

### SABATO 22 GIUGNO

*ore 11,30 - Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini*

#### **INAUGURAZIONE DI AL MENI**

Massimo Bottura, il Presidente della Regione Emilia Romagna Stefano Bonaccini e il Sindaco di Rimini Andrea Gnassi raccontano il circo 8 e 1/2 dei sapori e danno il via agli show cooking degli chef

*ore dalle 10 alle 23 - Lungomare Tintori*

#### **IL MERCATO DI AL MENI**

Una vetrina straordinaria dell'eccellenza gastronomica emiliano romagnola 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.

*ore dalle 10 alle 23 - Piazzale Fellini*

#### **SPECIALE MATRIOSKA**

Il labstore itinerante dell'artigianato, del design e delle buone idee. Uno spazio espositivo poliedrico che racchiude creatività, arte e ricerca, contraddistinte dal marchio FATTO A MANO. Dalle illustrazioni alle ceramiche, dagli arredi all'abbigliamento, dagli accessori alle lampade a tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.

*ore dalle 10 alle 23 - Piazzale Fellini*

#### **LO STREET FOOD STELLATO E IL GELATO GOURMET INTORNO 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. 'TerraMare: la Camargue italiana, 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 Sangiovese 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.

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. 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 con i seguenti orari:

*ore 18.00* Sorbetto Nutraceutico Post Spiaggia a cura di Andrea De Bellis, docente Carpigiani Gelato University

*ore 18.30* Scopri la Storia del Gelato! Laboratorio per bambini a cura del Gelato Museum Carpigiani

*ore 19.00* Aperitivo con il gelato a cura di Gabriele Vannucci, docente Carpigiani Gelato University

*ore 21.00* Gelato Gastronomico a cura di Gabriele Vannucci, docente Carpigiani Gelato University

*ore 22.00* Gelato Cocktail a cura di Andrea De Bellis, docente Carpigiani Gelato University

ore 10,30 e 16 - Lungomare Tintori

**MARE BENE COMUNE: LA SPESA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD**

I personal shopper di Slow Food accompagnano gli ospiti di Al Meni per insegnare a riconoscere i prodotti del territorio e della piccola pesca riminese di qualità. Percorsi guidati per gruppi di massimo 15 persone. Prenotazione allo stand fino a 15 minuti prima di partire.

ore 11 - 23 Rotonda piazzale Fellini Stand Slow Food

**MARE BENE COMUNE: FISH HAMBURGER DEI CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD**

Si concentrerà sul pesce la proposta della cucina dall'Alleanza di due giovani cuochi Slow Food: Andrea Zondini di Amburgheria creativa e Gabriele Nanni di Sirocco. "Amburgheria creativa" di Forlì è il progetto di tre giovani forlivesi che propongono panini sani, rispettosi delle stagioni e delle eccellenze del territorio. "Sirocco" è una storica osteria di Bellaria Igea Marina che da sempre cucina il pescato del giorno dell'Adriatico, riproponendo anche piatti della tradizione marinara riminese ormai difficili da trovare altrove. In carta ci sarà anche una proposta vegetariana con prodotti del territorio e Presidi Slow Food.

ore 11 - 23 piazzale Fellini Stand Slow Food

**MARE BENE COMUNE: LABORATORI E APERITIVI NELLO SPAZIO SLOW FOOD**

ore 12 I cuochi dell'Alleanza Slow Food raccontano i Presidi del mare

ore 15 I laboratori di "Mare bene comune" a cura della Condotta Slow Food Rimini

ore 16 Acqua in bocca, quel che si mangia del mare oltre al pesce, a cura di Micaela Mazzoli e Matteo Monti

ore 17 Pialasse, borseghe e vongole nostrane da salvare, a cura della Condotta Slow Food Ravenna

dalle ore 19.30 "Aperitivo pirata" a cura dello Slow Food Youth Network - Emilia Romagna (a pagamento)

ore 18 Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food

**MARE BENE COMUNE: GUARDA CHE MARE... SENZA PLASTICA**

Conversazione con Silvio Greco, biologo marino, presidente del comitato scientifico Slow Food International, autore di molti libri fra cui "Un'onda di plastica" e i ragazzi del progetto "Mal di plastica" da Rimini a Venezia su una barca costruita con bottiglie di plastica, il racconto di un'avventura intrapresa da un gruppo di riminesi per richiamare l'attenzione sul problema delle plastiche in mare. Il mare è fonte di cibo e risorse naturali, regala bellezza, per molti è lavoro. Purtroppo però gli ultimi decenni soprattutto hanno registrato sempre più spesso gli effetti di un atteggiamento irresponsabile dell'uomo nei suoi confronti. A fine incontro una degustazione "sapore di mare buono, pulito e giusto".

**MOSTRA "FISH'n'TIPS"**

Sotto al tendone del circo nello spazio Slow Food per tutta la durata di Al Meni si potranno scoprire tutti i segreti del mare con la mostra interattiva inaugurata a maggio a Slow Fish. Nello stesso spazio "ludoteca consapevole" con i giochi da tavolo legati al mare e all'orto e momenti di animazione-informazione sul mare.

dalle ore 23 sulla battigia

**8 e 1/2 NOTTE**

Al Meni Night Out: un circo a cielo aperto, sulla spiaggia con l'eco di Fellini sullo sfondo. Musica e drink per continuare a festeggiare fino a notte Al Meni con gli chef protagonisti dell'evento e non solo.

**PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING**

12.30-13.30 **Davide Di Fabio**  
**Simone Tondo**

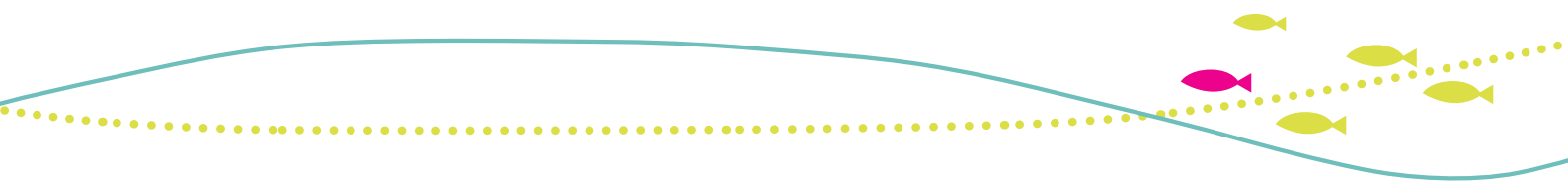
13.30-14.30 **Tim Butler**  
**Kim Mikkola, Evelyn Kim**

19.00- 20.00 **Raffaele Liuzzi**  
**Bledar Kola**

20.00-21.00 **Matteo Salbaroli**  
**Tom Anglesea**

21.00-22.00 **Luca Marchini**  
**Colombe St Pierre**

22.00-23.00 **Marco Cavallucci**  
**Marie-Victorine Manoa**



*ore dalle 11,30 alle 15 - Giardini del Grand Hotel (piazzale Fellini)*

### **DEJEUNER SUR L'HERBE**

Colazione picnic a cura di Claudio di Bernardo, chef del Grand Hotel di Rimini, di Roberto Rinaldini, maestro di pasticceria, in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Meni.

Disponibilità limitata, su prenotazione, costo € 40.

Info 0541 56000, info@grandhoteltimini.com

*ore dalle 10 alle 23 - Lungomare Tintori*

### **IL MERCATO DI AL MENI**

Una vetrina straordinaria dell'eccellenza gastronomica emiliano romagnola 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 Emiliariomagnacuochi, con la collaborazione di Slow Food e della Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini.

*ore dalle 10 alle 23 - Piazzale Fellini*

### **SPECIALE MATRIOSKA**

Il labstore itinerante dell'artigianato, del design e delle buone idee. Uno spazio espositivo poliedrico che racchiude creatività, arte e ricerca, contraddistinte dal marchio FATTO A MANO. Dalle illustrazioni alle ceramiche, dagli arredi all'abbigliamento, dagli accessori alle lampade a tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.

*ore dalle 10 alle 23 - Piazzale Fellini*

### **LO STREET FOOD STELLATO E IL GELATO GOURMET INTORNO 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. 'TerraMare: la Camargue italiana, 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 Emiliariomagnacuochi 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 Sangiovese e Tenuta Saiano parteciperà congiunto, portando ad Al Meni 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.

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 Meni. 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 con i seguenti orari:

*ore 18.00* Sorbetto Nutraceutico Post Spiaggia a cura di Andrea De Bellis, docente Carpigiani Gelato University

*ore 18.30* Scopri la Storia del Gelato! Laboratorio per bambini a cura del Gelato Museum Carpigiani

*ore 19.00* Aperitivo con il gelato a cura di Gabriele Vannucci, docente Carpigiani Gelato University

*ore 21.00* Gelato Gastronomico a cura di Gabriele Vannucci, docente Carpigiani Gelato University

*ore 22.00* Gelato Cocktail a cura di Andrea De Bellis, docente Carpigiani Gelato University

*ore 10,30 e 16 - Lungomare Tintori*

### **MARE BENE COMUNE: LA SPESA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD**

Il personal shopper di Slow Food accompagnano gli ospiti di Al Meni per insegnare a riconoscere i prodotti del territorio e della piccola pesca riminese di qualità. Percorsi guidati per gruppi di massimo 15 persone. Prenotazione allo stand fino a 15 minuti prima di partire.

ore 11 - 23 Rotonda piazzale Fellini Stand Slow Food

### MARE BENE COMUNE: FISH HAMBURGER DEI CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

Si concentrerà sul pesce la proposta della cucina dall'Alleanza di due giovani cuochi Slow Food: Andrea Zondini di Amburgheria creativa e Gabriele Nanni di Sirocco. "Amburgheria creativa" di Forlì è il progetto di tre giovani forlivesi che propongono panini sani, rispettosi delle stagioni e delle eccellenze del territorio. "Sirocco" è una storica osteria di Bellaria Igea Marina che da sempre cucina il pescato del giorno dell'Adriatico, riproponendo anche piatti della tradizione marinara riminese ormai difficili da trovare altrove. In carta ci sarà anche una proposta vegetariana con prodotti del territorio e Presidi Slow Food.

### MARE BENE COMUNE: LABORATORI E APERITIVI

ore 11 I vini del mare. Incontro degustazione in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Rimini, cura della Condotta Slow Food Rimini

ore 15 La salvaguardia dell'ecosistema marino a tavola. Quando la cucina e le nostre scelte di consumo possono aiutare il mare, a cura della Condotta Slow Food Rimini

ore 16.30 Sapore di sale. Storia ed evoluzione dell'uso di un cristallo che conserva e insaporisce il cibo, a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti

dalle ore 19.30 Aperitivo pirata a cura dello Slow Food Youth Movement Emilia Romagna (a pagamento)

ore 17.30 Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food

### MARE BENE COMUNE: AMARCORD ...DI UN MARE

conversazione con

Piero Meldini, scrittore, saggista, storico dell'alimentazione

Fabio Fiori biologo marino, velista, editorialista

Passato e presente della vita e della cucina marinara a Rimini e sulla costa romagnola. A fine incontro una degustazione "sapore di mare buono, pulito e giusto".

### MOSTRA "FISH 'n' TIPS"

Sotto al tendone del circo nello spazio Slow Food per tutta la durata di Al Meni si potranno scoprire tutti i segreti del mare con la mostra interattiva inaugurata a maggio a Slow Fish. Nello stesso spazio "ludoteca consapevole" con i giochi da tavolo legati al mare e all'orto e momenti di animazione-informazione sul mare.

## PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

### Domenica 23

12.30-13.30 **Franco Cimini**  
**Giovanni Passerini**



13.30-14.30 **Mario Ferrara**  
**Jefferson Alvarez**



19.00- 20.00 **Michele Bacilieri**  
**Dalad Kambhu**



20.00-21.00 **Rino Duca**  
**Jordan Bailey**



21.00-22.00 **Mattia Borroni**  
**Francisco Cardenas**

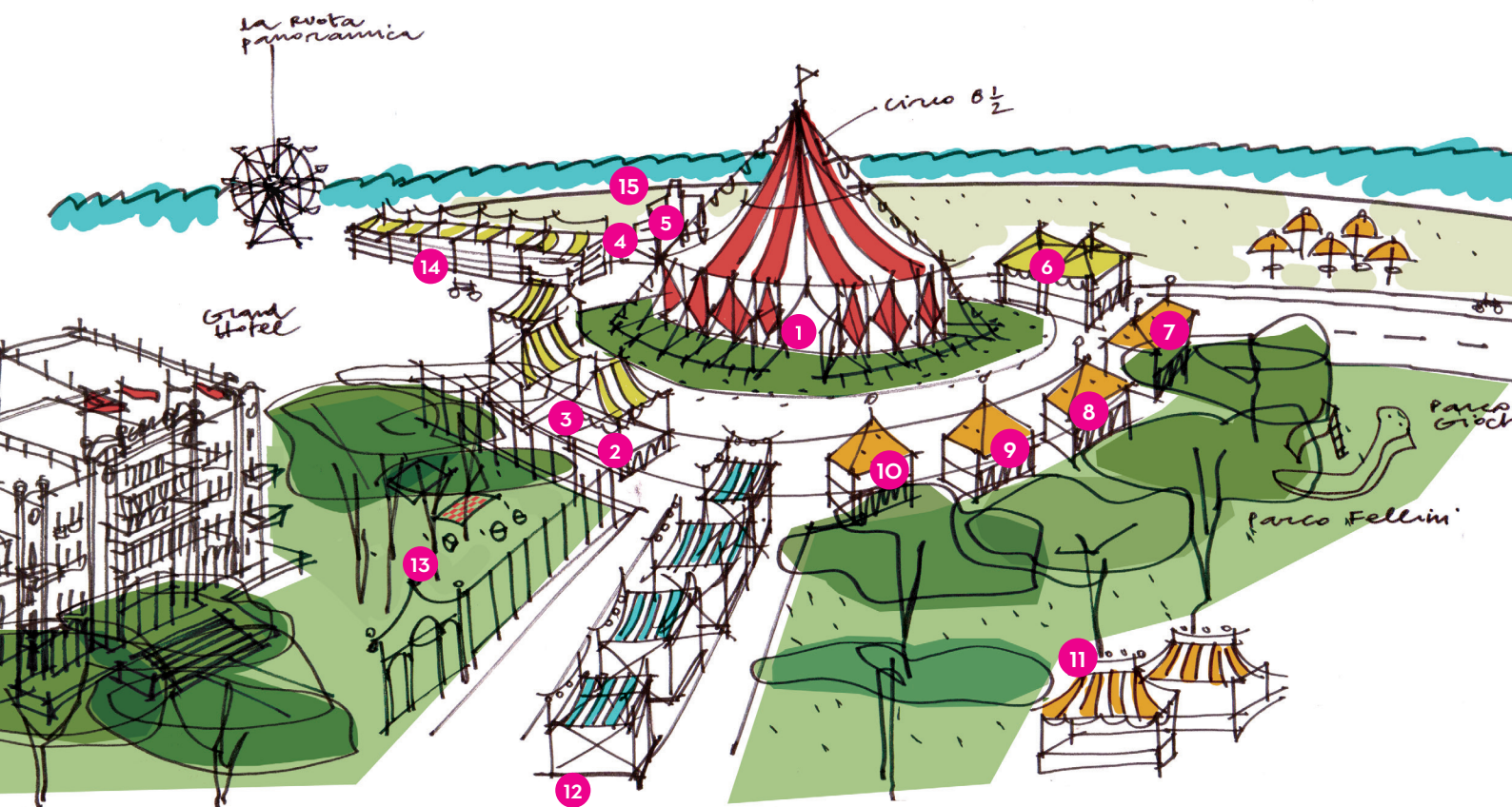


22.00-23.00 **Giovanni Cuocci**  
**Romain Tischenko**



# LA MAPPA

di AL MENI



- |   |   |    |   |
|---|---|----|---|
| 1 | CIRCO 8 e 1/2<br>showcooking, chef stellati, enoteca, conferenze e spazio Slow Food | 9  | GIN MARE/BENSO                                    |
| 2 | QUARTO PIANO  | 10 | SANGIOVESA E TENUTA SAIANO                        |
| 3 | LO STREET FOOD STELLATO DI CHEFTOCHEF   | 11 | CHIOSCHI PIADA                                    |
| 4 | CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD  | 12 | SPECIALE MATORIOŠKA labstore, design, artigianato |
| 5 | ROMANZO MACELLERIA ZIVIERI  | 13 | DEJEUNER SUR L'HERBE                              |
| 6 | LO STREET FOOD DEI PESCATORI 'RIMINI PER TUTTI'                                     | 14 | IL MERCATO DI AL MENI                             |
| 7 | TERRAMARE: la Camargue italien, ostriche e anguille                                 | 15 | 8 e 1/2 NOTTE - sulla battigia                    |
| 8 | ACCADEMIA GELATO MOCA/CARPIGIANI  |    |   |

con il patrocinio



Al Meni è un evento ideato da

MASSIMO BOTTURA



Comune di Rimini



promosso da



Slow Food  
Emilia-Romagna



in collaborazione con



sponsor tecnico



sponsor



media partner

