

Tutto pronto per "Al Meni" con i grandi chef: il programma completo

Eventi - 19 giugno 2019 - 15:27



L'arrivo a Rimini di un piccolo tendone itinerante, con la sua carica di arte e poesia, fu il primo incontro di Federico Fellini da bambino con il mondo del circo.

E proprio nella piazza intitolata al grande regista riminese che ha riempito di sogni e di potenti richiami circensi la sua cinematografia, il prossimo 22 e 23 giugno si alzerà il tendone colorato del ["Circo 8 e ½ dei sapori"](#). Un omaggio allo spirito visionario di Federico Fellini immaginato da Massimo Bottura per celebrare una grande festa del gusto, fra le suggestioni del mare e il sogno del Grand Hotel.

Sono questi gli ingredienti di **"Al Meni"** - in dialetto romagnolo 'Le Mani', dal titolo di una poesia di Tonino Guerra - la grande kermesse ideata sei anni fa dallo chef numero uno al mondo, che ha scelto Rimini per mettere in scena una grande celebrazione della cucina e dei prodotti dell'Emilia Romagna chiamando a raccolta 24 talenti della cucina per creare piatti irripetibili. L'obiettivo è far scendere dal piedistallo dell'inaccessibilità il mondo della cucina stellata, nel clima di una festa popolare.

"L'Emilia Romagna ha una qualità di materie prime talmente straordinarie – così Massimo Bottura - che basta solo che noi cuochi le tocchiamo con rispetto per farle esprimere. Dall'estero ci guardano. E vedono che siamo una regione che sa aspettare 25 anni prima di assaggiare un aceto balsamico tradizionale. Siamo matti? No, sappiamo ancora sognare".

Un sogno condiviso insieme alla città di Rimini e a dodici fra i migliori chef dell'Emilia Romagna, affiancati da altrettanti colleghi internazionali, chiamati a rotazione ad esibirsi nella cucina a vista all'ombra del circo, per creare la meraviglia dei sapori in piatti irripetibili, a prezzi da street food. Fuori dal grande circo, il mercato dei produttori di eccellenza anima il lungomare con una vetrina straordinaria di prodotti di eccellenza della Regione unica al mondo a vantare un paniere di 44 prodotti fra DOP e Igp; i baracchini di street food dei cuochi stellati si radunano attorno al Circo; il gelato si fa ispirare dalle ricette degli chef e gli artigiani di Matrioska si danno appuntamento per presentare il meglio della loro creatività fatta rigorosamente 'a mano'.

E non poteva mancare il richiamo del circo, quello vero, artigianale e contemporaneo, che farà irruzione fuori e dentro il tendone di Al Meni con venti instancabili sognatori under 35: "I MagdaClan Circo", che uniscono all'immaginario della vita itinerante, l'innovazione di un linguaggio contemporaneo, ironico, poetico e multiforme portando meraviglia nei due giorni di evento.

Al Meni sempre più attenta alla sostenibilità e al recupero

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. E' questo infatti l'anno in cui la città di Rimini, fra le più importanti in Italia in termini di ospitalità, sposta la filosofia 'plastic free' anche sulla spiaggia, con una nuova ordinanza balneare che dispone il divieto della vendita di bevande in bicchieri o con cannucce di plastica usa e getta. Al Meni ha deciso di aderire a **Romagna Plastic Free / 2023**: un protocollo d'intesa proposto dall'associazione Basta plastica in Mare, il cui obiettivo è la completa uscita dalla plastica monouso. Pur concedendosi un realista periodo di transizione per i numerosi protagonisti, eventi, attori e ospiti del turismo romagnolo, è siglato da enti pubblici e privati. L'associazione che si batte per prevenire la dispersione della plastica in mare, ha riconosciuto in Al Meni sensibilità fin dalle sue origini nell'offerta delle preparazioni gastronomiche (stoviglie tutte compostabili) quale efficace esempio di buone pratiche. Durante l'evento l'associazione metterà a disposizione dei partecipanti i kit di borracce e shopper in tela naturale siglate Romagna Plastic Free/2013 e "Romagna, lo dici e sorridi" il marchio di 'Visit Romagna'. 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. 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 differenziata. Sono tanti gli appuntamenti e i laboratori organizzati da Slow Food e dedicati al 'mare bene comune'. L'impegno 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.

Gli showcooking degli chef nel Circo 8 e 1/2

Il parterre degli chef protagonisti degli show cooking capitanati da **Massimo Bottura** cerca di affiancare la grande scuola tradizionale con attenzione agli ingredienti sostenibili al coraggio e all'irriverenza degli incontri fra culture diverse. I talenti stranieri che affiancheranno i cuochi di Chef to Chef, rappresentano incontri con giovani che da immigrati hanno aperto le proprie attività in terra straniera, con coraggio ed energia positiva. Ad aprire gli show cooking di questa sesta edizione 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 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 Salbarolie 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. **Mattia Borroni** è un milanese prestatò alla Romagna profonda: la giovane guida del ristorante Alexander di Ravenna propone una cucina di territorio, ma con una visione internazionale. Fra gli chef stranieri 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 **Jefferson Alvarez**, 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 idea fresca e innovativa come i giovani che lo governano.

Il mercato dei prodotti di eccellenza

Le eccellenze dei prodotti enogastronomici emiliano-romagnoli si danno appuntamento al mercato di Al Meni con una vetrina straordinaria che permette di viaggiare per due giorni tra suggestioni gustative e olfattive: una narrazione di come la sovranità dei piatti realizzati sia sempre figlia del territorio e dei suoi favolosi prodotti. Ad attendere il pubblico negli spazi del mercato accanto al lungomare saranno i portavoce culinari della Regione (a cui si aggiungono anche alcuni prodotti marchigiani) come il Parmigiano **Reggiano di vacche bianche** e

i **marinati di Comacchio** (entrambi con i loro presidi Slow Food), l'**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**, i **salumi di mora romagnola**, i produttori di miele e frutta, olio, verdura e biscotteria. Un crescendo di sapori e profumi raccolti in un'esposizione unica da degustare, conoscere e acquistare. La selezione è a cura di CheftoChef Emiliaromagnacuochi, con la collaborazione di Slow Food e della Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini.

Lo street food gourmet attorno al circo 8 e 1/2

Attorno al Circo 8 e 1/2 ci saranno speciali punti street food gourmet che portano il meglio della produzione artigiana nella rotonda di piazzale Fellini. Ecco tutti i protagonisti che circondano piazzale Fellini in occasione di Al Meni. **'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 ex pescatore di anguille delle valli appartenente a quella famiglia Carli che oggi gestisce un ristorante e uno stabilimento balneare a Lido di Spina e un allevatore di ostriche, Alessio Greguoldo, ostricoltore della Sacca di Scardovari con la sua ostrica "rosa" brevettata in Francia e coltivata nella parte veneta del Delta del Po. 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, come la pizza fritta dei fratelli Aloe, titolari di Berberè. Quest'anno Faccani avrà un ospite speciale che verrà da fuori Regione, direttamente dall'Antica Osteria Magenes dei fratelli Guidi. 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'immane 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. Sospesi tra mare e terra, nello spazio targato, per la prima volta, **'Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini'** si potrà trovare il gusto più puro del riminese. Lo chef Pier Paolo Battaglia (Ristorante "Dallo Zio" di Giuliano Canzian, Rimini) trasformerà le materie prime appena giunte dal mare e dall'entroterra in sublimi piatti di tipicità: dalla straordinaria seppia in umido con i piselli, all'immane risotto di mare, dai sardonici scottadito, misticanza e piada romagnola fino ai dolci della tradizione. I piatti proposti verranno serviti in abbinamento con la "Principessa" della tradizione vitivinicola del territorio di Rimini: La Rebola, a cui verrà interamente dedicato un momento di presentazione e degustazione a cura dell'enologo Alessio Macchia. Infatti, alla proposta enogastronomica verrà abbinato un programma di presentazioni alla scoperta del gusto più puro del riminese. Anche quest'anno **Birra Amarcord** torna ad Al Mèni, con una postazione dove poter degustare le sue birre, espressione di un territorio ricco di sorprese, con una proposta di abbinamento perfetta sia per lo street food che per l'alta cucina. Altra

postazione di birra quella di **1843**, l'unico microbirrifico artigianale presente nel centro storico di Rimini. Per la somministrazione di birra al pubblico verranno utilizzati solo bicchieri biodegradabili e compostabili.

Il gelato gourmet intorno al Circo 8 e 1/2

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 10 gelatieri, sabato 22 giugno alle 17.30, metteranno altrettanti gusti alla prova del giudizio di una speciale giuria composta dalla food blogger Manuela Bonci, dalla giornalista Antonella Zaghini, dallo Chef Davide Di Fabio, dalla giornalista Laura Ravasio e da Anna Montini, Assessore all'Ambiente del Comune di Rimini. 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.

Slow Food Emilia Romagna ad Al Meni

"Mare bene comune" sarà il filo conduttore delle attività di Slow Food Emilia Romagna e Condotta Slow Food Rimini - San Marino ad Al menì 2019.

Attraverso **laboratori, incontri, assaggi** e il **cibo di strada** a base di pesce e Presìdi dei cuochi dell'"Alleanza Slow Food", il pubblico sarà invitato a riflettere e a toccare con mano i temi dello sfruttamento della pesca, delle microplastiche in mare, del cambiamento climatico e delle conseguenze sulla salute dei mari e degli uomini. Tutto questo verrà raccontato attraverso **storie e testimonianze di pesca e pescatori, cuochi impegnati nella scelta di materia prima sostenibile, salinari, biologi marini e uomini che il mare lo vivono** ogni giorno, per suggerire comportamenti e consumi consapevoli e rispettosi di questo bene fondamentale. Il tutto attraverso narrazioni, degustazioni e aperitivi. Torna poi anche quest'anno il **personal shopper di Slow Food** che condurrà il pubblico alla scoperta dei produttori presenti al Mercato. Sotto al tendone del Circo 8 e 1/2 è previsto poi l'allestimento di una mostra interattiva "**Fish'n'Tips**" per scoprire alcuni numeri che riguardano la vita del mare e l'impatto delle attività dell'uomo su questo prezioso ecosistema. Qui, nei due pomeriggi di manifestazione, sono previsti anche incontri con altre associazioni impegnate per la salute del nostro mare, esperti, biologi, scrittori per approfondire i temi del mare seguiti dall'"Aperitivo Pirata" a cura dello Slow Food Youth Network. 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.

Speciale Matrioska, il labstore degli artigiani fuori dal Circo

Di fronte al Circo 8 e 1/2 si produce meraviglia con i manufatturieri di **Matrioska labstore**, artigiani e creativi che raccontano le loro storie fatte a mano. Ad Al Meni approda un'edizione speciale e dedicata del **labstore itinerante dell'artigianato**, un salone a cielo aperto

all'insegna dell'inventività e del saper fare, che reinterpreta il tema del cibo e del mare, i due ingredienti preponderanti di Al Meni, in chiave artigianale. Nei cubi di tubi innocenti, richiamo evocativo alle pertiche degli acrobati del circo, manufatti che uniscono innovazione, riuso creativo e amore per il fare: dalle illustrazioni ai piatti, dalle caraffe all'abbigliamento, dai costumi ai quaderni, dai cappelli ai teli da mare tutto il microcosmo di Matrioska labstore.

Sabato sera la festa in riva al mare "8 e 1/2notte"

Sabato 22 giugno, dalle ore 23 in poi, si accenderanno le luci di un altro circo, quello a cielo aperto, in riva al mare sulla battigia del bagno 17, per **"8 e 1/2notte"**. 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, presso la battigia Bagno 17, sarà un concentrato della bellezza della Riviera d'estate: musica, cocktail, spiaggia ed echi felliniani sullo sfondo. Durante i festeggiamenti si alterneranno alla consolle i Dj **Fabrizio Mammarella** e **Cirillo**). A fine serata si chiude con **Dj Gomma** e cornetti caldi direttamente dai ragazzi del Forno Brisa di Bologna.

Domenica mattina si inizia con un pic nic stellato nei giardini del Grand Hotel

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.

Al Meni combatte lo spreco alimentare con Food for Good

Come già avvenuto nelle due precedenti edizioni, Al Meni ha 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. Dall'esperienza di Al Meni, il Comune di Rimini ha deciso di estendere la possibilità di aderire a Food for Good alle strutture alberghiere del suo territorio. La declinazione per l'hotellerie si chiama **Food for Good Hospitality** e ha come obiettivi primari la riduzione dello spreco di cibo, la donazione a enti caritatevoli e la sensibilizzazione sia del personale alberghiero sia dei clienti su quanto sia fondamentale il contributo del singolo per evitare gli sprechi. Food for Good Hospitality nasce con la collaborazione e il sostegno dell'Associazione Albergatori Rimini ed è già entrato nella sua fase progettuale. 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 119mila piatti pronti e di quasi 7mila chilogrammi di pane e frutta di circa 300 tra congressi, eventi, meeting e convention (dati giugno 2019).

Interviste al Sindaco di Rimini Andrea Gnassi, al segretario di Chef to Chef Emilia Romagna Cuochi e curatore dell'evento Enrico Vignoli e al responsabile del mercato Al Meni Carlo Catani di Maria Assunta (Mary) Cianciaruso