



ALMIENI

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

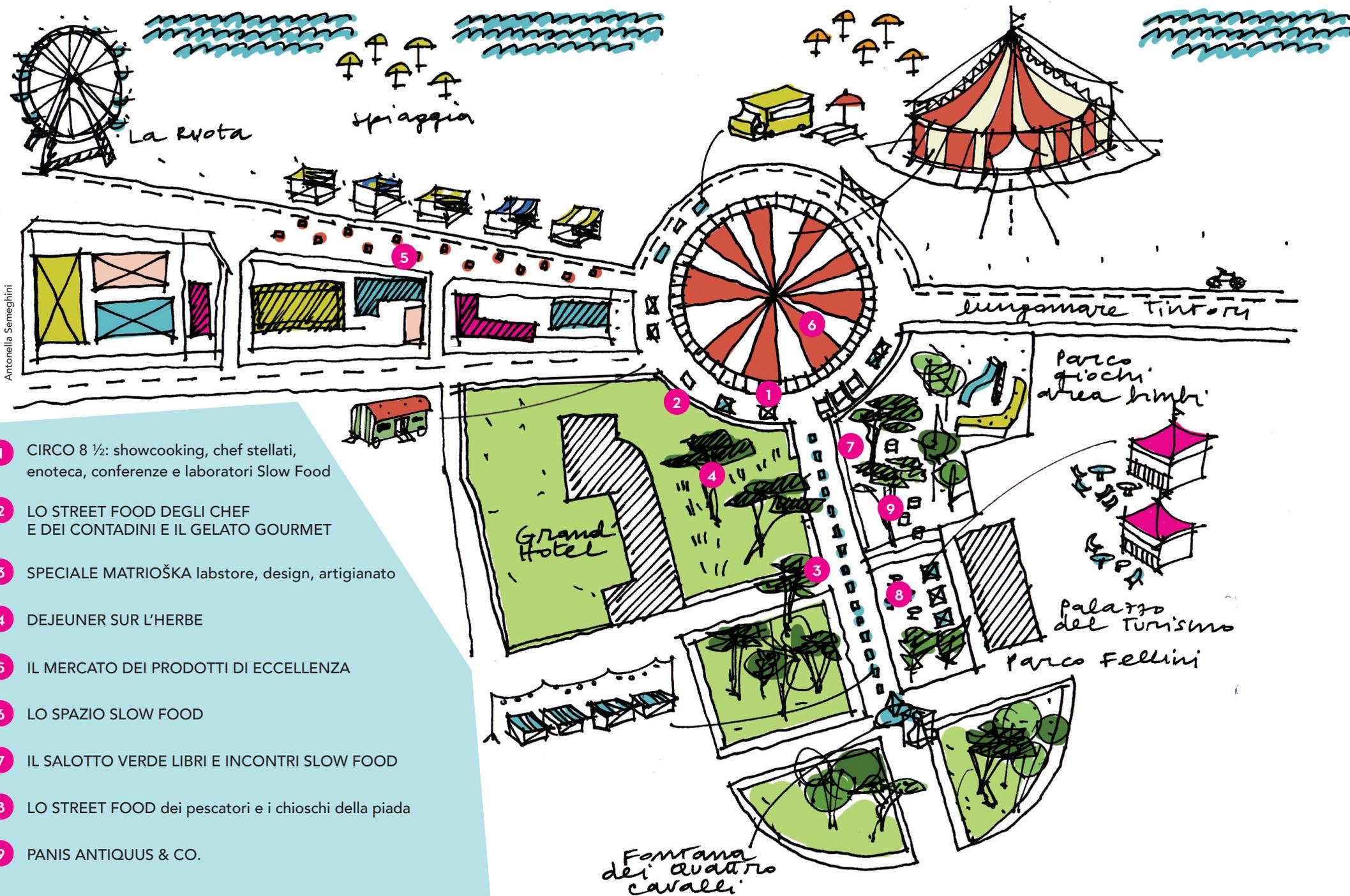
MASSIMO BOTTURA • IL CIRCO 8 ½

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



18/19 GIUGNO 2016
RIMINI PIAZZALE FELLINI
DALLE ORE 10 A NOTTE





Antonella Semeghini

- 1 CIRCO 8 ½: showcooking, chef stellati, enoteca, conferenze e laboratori Slow Food
- 2 LO STREET FOOD DEGLI CHEF E DEI CONTADINI E IL GELATO GOURMET
- 3 SPECIALE MATRIOŠKA labstore, design, artigianato
- 4 DEJEUNER SUR L'HERBE
- 5 IL MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA
- 6 LO SPAZIO SLOW FOOD
- 7 IL SALOTTO VERDE LIBRI E INCONTRI SLOW FOOD
- 8 LO STREET FOOD dei pescatori e i chioschi della piada
- 9 PANIS ANTIQUUS & CO.

SABATO 18 GIUGNO

ore 11,30 - Circo 8 e ½

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 ½ dei sapori e delle cose fatte con le mani e col cuore e danno il via agli show cooking.

ore 10 – 23

Lungomare Tintori

IL MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA

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 e Strada dei Vini e dei sapori di Rimini.

ore 10.30 • ore 12 • ore 16 • ore 18

Lungomare Tintori

AL MERCATO CON IL PERSONAL SHOPPER

Il personal shopper di Slow food ci guida alla scoperta dei produttori del mercato di Al Meni fra cui Presidi Slow Food e Mercati della Terra.

Ritrovo allo spazio incontri di Slow Food nel parco Fellini vicino alla grande Macchina Fotografica, dove si raccolgono le prenotazioni fino a 15 minuti prima della partenza.

Gruppi di massimo 15 persone.

ore 10 – 23

Piazzale Fellini

SPECIALE MARIOSKA

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

Nel piazzale che circonda il colorato circo 8 e ½, ci saranno speciali punti street food, espressione delle anime di Chefto-Chef emiliaromagnacuochi, 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 '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. Sabato 18 giugno a pranzo e cena lo street food degli chef avrà come protagonisti: Matteo Aloe (Berberè), Athos Migliari (La chiocciola), Alberto Faccani (Magnolia), Takahiko Kondo (Osteria Francescana), Davide Di Fabio (Osteria Francescana).

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 dove alla tradizione sarà abbinata innovazione e passione in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani

Gelato University, rinomati chef e gelatieri del territorio. Oltre ai più tradizionali, rivisitati anche quattro gusti speciali realizzati in collaborazione con gli chef di Al Meni: Aurora Mazzucchelli, Terry Giacomello, Takahiko Kondo ed Emilio Maciàs. Laboratori per bambini e famiglie a cura del Gelato Museum Carpigiani.

ore 14 • ore 16 • ore 19 • ore 21

'Salotto verde' libri e incontri Slow Food nel parco Fellini, accanto alla grande Macchina Fotografica

IL GUSTO DI SAPERE

Nel parco Fellini vicino alla grande macchina fotografica, Slow Food Emilia Romagna organizza momenti di incontro con produttori, autori, scrittori, esperti, food blogger, chef, tutte persone che di cibo trattano e parlano con molte sfumature.

• ore 14

Chi parla di cibo

Lo chef antidivo che alla tv preferisce il bosco. Incontro con Piergiorgio Parini del Povero Diavolo.

• ore 16

Presentazione della guida Slow Food alle birre d'Italia 2017 con i curatori e alcuni produttori artigianali della regione (degustazione guidata di alcune birre).

• ore 19

Mangia come parli

Le parole giuste per parlare di cibo. Incontro con Cinzia Scaffidi, vicepresidente Slow Food Italia, saggista e scrittrice.

• ore 21

Assaggi di cinema

Incontro con Antonio Attorre docente universitario e autore dei libri "Schermo piatto" e "Chateaux Lumière".

ore 10,30 • 16 • 18

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

DIRE, FARE E GUSTARE

Come ogni tipo di conoscenza anche il gusto va formato, poi allenato, benvenuti nella ... palestra di Slow Food! Laboratori per grandi e piccoli. E fra un laboratorio e l'altro, Ludoteca dei sapori: giocate con noi alla scoperta dell'orto e dei cinque sensi con giochi da tavolo didattici e divertenti.

Tutti i laboratori sono gratuiti. Posti limitati, prenotare direttamente allo spazio Slow Food sotto al tendone almeno mezz'ora prima dell'inizio.

ore 10.30

Laboratorio con degustazione

Un giardino di aromi

Un incontro fatto di degustazioni e giochi sensoriali lasciando che le piante, le erbe officinali e aromatiche si raccontino.

ore 16

Laboratorio

La piada è un mondo

Nell'immaginario collettivo è uno degli elementi identitari della gastronomia romagnola, ma sorelle della piada ne esistono in tutto il mondo. Per svelare l'identità di un alimento fatto di quattro semplici ingredienti (farina, acqua, strutto e sale), il laboratorio racconta la sua storia e propone la realizzazione della stessa piada nelle varie modalità, con la presenza di "piadaiole" di diverse appartenenze, dalla Romagna all'Africa e oltre.

ore 18

Laboratorio con degustazione

Ortoterapia

Rimedi e ricette per il benessere con le verdure coltivate in giardino o sul balcone, per chi il suo orticello lo ha già e per chi dopo questo laboratorio sentirà il bisogno di crearselo.

CACCIA AL TESORO DEI SAPORI

Seguendo indizi, risolvendo indovinelli e quesiti si possono scoprire veri e propri tesori. Nei punti di Slow Food Emilia Romagna, sotto al tendone e nel 'salotto verde' accanto alla grande macchina fotografica, per tutte e due le giornate basterà chiedere di partecipare alla Caccia al tesoro dei sapori: verrà consegnata la lista degli indizi da cercare e una volta raccolti tutti, ma proprio tutti gli oggetti e le risposte richieste, sarà possibile ritirare il piccolo ma utile premio messo in palio per ogni volenteroso co-produttore.

ore 10,30 - 23

Giardini di Piazzale Fellini

PANIS ANTIQUUS & CO.

Un ricco programma di dimostrazioni e laboratori: dalle antiche tecniche di lavorazione del pane, al recupero dei saperi sulla selezione e preparazione delle erbe spontanee commestibili, dalla conoscenza delle argille utili alla cura della persona e alla cosmesi, alle tecniche ceramiche della Roma antica.

A cura dell'Associazione DimoraEnergia.

ore 10,30 • 18

Workshop gratuito giornaliero

Costruzione di un forno celtico in terra cruda

I visitatori possono partecipare alla costruzione di un forno "portatile" con la tecnica costruttiva della terra cruda, così come era uso fare l'antico popolo dei Celti.

Per gruppi di massimo 8-10 partecipanti.

ore 12 • 18

Laboratorio

Cottura del pane di grano antico in un forno in terra cruda "portatile"

Il maestro panificatore Quirino d'Angelo presenta il processo di panificazione, dalla

selezione dei cereali, attraverso la macinatura con macine manuali riprodotte su modelli d'epoca, alla preparazione e lavorazione dell'impasto, alla lievitazione, sino alla cottura.

Per partecipare è necessario tesserarsi all'associazione DimoraEnergia al costo di 6 euro.

Info e prenotazioni 338 8307779.

ore 16.30

Apertura e presentazione del Thermopolium

Viene allestita la ricostruzione di un Thermopolium, luogo di ristoro in uso nell'antica Roma dove era possibile acquistare cibi pronti, rappresentava lo "snack bar" dell'antichità.

ore 17 – 18.30

Conferenza

Curarsi nell'antica Roma

Conversazione sulla preparazione, conservazione e somministrazione dei farmaci, così come testimoniato dai ritrovamenti della *domus* "del Chirurgo" nell'antica *Ariminum* (Rimini). Interverranno il Dott. Stefano De Carolis, esperto di medicina antica e Ambra Penzi, esperta di farmacia antica.

ore 19

Degustazioni al Thermopolium

Saranno serviti aperitivi a base di erbe, antiche spezie come il *garum* e pane antico appena sfornato dal forno in terra cruda, al prezzo di 5 euro a consumazione.

ore 19.30 – 20.30

Presentazione della prossima iniziativa di DimoraEnergia: il **Nuovo Grand Tour**.

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 Sebastian Myers + Gianpaolo Raschi

22.00-23.00 Tabata Hanninen & Ludovic Mey + Rino Duca

ore 11,30 -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.

Info 0541 56000, turismo@comune.rimini.it

ore 10 – 23

Lungomare Tintori

IL MERCATO DEI PRODOTTI DI ECCELLENZA

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 e Strada dei Vini e dei sapori di Rimini.

ore 10.30 • ore 12 • ore 16 • ore 18

Lungomare Tintori

AL MERCATO CON IL PERSONAL SHOPPER

Il personal shopper di Slow food ci guida alla scoperta dei produttori del mercato di Al Meni fra cui Presidi Slow Food e Mercati della Terra. Ritrovo allo spazio incontri di Slow Food nel parco Fellini vicino alla grande Macchina Fotografica, dove si raccolgono le prenotazioni fino a 15 minuti prima della partenza. Gruppi di massimo 15 persone.

ore 10 – 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 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

Nel piazzale che circonda il colorato circo 8 e 1/2, ci saranno speciali punti street food, espressione delle anime di Chefto-Chef emiliaromagnacuochi, 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 '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. Domenica 19 giugno a pranzo e cena lo street food degli chef avrà come protagonisti: Riccardo Agostini (il Piastrino), Fabrizio Mantovani (FM), Mariano Guardianelli (Abocar), Davide Di Fabio (Osteria Francescana), Takahiko Kondo (Osteria Francescana), Alberto Faccani (Magnolia), Fabio Rossi (Vite).

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 dove alla tradizione sarà abbinata innovazione e passione in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University, rinomati chef e gelatieri del territorio. Oltre ai più tradizionali, rivisitati anche quattro gusti speciali realizzati in collaborazione con gli chef di Al Meni: Aurora Mazzucchelli, Terry Giacomello, Takahiko Kondo ed Emilio Maciàs. Laboratori per bambini e famiglie a cura del Gelato Museum Carpigiani.

ore 11,30 • 14,30 • 16 • 18

'Salotto verde' libri e incontri Slow Food nel parco Fellini, accanto alla grande Macchina Fotografica

IL GUSTO DI SAPERE

Nel parco Fellini vicino alla grande macchina fotografica, Slow Food Emilia Romagna organizza momenti di incontro con produttori, autori, scrittori, esperti, food blogger, chef, tutte persone che di cibo trattano e parlano con molte sfumature.

• ore 11,30

Presentazione comitato produttori Rimini, i vini del mare

• ore 14,30

Non solo espresso

Laboratorio incontro con degustazione sul caffè di qualità a cura di Alessio Baschieri de "L'Albero del Caffè".

• ore 16

Presentazione della Guida Slow Food oli d'Italia 2017 con i curatori e alcuni produttori regionali (con degustazione guidata).

• ore 18

Chi parla di cibo oggi: foodblogger & co.

Incontro con Federica Gif autrice riminese del blog e del libro "Mipiacecifabene"

ore 11 • 16 • 17,30

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

DIRE, FARE E GUSTARE

Come ogni tipo di conoscenza anche il gusto va formato, poi allenato, benvenuti nella ... palestra di Slow Food! Laboratori per grandi e piccoli. E fra un laboratorio e l'altro, Ludoteca dei sapori: giocate con noi alla scoperta dell'orto e dei cinque sensi con giochi da tavolo didattici e divertenti.

Tutti i laboratori sono gratuiti. Posti limitati, prenotare direttamente allo spazio Slow Food sotto al tendone almeno mezz'ora prima dell'inizio.

ore 11

Laboratorio

Buono a sapersi!

Consigli utili per scelte consapevoli al momento di fare la spesa. L'etichettatura degli alimenti, i diversi luoghi della spesa e i vantaggi del rapporto diretto tra produttore e consumatore.

ore 16

Laboratorio con degustazione

Po(r)co ma buono

Del maiale non si butta via niente diceva il detto e lo scopriremo insieme ad altri modi di dire, di fare ricette e di produrre secondo filiere di tradizione.

ore 17,30

Laboratorio

Giochi di naso

L'analisi sensoriale è di certo uno delle tecniche più interessanti ed affascinanti con le quali scoprire e raccontare il cibo. Questo laboratorio è un viaggio evocativo ed educativo per allenare questo senso ad esaltare il piacere della tavola e nel riconoscimento degli odori.

CACCIA AL TESORO DEI SAPORI

Seguendo indizi, risolvendo indovinelli e quesiti si possono scoprire veri e propri tesori. Nei punti di Slow Food Emilia Romagna, per tutte e due le giornate basterà chiedere di partecipare alla Caccia al tesoro dei sapori: verrà consegnata la lista degli indizi da cercare e una volta raccolti tutti gli oggetti e le risposte sarà possibile ritirare il piccolo ma utile premio messo in palio per ogni volenteroso co-produttore.

ore 10,30 - 23

Giardini di Piazzale Fellini

PANIS ANTIQUUS & CO.

Un ricco programma di dimostrazioni e laboratori: dalle antiche tecniche di lavorazione del pane, al recupero dei saperi sulla selezione e preparazione delle erbe spontanee commestibili, dalla conoscenza delle argille utili alla cura della persona e alla cosmesi, alle tecniche ceramiche della Roma antica.

A cura dell'Associazione DimoraEnergia.

ore 10.30 • 13.30

Workshop**Teglie e pirofile nel mondo romano**

Il laboratorio, per bambini e adulti, è dedicato ai metodi semplici per realizzare in argilla, supporti per la cottura dei cibi, fra cui i "testi" per la *piada*, secondo i metodi degli antichi romani. Il workshop prevede tre turni da un'ora ciascuno per gruppi di massimo 15 partecipanti.

Per partecipare occorre tesserarsi all'associazione DimoraEnergia al costo di 6 euro. Info e prenotazioni 338 8307779.

ore 17 • 18

Laboratorio didattico**"Il Garum" - condimento nella cucina del Mondo Romano.**

Si imparerà a preparare il "Garum Rimenses", una rivisitazione dell'antico condimento. Per partecipare è necessario tesserarsi all'associazione DimoraEnergia al costo di 6 euro. Info e prenotazioni 338 8307779.

ore 19 • 23

Degustazioni al Thermopolium

Al Thermopolium saranno serviti aperitivi a base di erbe, garum e pane antico appena sfornato dal forno in terra cruda, al prezzo di 5 euro a consumazione.

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 Sven Chartier + 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 Philipp Rachinger + Stefano Ciotti

Al Méni è un evento ideato da

MASSIMO
BOTTURA

promosso da



in collaborazione con



sponsor



con il sostegno di



sponsor tecnico



con la partecipazione di



media partner



www.almeni.it

