

## FOTO Domenica da tutto esaurito al circo degli chef di AlMeni

**Attualità** - 23 giugno 2019 - 16:19



Splende il sole sulla domenica di Al Meni, il circo mercato dei sapori che ha preso il via ieri alla presenza dello chef numero uno al mondo Massimo Bottura. Sin dalla mattina, gourmand e curiosi hanno affollato piazzale Fellini fra mercato dei prodotti di eccellenza della Via Emilia, labstore degli artigiani, show cooking dentro al tendone, street food stellato fuori dal circo, gelato degli chef, laboratori e degustazioni organizzati da Slow Food Emilia Romagna. Franco Cimini dell'Osteria del Mirasole di San Giovanni in Persiceto, ha inaugurato il servizio del pranzo sotto il tendone con la Cipolla ripiena e salsa di Parmigiano. Accanto a lui, Giovanni Passerini dal suo omonimo ristorante di Parigi, ha eseguito la Tartare di manzo e anguilla, tamarindo e carote. Poi è stata la volta di Mario Ferrara - chef dello Scaccomatto di Bologna - con la sua Alice, panzanella e mostarda al peperoncino in cucina con Jefferson Alvarez chef di Cacao, un ristorante sudamericano a Vancouver che ha preparato per il pubblico di Al Mèni la Cachapa con panna acida all'abete e salmone candito. Sempre domenica partenza da tutto esaurito per il 'dejeuner sur l'herbe' nei giardini del Grand Hotel firmato dallo chef Claudio di Bernardo in collaborazione con il maestro di pasticceria Rinaldini.