

19/21 GIUGNO 2015

RIMINI PIAZZALE FELLINI

Venerdì 19 giugno, dalle ore 19

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

Bottura ai piatti

Rotonda di Piazzale Fellini

Rimining, gireranno i piatti: Massimo Bottura alla consolle per un irripetibile 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 DELLE ECCELLENZE

La buona terra della via Emilia scorre al mare

Lungomare, da piazzale Fellini a Piazzale Boscovich

L'unico mercato dei grandi produttori e dei giacimenti enogastronomici dalla via Emilia al mare dove capire, gustare e acquistare veri 'prodotti d'autore' della regione che vanta 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 genuini, frutta di varietà riscoperte

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, come la bambola russa, racchiude tante incognite frutto della creatività, dell'arte e della 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.

Sabato 20 e domenica 21 giugno, dalle 10,30 a notte

CIRCO 8 e 1/2 - Il circo dei sapori e dei saperi

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 per grandi e piccoli con 'Dire, fare, gustare', quattro incontri organizzati da Slow Food Emilia Romagna con pescatori, gourmet, chef, piadaiole, sfogline.

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING:

SABATO 20 giugno

Gli chef cucinano a vista nel circo

Ore 11,30

Apertura del CIRCO 8 e 1/2, il circo dei sapori e dei saperi con Massimo Bottura

• 12.30-13.30

Daide di Fabio

Leandro Carreira

• 13.30-14.30

Franco Cimini

Simone Tondo

• 19.00-20.00

Fabio Rossi

Vladimir Muhin

• 20.00-21.00

Adalberto Migliari

Meng Zijun

• 21.00-22.00

Luca Marchini

Tatiana Levha

• 22.00-23.00

Fabrizio Mantovani

Bertrand Grebaut

DOMENICA 21 giugno

Gli chef cucinano a vista nel circo

• 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

Paolo Raschi

Sven Wassmer

• 22.00-23.00

Raffaele Liuzzi

Lee Tiernan

DOMENICA 21 giugno, ore 10-13

DEJEUNER SUR L'HERBE

Rinaldini, Di Bernardo in collaborazione con Bottura

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