

comunicato stampa



## ***Il 17 e 18 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 festeggia il suo decennale con un grande e simbolico abbraccio che tiene stretti e uniti, in un momento di grande difficoltà ma anche di grande solidarietà per la Romagna, tutte le eccellenze del nostro territorio, dalle chefes e gli chef ai vignaioli, dai contadini agli artigiani. 20 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 si mescolano agli oggetti di artigianato di design nel grande piazzale verde dedicato a Fellini. Speciali punti street food gourmet incontrano laboratori, 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*

È l'**abbraccio** il tema scelto per celebrare i **dieci anni** del grande **circo** di **Al Mèni** ([www.almeni.it](http://www.almeni.it)), 'le mani' nell'idioma romagnolo, dal titolo di una poesia di Tonino Guerra, inno al prezioso lavoro degli artigiani. Il **17 e 18 giugno** l'inconfondibile tendone evocativo delle atmosfere oniriche della poetica di Federico Fellini campeggerà nell'omonimo Piazzale, fra la spiaggia e il Grand Hotel.

L'evento del gusto nella sua accezione più visionaria ideato da **Massimo Bottura** e **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, insieme a **Rimini Street Food**, a **Slow Food Emilia Romagna** e al **Comune di Rimini**, avvolgerà la città di un fascino che solo i grandi talenti dell'alta cucina italiana e internazionale, uniti ai prodotti più eccelsi della Regione, riescono a ricreare.

**Venti chef** si susseguiranno sul palco all'interno del tendone esibendo estro e guizzi creativi nelle loro performance da circensi dei sapori, proponendo piatti inediti a prezzi assolutamente pop. Per il **decennale** Al Mèni si fa propulsore dell'**empowerment femminile**, in un contesto quasi totalmente maschile come quello dell'alta cucina, scegliendo le intuizioni, la determinazione e l'ecletticità di  **tredici chefes** da tutto il mondo. Un elevato tasso di personalità tutta al femminile a rappresentare il 65% del talento che aleggerà sul palco del tendone durante i tanto attesi cooking show.

All'esterno, immancabili le postazioni di **street food dei pescatori e degli chef stellati**. Nel piazzale alberato dedicato al regista, fra la fontana dei Quattro Cavalli e il Grand Hotel, il **Mercato** con i **prodotti** della Regione che conta il **maggior numero** di **Dop** e **Igp** al mondo. Mentre gli artigiani di **Matrioska** esporranno il meglio della loro produzione, fra alto artigianato e oggetti di design.

Mai come quest'anno il tema della kermesse si fonde con la situazione drammatica che sta vivendo un ingente numero di produttori Romagnoli a cui l'evento vuole manifestare la propria solidarietà, unendosi a loro con un **abbraccio simbolico** che si concretizza sostenendoli e agevolandoli nella loro partecipazione al **Mercato**. Perché mai come in questo momento è fondamentale sostenere tutta la filiera, dai salumi di **Mora Romagnola**, agli straordinari

panificatori, ai casari di **Parmigiano Reggiano**, alle delizie vegetali come l'**aglio di Voghiera**. Imprescindibili nel novero delle specialità locali riminesi, la **piadina del Consorzio IGP** e la **Birra Amarcord**.

*"Al Meni – commenta il Sindaco di Rimini **Jamil Sadegholvaad** - raccoglie da dieci anni, in un'unica piazza, un grande incontro di eccellenze che riunisce tutte le realtà dell'Emilia Romagna. Realtà che oggi sono in un momento di grande difficoltà dopo l'immensa tragedia che ha colpito il cuore dell'Italia e intorno alle quali vogliamo stringerci e far sentire la nostra vicinanza. L'abbraccio è il tema che abbiamo deciso di dare a questa decima edizione partendo proprio da una bella proposta di Massimo Bottura e non poteva essere più adatta al momento che stiamo vivendo. Per questo l'evento sarà attento a ciò che è successo a pochi chilometri di distanza per diventare una festa della solidarietà e della vicinanza attraverso varie iniziative di beneficenza che sia il Comune di Rimini che gli sponsor dell'evento stanno organizzando".*

Nello spazio dedicato ai produttori dei **Presidi Slow Food** si diffonderà come di consueto la coinvolgente narrazione sui prodotti di altissimo livello qualitativo selezionati da **CheftoChef emiliaromagnacuochi**, in collaborazione con **Slow Food Emilia-Romagna**. Si racconteranno le storie delle persone che stanno dietro ai prodotti attraverso laboratori, assaggi, incontri con autori e giornalisti, che tratteranno il tema dell'**abbraccio da diverse prospettive**. Come quella dell'**inclusività** e dell'**etica**, prodigiosa emanazione degli abbracci, che si attua attraverso il lavoro 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**.

La giornata di **domenica 18 giugno** avrà l'allure liberty del Grand Hotel, per anni seconda casa di Fellini durante le sue trasferte in Romagna, dove lo chef Claudio di Bernardo organizzerà, dalle 12.30 alle 15, il sempre partecipatissimo **déjeuner sur l'herbe**, il **picnic gourmet** realizzato in collaborazione con gli chef e i maestri pasticceri di Al Meni nell'incantevole parco a due passi dalla spiaggia.

Anche per l'edizione dei dieci anni, il **Gruppo Hera** consoliderà 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. Oltre a potenziare la raccolta differenziata con la disposizione di numerosi contenitori per assicurare massima efficienza nel mantenimento delle aree che vedranno una grande affluenza di visitatori pulite e piacevolmente fruibili.