

SABATO 23 GIUGNO

ore 11,30 - Circo 8 e 1/2

Rotonda di Piazzale Fellini

INAUGURAZIONE DI AL MENI

Massimo Bottura, il Presidente della Regione Emilia Romagna Stefano Bonaccini e il Sindaco di Rimini Andrea Gnassi raccontano il circo 8 e 1/2 dei sapori e danno il via agli show cooking degli chef

ore dalle 10 alle 23 – *Lungomare Tintori*

IL MERCATO DI AL MENI

Dalla Regione con più DOP e Igp d'Europa, arriva l'unico mercato vero dei produttori e dei contadini dei giacimenti enogastronomici dalla via Emilia al mare. Il mercato dove capire, gustare e acquistare i prodotti da cui i grandi chef attingono per realizzare i loro piatti speciali: dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dal culatello di Zibello al prosciutto di Parma, dai salumi Piacentini all'aglio di Voghiera, senza tralasciare lo scalogno, oltre alla frutta, gli oli extravergine di oliva, e i vini. Sanno presenti produttori selezionati da CheftoChef emiliaromagnacuochi, Presidi Slow Food, prodotti dei Mercati della Terra Slow Food e dalla Strada dei vini e dei sapori di Rimini.

ore 10,30 e 16 – *Lungomare Tintori*

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER E IL CUOCO

I cuochi del progetto "Alleanza Slow Food" saranno al fianco dei personal shopper per insegnare a riconoscere i prodotti del territorio di qualità. In mattinata e nel pomeriggio cuochi e personal shopper accompagneranno gli ospiti di Al Meni a scoprire i prodotti del Mercato.

Percorsi col personal shopper per gruppi di massimo 15 persone. Prenotazione allo stand fino a 15 minuti prima di partire.

ore 11-23 *piazzale Fellini*

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: I PIATTI DELL' "ALLEANZA DEI CUOCHI" E I PRESIDI SLOW FOOD

Allo stand dell' "Alleanza Slow Food" si possono incontrare i cuochi che promuovono l'utilizzo di materie prime locali e Presidi Slow Food nei loro menù e assaggiare alcuni dei loro piatti: Gabriele Nanni -Sirocco (Bellaria Igea Marina – RN), Patrizia Girotti – Cacciatori (Serramazzoni – MO) Fabio Olmeti e il suo staff - La Baita (Faenza -RA). Inoltre sarà possibile seguire laboratori con assaggi di Presidi Slow Food e prodotti di alta qualità dell'Emilia Romagna conoscendo di persona gli stessi produttori.

I LABORATORI

ore 11 "Patrimonio Extravergine", il Progetto Olio di Slow Food per raccontare il

prodotto e le sue caratteristiche. Assaggio di olio extravergine di oliva del territorio e del Presidio

ore 15 "Se è tradizionale è anche balsamico". Dell'aceto storico di Modena e dell'uso e abuso di un aggettivo che vuole definirlo, incontro con l'acetaia e degustazione di aceto balsamico tradizionale di Modena

ore 16.30 "Dolce come il sale" i salinari raccontano la storia e le proprietà del sale di Cervia che arriva dal mare

ore 18 "Il succo dell'estate". Come creare aperitivi tutti romagnoli a base di frutta di qualità e uve autoctone delle nostre colline. Assaggio dell' Ice Brulè di melograno e vino da uve Famoso

Tutti i laboratori sono a offerta libera.

Nello spazio Slow Food è possibile iscriversi e ricevere materiale informativo.

ore 10.30, 15.30 e 17 - *Circo 8 e 1/2,*

Rotonda di Piazzale Fellini

Spazio Slow Food

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: BUONO A SAPERSI!

Laboratori per imparare a riconoscere la qualità del cibo, facendo la spesa, al mercato, al ristorante, in giro per sagre. Per esercitarsi a riconoscere la qualità, il "buono, pulito, giusto e sano" in linea con la filosofia Slow Food e per comprendere come un gesto quotidiano come scegliere il cibo possa davvero cambiare il mondo. Ai partecipanti verranno proposte le "Mini Guide Slow" al consumo consapevole, per mantenere traccia di quanto sperimentato e appreso.

ore 10.30 Difendi il mare, piglia il pesce giusto

ore 15.30 Cambia il clima mangiando senza sprechi

ore 17 Coltiva la tua zuppa, scopri la biodiversità

A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti.

Partecipazione a offerta libera fino a esaurimento posti a sedere (massimo 40 persone)

ore dalle 10 alle 23

Piazzale Fellini

SPECIALE Matrioska

Il labstore itinerante dell'artigianato, del design e delle buone idee. Uno spazio espositivo poliedrico che racchiude creatività, arte e ricerca, contraddistinte dal marchio FATTO A MANO. Dalle illustrazioni alle ceramiche, dagli arredi all'abbigliamento, dagli accessori alle lampade a tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare. Matrioska porta ad Al Meni la sua Accademia, un progetto in collaborazione con Italian School of Fashion crafts che propone laboratori e seminari che spiegheranno come realizzare inedite creazioni a

PROGRAMMA ACCADEMIA Matrioska

dalle 10 alle 12

SPAIATO DISEGNATO

A cura di Veronica Zavoli, Le Terre

Crea il tuo servizio unico e artigianale con piatti, tazzine, ciotole spaiate.

Decora e dipingi le tue ceramiche abbandonate: la cottura col forno al terzo fuoco darà nuova vita al tuo servizio.

Prenotazione obbligatoria: Massimo 10 partecipanti costo: 35 euro (tutti i materiali sono compresi)

accademia@matrioskalabstore.it

ore 18

MANGIARE IN RIVIERA: ISTRUZIONI PER L'USO

Presentazione del volume in uscita con l'autrice Veronica Frison, l'editore Panozzo, gli chef Casali, Guardianelli, Parini

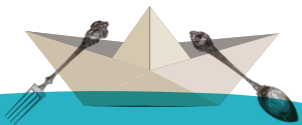
ore dalle 10 alle 23

Rotonda di Piazzale Fellini

LO STREET FOOD STELLATO E IL GELATO GOURMET

INTORNO AL CIRCO 8 e 1/2

Nel piazzale che circonda il colorato circo 8 e 1/2, ci saranno speciali punti street food stellati. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio della produzione artigianale, fra 'qebab' di mora romagnola, panini



e hamburger rivisitati in chiave romagnola. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani di alcuni chef alle prese con la cucina da strada. Una postazione speciale vedrà il ristorante di Rimini Quartopiano, capitanato dallo chef Silver Succi, proporre lo street food ed i prodotti a 'chilometro buono' declinati secondo i canoni della cucina gourmand. Il gruppo formato da Sangiovesa, Tenuta Saiano e Vermuteria parteciperà congiunto portando sulla costa i sapori della Romagna dell'entroterra. Le carni e i vermouth della tenuta, declinati nei piatti e nei cocktail pensati per l'evento, racconteranno il territorio tramite sapori puri e inconfondibili. La squadra di Benso porta attorno al circo un menù molto vegetale, ma non solo, e con l'ispirazione di Piergiorgio Parini interpreta al meglio i prodotti a Km0 dell'agroalimentare romagnolo. Altro punto, quello della birra Amarcord, espressione di un territorio ricco di sorprese, con una proposta di abbinamento perfetta per il cibo da passeggio. Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in

collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University.

All'interno della vetrina da 24 gusti accanto al tendone del circo, si potranno trovare i gusti tradizionali ma anche i gusti speciali firmati dagli chef di Al Mèni. Il gelato artigianale è anche cultura con i 10 laboratori "Gelato Emotions" del Gelato Museum Carpigiani dedicati ai gelato lovers da 0 a 99 anni.

LABORATORI "Gelato Emotions"

ore 18.00 Sobetto Nutraceutico Post Spiaggia a cura di Alice Vignoli, docente Carpigiani Gelato University

ore 18.30 Scopri la Storia del Gelato! Laboratorio per bambini a cura del Gelato Museum Carpigiani

ore 19.00 Aperitivo con il gelato a cura di Cristian Bonfiglioli, docente Carpigiani Gelato University

ore 21.00 Gelato Gastronomico a cura di Cristian Bonfiglioli, docente Carpigiani Gelato University

ore 22.00 Gelato Detox: L'alternativa alla tisana della sera a cura di Alice Vignoli, docente Carpigiani Gelato University

ore dalle 12,30 alle 14,30 e dalle 19 alle 23 – Circo 8 e 1/2

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Gli chef cucinano a vista nel circo

▶ 12.30-13.30

Takahiko Kondo - Simone Tondo

▶ 13.30-14-30

Giovanna Guidetti - Santiago Lastra Rodriguez

▶ 19.00-20.00

Fabio Rossi - Pedro Pena bastos

▶ 20.00-21.00

Claudio Di Bernardo - Celine Pham

▶ 21.00-22.00

Athos Migliari - Nikita Sergeev

▶ 22.00-23.00

Agostino Iacobucci - Felix Schellhorn



DOMENICA 24 GIUGNO

ore dalle 11,30 alle 15 - *Giardini del Grand Hotel (piazzale Fellini)*

DEJEUNER SUR L'HERBE

Colazione pic nic a cura di Claudio di Bernardo, chef del Grand Hotel di Rimini, di Roberto Rinaldini, maestro di pasticceria, in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Meni.

Disponibilità limitata, su prenotazione, costo € 40.

Info 0541 56000, info@grandhoteltimini.com

ore dalle 10 alle 23 - *Lungomare Tintori*

IL MERCATO DI AL MENI

Dalla Regione con più DOP e Igp d'Europa, arriva l'unico mercato vero dei produttori e dei contadini dei giacimenti enogastronomici dalla via Emilia al mare. Il mercato dove capire, gustare e acquistare i prodotti da cui i grandi chef attingono per realizzare i loro piatti speciali: dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dal culatello di Zibello al prosciutto di Parma, dai salumi Piacentini all'aglio di Voghiera, senza tralasciare lo scalogno, oltre alla frutta, gli oli extravergine di oliva, e i vini. Sanno presenti produttori selezionati da CheftoChef emiliaromagnacuochi, Presidi Slow Food, prodotti dei Mercati della Terra Slow Food e dalla Strada dei vini e dei sapori di Rimini.

ore 10,30 e 16 - *Lungomare Tintori*

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER E IL CUOCO

I cuochi del progetto "Alleanza Slow Food" saranno al fianco dei personal shopper per insegnare a riconoscere i prodotti del territorio di qualità. In mattinata e nel pomeriggio cuochi e personal shopper accompa-

gneranno gli ospiti di Al Meni a scoprire i prodotti del Mercato.

Percorsi col personal shopper per gruppi di massimo 15 persone. Prenotazione allo stand fino a 15 minuti prima di partire.

ore 11-23 - *Piazzale Fellini*

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: I PIATTI DELL'ALLEANZA DEI CUOCHI" E I PRESIDI SLOW FOOD

Allo stand dell' "Alleanza" si possono incontrare i cuochi che promuovono l'utilizzo di materie prime locali e Presidi Slow Food nei loro menù e assaggiare alcuni dei loro piatti: Stefania Baldissari e Federico Savelli - Osteria del Vicolo Nuovo di Ambra e Rosa (Imola - BO), Dimitri Contessi e Alessandro Fanelli - Felix Ristorante (Milano Marittima - RA), Danilo Bianchi e il suo staff - Il ristorante dei Cantoni (Longiano - FC), Christian Petrini Pizzeria da Piseppo Primula Rossa (Civitella di Romagna - FC).

Inoltre sarà possibile seguire laboratori con assaggi di Presidi Slow Food e prodotti di alta qualità dell'Emilia Romagna conoscendo di persona gli stessi produttori.

I LABORATORI

ore 11 "La Moretta di Vignola", storia di un territorio e di una ciliegia che merita di essere protetta

ore 15 "Una madre... in frigorifero" incontro-confronto sull'uso domestico del lievito madre, miti, falsi miti, gioie e dolori della panificazione casalinga. Degustazione di prodotti da forno e libero spaccio di licoli, il lievito madre liquido

ore 16.30 "Resistenza casearia". Perché difendiamo il formaggio a latte crudo, e di cosa si tratta esattamente. Presentazione di alcune produzioni del territorio da valorizzare
ore 18 "More e bionde romagnole". Un Pre-

sidio storico, quello del suino nero di Romagna, abbinato alla birra artigianale raccontata nella nuova edizione della Guida "Birre d'Italia" slow Food 2019. Assaggio di salumi del Presidio e tour fra i birrai presenti al mercato guidati dal "personal drinker"

Tutti i laboratori sono a offerta libera.

Nello spazio Slow Food è possibile iscriversi e ricevere materiale informativo.

ore 10.30, 15.30 e 17 - *Circo 8 e 1/2*

Rotonda di Piazzale Fellini

Spazio Slow Food

PRESIDIAMO IL CIBO VERO: BUONO A SAPERSI!

Laboratori per imparare a riconoscere la qualità del cibo, facendo la spesa, al mercato, al ristorante, in giro per sagre.

Per esercitarsi a riconoscere la qualità, il "buono, pulito, giusto e sano" in linea con la filosofia Slow Food e per comprendere come un gesto quotidiano come scegliere cibo possa davvero cambiare il mondo. Ai partecipanti verranno proposte le "Mini Guide Slow" al consumo consapevole, per mantenere traccia di quanto sperimentato e appreso.

ore 10.30 Spuntini intelligenti

ore 15.30 Cambia il pianeta con un biscotto: le "etichette narranti"

ore 17 Dal seme al pane. Farine di quale sacco? A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti

Partecipazione a offerta libera fino a esaurimento posti a sedere (massimo 40 persone)

ore dalle 10 alle 23 - *Piazzale Fellini*

SPECIALE MARIOSKA

Il labstore itinerante dell'artigianato, del design e delle buone idee. Uno spazio espositivo poliedrico che racchiude creatività, arte e ricerca, contraddistinte dal marchio FATTO A MANO. Dalle illustrazioni alle ceramiche, dagli arredi all'abbigliamento, dagli accessori alle lampade a tutto ciò che unisce

innovazione, manualità e amore per il fare. Marioska porta ad Al Meni la sua Accademia, un progetto in collaborazione con Italian School of Fashion crafts che propone laboratori e seminari che spiegheranno come realizzare inedite creazioni a

PROGRAMMA ACCADEMIA MARIOSKA dalle 17 alle 19**COCKTAIL&GO**

A cura di The noble experiment (o Necessary), La Tairte Maison, Emanuela Ceccarini Impara a riprodurre l'alchimia di un cocktail d'autore e a renderlo scenografico presentandolo con un sottobicchiere inamidato a mano.

ore dalle 10 alle 23

Rotonda di Piazzale Fellini

LO STREET FOOD STELLATO E IL GELATO GOURMET**INTORNO AL CIRCO 8 e 1/2**

Nel piazzale che circonda il colorato circo 8 e 1/2, ci saranno speciali punti street food stellati. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio della produzione artigianale, fra 'qebab' di mora romagnola, panini e hamburger rivisitati in chiave romagnola. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani di alcuni chef alle prese con la cucina da strada. Una postazione speciale vedrà il ristorante di Rimini Quartopiano, capitanato dallo chef Silver Succi, proporre lo street food ed i prodotti a 'chilometro buono' declinati secondo i canoni della cucina gourmand. Il gruppo formato da Sangiovesa, Tenuta Saiano e Vermuteria parteciperà congiunto portando sulla costa i sapori della Romagna dell'entroterra. Le carni e i vermouth della tenuta, declinati nei piatti e nei cocktail pensati per l'evento, racconteranno il territorio tramite sapori puri e inconfondibili. La squadra di Benso porta attorno al circo un menù molto vegetale, ma non solo, e con l'ispirazione di Piergiorgio Parini interpreta al meglio i prodotti a Km0

dell'agroalimentare romagnolo. Altro punto, quello della birra Amarcord, espressione di un territorio ricco di sorprese, con una proposta di abbinamento perfetta per il cibo da passeggio.

Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University.

All'interno della vetrina da 24 gusti accanto al tendone del circo, si potranno trovare i gusti tradizionali ma anche i gusti speciali firmati dagli chef di Al Mèni.

Il gelato artigianale è anche cultura con i 10 laboratori "Gelato Emotions" del Gelato Museum Carpigiani dedicati ai gelato lovers da 0 a 99 anni.

LABORATORI "Gelato Emotions"

ore 11.30 Scopri la Storia del Gelato! Laboratorio per bambini a cura del Gelato Museum Carpigiani

ore 18.00 Sobetto Nutraceutico Post Spiaggia a cura di Alice Vignoli, docente Carpigiani Gelato University

ore 19.00 Aperitivo con il gelato a cura di Cristian Bonfiglioli, docente Carpigiani Gelato University

ore 21.00 Gelato Gastronomico a cura di Cristian Bonfiglioli, docente Carpigiani Gelato University

ore 22.00 Gelato Detox: L'alternativa alla tisana della sera a cura di Alice Vignoli, docente Carpigiani Gelato University

Al Mèni è un evento ideato da

MASSIMO BOTTURA



Comune di Rimini



promosso da



in collaborazione con



sponsor



sponsor tecnico



media partner



ore dalle 12,30 alle 14,30 e dalle 19 alle 23 – Circo 8 e 1/2

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Gli chef cucinano a vista nel circo

- ▶ 12.30-13.30
Daniele Minarelli - Lukas Mraz
- ▶ 13.30-14.30
Silver Succi - Garima Arora
- ▶ 19.00- 20.00
Massimiliano Poggi - Tekuna Gachechiladze
- ▶ 20.00-21.00
Max Mascia - Katsumi ishida
- ▶ 21.00-22.00
Alberto Faccani - Adrian Klonowski
- ▶ 22.00-23.00
Terry Giacomello - Paulo Airaud

