



AL MIENTI

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



17/18 GIUGNO 2017
RIMINI PIAZZALE FELLINI
DALLE ORE 10 A NOTTE



VENERDI' 16 GIUGNO

ore 20,30 – *Grand Hotel*

ANTEPRIMA AL MENI: A TAVOLA CON GLI CHEF

Per la prima volta Al meni ospita una serata di anteprima nella cornice del Grand Hotel di Rimini. Lo chef **Claudio Di Bernardo** ospiterà **Joao Rodriguez**, chef una stella Michelin del ristorante Feitoria Di Lisbona e lo chef svedese **August Lill** per una cena a sei mani fra prodotti romagnoli e culture distanti, ma allo stesso tempo estremamente profonde. Sei portate sposate da un abbinamento di vini al calice (disponibilità limitata fino ad esaurimento posti, costo 80 euro a persona su prenotazione, tel 0541.56000, info@grandhotelrimini.com).

SABATO 17 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, la Presidente di Slow Food Emilia Romagna Raffaella Donati e il Sindaco di Rimini Andrea Gnassi raccontano il circo 8 e ½ dei sapori e danno il via agli show cooking degli chef

ore: dalle 10 alle 23 – *Lungomare Tintori*

IL MERCATO DI AL MENI

Dalla Regione con più DOP e Igp d'Europa, arriva 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 da cui i grandi chef attingono per realizzare i loro piatti speciali: dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dal culatello di Zibello al prosciutto di Parma, dai salumi Piacentini all'aglio di Voghiera, senza tralasciare lo scalogno, oltre alla frutta, gli oli extravergine di oliva, e i vini. Sanno presenti produttori selezionati da CheftoChef emiliaromagnacuochi, Presidi Slow Food, prodotti dei Mercati della Terra Slow Food e dalla Strada dei vini e dei sapori di Rimini. Quest'anno i cuochi dell'Alleanza Slow Food, per la prima volta ad Al Meni, prendono posto nel bel mezzo del Mercato sul lungomare. Proporranno piatti da asporto realizzati con prodotti dei Presidi Slow Food e dei contadini locali, proporranno la spesa guidata al mercato e laboratori per la realizzazione di alcuni "fondamentali" della cucina romagnola

ore 10,30 e 16 - *Lungomare Tintori*

IL CUOCO PERSONAL SHOPPER PER LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO

Quest'anno Slow Food Emilia Romagna mette a disposizione alcuni "personal shopper" davvero speciali: i cuochi del progetto "Alleanza Slow Food". Si tratta di cuochi che quotidianamente nei loro locali propongono prodotti stagionali e del territorio, che raccontano alla loro clientela la provenienza delle materie prime cercate una ad una nel rapporto quotidiano con gli agricoltori e i produttori dei Presidi Slow Food. In mattinata e nel pomeriggio saranno proprio i cuochi ad accompagnare gli ospiti di Al Meni a scoprire i prodotti agroalimentari nel Mercato di Al Meni. Guideranno alla scelta del prodotto migliore, ne consiglieranno i migliori usi per ricette tradizionali o innovative. Allo stand dell'"Alleanza dei cuochi" sarà poi possibile seguire laboratori per la preparazione di alcuni "fondamentali" della cucina emiliano romagnola. Sarà possibile anche degustare alcuni piatti preparati dai cuochi ospiti.

Percorsi col personal shopper ore 10.30 e ore 16 per gruppi di massimo 15 persone, più laboratorio costo 10 euro. Prenotazione sul posto fino a 15 minuti prima di partire

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. La novità di questa edizione è che Matrioska porta ad Al Meni la sua Accademia, un progetto in collaborazione con Italian School of Fashion crafts: laboratori e seminari che puntano sulla trasmissione e sulla condivisione del saper fare. Ad Al Meni i manu-fatturieri di Matrioska progetteranno e spiegheranno come realizzare inedite alzatine da tavola e come rimodernare i nostri vecchi piatti di ceramica; blogger e designer c'insegneranno, invece, come fotografare il cibo e come apparecchiare e raccontare la tavola.

ore: dalle 10 alle 23 - *Rotonda di Piazzale Fellini*

LO STREET FOOD STELLATO E IL GELATO GOURMET INTORNO AL CIRCO 8 e 1/2

Nel piazzale che circonda il colorato circo 8 e 1/2, ci saranno speciali punti street food stellati. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio della produzione artigiana in chiave romagnola. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani di alcuni cuochi della regione alle prese con la cucina da strada: special guest Nikita Sergeev. Due postazioni speciali vedranno il ristorante di Rimini Quartopiano, capitanato dallo chef Silver Succi, proporre lo street food ed i prodotti a chilometro zero, mentre L'Osteria la Sangiovesa, insieme ai prodotti di Tenuta Saiano, portare la cucina romagnola di grande qualità, ottenuta dal rispetto dei prodotti in tutta la loro integrità e stagionalità. Allo chef Pier Giorgio Parini il compito di interpretare i piatti del Ristorante Bio's Kitchen. Altro punto, quello della birra Amarcord, con una proposta di abbinamento perfetta per il cibo da passeggio. Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University. Oltre ai più tradizionali, anche tanti gusti speciali firmati dagli chef di Al Meni. Ad Al Meni il gelato artigianale è anche cultura con i laboratori "Gelato Emotions" del Gelato Museum Carpigiani dedicati ai gelato lovers da 0 a 99 anni in programma sabato e domenica alle 19.30 e alle 21.30.

ore 10,30, 15,30 e 17 - *Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food*

CIRCO 5 SENSI +1

Laboratori con degustazioni e giochi sensoriali per grandi e piccoli. Per scoprire che non esiste un solo piccante, che i sapori sono cinque, che anche l'udito ci può guidare nella scelta giusta di un cibo, che la vista in fatto di alimenti può ingannarci, che toccare il cibo riserva esperienze impensate e annusarlo pure. Insomma un viaggio nella grammatica del gusto in 5 + 1 laboratori per allenare mente e palato, a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti.

Partecipazione a offerta libera fino a esaurimento posti a sedere (massimo 50).

I giovani (14/30 anni) che si associano a Slow Food con la tessera annuale da 10 euro avranno il posto prenotato per tutti i laboratori proposti sotto al tendone del Circo, e lo sconto del 50% su quelli con l'Alleanza dei cuochi e al Grand Hotel

ore: dalle 12,30 alle 14,30 e dalle 19 alle 23 - *Circo 8 e 1/2*

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Gli chef cucinano a vista nel circo

12.30 - 13.30 **Davide Di Fabio** (sous chef Osteria Franciscana)
+ **Karime Lopez Moreno Tagle** (Freelance)

13.30 - 14.30 **Paolo Teverini** (Teverini) + **Emily Harris** (sous chef Hisa Franko, Kobarid)

19.00 - 20.00 **Mariano Guardianelli** (Abocar) + **Zaiyu Hasegawa** (Den, Tokyo)

20.00 - 21.00 **Gianluca Gorini** (in attesa di apertura) + **August Lill** (free lance)

21.00 - 22.00 **Pier Giorgio Parini** (Bio's Kitchen) + **James Lowe** (Lyle's, London)

22.00 - 23.00 **Gianluca Esposito** (Eataly Bologna) + **Rafa Salinas** (Sa Lola, Blanes)

ore 11, 15 e 17 – *Grand Hotel*

"GRADISCANO..." ESPERIENZE DI GUSTO AL GRAND HOTEL

Laboratori e degustazioni con esperti per approfondire e gustare divertendosi alcuni prodotti dell'enogastronomia di alta qualità del territorio a cura di Slow Food Emilia Romagna e Condotta Slow Food Rimini e San Marino.

ore 11 **Parmigiano Reggiano unico ma biodiverso**. Il Parmigiano Reggiano si fa in un unico modo da oltre 9 secoli, ma a far sì che ogni ogni forma prodotta abbia una sua identità concorrono molti fattori: ambientali, geografici, microclimatici, scelte d'allevamento, dei lattici, luoghi di stagionatura. Lo abbiamo raccontato anche nella prima "Guida al Parmigiano Reggiano" pubblicata da Slow Food Editore che ripresentiamo per l'occasione.

Degustazione guidata di Parmigiano Reggiano in diverse stagionature.

A cura di Aldo Bianchi del Consorzio Parmigiano Reggiano e Laura Giorgi di Slow Food Emilia Romagna.

ore 15 **Dal tramonto all'... Albana**. Trent'anni di Docg per l'autoctono romagnolo per eccellenza. L'albana, vitigno antico e fortemente identitario ha vissuto un lungo periodo difficile e di mancato riconoscimento, ma da alcuni anni un gruppo di giovani e volitivi produttori romagnoli lo sta valorizzando anche con tecniche di vinificazione che vanno oltre la tradizione. A cura di Duccio Armenio, docente Aies e degustatore e di Paride Cocchi, degustatore "Guida Slow Wine" - Slow Food editore

ore 17 **Birra e vitelloni**

Ragionamento semiserio su Federico Fellini e il suo (non) rapporto con la birra artigianale. Il grande regista è morto nel 1993 e non ha potuto vedere l'esplosione del movimento birrario. Inoltre era praticamente astemio. Ma ci sono birre che avrebbero potuto solleticare la sua curiosità e avrebbero potuto ben figurare in qualcuno dei suoi film? Noi crediamo di sì perciò ve le racconteremo e ve le faremo assaggiare. A cura di Carlo Cleri, docente Master of food, degustatore per la "Guida Birre d'Italia" - Slow Food editore

Posti limitati (40), costo di partecipazione 20 euro a persona (15 euro per chi si associa a Slow Food con la tessera annuale a 25 euro). Info e prenotazioni: slowfoodemiliaromagna@gmail.com oppure sms al 347 9673223

ore: dalle 10,30 alle 23 - *Giardini di Piazzale Fellini*

PANIS ANTIQUUS & CO, ALLA CORTE DI SIGISMONDO

Nell'anno in cui Rimini celebra i 600 anni dalla nascita di Sigismondo Malatesta, non poteva mancare uno spazio dedicato al cibo rinascimentale. Nei giardini di piazzale Fellini si potrà entrare in una taberna antica con all'interno squisite sorprese, cotte nei forni in terra cruda. E' "Panis Antiquus & co, alla corte di Sigismondo Pandolfo Malatesta", una ricca serie di iniziative che prevede, oltre alla dimostrazione delle antiche tecniche di lavorazione del pane, il recupero dei saperi relativi alla selezione e preparazione delle erbe spontanee commestibili, delle conoscenze sulle erbe e sulle argille utili alla cura della persona e alla cosmesi, e infine delle tecniche ceramiche in uso nel 1400.

Oltre alle dimostrazioni al pubblico si svolgeranno anche laboratori per adulti e ragazzi, organizzati da Dimora Energia

DOMENICA 18 GIUGNO

ore: dalle 11,30 alle 15 - *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, di Roberto Rinaldini, maestro di pasticceria, in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Meni.

Disponibilità limitata, su prenotazione, costo € 40.

Info: tel 0541.56000, info@grandhoteltimini.com

ore: dalle 10 alle 23 - *Lungomare Tintori*

IL MERCATO DI AL MENI

Dalla Regione con più DOP e Igp d'Europa, arriva 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 da cui i grandi chef attingono per realizzare

i loro piatti speciali: dal Parmigiano Reggiano all'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dal culatello di Zibello al prosciutto di Parma, dai salumi Piacentini all'aglio di Voghiera, senza tralasciare lo scalogno, oltre alla frutta, gli oli extravergine di oliva, e i vini. Sanno presenti produttori selezionati da CheftoChef emiliaromagnacuochi, Presidi Slow Food, prodotti dei Mercati della Terra Slow Food e dalla Strada dei vini e dei sapori di Rimini. Quest'anno i cuochi dell'Alleanza Slow Food, per la prima volta ad Al Meni, prendono posto nel bel mezzo del Mercato sul lungomare. Proporranno piatti da asporto realizzati con prodotti dei Presidi Slow Food e dei contadini locali, proporranno la spesa guidata al mercato e laboratori per la realizzazione di alcuni "fondamentali" della cucina romagnola

ore 10,30 e 16 *Lungomare Tintori*

IL CUOCO PERSONAL SHOPPER PER LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO

Quest'anno Slow Food Emilia Romagna mette a disposizione alcuni "personal shopper" davvero speciali: i cuochi del progetto "Alleanza Slow Food". Si tratta di cuochi che quotidianamente nei loro locali propongono prodotti stagionali e del territorio, che raccontano alla loro clientela la provenienza delle materie prime cercate una ad una nel rapporto quotidiano con gli agricoltori e i produttori dei Presidi Slow Food. In mattinata e nel pomeriggio saranno proprio i cuochi ad accompagnare gli ospiti di Al Meni a scoprire i prodotti agroalimentari nel Mercato di Al Meni. Guideranno alla scelta del prodotto migliore, ne consiglieranno i migliori usi per ricette tradizionali o innovative. Allo stand dell' "Alleanza dei cuochi" sarà poi possibile seguire laboratori per la preparazione di alcuni "fondamentali" della cucina emiliano romagnola. Sarà possibile anche degustare alcuni piatti preparati dai cuochi ospiti. Percorsi col personal shopper ore 10.30 e ore 16 per gruppi di massimo 15 persone, più laboratorio costo 10 euro. Prenotazione sul posto fino a 15 minuti prima di partire.

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. La novità di questa edizione è che Matrioska porta ad Al Meni la sua Accademia, un progetto in collaborazione con Italian School of Fashion crafts: laboratori e seminari che puntano sulla trasmissione e sulla condivisione del saper fare. Ad Al Meni i manufatturieri di Matrioska progetteranno e spiegheranno come realizzare inedite alzatine da tavola e come rimodernare i nostri vecchi piatti di ceramica; blogger e designer c'insegneranno, invece, come fotografare il cibo e come apparecchiare e raccontare la tavola.

ore: dalle 10 alle 23 - *Rotonda di Piazzale Fellini*

LO STREET FOOD STELLATO E IL GELATO GOURMET INTORNO AL CIRCO 8 e 1/2

Nel piazzale che circonda il colorato circo 8 e 1/2, ci saranno speciali punti street food stellati. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio della produzione artigiana in chiave romagnola. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani di alcuni cuochi della regione alle prese con la cucina da strada: special guest Nikita Sergeev. Due postazioni speciali vedranno il ristorante di Rimini Quartopiano, capitanato dallo chef Silver Succi, proporre lo street food ed i prodotti a chilometro zero, mentre L'Osteria la Sangiovesa, insieme ai prodotti di Tenuta Saiano, portare la cucina romagnola di grande qualità, ottenuta dal rispetto dei prodotti in tutta la loro integrità e stagionalità. Allo chef Pier Giorgio Parini il compito di interpretare i piatti del Ristorante Bio's Kitchen. Altro punto, quello della birra Amarcord, con una proposta di abbinamento perfetta per il cibo da passeggio. Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University. Oltre ai più tradizionali, anche tanti gusti speciali firmati dagli chef di Al Meni. Ad Al Meni il gelato artigianale è anche cultura con i laboratori "Gelato Emotions" del Gelato Museum Carpigiani dedicati ai gelato lovers da 0 a 99 anni in programma sabato e domenica alle 19.30 e alle 21.30.

ore 10,30, 15,30 e 17 - Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food

CIRCO 5 SENSI +1

Laboratori con degustazioni e giochi sensoriali per grandi e piccoli. Per scoprire che non esiste un solo piccante, che i sapori sono cinque, che anche l'udito ci può guidare nella scelta giusta di un cibo, che la vista in fatto di alimenti può ingannarci, che toccare il cibo riserva esperienze impensate e annusarlo pure. Insomma un viaggio nella grammatica del gusto in 5 + 1 laboratori per allenare mente e palato, a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti. Partecipazione a offerta libera fino a esaurimento posti a sedere (massimo 50). I giovani (14/30 anni) che si associano a Slow Food con la tessera annuale da 10 euro avranno il posto prenotato per tutti i laboratori proposti sotto al tendone del Circo, e lo sconto del 50% su quelli con l'Alleanza dei cuochi e al Grand Hotel

ore: dalle 12,30 alle 14,30 e dalle 19 alle 23 – Circo 8 e 1/2

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Gli chef cucinano a vista nel circo

12.30 - 13.30 **Daniele Baruzzi** (L'insolito) + **Jose Delgado** (Divinum, Girona)

13.30 - 14.30 **Dario Picchiotti** (Antica trattoria di Sacerno)
+ **Arnaud Lavardin** (La Bijouterie, Lyon)

19.00 - 20.00 **Luigi Sartini** (Righi) + **Simone Tondo** (Tondo Paris)

20.00 - 21.00 **Omar Casali** (Marè) + **Joao Rodriguez** (Feitoria Lisbon)

21.00 - 22.00 **Federico D'Amato** (Caffè arti e mestieri) + **Chiho Kanzaki** (Virtus, Paris)

22.00 - 23.00 **Gian Paolo Raschi** (Guido) + **Konstantin Filippou** (Filippou, Wien)

ore 15 e 17 – Grand Hotel

"GRADISCANO..." ESPERIENZE DI GUSTO AL GRAND HOTEL

Laboratori e degustazioni con esperti per approfondire e gustare divertendosi alcuni prodotti dell'enogastronomia di alta qualità del territorio a cura di Slow Food Emilia Romagna e Condotta Slow Food Rimini e San Marino.

ore 15 **Special caffè**. Gli "speciali" sono caffè con caratteristiche organolettiche di particolare pregio e con una forte identità dovuta sia al territorio dove crescono i frutti, sia al coltivatore, quindi sono necessariamente tracciabili. Nel laboratorio racconteremo e assaggeremo caffè dei Presidi Slow Food da tre Continenti: Etiopia Sidamo, Etiopia Harena, Guatemala Huehuetenango, India Nilgiri (futuro Presidio SF). A cura di Alessio Baschieri, torrefattore e scopritore di caffè de L'Albero del caffè di Anzola dell'Emilia.

ore 17 **Rimini, una questione di stile**

Un viaggio in tre tappe che compone un interessante confronto sullo stile dei vini del territorio di Rimini. Il sangiovese un traduttore di terroir. Come il sangiovese legge e traduce le differenze territoriali. Rimini, tre territori per un'identità. Il taglio bordolese. Quando (e come) il mare è protagonista. A cura del wine writer Giorgio Melandri e dei produttori del Comitato Rimini

Posti limitati (40), costo di partecipazione 20 euro a persona (15 euro per chi si associa a Slow Food con la tessera annuale a 25 euro). Info e prenotazioni: slowfoodemiliaromagna@gmail.com oppure sms al 347 9673223

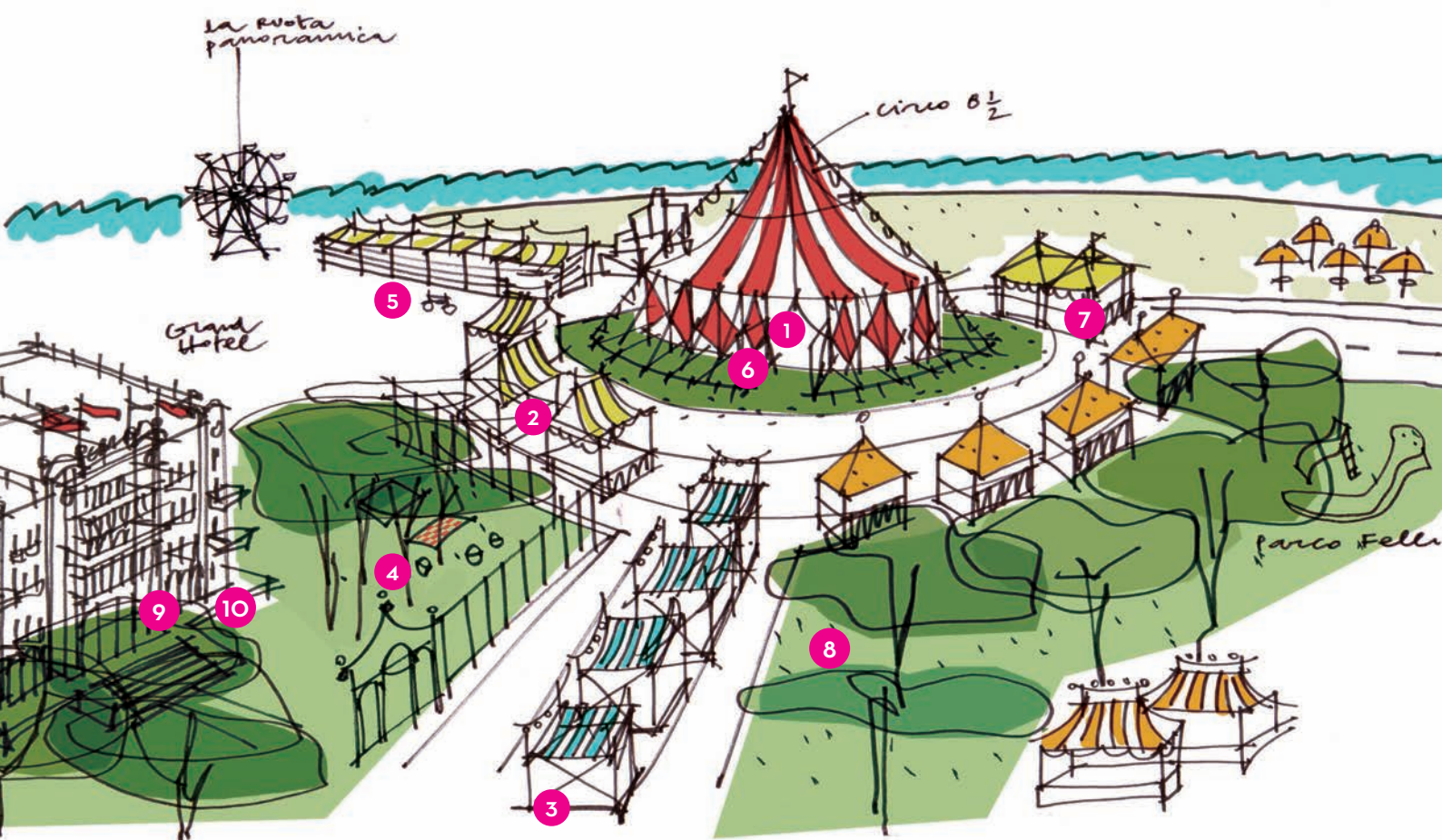
ore: dalle 10,30 alle 23 - Giardini di Piazzale Fellini

PANIS ANTIQUUS & CO, ALLA CORTE DI SIGISMONDO

Nell'anno in cui Rimini celebra i 600 anni dalla nascita di Sigismondo Malatesta, non poteva mancare uno spazio dedicato al cibo rinascimentale. Nei giardini di piazzale Fellini si potrà entrare in una taberna antica con all'interno squisite sorprese, cotte nei forni in terra cruda. E' "Panis Antiquus & co, alla corte di Sigismondo Pandolfo Malatesta", una ricca serie di iniziative che prevede, oltre alla dimostrazione delle antiche tecniche di lavorazione del pane, il recupero dei saperi relativi alla selezione e preparazione delle erbe spontanee commestibili, delle conoscenze sulle erbe e sulle argille utili alla cura della persona e alla cosmesi, e infine delle tecniche ceramiche in uso nel 1400. Oltre alle dimostrazioni al pubblico si svolgeranno anche laboratori per adulti e ragazzi, organizzati da Dimora Energia

LA MAPPA

di AL MENI



- 1 CIRCO 8 ½: showcooking, chef stellati, enoteca, conferenze e laboratori Slow Food
- 2 LO STREET FOOD STELLATO E IL GELATO GOURMET INTORNO AL CIRCO 8 e 1/2
- 3 SPECIALE MATRIOŠKA labstore, design, artigianato
- 4 DEJEUNER SUR L'HERBE
- 5 IL MERCATO DI AL MENI
- 6 LO SPAZIO SLOW FOOD
- 7 LO STREET FOOD dei pescatori e i chioschi della piada
- 8 PANIS ANTIQUUS & CO.
- 9 ANTEPRIMA AL MENI: A TAVOLA CON GLI CHEF
- 10 GRADISCANO...” ESPERIENZE DI GUSTO AL GRAND HOTEL

con il patrocinio

mipaaf

Ministero delle
politiche agricole
alimentari e forestali

Al Méni è un evento ideato da

**MASSIMO
BOTTURA**



Comune di Rimini

Regione Emilia-Romagna

promosso da



in collaborazione con



sponsor



sponsor tecnico



con la partecipazione di



media partner



rimining