

## Torna a Rimini 'Al Meni', grande circo del gusto. Ecco la squadra degli chef guidata da Massimo Bottura

**Eventi** - 16 maggio 2017 - 14:52



Il capitano è Massimo Bottura, l'equipaggio 24 chef stellati, la rotta è quella dei romani, la via Emilia da Piacenza a Rimini, il carico a bordo il tesoro enogastronomico raccolto durante il tragitto. L'approdo del viaggio sono le 'mani' e i 'cuori' dei migliori talenti della gastronomia del pianeta che quel carico lo scelgono, lo preparano e lo cucinano per migliaia di persone raccolte a due passi dalla riva del mare, sotto un gigantesco tendone che evoca un altro grande navigatore dell'arte mondiale: Federico Fellini.

Questo viaggio del gusto è 'Al Mèni' – ovvero in dialetto romagnolo 'le mani', dal titolo di una poesia di Tonino Guerra - una festa dei sapori unica al mondo, dedicata al cibo in tutte le sue forme.

Per due giorni, il **17 e 18 giugno**, dalla via Emilia viaggiano verso il mare i prodotti unici della Regione con più DOP e Igp d'Europa, per incontrarsi a **Rimini** con gli chef più interessanti del panorama internazionale, dentro e fuori al Circo 8 e ½ dei sapori, tra degustazioni, show cooking stellati, laboratori, incontri con esperti, mercato di prodotti di eccellenza, street food stellato e gelati gourmet, lab store di artigianato, personal shopper del gusto e molto altro ancor. All'ombra di un grande tendone a strisce bianche e rosse, omaggio allo spirito onirico di Fellini, lo chef più premiato di sempre, **Massimo Bottura**, chiama a raccolta **12 chef stellati emiliano-romagnoli e 12 promesse della cucina internazionale** per contaminare idee e ricette, attingendo dalla tavolozza dei grandi prodotti della Regione che sfilano in bella mostra nel **Mercato di Al Mèni**, fra i salumi straordinari del piacentino, il culatello preparato per i reali d'Inghilterra, l'aglio nero di Voghiera, lo scalogno, frutta introvabile altrove, il Parmigiano Reggiano delle vacche bianche modenesi o delle rosse reggiane, l'oro nero del balsamico tradizionale di Modena, il riso di Jolanda di Savoia, oli, vini e tanto altro ancora.

Fuori dal circo, nella rotonda di piazzale Fellini, speciali punti street food gourmet incontrano il gelato stellato, mentre, di fronte al circo, artigiani e designer danno vita a un salone a cielo aperto di creatività e manualità. E poi ancora completano gli ingredienti di questa festa del

gusto unica al mondo: incontri e laboratori sensoriali, pic nic stellato, dimostrazioni di panificazione antica e, novità di quest'anno come anteprima d'eccezione, una cena esclusiva a sei mani al Grand Hotel di Rimini.

L'evento, arrivato alla sua quarta edizione, è ideato da Massimo Bottura e dalla città di Rimini insieme alla Regione Emilia Romagna ed è promosso da Slow Food Emilia Romagna e CheftoChef Emiliarmoragnacuochi.

Al centro del circo ci sono i grandi chef che si alternano negli **show cooking**, a pranzo e cena, ai fornelli della scenografica cucina a vista. 12 chef dell'Emilia Romagna in coppia con 12 fra i cuochi protagonisti della gastronomia del futuro, propongono al pubblico piatti stellati a prezzi da street food. Dentro il tendone si potrà assaggiare uno spicchio di mondo, un impasto di lingue, sapori, prodotti, territori e piatti. Anche quest'anno la ricerca della 'line up' degli chef è andata nella direzione dei ragazzi più interessanti del panorama internazionale. In questa quarta edizione ci saranno **Karime Lopez** che è stata per anni la sous chef di Virgilio Martinez, attualmente al 5 posto dei 50 best. E poi ancora **Zayiu Hasegawa** dal Giappone, entrato proprio quest'anno nella prestigiosa classifica. Non poteva mancare il ritorno di **Simone Tondo**, e ancora il rappresentante della new wave della cucina portoghese, attenta alla qualità del prodotto come mai prima, **Joao Rodriguez. José Delgado e Rafa Solinas**, due dei nuovi rappresentanti della nuova cucina catalana che stanno consolidando una identità unica nella Costa Brava, una regione per tanti versi simile all'Emilia Romagna. **James Lowe** invece è uno dei più limpidi rappresentanti della cucina britannica contemporanea, il suo ristorante è considerato fra i migliori 10 della cucina inglese e fra i primi 100 al mondo. Non ultima, **Emily Harris**, braccio destro di Ana Ros, migliore chef donna del mondo della prestigiosa classifica dei '50 best' di quest'anno. Fra gli chef italiani di questa edizione ricordiamo **Paolo Teverini**, uno degli chef che ha fatto la storia della cucina italiana moderna, **Gian Paolo Raschi** la stella che brilla col cinquantenne Guido sulla riviera riminese, **Gianluca Gorini e Piergiorgio Parini** i due giovani chef più premiati in Italia negli ultimi anni, entrambi impegnati in nuovi progetti personali. **Mariano Guardianelli**, l'argentino che tiene le redini di Abocar, astro nascente della ristorazione riminese, **Gianluca Esposito**, lo chef di Eataly Bologna, capace di una cucina di territorio basata sulle migliori materie prime italiane. **Daniele Baruzzi** dell'Insolito di Russi, storica insegna della bassa romagnola, mentre **Dario Picchiotti e Federico D'Amato** sono entrambi reduci dall'esperienza di Top chef. La stella esotica di **Sartini** è l'unica di San Marino e **Omar Casali** è il rivierasco del Marè di Cesenatico. Ad aprire gli show cooking sarà **Davide di Fabio**, sous chef dell'Osteria Francescana di Modena, ambasciatrice della cucina italiana nel mondo.

All'interno del circo 8 e ½ non potevano mancare i vini di qualità del territorio da degustare **all'enoteca 'Al Mèni'**. La selezione dei vini, curata dall'associazione CheftoChef, avrà al centro i migliori vini del territorio per un'offerta che illustri il paesaggio più caratteristico dell'Emilia Romagna.