Ferrara (Scacco matto)

CHEF DELLA SERA

19.00 **Marco Ambrosino** (28 Posti)

Isa Mazzocchi (La Palta)

20.00 **George Papazacharias e Thanos Feskos** (Delta)

Giovanni Cuocci (La Lanterna di Diogene)

21.00 **Florenca Montes** (alla ricerca del suo nuovo spazio)

Raffaele Liuzzi (Locanda Liuzzi)

22.00 **Andrea Medici** (Osteria di Scandiano)

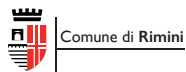
DOMENICA 19 GIUGNO

con il patrocinio



Al Méni è un evento ideato da

MASSIMO
BOTTURA



promosso da



CAMERA DI COMMERCIO
DELLA ROMAGNA
FORLÌ-CESENA E RIMINI

in collaborazione con



sponsor



ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
Providing the future



street food point



quartopiano
Suite Restaurant



VIA SAFFI 32
RIMINI

sponsor tecnico



media partner



www.almeni.it

