



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

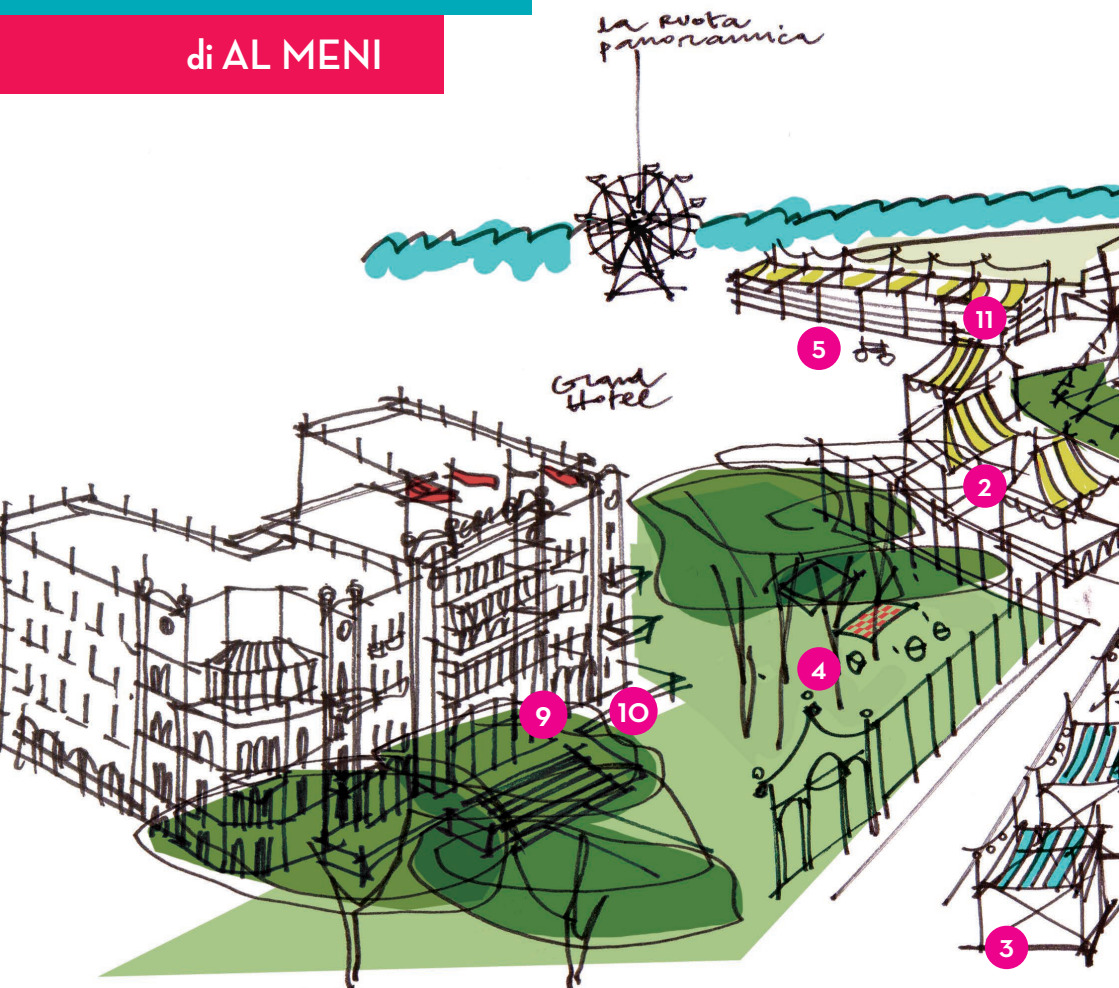


17/18 GIUGNO 2017
RIMINI PIAZZALE FELLINI
DALLE ORE 10 A NOTTE



LA MAPPA

di AL MENI



- 1 CIRCO 8 1/2: 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

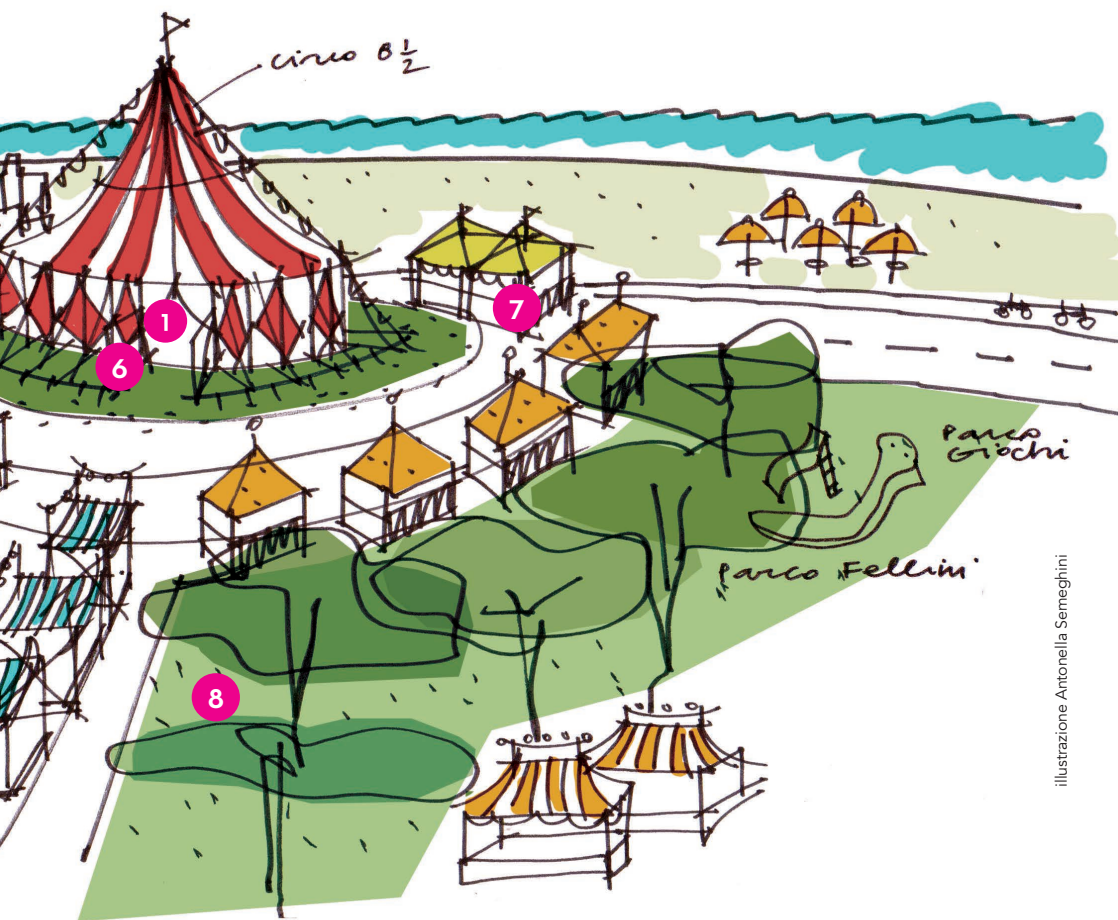


illustrazione Antonella Semeghini

- 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
- 11 ALLEANZA CUOCHI SLOW FOOD

VENERDÌ 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. 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 fino ad esaurimento posti, costo 80 euro a persona su prenotazione, tel 0541.56000, info@grandhotelrimini.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. Saranno presenti produttori selezionati da CheftoChef emiliario-magnacuochi, Presidi Slow Food, prodotti dei Mercati della Terra Slow Food e dalla Strada dei vini e dei sapori di Rimini.

SABATO 17 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, 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 10,30 e 16 - Lungomare Tintori

IL CUOCO PERSONAL SHOPPER PER LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO

Slow Food Emilia Romagna mette a disposizione alcuni "personal shopper" davvero speciali: i cuochi del progetto "Alleanza Slow Food" che racconteranno la provenienza delle materie prime cercate nel rapporto quotidiano con gli agricoltori e i produttori dei Presidi Slow Food. Allo stand dell'"Alleanza" sarà poi possibile seguire laboratori per la preparazione di alcuni "fondamentali" della cucina emiliano ro-

magnola e degustare alcuni piatti preparati da: **Christian Petrini** - Pizzeria da Piseppo Primula Rossa (Civitella di Romagna – FC), **Patrizia Girotti** – Antica Trattoria Cacciatori (Serramazzoni – MO), **Giovanni Cuocci** – La Lanterna di Diogene (Bomporto – MO), **Simone Zoli** Osteria Don Abbondio (Forlì).

Percorsi col personal shopper ore 10.30 e ore 16 per gruppi di massimo 15 persone (piatto 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.

Quest'anno 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. 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 ½

Nel piazzale che circonda il colorato circo 8 e ½, ci saranno speciali punti street food stellati. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio della produzione artigianale 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 Sanguiovesa, 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. 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 ½

Rotonda di Piazzale Fellini,

Spazio Slow Food

CIRCO 5 SENSI +1

Laboratori con degustazioni e giochi sensoriali per grandi e piccoli. 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 40).

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% sugli altri laboratori a pagamento.

ore: dalle 12,30 alle 14,30 e dalle 19 alle 23

Circo 8 e ½

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Gli chef cucinano a vista nel circo

12.30 - 13.30

Davide Di Fabio (sous chef Osteria Francescana)
+ **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)
+ **Konstantin Filippou** (Filippou, Wien)

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 (Eataty 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 gustare divertendosi alcuni prodotti 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 bio-diverso.

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

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 ha vissuto un lungo periodo difficile, 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".

ore 17 Birra e vitelloni

Ragionamento semiserio su Federico Fellini e il suo (non) rapporto con la birra artigianale. Ci sono birre artigianali che avrebbero potuto solleticare la curiosità del grande regista 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 "Guida Birre

d'Italia"- Slow Food editore.

Posti limitati (40), costo di partecipazione 20 euro a persona (15 euro per i soci e 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 medioevale 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 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.

Come il workshop dedicato alla costruzione di un forno celtico in terra cruda (dalle ore 10,30 alle 18), il laboratorio con scuola di cucina con ricette del '400 e l'utilizzo del "Fornetto di Leonardo da Vinci" (dalle ore 9,30 alle 18). Dalle ore 18,30 alle 21 aperitivo e degustazioni a base di misticanza di erbe e pane antico.

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. Saranno presenti produttori selezionati da CheftoChef emiliario-magnacuochi, Presidi Slow Food, prodotti dei Mercati della Terra Slow Food e dalla Strada dei vini e dei sapori di Rimini.

ore 10,30 e 16 Lungomare Tintori

IL CUOCO PERSONAL SHOPPER PER LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO

Slow Food Emilia Romagna mette a disposizione alcuni "personal shopper" davvero speciali: i cuochi del progetto "Alleanza

Slow Food" che racconteranno la provenienza delle materie prime cercate nel rapporto quotidiano con gli agricoltori e i produttori dei Presidi Slow Food. Allo stand dell'"Alleanza" sarà poi possibile seguire laboratori per la preparazione di alcuni "fondamentali" della cucina emiliano romagnola e degustare alcuni piatti preparati da: **Gabriele Nanni** – Ristorante Sirocco (Bellaria Igea Marina – RN), **Mauro Ricciardelli** – Locanda Belvedere (Saludecio – RN), **Roberto Zondini** e lo staff di cucina della Trattoria Petito (Forlì). Percorsi col personal shopper ore 10.30 e ore 16 per gruppi di massimo 15 persone (piatto 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. Quest'anno 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. 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 12,30 alle 14,30 e dalle 19 alle 23
Circo 8 e ½

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)
 + **Zaiyu Hasegawa** (Den, Tokyo)

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 ½, ci saranno speciali punti street food stellati. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio della produzione artigianale 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 perfet-

ta 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 Mèni. 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, Rondina di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food

CIRCO 5 SENSI +1

Laboratori con degustazioni e giochi sensoriali per grandi e piccoli. 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 40).

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% sugli altri laboratori a pagamento.

ore 15 e 17 – Grand Hotel

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

Laboratori e degustazioni con esperti per 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 tracciabili. Racconteremo e assaggeremo caffè dei Presidi Slow Food da tre Continenti. A cura di Alessio Baschieri, torrefattore e scopritore di caffè de L'Albergo del caffè di Anzola dell'Emilia.

ore 17 Rimini, una questione di stile

Un viaggio in tre tappe che compone un in-

teressante 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 wrtiter Giorgio Melandri e dei produttori del Comitato Rimini.

Posti limitati (40), costo di partecipazione 20 euro a persona (15 euro per i soci e 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 medioevale 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 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.

Come il workshop dedicato a teglie e pirotte dell'antichità (dalle 9,30 alle 13,30), il laboratorio dedicato al pane di grano antico cotto in un forno di terra cruda con lo chef e maestro panificatore Mariano Guardianelli, alle ore 16. Alle ore 17,30 scuola di cucina dedicata alla piada, Vegan alla canapa, condita con misticanza alle erbe.

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



Slow Food®
Emilia-Romagna



in collaborazione con

Slow Food®
Rimini e San Marino

RIMINI
STREET
FOOD

MATRIOSKA
LABSTORE



Dispensa
GENERALI ALIMENTARI & GENERALI UMARI

SPESORE!

sponsor



ITALIAN
EXHIBITION
GROUP
A member of
Rimini Taste and Fiera di Vicenza



ACQUA PANNA
THE FINE DINING WATER
S. PELLEGRINO

quartopiano
Suite Restaurant

La Sangiovesa
La Taverna di San Francesco



TENUTA SALANO
L'osai di Montebello

LAVAZZA
TORINO, ITALIA, 1895



bio's
KITCHEN

SHOPPING CENTRE
le befane

CONAD
IPERMERCATO

sponsor tecnico



con la partecipazione di



media partner

AGRODOLCE
WWW.AGRODOLCE.IT

popEating

RADIOGAMMA

rimining

www.almeni.it

