



L'abbraccio di Massimo Bottura e dei grandi chef a tutta la Romagna

per i dieci anni del circo del gusto "Al Meni"

a Rimini il 17 e 18 giugno

Il circo dei sapori ideato da Massimo Bottura torna a Rimini e celebra il suo decennale con un grande e simbolico abbraccio che avvolge i produttori romagnoli che stanno tuttora vivendo le conseguenze drammatiche dei cambiamenti climatici. Sarà la grande festa della cultura gastronomica emiliano-romagnola, con i più pregiati prodotti del territorio, street food gourmet, incontri di approfondimento, laboratori, vignaioli, pescatori, contadini che condivideranno lo spazio del lungomare riminese per una grande celebrazione del cibo. E domenica mattina l'atteso appuntamento nel giardino del Grand Hotel per il raffinato déjeuner sur l'herbe stellato

Il **17 e 18 giugno** torna il circo felliniano di **Al Meni** e festeggia il suo **decimo anno** con un **abbraccio** che avvolge tutta la Romagna. Per tutto il prossimo fine settimana, il tendone del gusto modificherà lo skyline del lungomare di fronte al Grand Hotel e sarà una festa di sapori e solidarietà.

L'evento, ispirato alla poetica onirica di Fellini declinata sul cibo, ideato da **Massimo Bottura** e **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, insieme a **Rimini Street Food**, a **Slow Food Emilia Romagna** e al **Comune di Rimini**, unirà i grandi talenti dell'alta cucina italiana e internazionale e i grandi prodotti alimentari e di alto artigianato provenienti da tutta la Regione.

Alle **11.30** di **sabato 17** **Massimo Bottura** e il sindaco di Rimini **Jamil Sadegholvaad** daranno il via ai cooking show. Sul palco-cucina del tendone, si alterneranno nell'arco dei due giorni, un gruppo di **venti chef** che come sempre arriverà da **ogni parte del Pianeta**, e che quest'anno conterà **tredici rappresentanti femminili**, un numero probabilmente mai visto in una importante kermesse culinaria, ad eccezione di quelle espressamente "dedicate" alle donne.

Fuori dal tendone il **Mercato** con i prodotti della Regione che conta il maggior numero di Dop e Igp al mondo, l'alto artigianato di **Matrioska**, lo **street food gourmet**, i racconti gastronomici negli spazi di **Slow Food Emilia-Romagna**.

Forse mai così appropriato il tema scelto per questo decennale, l'**abbraccio**, rivolto in particolare al grande numero di **produttori romagnoli** che stanno tuttora vivendo le conseguenze drammatiche dei **cambiamenti climatici**. Abbraccio che non vuole essere solo simbolico ma si concretizza **nell'azzeramento del contributo di partecipazione al mercato** per coloro che sono stati fortemente danneggiati da alluvioni e allagamenti.

L'**organizzazione** e le **istituzioni**, parti attive di Al Meni, hanno da subito manifestato all'unanimità la volontà di contribuire con un aiuto concreto per sostenere la filiera di produttori, cercando di agevolare la loro ripresa con la partecipazione gratuita al mercato.

*"Volete aiutarci? TUTTI in vacanza in Romagna! – afferma **Massimo Bottura** - Il 17 e il 18 giugno celebriamo e supportiamo insieme l'Emilia-Romagna al grande Circo dei sapori sul lungomare di Rimini. Together, we are the Revolution!"*

*"Per questa decima edizione – commenta **l'Amministrazione Comunale di Rimini** – abbiamo scelto il tema dell'abbraccio trattato da diverse prospettive come quella della solidarietà e vicinanza nei confronti dei produttori e delle realtà artigianali colpite duramente dall'alluvione, ma anche quella della sostenibilità come nel caso del progetto Hadria 37 a sostegno dell'opera di Fondazione Cetacea, così come della inclusività e dell'etica di associazioni come il Tortellante, laboratorio terapeutico-abilitativo, fondato a Modena nel 2016 da Massimo Bottura e Lara Gilmore, dove giovani nello spettro autistico si dedicano alla produzione di pasta fresca fatta a mano e che sarà presente con i suoi celebri tortellini sul lungomare riminese, fino al grande tema del cambiamento climatico trattato da Slow Food nei suoi approfondimenti".*

I cooking show degli chef nel Circo 8 e ½

All'apertura del tendone, dopo il saluto di **Massimo Bottura**, la crew della **Francescana Family** con **Jessica Rosval**, canadese, head cheffe di *Casa Maria Luigia*, che ha già collezionato importanti premi per la sua cucina, ma anche per l'impegno sociale nella formazione di giovani donne migranti. Cucinerà in contemporanea con il connazionale **Allen Huynh**, studente modello all'ALMA, già da diversi anni con un ruolo determinante nella brigata all'*Osteria Francescana*. **Luca Marchini** porterà un saggio della sua cucina stellata direttamente dall'*Erba del Re* di Modena, che proprio quest'anno festeggia vent'anni. Da un piccolo borgo in provincia di Udine arriva **Anna Barbina**, con esperienze da Niko Romito e Antonia Klugmann, ora conduce la sua *AB Osteria Contemporanea*. Arrivato in Via Stella a Modena a diciassette anni, **Francesco Vincenzi** ha consolidato la sua cifra, fra territorialità e tecnica, in *Franceschetta 58*; insieme a lui sul palco **Chiara Pavan** del Venissa dell'isola di Mazzorbo a Venezia, laurea in filosofia e studio serrato di fauna e flora della laguna che spesso diviene parte integrante della sua cucina "ambientale". **Isabelle Gemmer Pering** dopo diverse esperienze negli stellati tedeschi è tornata l'anno scorso a Bad Soden Altenhain suo paesino natale a Nord di Francoforte, per aprire il suo ristorante *Bellas Lokal* collaborando strettamente con agricoltori e vignaioli locali. Si "esibirà" con **Marta Cerbino** che dopo Beck e Camanini, ha aperto *Languorino* sul lago di Bolsena. A chiudere la prima giornata, **Massimiliano Mussoni**, da oltre un ventennio chef de *La Sangiovesa*, vero luogo di culto della cultura culinaria romagnola, condividerà i fuochi con la ventottenne **Emilie Qvist Kjaergaard**, danese, cresciuta nella fattoria biologica dei genitori, dopo un periodo all'Amass di Copenhagen ha aperto un ristorante in un minuscolo villaggio di pescatori nel Nord dello Jutland e ora sta avviando un nuovo progetto a Zurigo.

Il benvenuto al pranzo della domenica lo darà **Martina Mosco**, che da *brododigò* di Ferrara porterà il suo approccio contemporaneo al pesce "povero", insieme a **Vania Ghedini**, che guida, con la supervisione di Massimiliano Alajmo, *Sesamo* a Marrakech, lo stile della maison di Rubano che incontra la materia prima locale. Torniamo in Romagna con **Giuseppe Gasperoni** de *Il Povero Diavolo* con la sua abilità nel sapere contemporaneizzare i sapori identificativi della Romagna. Arriva invece da Tel Aviv **Naifa Mulla**, divenuta popolare per la sua partecipazione al "Top Chef" israeliano, che rivisita con arguzia e brio la cucina delle sue origini. Da quel tempio del Culatello di Zibello che è *Antica Corte Pallavicina* **Massimo Spigaroli** porterà la sua cucina "gastro-fluviale", fra pesce d'acqua dolce e vegetali della Bassa Parmense. Per **Marina Gasi** invece è il mare l'ispiratore dei piatti del suo ristorante sulla costa istriana di Novigrad. La granitica tradizione emiliana, intessuta di gnocco fritto e pasta tirata a

mano, seguirà **Giovanna Guidetti** dalla sua *Osteria la Fefa* fin sotto il tendone in Piazza Fellini e si abbinerà alla proposta naturalmente ricercata di **Alessandra del Favero**, veneta, trasferitasi a Parigi per seguire, insieme al compagno Oliver Piras, la cucina de *Il Carpaccio* by *Da Vittorio*. Dall'*Alma9* di *Villa Monty Banks* di Cesena, lo chef torinese **Ivan Milani** racconterà nei piatti come si è innamorato della terra di Romagna, mentre **Avivit Priel Avichai** le caleidoscopiche suggestioni del mercato delle spezie di Tel Aviv, vicino al suo *Ouzeria*.

Il mercato dei prodotti di eccellenza

In questo anno particolare, molti dei **produttori** che erano soliti partecipare al mercato sono stati **duramente colpiti nei territori e nelle produzioni dai mutamenti del clima**. Il mercato di Al Meni vuole continuare a raccontare, anche in loro nome, **l'eccellenza di una regione** che si **riprenderà** grazie al **supporto di tutte le persone che da sempre amano ciò che producono** e come lo fanno. Il mercato quest'anno riempirà gli spazi ombreggiati di Piazzale Fellini e raccoglierà sempre i **migliori prodotti emiliano romagnoli** con alcune incursioni ai confini: il **Parmigiano Reggiano**, i salumi di suino di **Mora Romagnola**, miele e zafferano, prodotti innovativi come fermentati e **aglio di Voghiera** bianco e nero, **pani** straordinari dell'**Appennino romagnolo**, oltre al meglio di frutta e verdura, **peperoncino** romagnolo, biscotti e tanto altro. Uno spazio come sempre è dedicato ai produttori dei **Presidi Slow Food** con la **ciliegia moretta** di **Vignola** e il **Parmigiano Reggiano** di **Vacca bianca** modenese. Una parata di eccellenze che si conferma e cresce ogni anno e che consente, oltre alla possibilità di acquistare, anche quella di conoscere attraverso il racconto dei protagonisti. La selezione dei prodotti è curata da CheftoChef Emiliaromagnacuochi, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna.

Street food stellato e solidarietà

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**, alle prese con la cucina da strada, coordinerà le mani dei cuochi di **CheftoChef Emiliaromagnacuochi: Mariano Guardianelli** (Abocar) e **Davide Di Fabio** (La Gioconda) e gli **chef di Francescana e Franceschetta**. Atteso ospite con il suo **food truck il Tortellante**, un laboratorio terapeutico – abilitativo dove giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre **pasta fresca fatta a mano**. 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. 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'**. Immane la regina di Romagna, la **piada**, che avrà uno spazio dedicato del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina IGP

Dal cibo alla selezione dei vini, birre e bevande: **Warsteiner**, storica presenza a Rimini e in tutta l'Emilia-Romagna, porta ad Al Meni le sue **birre** e il marchio **Rye River**, il birrifico artigianale più premiato al mondo nel 2020, 2021 e 2022. La presenza di Warsteiner ad Al Meni si è concretizzata anche grazie alla partnership strategica con **BBQ Geeks** che, per questa edizione, proporranno le migliori **preparazioni al Barbecue**. **EnGine** e **Necessaire** firmano uno spazio innovativo dove saranno proposti drink ideati appositamente per Al Meni. **'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**, portandoci alla scoperta anche di chicche enologiche con produzioni particolari. **Birra Amarcord** torna ad Al Meni con le sue inconfondibili birre caratterizzate da materie prime italiane e da un "know how" romagnolo, per abbinamenti perfetti sia per lo street food che per l'alta cucina. In evidenza, la Amarcord 100% italiana, impreziosita dal luppolo in fiore, coltivato nelle campagne di Ravenna. A conferma del profondo legame con il proprio territorio,

quest'anno **Birra Amarcord devolgerà tutto il ricavato delle vendite** di Al Meni alla **C.R.I. del Comitato di Rimini** per le necessità delle **zone alluvionate**.

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

Nello spazio condiviso Slow Food - CheftoChef ci si incontra, si conoscono gli altri, si fanno scoperte, si assaggia. In dieci anni di Al Meni sono passati da qui produttori, cuochi, storici, scienziati, scrittori, medici, antropologi, biologi e *azdore*, pescatori, marinai, salinari, educatori, vignaioli... per parlare di cibo in tutte le sue declinazioni. Quest'anno **i temi** da approfondire saranno due: le **donne** e il **cambiamento climatico** che ha toccato la Romagna tanto da vicino fino a colpirla al cuore.

I personal **shopper di Slow Food** accompagneranno turisti e food lovers alla scoperta dei prodotti del Mercato di Al Meni e dei Presìdi Slow Food presenti.

Speciale Matrioska, il labstore degli artigiani fuori dal Circo

Di fronte al Circo 8 e 1/2 si produce meraviglia con gli **oltre venti artigiani** e designer di **Matrioska labstore**. Passione per il cibo e per il fatto a mano caratterizzano questo salone a cielo aperto all'insegna dell'inventiva e del saper fare. Nel dedalo ordinato dei cubi in tubi innocenti si potranno trovare **ceramiche, profumi, abiti sartoriali, oggetti unici di design, bijoux, t-shirt, quaderni e taccuini fatti a mano**.

Quest'anno al mercato si **affianca l'Accademia**, uno spazio dove **creare e assaggiare**, fra i benefici delle piante aromatiche, i profumi come elementi base di un piatto, l'utilizzo delle rose come essenza, ingrediente e rimedio erboristico.

Blue economy e cucina con HADRIA 37

In Piazzale Fellini, a pochi passi dal tendone, lo spazio di **Hadria 37** accoglie coloro che vorranno conoscere il progetto di valorizzazione territoriale ideato dallo chef **Mariano Guardianelli** che ha l'obiettivo di informare e guidare le persone verso un **consumo responsabile ed equilibrato dei prodotti ittici locali** e di stagione. Le azioni di comunicazione promosse da Hadria 37 sostengono l'opera di **Fondazione Cetacea** attraverso **campagne di raccolta fondi** destinate alla salvaguardia del Mare Adriatico.

Domenica mattina il pic nic gourmet nei giardini del Grand Hotel

Come ogni domenica di Al Meni, i cancelli del Grand Hotel si apriranno per il raffinato **déjeuner sur l'herbe**: 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**. (Prenotazioni info@grandhotelrimini.com)

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

Anche in questa decima edizione, il Gruppo Hera rinnova la sua collaborazione all'evento, sempre all'insegna della sostenibilità, con la Sorgente Urbana che fornirà gratuitamente acqua da bere, fresca, anche nella versione frizzante, attraverso vari erogatori distribuiti fra il tendone e l'area esterna. Scegliere l'acqua di rete, che passa attraverso circa 3.000 analisi al giorno, significa salvaguardare l'ambiente, eliminando le bottiglie di plastica e limitando quindi l'inquinamento. La partecipazione della multiutility permetterà, inoltre, di potenziare anche la raccolta differenziata in loco, grazie alla collocazione di numerosi contenitori nelle aree che vedranno una grande affluenza di visitatori, così da assicurare massima efficienza e pulizia diffusa. Il Gruppo Hera partecipa ad Al Meni sollecitando un uso responsabile della plastica e delle migliaia di bottigliette che normalmente si accumulano durante i grandi eventi.