

Al Meni, buona la prima del circo mercato nel centro storico di Rimini

Attualità - 28 settembre 2020 - 11:08



Nonostante un finale bagnato dalla pioggia, la settima edizione di Al Meni - la prima in centro storico - va in archivio come una delle più apprezzate e suggestive di sempre. Vincente la scelta portare il circo dei sapori, assieme alle mani e ai cuori di produttori, casari, vignaioli, pescatori, birrai e cuochi, nel cuore del centro storico, vincente la scelta di allungare a tre giorni la durata della kermesse per un evento diffuso e 'open space'.

“Una scelta frutto di una precisa strategia – così il sindaco **Andrea Gnassi** - che ha voluto mettere in dialogo grandi eventi e spazi eccellenti, clima e contenitori culturali che cambiano e si aprono alla città, incrociando sullo stesso asse l'arte contemporanea, i grani antichi della Valmarecchia e l'atmosfera della 'provincia universale' di Fellini. Proprio nei luoghi in cui il maestro aveva immaginato quel circo di poesia che racconta ne I clowns e dove sorgerà il Museo internazionale a lui dedicato. Un seme che abbiamo voluto piantare in un giardino che per tanto tempo è stato quasi abbandonato e che ora si affaccia sui Palazzi dell'arte – Part appena inaugurati e dove presto verrà completata l'opera di riqualificazione dell'outdoor, dove troverà spazio un orto dei frutti dimenticati, in onore a Tonino Guerra, per far germogliare i semi dei presidi Slow Food dell'Emilia Romagna. La comunità e le persone si sono ripresi i luoghi della bellezza, tutto ciò vuol dire che la città riparte e si riprende la sua identità. In questi luoghi, con Al Meni, si sono create relazioni, posti di lavoro, economia: bellezza, terra e sogno per produrre economia e speranza in questo anno così difficile”.

Un'edizione caratterizzata da più spazio e più tempo per gustare i piatti unici degli chef stellati, con file ordinate e distanziate davanti alle due cucine allestite nella Vecchia Pescheria e nel Circo dei sapori, così come davanti allo spazio dello street food stellato capitanato da Alberto Faccani del Magnolia con i suoi apprezzatissimi panini gourmet curati dai sous chef dell'Osteria Francescana, di Franceschetta 58 e da Silver Succi. Tutti esauriti i posti disponibili su prenotazione dei laboratori e degli incontri proposti dentro e fuori dal circo da Slow Food Emilia Romagna. Grande successo per i prodotti unici proposti dal Mercato di Al Meni fra Parmigiano Vacche Bianche e salumi di Mora Romagnola, Culatello di Zibello e marmellate Moretta di Vignola, carciofo violetto di San Luca e salami piacentini: una ricchezza di cose

buone da assaggiare e conoscere che ha attirato appassionati e curiosi. Grande successo per gli eventi fuori dal circo proposti dal ristorante Augusta, così come per i menù a tema proposti da ristoratori del centro storico che hanno deciso di 'sposare' la filosofia di Al Meni.

A seguire l'evento, un folto gruppo di giornalisti della stampa nazionale ed estera accompagnato da Apt Emilia Romagna e da Visit Romagna alla scoperta del centro storico e della città che si riqualifica. "Un evento che si afferma anno dopo anno - continua il Sindaco Gnassi - per la sua capacità di rinnovarsi, di scovare e valorizzare i nuovi talenti della cucina, così come per quella di offrire una vetrina importante agli chef già affermati. E anche quest'anno nel segno della solidarietà: come già avvenuto nelle precedenti edizioni, Al Meni ha scelto di combattere lo spreco alimentare donando, il cibo di ottima qualità, non consumato in particolare la domenica sera a causa della pioggia, ma perfettamente conservato, ai volontari della Papa Giovanni XXIII. Con questa edizione eccellente di Al menù diamo idealmente il via ad un grande ottobre fra Giro d'Italia, TTG, Sagra Malatestiana, la festa del cinema 'Settimana arte', festival del Mondo Antico e con la mostra su Raffaello Sanzio con la presenza dell'opera Madonna Diotallevi".