



ALMÉMENI

CIRCO MERCATO DI SAPORI E COSE FATTE CON LE MANI E COL CUORE

MASSIMO BOTTURA • IL CIRCO 8 ½

con grandi chef internazionali, i prodotti di contadini, artigiani e designer

18/19 GIUGNO 2016

RIMINI PIAZZALE FELLINI

DALLE ORE 10 A NOTTE



SABATO 18 GIUGNO

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

INAUGURAZIONE DI AL MENI

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

ore 10 – 23 - *Lungomare, da piazzale Fellini a Piazzale Boscovich*

IL MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA

La buona terra della via Emilia scorre al mare

L'unico mercato vero dei produttori e dei contadini dei giacimenti enogastronomici dalla via Emilia al mare. Il mercato dove capire, gustare e acquistare i prodotti 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, dai presidi Slow Food ai Mercati della Terra. Prodotti selezionati da Chef To Chef Emiliarmagnacuchi, Slow Food Emilia Romagna, Strada dei Vini e dei sapori di Rimini

ore 10.30, ore 12, ore 16, ore 18,30 - *Lungomare, da piazzale Fellini a Piazzale Boscovich*

AL MERCATO 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

ore 10 – 23 - *Piazzale Fellini*

SPECIALE MATRIOSKA

Artigianato, design, buone idee

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 10 – 23 - *Rotonda di Piazzale Fellini*

LO STREET FOOD DEGLI CHEF E DEI CONTADINI E IL GELATO GOURMET INTORNO AL CIRCO 8 e 1/2

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 artigianale, fra qebab di mora romagnola, 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. Due postazioni speciali vedranno il ristorante Quartopiano, capitanato dallo chef Silver Succi, proporre lo street food ed i prodotti a chilometro zero declinati secondo i rinomati canoni della cucina gourmand e L'Osteria la Sangiovesa, insieme ai prodotti di Tenuta Saiano, portare la vera cucina tipica romagnola, ottenuta dal rispetto dei prodotti in tutta la loro integrità e stagionalità. Altra postazione, quella della birra Amarcord, espressione di un territorio ricco di sorprese, con una proposta di abbinamento perfetta per lo street food. Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University: oltre ai gusti della tradizione anche quattro gusti speciali realizzati in collaborazione con gli chef di Al Mèni.

ore 10 – 23 – Circo 8 e 1/2

IL GUSTO DI SAPERE NELLO SPAZIO SLOW FOOD EMILIA ROMAGNA

Spazio anche a laboratori per grandi e piccoli organizzati da Slow Food Emilia Romagna su: filiera del maiale e salumi di qualità, piada romagnola, erbe spontanee ed aromatiche, caffè, etichette narranti, orto domestico. Al pubblico, che sarà chiamato a mettere le mani in pasta, verranno spiegati tecniche, storie, usi, stagionalità dei principali protagonisti della cultura gastronomica emiliano romagnola. Sono previsti anche incontri con esperti, scrittori, curatori di alcuni delle Guide Slow Food.

ore 12,30 – 14,30 e 19 - 23 – Circo 8 e 1/2

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Gli chef cucinano a vista nel circo

12.30-13.30 Leonardo Pereira + Takahiko Kondo

13.30-14.30 Emilio Macias + Gianluca Gorini

19.00- 20.00 Niklas Ekstedt + Giovanni Cuocci

20.00-21.00 Mathias Bernwieser + Silver Succi

21.00-22.00 James Lowe + Gianpaolo Raschi

22.00-23.00 Tabata Hanninen & Ludovic Mey + Rino Duca

DOMENICA 19 GIUGNO

ore 10-13 - Giardini del Grand Hotel (piazzale Fellini)

DEJEUNER SUR L'HERBE

Colazione pic nic a cura di Claudio di Bernardo, chef del Grand Hotel di Rimini in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Meni.

Disponibilità limitata, su prenotazione.

Info: tel 0541.56000, turismo@comune.rimini.it

ore 10 – 23 - Lungomare, da piazzale Fellini a Piazzale Boscovich

IL MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA

La buona terra della via Emilia scorre al mare

L'unico mercato vero dei produttori e dei contadini dei giacimenti enogastronomici dalla via Emilia al mare. Il mercato dove capire, gustare e acquistare i prodotti 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, dai presidi Slow Food ai Mercati della Terra. Prodotti selezionati da Chef To Chef Emiliaromagnacuochi, Slow Food Emilia Romagna, Strada dei Vini e dei sapori di Rimini

ore 10.30 ore 12 ore 16 ore 18,30 - Lungomare, da piazzale Fellini a Piazzale Boscovich

AL MERCATO 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

ore 10 – 23 - Piazzale Fellini

SPECIALE MATRIOSKA

Artigianato, design, buone idee

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 10 – 23 - Rotonda di Piazzale Fellini

LO STREET FOOD DEGLI CHEF E DEI CONTADINI E IL GELATO GOURMET INTORNO AL CIRCO 8 e 1/2

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 artigianale, fra qebab di mora romagnola, 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. Due postazioni speciali vedranno il ristorante Quartopiano, capitanato dallo chef Silver Succi, proporre lo street food ed i prodotti a chilometro zero declinati secondo i rinomati canoni della cucina gourmand e L'Osteria la Sangiovesa, insieme ai prodotti di Tenuta Saiano, portare la vera cucina tipica romagnola, ottenuta dal rispetto dei prodotti in tutta la loro integrità e stagionalità. Altra postazione, quella della birra Amarcord, espressione di un territorio ricco di sorprese, con una proposta di abbinamento perfetta per lo street food. Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University: oltre ai gusti della tradizione anche quattro gusti speciali realizzati in collaborazione con gli chef di Al Mèni.

ore 10 – 23 – Circo 8 e 1/2

IL GUSTO DI SAPERE NELLO SPAZIO SLOW FOOD EMILIA ROMAGNA

Spazio anche a laboratori per grandi e piccoli organizzati da Slow Food Emilia Romagna su: filiera del maiale e salumi di qualità, piada romagnola, erbe spontanee ed aromatiche, caffè, etichette narranti, orto domestico. Al pubblico, che sarà chiamato a mettere le mani in pasta, verranno spiegati tecniche, storie, usi, stagionalità dei principali protagonisti della cultura gastronomica emiliano romagnola. Sono previsti anche incontri con esperti, scrittori, curatori di alcuni delle Guide Slow Food.

ore 12,30 – 14,40 e 19 - 23 – Circo 8 e 1/2

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Gli chef cucinano a vista nel circo

12.30-13.30 Philipp Rachinger + Emilio Barbieri

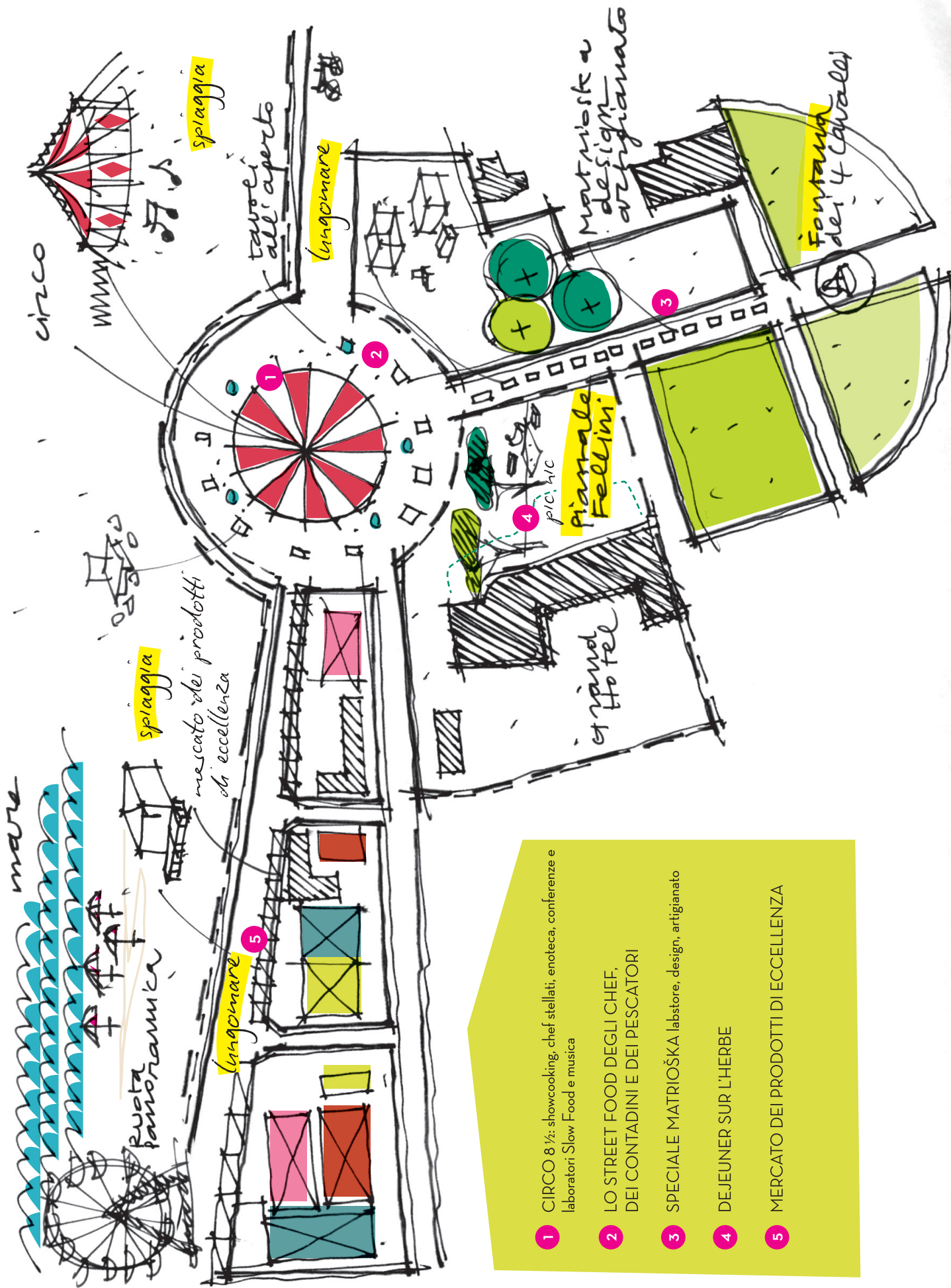
13.30-14.30 Rose Green + Terry Giacomello

19.00- 20.00 Simone Tondo + Alessio Malaguti

20.00-21.00 Rosio Sanchez + Aurora Mazzucchelli

21.00-22.00 Diego Prado + Mariagrazia Soncini

22.00-23.00 Sven Chartier + Stefano Ciotti



- 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

Al Méni è un evento ideato da

MASSIMO
BOTTURA



Comune di Rimini

Regione Emilia-Romagna

promosso da



in collaborazione con



Dispensa
GENERI ALIMENTARI & GENERI UMANI

SPESSORE!

sponsor



quartopiano
Suite Restaurant

Amarcord
L'ARTE DELLA BIRRA

La Sangiovesa
L'istoria di sanseverino

sponsor tecnico



PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE



media partner

QN
IL GIORNO
il Resto del Carlino
LA NAZIONE

AGRODOLCE
WWW.AGRODOLCE.IT