

## Al Meni a Rimini: programma show cooking, punti street food e tutte le novità

**Eventi - 20 maggio 2019 - 15:22**



Alla regia c'è sempre lui, lo chef più premiato di sempre, Massimo Bottura. Gli interpreti sono 24 grandi chef, che con le loro mani e col cuore portano magia da mangiare dentro al Circo dei sogni 8 e ½, fra il mare e quel Grand Hotel che evoca un grande maestro del cinema mondiale: Federico Fellini. Sono loro i protagonisti di 'Al Mèni' ([www.almeni.it](http://www.almeni.it)), in dialetto romagnolo 'le mani', la festa del gusto che il 22 e 23 giugno prossimi si svolge dentro e fuori un gigantesco tendone colorato, in piazzale Fellini a Rimini.

Ventiquattro chef, 12 astri nascenti della cucina internazionale e 12 fra i più grandi rappresentanti della cucina e della tradizione della Regione Emilia Romagna, in coppia, si alternano fra sabato e domenica nella grande cucina a vista per creare piatti unici a prezzi da *street food*. Mentre attorno al tendone, il mercato degli artigiani e dei prodotti di eccellenza sfilano sul lungomare fra percorsi del gusto, incontri con autori ed esperti, laboratori, itinerari col personal shopper alla scoperta dei prodotti di qualità, spazi dedicati al cibo di strada d'autore e ai gelati stellati. E poi ancora, a completare gli ingredienti di questa kermesse, la festa del sabato sera in riva al mare e il pic nic della domenica, nei giardini del Grand Hotel. Per due giorni la Via Emilia dei sapori scende verso il mare con i suoi prodotti d'eccellenza per dare vita a una festa del gusto unica al mondo, dedicata al cibo in tutte le sue forme.

**AL MANI IN VERSIONE GREEN** - Quest'anno con una importante novità. Al Meni si impegna costantemente a rappresentare il meglio dei prodotti gastronomici, ma anche della sensibilità per la nostra terra. La sesta edizione dell'evento avrà una particolare declinazione verso i temi cari alla città, quelli della sostenibilità ambientale e del recupero delle eccedenze alimentari. Nell'anno in cui la città di Rimini, fra le prime in Italia, ha deciso di sposare la filosofia 'plastic free' anche sulla spiaggia (con una nuova ordinanza balneare che dispone il divieto della vendita di bevande in bicchieri o con cannuccie di plastica usa e getta), l'evento 'Al Meni' si presenterà in versione 'green'. L'impegno è quello di arrivare ad essere il primo evento libero dai rifiuti di plastica monouso e puntare sul riuso e sul riciclo. Tutti i produttori e i punti street food gourmet utilizzeranno unicamente carta o materiali biodegradabili per la somministrazione al pubblico. Sono tanti gli appuntamenti e i laboratori organizzati da Slow Food e dedicati al 'mare bene comune' e al contrasto all'utilizzo della plastica. Verranno moltiplicati i punti di

distribuzione di acqua gratuita a salvaguardia dell'ambiente, in collaborazione con Hera, evitando l'utilizzo di bottiglie di plastica e limitando la produzione di rifiuti ed inquinamento, così come l'utilizzo di contenitori per la raccolta dei materiali compostabili utilizzati. L'impegno ad essere ogni anno più attenti all'ambiente e sostenibili continua sul fronte della lotta allo spreco alimentare grazie alla collaborazione con Food for Good, che prevede il recupero del cibo non consumato al termine dell'evento: un impegno che da quest'anno coinvolgerà anche gli alberghi di Rimini con il progetto Food for Good Hospitality.

**IL PARTERRE DEGLI CHEF** - Quest'anno, pur mantenendo l'usuale occhio al contemporaneo, il programma degli show cooking di Al Meni cerca di esplorare chef di grande scuola tradizionale e con attenzione agli ingredienti sostenibili e alla ristorazione a scarto limitatissimo. Ad aprire gli show cooking sarà Davide di Fabio, *sous chef* dell'Osteria Francescana di Modena, ambasciatrice della cucina italiana nel mondo. Ci sarà il ritorno di alcuni campioni assoluti della tradizione della nostra regione come Franco Cimini e Giovanni Cuocci che addirittura porteranno con loro materie prime prodotte direttamente. C'è chi, come Rino Duca o Mario Ferrara, fonde la propria tradizione del sud natio con quella regionale creando cucine di personalità uniche. Ci sarà Luca Marchini, stellato modenese, e il suo rapporto elegante con la provincia emiliana più iconica. Marco Cavallucci, dopo anni di militanza alla guida di uno dei ristoranti che ha fatto la storia gastronomica della nostra regione, ora applica la propria infinta esperienza su formati e preparazioni più tradizionali, rinfrescando con grande tecnica i prodotti della Romagna. Matteo Salbaroli e Michele Bacilieri hanno una cucina guidata dal senso per il mare e del rispetto della materia prima di due città silenziose come Ravenna e Ferrara. Raffaele Liuzzi è invece una delle cucine più creative della regione, con una incessante spinta alla ricerca e una contagiosa energia. Claudio Cesena è appena rientrato a Piacenza per il suo nuovo entusiasmante progetto che ricalibra il suo interesse proprio alla riscoperta della cucina artigianale della sua zona. Fra gli chef internazionali di questa edizione i talenti che anticipano tempi e luoghi, a partire da Bledar Kola, chef di riferimento in Albania dove è imprenditore e protagonista culturale. Due espressioni totalmente differenti della gastronomia canadese, Colombe Saint Pierre, esploratrice della diversità gastronomica del Quebec e attentissima alla sostenibilità dei prodotti e Jefe Alvaroz, che racconta i profumi del sud America dando già un nome assolutamente iconico al suo Cacao di Vancouver. Simone Tondo è una icona di Al Meni avendo partecipato a tutte le edizioni, a lui si aggiunge quest'anno quello che è stato il maestro di tutti gli italiani espatriati a Parigi, Giovanni Passerini che, col suo omonimo ristorante, ha portato per primo la qualità della cucina italiana contemporanea nella capitale francese. Ancora più al cuore di una idea di cucina comprensibile e attenta alla materia prima e agli artigiani, i lavori di Tischenko a Parigi, che addirittura ha una parte della carta dedicata alle tartare, o Marie Victorine Manoa di Lione, appena passata dall'ultima edizione francese di Top Chef. Non poteva mancare uno sguardo ad una cucina nordica contemporanea che si sviluppa su linee estremamente differenti con Evenlyn e Kim di Inari a Helsinki o Francisco Cardenas, *sous chef* argentino del Kadeau Copenhagen. Poi uno spunto internazionale dalla scena berlinese con la chef thailandese Dalad Kambhu che, dopo dieci anni di esperienza americana, apre un posto di cucina assolutamente personale nel cuore della capitale della *new wave* culturale Europea. Tom Anglesea è invece lo chef di uno dei posti più *cool* che ci sono in questo momento a Londra, The Laughing Heart è infatti uno dei locali più seguiti, soprattutto dai colleghi della ristorazione. Tim Butler più che una *raising star* è una *guest star*. Dopo anni

nei '50 best' col suo ristorante EatMe a Bangkok, si è lanciato su nuovi progetti che lo hanno portato fino a Malta. Una personalità luminosa ed eclettica che lascerà il segno. Jordan Bailey è nato in Cornovaglia, ma dopo essere stato lo chef di cucina del 3 stelle norvegese Maaemo, ha deciso di aprire Aimsir (il meteo) in Irlanda. Una struttura dove il flusso del cambiamento naturale la fa da padrone, una idea fresca e innovativa come i giovani che lo governano.

**LE ECCELLENZE DEL TERRITORIO** - Una vetrina straordinaria dei prodotti gastronomici emiliano romagnoli che ci permette di viaggiare con il gusto e con la mente nei giacimenti golosi degli chef. Possiamo così capire come la sovranità dei piatti realizzati sia sempre figlia del territorio e dei suoi favolosi prodotti tra cui 44 tra Dop e Igp. Troveremo gli immancabili principi della regione come il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Culatello di Zibello, i salumi di mora romagnola, insieme ai salumi Piacentini, ai produttori di miele e a quelli di frutta, verdura e biscotteria che insieme ci metteranno a disposizione una esposizione unica, con cui assaggiare, conoscere e acquistare una dispensa speciale. La selezione è a cura di CheftoChef Emiliaromagnacuochi, con la collaborazione di Slow Food e della Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini.

**PUNTI STREET FOOD GOURMET** - Attorno al Circo 8 e ½ ci saranno speciali punti street food gourmet che portano il meglio della produzione artigiana nella rotonda di piazzale Fellini. 'TerraMare: la Camargue italien, ostriche e anguille' è un originale viaggio nel Delta del Po proposto a quattro mani dagli chef Riccardo Agostini (il Piastrino di Pennabilli) e Gianpaolo Raschi (ristorante Guido di Rimini), frutto del loro incontro con un allevatore di ostriche e un ex pescatore di anguille. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio delle carni fra mortadella, 'qebab' di mora romagnola, panini e hamburger rivisitati in chiave romagnola, attingendo a piene mani dai prodotti del mercato di Al Meni. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani dei cuochi di CheftoChef Emiliaromagnacuochi alle prese con la cucina da strada, con un ospite speciale che verrà da fuori Regione, direttamente dall'Antica Osteria Magenes dei fratelli Guidi. Quest'anno la presenza del ristorante di Rimini Quartopiano sarà all'insegna dei festeggiamenti! Lo chef Silver Succi darà forma e sostanza alla sua idea di street food portando il decennale di un progetto gastronomico cosmopolita, pur nel solco della tradizione romagnola. Il gruppo composto da La Sangiovesa e Tenuta Saiano parteciperà congiunto, portando ad Al Mèni una cucina di territorio e tradizione che racconta la cultura produttiva e gastronomica del nostro entroterra romagnolo. I pescatori riminesi saranno protagonisti con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari e l'immancabile piada con la postazione 'vista mare' targata 'Rimini per tutti'. Gin Mare e Benso firmano uno spazio innovativo dove saranno proposti dei drink ideati appositamente per Al Meni e serviti abbinati ai piatti di ispirazione territoriale e contemporanea di Benso. Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University. All'interno della "Gelateria dei sogni" accanto al tendone del circo, si potranno trovare i gusti tradizionali delle migliori gelaterie della Romagna e i gusti speciali firmati dagli chef di Al Mèni. Tutte le attività saranno supportate dall'Onlus Cuore 21 & Centro 21 Riccione. La novità 2019 è il concorso "Mo.Ca. Challenge" in cui 15 gelatieri metteranno altrettanti gusti alla prova del giudizio di chef e giornalisti di Al Mèni. Quale sarà il miglior gusto di gelato? Il gelato artigianale è anche cultura con i 10 laboratori "Gelato Emotions" del Gelato Museum Carpigiani dedicati agli amanti del gelato da 0 a 99 anni, in programma sabato e domenica dalle ore 18 alle 22.

**EVENTI COLLATERALI** - Slow Food Emilia Romagna e Condotta di Rimini portano ad Almeni 2019 una riflessione sul “Mare bene comune” attraverso laboratori, incontri e assaggi. Con le proposte gourmet dei cuochi dell’Alleanza Slow Food” nello spazio Slow Food fuori dal circo e gli approfondimenti proposti dagli esperti nell’area attigua alla cucina, il pubblico sarà invitato a riflettere e a toccare con mano i temi dello sfruttamento della pesca, delle microplastiche, del cambiamento climatico e delle conseguenze sulla salute dei mari. Tutto questo verrà raccontato attraverso storie e testimonianze di pesca e pescatori, salinari e uomini che il mare lo vivono ogni giorno, per suggerire comportamenti e consumi consapevoli e rispettosi di un bene fondamentale per la vita dell’uomo sulla Terra. Ma anche attraverso degustazioni e aperitivi guidati dai ragazzi dello Slow Food Youth Network. Torna anche quest’anno il personal shopper di Slow Food che condurrà il pubblico alla scoperta dei produttori presenti al Mercato e, per la prima volta, anche dei prodotti della pesca. Sotto al tendone del Circo 8 e 1/2 è previsto poi l’allestimento di una mostra interattiva “Fish'n'Tips” per scoprire i segreti del mare. Qui, nei due pomeriggi di manifestazione, sono previsti anche incontri con esperti, biologi, scrittori per approfondire i temi del mare, seguiti da una degustazione. Ai partecipanti verrà proposta la “Mini Guida Slow” al consumo consapevole del pesce (da scaricare in formato pdf), per mantenere traccia di quanto sperimentato e appreso.

Accanto al mercato dei produttori e di fronte al Circo 8 e 1/2, piazzale Fellini sarà invaso dagli artigiani e dai creativi per dare vita a un luogo denso di storie e invenzioni, arte e originalità. È lo Speciale Matrioška, il labstore itinerante dell’artigianato, un salone a cielo aperto all’insegna dell’unicità e del fatto a mano. Artigiani e designer si avvicinano tema del food per mostrare e dimostrare le loro idee e le loro creazioni e il loro saper fare. Ad ‘abitare’ i cubi di tubi innocenti dell’asse di piazzale Fellini, naturale invito al circo, manufatti che uniscono innovazione, manualità e amore per il creare: dalle illustrazioni alle ceramiche, dagli arredi all’abbigliamento, dagli accessori ai quaderni, dai cappelli alle sculture.

Sabato 22 giugno, dalle ore 23 in poi, si accenderanno le luci di un circo a cielo aperto, in riva al mare, per “8 e 1/2 notte”, una festa con tutti gli chef protagonisti dell’evento e non solo. Al Mèni Night Out è organizzata in collaborazione con MUNCHIES (il vertical sul cibo di VICE Italia), anche media partner dell’evento. La serata sarà un concentrato della bellezza della Riviera d’estate: musica, cocktail, spiaggia ed echi felliniani sullo sfondo. Durante i festeggiamenti si alterneranno alla consolle due dj.

Evento nell’evento, il déjeuner sur l’herbe, domenica 23 giugno (dalle ore 11,30 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 € 40 su prenotazione, tel 0541.56000, [info@grandhotelryimini.com](mailto:info@grandhotelryimini.com)).

Come già avvenuto nelle due precedenti edizioni, gli organizzatori hanno scelto di aderire a Food for Good, il progetto che combatte lo spreco alimentare aiutando le persone che vivono in condizioni di difficoltà. Sorto nel 2015 grazie alla collaborazione tra Federcongressi&eventi

(l'associazione dell'industria italiana degli eventi e dei congressi) e le Onlus Banco Alimentare ed Equoevento, Food for Good prevede che, al termine degli eventi, il cibo di ottima qualità non consumato ma perfettamente conservato venga recuperato dai volontari delle Onlus per essere consegnato alla struttura caritatevole più vicina. Avverrà così ad Al Meni: il cibo sarà destinato alla Mensa dei Poveri di Rimini gestita dall'Opera di Sant'Antonio. Ma il sostegno di Rimini alla lotta allo spreco alimentare non si limita ad Al Meni. La volontà dell'Amministrazione Comunale di fare della città una "destinazione sostenibile" ha dato vita a una "declinazione" di Food for Good: Food for Good Hospitality. L'iniziativa apre, già a partire da questa estate, Food for Good agli alberghi che saranno quindi sensibilizzati su come ridurre lo spreco di cibo e su come recuperarlo e donarlo. Lo scorso anno, su proposta di Banco Alimentare, Food for Good è stato inserito tra le best practice presenti sulla Piattaforma dell'UE sul tema delle perdite e degli sprechi alimentari (*EU Platform on Food Losses and Food Waste*). La piattaforma è stata istituita due anni fa dalla Commissione europea nell'ambito del *Piano d'azione dell'UE per l'economia circolare* del 2015 per individuare, condividere e sviluppare soluzioni per ridurre lo spreco nella filiera alimentare. Dalla sua fondazione Food for Good ha permesso il recupero di oltre 108mila piatti pronti e di quasi 6mila chilogrammi di pane e frutta di circa 300 tra congressi, eventi, meeting e convention (*dati maggio 2019*).

L'edizione 2019 di Al menì si tinge di green anche grazie alla collaborazione del Gruppo Hera, partner della manifestazione che aumenterà i punti di distribuzione di acqua gratuita. La Sorgente Urbana e le altre strutture posizionate 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 oltre 2.400 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 Menì e che quest'anno, grazie ad una diffusa sensibilità, intende aumentare con un obiettivo ancor più ambizioso: riuscire ad erogare almeno il doppio dei litri di acqua garantiti nella scorsa edizione, quando con 1000 litri di acqua erogata in 3 giorni da un solo punto di distribuzione si era già evitato l'utilizzo di oltre 2.000 bottigliette di plastica da mezzo litro, corrispondenti ad altrettanti rifiuti che avrebbero sicuramente impattato sull'ambiente e il territorio.

Info: [www.almeni.it](http://www.almeni.it)