

AL MENI

CIRCO MERCATO DI SAPORI E COSE FATTE CON LE MANI E COL CUORE
 MASSIMO BOTTURA E IL CIRCO 8 1/2
 con i grandi chef internazionali, i prodotti di contadini, artigiani e designer
 19/21 GIUGNO 2015
 DALLE ORE 10 A NOTTE



CON SPECIALE

130 ANNI DI GIORNO



AGRODOLCE

media partner



PENTOLE AGNELLI
 PROFESSIONAL COOKWARE

sponsor tecnico



con il sostegno di



partner istituzionale



sponsor



HERA



RiminiFiera
 BUSINESS SPACE

quartopiano
 Suite Restaurant



Dispensa



MATRIOŠKA
 LABSTORE

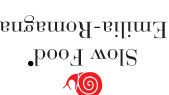


RIMINI
 STREET FOOD

in collaborazione con



promosso da



Slow Food
 Emilia-Romagna



EMILIA
 REGIONALE
 ENOTECA
 ROMAGNA



VIA EMILIA



emiliaromagna
 terra con l'anima



Al Meni è un evento ideato da

MASSIMO
 BOTTURA



Comune di Rimini

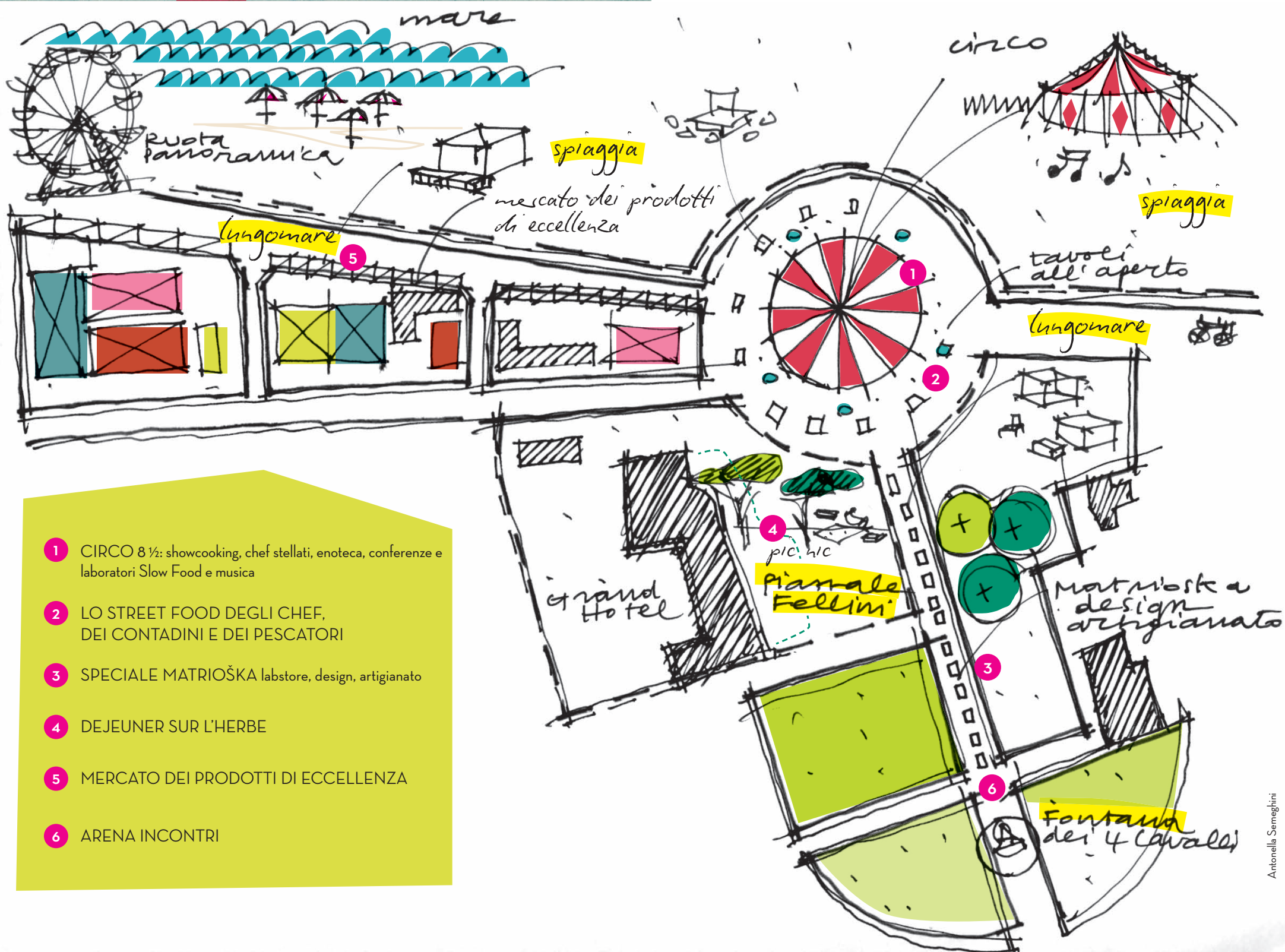


Regione Emilia-Romagna



Con il Patrocinio di
 MILANO 2015
 NUTRIRE E PIANTARE
 ENERGIA PER LA VITA

Illustrazione - progetto grafico: Ineditart - studio casarini



- 1 CIRCO 8 1/2: showcooking, chef stellati, enoteca, conferenze e laboratori Slow Food e musica
- 2 LO STREET FOOD DEGLI CHEF, DEI CONTADINI E DEI PESCATORI
- 3 SPECIALE MATRIOŠKA labstore, design, artigianato
- 4 DEJEUNER SUR L'HERBE
- 5 MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA
- 6 ARENA INCONTRI



giovedì 18 giugno ore 20.30

AD MENSAM!

Aspettando Al Meni e il Festival del Mondo Antico

Ponte di Tiberio

Con la partecipazione di Roberto Mercadini.

Il ponte di Tiberio accoglie una cena sospesa fra antico e presente, con piatti ispirati alle ricette romane, suggerite dai grandi chef dell'impero. In collaborazione con il Festival del Mondo Antico, Fluxus 2014-2021 e i ristoranti del borgo San Giuliano. Si richiede prenotazione telefonica (340.9617042) costo € 30.

venerdì 19 giugno

ore 17

APERTURA DI AL MENI

Lungomare, da piazzale Fellini a piazzale Boscovich, rotonda e piazzale Fellini

Il mercato dei contadini e dei prodotti di eccellenza, i baracchini dello street food degli chef e dei pescatori e gli artigiani di Matrioska aprono al pubblico

ore 18.30

PIADA O PIADINA?

il "pane" che racconta la storia di Romagna

Arena Incontri - piazzale Fellini vicino alla Fontana dei Quattro Cavalli
Incontro - intervista a cura di Slow Food con lo scrittore e storico del cibo Piero Meldini

dalle ore 21.30

CIRCO 8 E 1/2 - OPENING PARTY & DJ SET

Massimo Bottura ai piatti

Circo 8 e 1/2, rotonda di Piazzale Fellini

Rimining sound: Massimo Bottura dj e dj Rame alla consolle per un dj set fra suggestioni circensi e chef da marciapiede

venerdì 19 giugno ore 17-23

sabato 20 e domenica 21 giugno ore 10-23

IL MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA

La buona terra della via Emilia scorre al mare

Lungomare, da piazzale Fellini a Piazzale Boscovich

L'unico mercato vero dei produttori e dei contadini dei giacimenti enogastronomici dalla via Emilia al mare. Il mercato dove capire, gustare e acquistare prodotti veri della regione che ha il record di denominazioni d'origine: dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dal culatello di Zibello al prosciutto di Parma, dai salumi Piacentini a vini e frutta di varietà riscoperte.

venerdì 19 giugno ore 19

sabato 20 e domenica 21 giugno ore 10.30 ore 12 ore 16 ore 18.30

AL MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA CON IL PERSONAL SHOPPER

Visita guidata fra i contadini e i prodotti del mercato delle eccellenze con il personal shopper di Slow Food

Ritrovo al punto Slow Food nel circo 8 e 1/2, dove si raccolgono le prenotazioni fino a 15 minuti prima della partenza.

Gruppi di massimo 15 persone

venerdì 19 giugno ore 17-23

sabato 20 e domenica 21 giugno ore 10-23

SPECIALE_MATRIOSKA

Artigianato, design, buone idee

Piazzale Fellini

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 biciclette alle ceramiche, dagli arredi all'abbigliamento, dagli accessori alle lampade a tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.

venerdì 19 giugno, ore 17-23

sabato 20 e domenica 21 giugno, ore 10-23

LO STREET FOOD DEGLI CHEF, DEI CONTADINI E DEI PESCATORI INTORNO AL CIRCO 8 E 1/2

Rotonda di Piazzale Fellini

Quest'anno nel piazzale che circonda il circo ci saranno speciali punti street food, espressione delle anime di CheftoChef, l'associazione dei grandi cuochi e dei produttori di eccellenza della regione.

La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio della produzione artigiana, fra kebab, panini, hamburger rivisti in chiave strettamente regionale. Lo chef Alberto Faccani coordinerà le mani di alcuni cuochi della regione che si cimentano nella cucina da strada, interpretando i migliori ingredienti emiliani e romagnoli.

Assieme a loro i pescatori di Rimini che scenderanno dai pescherecci per preparare speciali fritti di pesce e spiedini da passeggio.

Programma del punto street food degli chef

venerdì 19 dalle 17

Riccardo Agostini (Il Piastrino)

Rino Duca (Il Grano di Pepe)

Alberto Faccani (Magnolia)

sabato 20 pranzo e cena

Massimiliano Poggi (Il Cambio)

Takahiko Kondo e Davide Di Fabio (Osteria Francescana)

Alberto Faccani (Magnolia)

domenica 21 pranzo e cena

Fabrizio Mantovani (FM Faenza)

Mariano Guardianelli (Abocar)

Takahiko Kondo e Davide Di Fabio (Osteria Francescana)

Alberto Faccani (Magnolia)

sabato 20 e domenica 21 giugno

dalle 10.30 a notte

CIRCO 8 E 1/2

Il circo dei sapori e delle cose fatte con le mani e col cuore

Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini

12 chef dell'Emilia Romagna incontrano i migliori giovani 12 chef internazionali. Grandi cuochi e chef stellati cucinano per il pubblico tra show cooking e degustazioni di piatti, trasformando con le mani e col cuore i grandi prodotti della buona terra della via Emilia. Al circo di 8 e 1/2 insieme ai cibi ci sono anche i vini di qualità selezionati dall'Enoteca Regionale dell'Emilia Romagna. Spazio anche a laboratori e incontri organizzati da Slow Food Emilia Romagna con pescatori, gourmet, chef, piadaiole, sfoglino.

sabato 20 giugno

ore 11

Massimo Bottura e il Sindaco di Rimini Andrea Gnassi raccontano il circo 8 e 1/2 dei sapori e delle cose fatte con le mani e col cuore e danno il via agli show cooking

Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING:

Gli chef cucinano a vista nel circo

sabato 20 giugno

• 12.30-13.30

Davide di Fabio
Leandro Carreira

• 13.30-14.30

Franco Cimini
Simone Tondo

• 19.00-20.00

Fabio Rossi
Vladimir Muhin

• 20.00-21.00

Athos Migliari
Meng Zijun

• 21.00-22.00

Luca Marchini
Tatiana Levha

• 22.00-23.00

Fabrizio Mantovani
Bertrand Grebaut

domenica 21 giugno

• 12.30-13.30

Piergiorgio Parini
Guillaume Monjuré

• 13.30-14.30

Mattia Borroni
Kemal Demirasal

• 19.00-20.00

Massimo Spigaroli
Junya Yamasaki

• 20.00-21.00

Mario Ferrara
Fabian van Hauske & Jeremiah Stone

• 21.00-22.00

Gian Paolo Raschi
Sven Wassmer

• 22.00-23.00

Raffaele Liuzzi
Lee Tiernan

ore 10.30-11.30

COZZE & CO.

Il sapore dell'Adriatico in una conchiglia

Spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini

Dialogo - dimostrazione per un consumo consapevole di un prodotto di pregio del nostro mare con:

Gian Paolo Raschi chef del ristorante stellato Da Guido

Giuseppe Prioli presidente Associazione mediterranea acquacoltori

Stefano Baldini, pescatore

Mauro Zanmarini responsabile pesca Slow Food Emilia Romagna

ore 12

PRESENTAZIONE DELLA NUOVA CONDOTTA SLOW FOOD RIMINI

spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini

ore 16-17.15

PIADE E PIADINE

spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini

Laboratorio con:

Associazione per la valorizzazione della piadina romagnola di Cesena
Il tegliaio di Montetiffi

Una piadaiole storica riminese

Ingredienti, preparazione della piadina di Romagna e diversi metodi di cottura, in particolare quello sulle tradizionali teglie raccontate e spiegate dalle piadaiole e dall'unico artigiano che continua a realizzare le teglie come vuole la tradizione. Il pubblico lavorerà l'impasto e preparerà la piadina.

ore 17.30

ANATOLIA SLOW

spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini

Dialogo - dimostrazione - assaggio

Due cuochi turchi del circuito Slow Food dell'Anatolia raccontano la gastronomia del loro paese attraverso la preparazione di un semplice piatto della tradizione

ore 21.30

L'ORO NEL PIATTO

Arena Incontri - piazzale Fellini vicino alla Fontana dei Quattro Cavalli

Michele Mirabella dialoga con Andrea Segrè intorno al valore e valori del cibo, tema portante dell'ultimo libro del prof. Segrè. Alla scoperta del grande tesoro che abbiamo nel piatto, senza saperlo. Evento organizzato in collaborazione con il Festival del mondo Antico

domenica 21 giugno

ore 10-13

DEJEUNER SUR L'HERBE

Giardini del Grand Hotel (piazzale Fellini)

Colazione pic nic 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.

Info: turismo@comune.rimini.it

ore 10.30-11.45

LA SFOGLIA, IL SOLE GIALLO DELL'EMILIA ROMAGNA

spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini

Laboratorio con:

Antonella Silvia Bonora, fiduciaria Slow Food Bologna e le sfoglino dell'associazione Casa delle Aie di Ravenna

Se c'è un cibo che unisce la nostra regione è la sfoglia.

Al pubblico, che sarà chiamato a impastare e tirare una sfoglia, verranno spiegate tecniche, storia e usi.

ore 15-16

IL PRATO COMMESTIBILE

Arena Incontri - piazzale Fellini vicino alla Fontana dei Quattro Cavalli

Laboratorio con:

Micaela Mazzoli e Matteo Monti formatori Slow Food Italia

Verranno mostrate e raccontate erbe aromatiche e spontanee con un particolare focus sulle "erbe magiche di San Giovanni", le storie e leggende che le riguardano, il loro uso in casa e in cucina.

ore 16-17

OK IL PESCE È GIUSTO!

spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini

Dialogo dimostrazione con:

Mario Ferrara, chef ristorante Scacomatto

Serena Lanza, biologa marina

Il pesce, frutto del mare, ha una sua stagionalità. Verranno illustrate le principali specie di pesce dell'Adriatico, con particolare attenzione al cosiddetto "pesce povero", il periodo migliore per consumarlo e il suo utilizzo in cucina.

ore 17.30

ANATOLIA SLOW

spazio Slow Food - circo 8 e 1/2, rotonda piazzale Fellini

Dialogo - dimostrazione - assaggio

Due cuochi turchi del circuito Slow Food dell'Anatolia raccontano la gastronomia del loro paese attraverso la preparazione di un semplice piatto della tradizione