



# ALMENI

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



**MASSIMO BOTTURA • IL CIRCO 8 ½**  
con grandi chef, i prodotti di contadini, artigiani e designer

**25 SETTEMBRE 2020**  
DALLE ORE 17 A SERA


**26 • 27 SETTEMBRE 2020**  
DALLE ORE 10 A SERA

**RIMINI PIAZZA CAVOUR E GIARDINO DELLE MIMOSE**

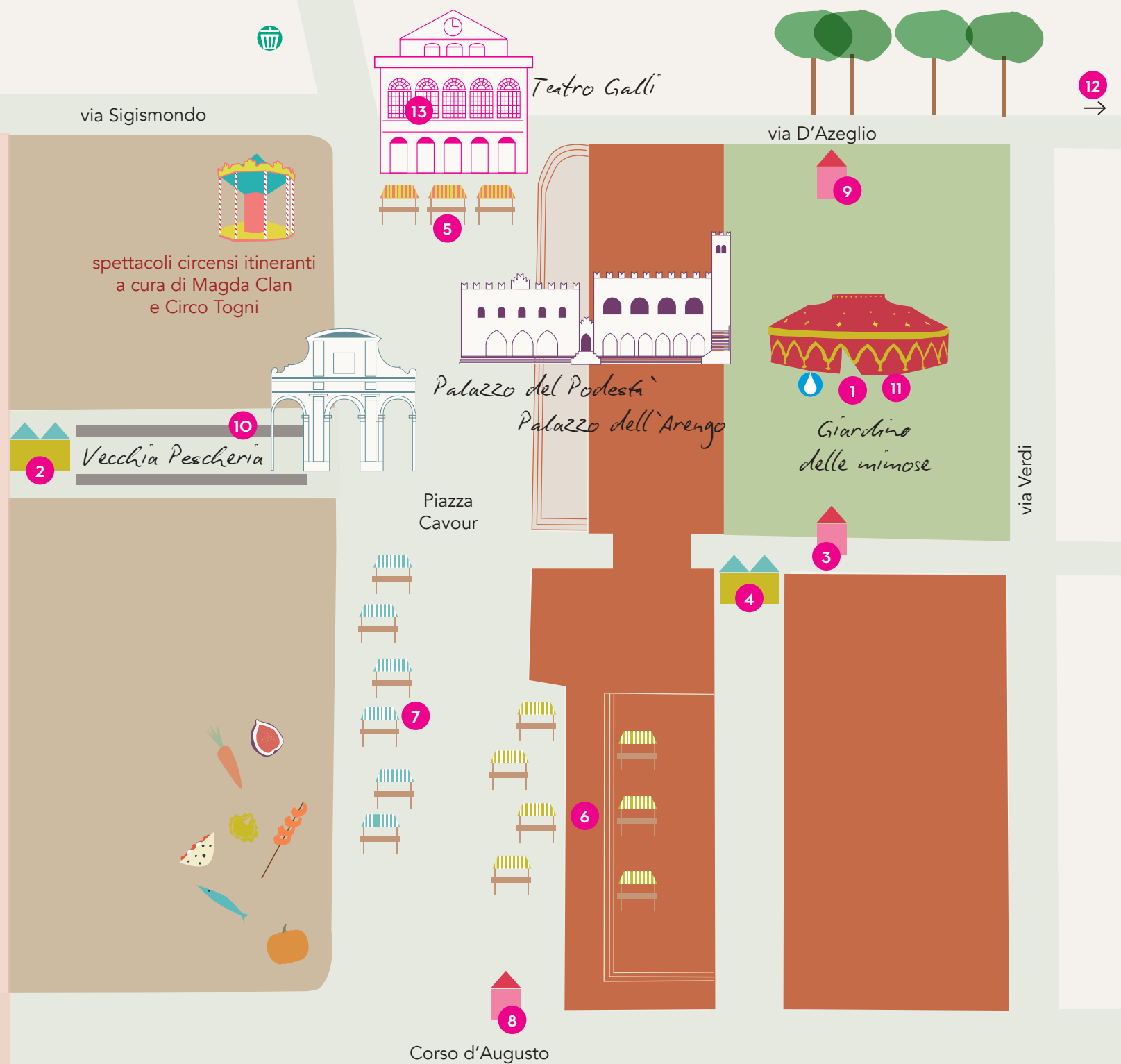
# LA MAPPA

## di AL MENI

- 1** CIRCO 8 e ½  
Showcooking di 12 chef nazionali
- 2** VECCHIA PESCHERIA  
showcooking di 12 chef emiliano-romagnoli
- 3** ENOTECA
- 4** LO STREET FOOD STELLATO  
DI "CHEFTOCHEF emiliaromagnacuochi"
- 5** PRESIDI SLOWFOOD
- 6** IL MERCATO DI AL MENI
- 7** SPECIALE Matrioška labstore  
design, artigianato
- 8** LO STREET FOOD DEI PESCATORI  
'RIMINI PER TUTTI'
- 9** BIRRA
- 10** CONVERSAZIONI SULLE TERRE FUTURE  
A CURA DI SLOW FOOD
- 11** TERRE FUTURE LABORATORI SLOW FOOD
- 12** DEGUSTAZIONI NEL GIARDINO DI AUGUSTA
- 13** REUNION RIMINI STREET FOOD

 **SORGENTE URBANA (Gruppo Hera)**  
Acqua buona da bere liscia e gassata, gratuita.

 **CONTENITORI PER RACCOLTA  
DIFFERENZIATA RIFIUTI**



**VENERDÌ 25 SETTEMBRE**

dalle ore 17 a sera

Piazza Cavour

## IL MERCATO DI AL MÈNI

Un viaggio unico fra le eccellenze gastronomiche emiliano-romagnole. Una gioia per il palato, esaltato da prodotti che sono autentiche gemme del territorio più ricco d'Europa per Dop e Igp (44). Al mercato incontreremo questo patrimonio gastronomico che va dal Parmigiano Reggiano, ai salumi di Mora Romagnola e quelli piacentini, dal Culatello di Zibello, ai Grani Antichi della Valmarecchia, insieme ai produttori di miele e frutta, di verdura e biscotteria. Una ricchezza di sapori e di cose buone da assaggiare, conoscere e da portare con sé nella propria dispensa casalinga per trasformarla in autentico scrigno. La selezione è curata da CheftoChef Emiliaromagnacuochi, con Slow Food Emilia-Romagna e la Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini.

dalle ore 17 a sera

Piazza Cavour

## SPECIALE MATORSKA

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. I manu-fatturieri di Matorska portano ad Al Mèni illustrazioni, ceramiche, abbigliamento, accessori, arredi: tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.

## Ristorante Augusta, via Agostino Di Duccio 30 TERRAMARE CON AL MÈNI

dalle 11 alle 22 nella bottega di Augusta un drink pensato dall'oste Zeta, dedicato a Fellini

Dalle ore 17 alle 19 Uno spazio temporaneo nei giardini del ristorante Augusta con cuochi e cantine, per raccontare il territorio. Cantina Ottaviani, Vincenzo Camerucci (caMi), Riccardo Agostini (Piastrino), Paolo Bissaro (Augusta)

dalle ore 18,30 a sera

## LO STREET FOOD STELLATO

### DI 'CHEFTOCHEF emiliaromagnacuochi'

Uno spazio fra piazza Cavour e il Giardino delle Mimose avrà come protagonista lo street food degli chef stellati guidato da Alberto Faccani del Magnolia, due stelle Michelin e curato dai sous chef di Osteria Francescana Davide e Taka, lo chef di Franceschetta58 Francesco Vincenzi e lo chef Silver Succì: dal fritto ai panini, l'importante è che sia da passeggio!

dalle ore 19,30

bar del Grifone Teatro Galli, piazza Cavour

## REUNION RIMINI STREET FOOD

### piada gourmet, gin tonic d'autore e jam session stellata

Ad arricchire il programma, la presenza ad Al Mèni degli chef stellati protagonisti del racconto di questi anni di Rimini Street Food: Riccardo Monco di Enoteca Pinchiorri, Franco Pepe di Pepe in grani, Alessandro Roscioli di Roscioli Roma, Moreno Cedroni della Madonnina del Pescatore di Senigallia e Max Mascia del San Domenico di Imola, saranno a Rimini per una jam session a sorpresa: i cuochi portano con sé solo le loro giacche bianche e i piatti vengono pensati al mattino seguendo l'ispirazione della spesa fatta dal padrone di casa, scegliendo fra i prodotti di alta qualità dei Presidi Slow Food. La Casina del bosco, una delle istituzioni della piada riminese, interpreterà le ricette del cibo di strada ideato dai grandi stellati. Il tutto sarà accompagnato dai drink di Gin Mare, pensati per essere il completamento migliore di queste piade d'autore.

Prenotazioni su [prenota@almeni.it](mailto:prenota@almeni.it), piada e cocktail € 25.

dalle ore 19 - Piazza Cavour

## LO STREET FOOD DEI PESCATORI 'RIMINI PER TUTTI'

Anche i pescatori riminesi saranno protagonisti in piazza Cavour con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari, sardoncini, radicchio, cipolla e l'immancabile piada nella postazione targata 'Rimini per tutti'.

**SABATO 26 SETTEMBRE**

ore 11,30

Circo 8 e ½ Giardino delle Mimose

## INAUGURAZIONE DI AL MÈNI

Massimo Bottura, il Presidente della Regione Emilia Romagna Stefano Bonaccini e l'assessore regionale all'agricoltura Alessio Mammi, insieme al Sindaco di Rimini Andrea Gnassi e ai protagonisti di Al Mèni daranno il via agli show cooking degli chef nell'atmosfera da sogno del circo. Ad accendere la magia del circo e lo spettacolo del gusto, l'incontro di due tradizioni circensi: quella antica di Darix Togni e quella più contemporanea di Magda Clan. Saranno i circensi e gli acrobati di queste due straordinarie compagnie a dare il via, in un crescendo di emozioni e un susseguirsi di numeri pieni di incanto e tecnica sopraffina, allo spettacolo degli chef.

ore dalle 10 a sera

Piazza Cavour

## IL MERCATO DI AL MÈNI

Un viaggio unico e straordinario fra le eccellenze gastronomiche emiliano-romagnole. Una gioia per il palato e per il gusto, esaltati da prodotti che sono autentiche gemme del territorio più ricco d'Europa per Dop e Igp (44), e impreziosite dalla genialità e dalla sapienza degli chef che li utilizzano nelle loro preparazioni.

Al mercato incontreremo questo patrimonio gastronomico meraviglioso che va dal Parmigiano Reggiano, ai salumi di Mora Romagnola e quelli piacentini, dal Culatello di Zibello, ai Grani Antichi della Valmarecchia, insieme ai produttori di miele e frutta, di verdura e biscotteria. Una ricchezza di sapori e di cose buone da assaggiare, conoscere e scoprire, e da portare con sé nella propria dispensa casalinga per trasformarla in autentico scrigno. La selezione è curata da CheftoChefEmiliaromagnacuochi, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna e la Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini.

dalle ore 10 a sera

Piazza Cavour

## SPECIALE MATORSKA

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. I manu-fatturieri di Matorska portano ad Al Mèni illustrazioni, ceramiche, abbigliamento, accessori, arredi: tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.

ore 10,30 e ore 16

piazza Cavour

Punto di partenza Vecchia Pescheria

## TERRE FUTURE: LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD

I personal shopper di Slow Food accompagnano il pubblico alla scoperta dei prodotti del Mercato di Al Mèni e in particolare dei Presidi Slow Food presenti. Percorsi per gruppi di massimo 15 persone.

Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al t. 339 6533090 oppure via e-mail: [lara.malavolti12@gmail.com](mailto:lara.malavolti12@gmail.com)

ore 10.30

piazza Cavour -Vecchia Pescheria

## CONVERSAZIONI NELLE TERRE FUTURE: IL CIBO CHE VERRÀ'

Che ruolo avranno gli insetti nel futuro della nostra alimentazione? La normativa sulla commercializzazione degli insetti a scopo alimentare in Europa è di fatto ferma, ma c'è chi li alleva anche per altri scopi. Millenaria è invece la convivenza dell'uomo con le api, per il miele che producono, ma oggi sappiamo anche che sono bioindicatori sensibili e perfetti e ci consentono di comprendere molti aspetti dei territori che abitiamo e coltiviamo. Ne parlano: Giorgio Baracani, apicoltore; Maria Luisa Dindo, entomologa e docente dell'Università di Bologna; Claudio Porrini, rete apicoltori urbani, Università di Bologna; Luigi Ruggeri, allevatore di insetti. Intervistati dalla giornalista Laura Giorgi. Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al t. 339 6533090 oppure via e-mail: [lara.malavolti12@gmail.com](mailto:lara.malavolti12@gmail.com)

Ristorante Augusta, via Agostino Di Duccio 30  
**TERRAMARE CON AL MÈNI**

dalle 11 alle 22 nella bottega di Augusta un drink pensato dall'oste Zeta, dedicato a Fellini. Dalle ore 17 alle 19 Uno spazio temporaneo nei giardini del ristorante Augusta con cuochi e cantine, per raccontare il territorio. Massimiliano Mussoni (Sangiovesa), Gianpaolo Raschi (Guido), Tenuta Saiano, Emilo Spada (Cau & Spada), Giovanni Grandi (Podere Roccolo).

dalle ore 12,30 alle 14,30  
e dalle ore 19 a sera

**LO STREET FOOD STELLATO**

**DI 'CHEFTOCHEF emiliaromagnacuochi'**

Uno spazio fra piazza Cavour e il Giardino delle Mimose avrà come protagonista lo street food degli chef stellati guidati da Alberto Faccani del Magnolia, due stelle Michelin e curato dai sous chef di Osteria Francescana Davide e Taka, lo chef di Franceschetta58 Francesco Vincenzi e lo chef Silver Succi: dal fritto ai panini, l'importante è che sia da passeggio!

dalle ore 15.30 alle ore 18.30

Circo 8 e 1/2 - Giardino delle Mimose

**TERRE FUTURE: LABORATORI SLOW FOOD**

a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti

ore 15.30

**TRE PASS...AGGI NEL FUTURO**

Quali risorse garantirà il pianeta per sfamare una popolazione mondiale crescente senza implodere? Come faremo a nutrirci senza deforestare e a mantenere una quota adeguata

di terreni sani e fertili? Per trovare nuove fonti proteiche sostenibili e alternative ci sono soluzioni nuove per attingere dalla natura, mentre risorse agricole che prima era rifiutate potrebbero diventare nuovi piatti.

Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti via Whatsapp al t. 339 6533090 oppure via e-mail: lara.malavolti12@gmail.com

ore 17

**DOLCE VITA**

Le api custodi della biodiversità, alveari urbani, i mieli uniflorali e quelli in favo e altri dolcificanti naturali. Le api non sono solo produttrici di miele, polline, propoli e altre prodotti dell'alveare di cui l'uomo si serve da millenni, senza l'azione impollinatrice delle api il 60% della frutta e verdura che mangiamo scomparirebbe, così migliaia di specie di piante da fiore. Le api garantiscono quella biodiversità che consente all'uomo di nutrirsi, eppure l'uomo non smette di mettere a rischio questo prezioso insetto.

Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti via Whatsapp al t. 339 6533090 oppure via e-mail: lara.malavolti12@gmail.com

dalle ore 19

Piazza Cavour

**LO STREET FOOD DEI PESCATORI**

**'RIMINI PER TUTTI'**

Anche i pescatori riminesi saranno protagonisti in piazza Cavour con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari, sardoncini, radicchio, cipolla e l'immancabile piadina nella postazione targata 'Rimini per tutti'.



# SHOW COOKING

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

Circo 8 e 1/2 e Vecchia pescheria

**PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING**

Gli chef cucinano a vista nel circo

**CHEF DELL'EMILIA ROMAGNA • VECCHIA PESCHERIA**

12.30 - 13.30 **Takahiko Kondo**

13.30 - 14.30 **Mariano Guardianelli**

19.00 - 20.00 **Luigi Sartini**

20.00 - 21.00 **Gianluca Esposito**

21.00 - 22.00 **Dario Picchiotti**

22.00 - 23.00 **Omar Casali**

**ITALIAN CHEFS • CIRCO 8 e 1/2**

12.30 - 13.30 **Marco Ambrosino**

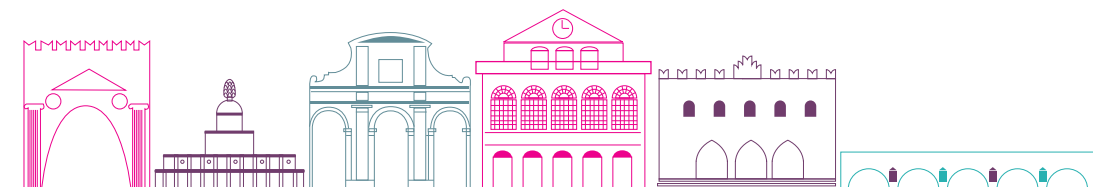
13.30 - 14.30 **Jessica Rosval**

19.00 - 20.00 **Giuseppe Rambaldi**

20.00 - 21.00 **Chiara Pavan**

21.00 - 22.00 **Sarah Cicolini**

22.00 - 23.00 **Stella Shi**



## AL MÈNI

## DOMENICA 27 SETTEMBRE

ore dalle 10 a sera

Piazza Cavour

**IL MERCATO DI AL MÈNI**

Un viaggio unico e straordinario fra le eccellenze gastronomiche emiliano-romagnole. Una gioia per il palato e per il gusto, esaltati da prodotti che sono autentiche gemme del territorio più ricco d'Europa per Dop e Igp (44), e impreziosite dalla genialità e dalla sapienza degli chef che li utilizzano nelle loro preparazioni. Al mercato incontreremo questo patrimonio gastronomico meraviglioso che va dal Parmigiano Reggiano, ai salumi di Mora Romagnola e quelli piacentini, dal Culatello di Zibello, ai Grani Antichi della Valmarecchia, insieme ai produttori di miele e frutta, di verdura e biscotteria. Una ricchezza di sapori e di cose buone da assaggiare, conoscere e scoprire, e da portare con sé nella propria dispensa casalinga per trasformarla in autentico scrigno. La selezione è curata da CheftoChefEmiliaromagnacuochi, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna e la Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini.

dalle ore 10 a sera

Piazza Cavour

**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. I manu-fatturieri di Matrioska portano ad Al Mèni illustrazioni, ceramiche, abbigliamento, accessori, arredi: tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.

ore 10,30 e ore 16

piazza Cavour

punto di partenza Vecchia Pescheria

**TERRE FUTURE: LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD**

Il personal shopper di Slow Food accompagna il pubblico alla scoperta dei prodotti del mercato di Al Mèni e in particolare dei Presidi Slow Food presenti. Percorsi per gruppi di massimo 15 persone.

Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti prenotando per tempo via Whatsapp al numero 339 6533090 oppure via e-mail a: lara.malavolti12@gmail.com

ore 10.30

piazza Cavour - Vecchia Pescheria

**TERRE FUTURE: COL CLIMA CAMBIA ANCHE IL NOSTRO CIBO**

Che relazione c'è fra il cambiamento climatico e quello che produciamo e mangiamo? La scienza ci dice come sta evolvendo il clima, noi proviamo a immaginare come mitigare gli effetti e come adattarci, fra tradizioni, tecniche culturali nuove, big data e fake news. Ne parlano: Marina Kovari esperta di comunicazione ambientale; Leonardo Marotta ambientologo; Simonetta Montaguti, ha partecipato in veste di ricercatrice a tre missioni in Antartide; intervistati dalla giornalista Laura Giorgi. Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al t. 339 6533090 oppure via e-mail: lara.malavolti12@gmail.com

Ristorante Augusta, via Agostino Di Duccio 30  
**TERRAMARE CON AL MÈNI**

dalle 11 alle 22 nella bottega di Augusta un drink pensato dall'oste Zeta, dedicato a Fellini. Dalle ore 17 alle 19 Uno spazio temporaneo nei giardini del ristorante Augusta con cuochi e cantine, per raccontare il territorio. Cantina Ottaviani, Mariano Guardianelli (Abocar), Paolo Bissaro (Augusta) e Gianpaolo Raschi (Guido), Lorenzo Accreman apprendista cuoco (allo sbaraglio), Giovanni Grandi (Podere Roccolo) e Su Nuraghe (produttore di formaggio di Saludecio).

ore 11.30

piazza Cavour - Vecchia Pescheria

**IL CIBO CHE VERRÀ: CI SONO ANCHE I BATTERI BUONI**

A lungo l'uomo ha "collaborato" con i batteri nella produzione del proprio cibo, l'industria agroalimentare ha interrotto questa conoscenza e introdotto un rapporto focalizzato sulla lotta agli stessi. Ma la fermentazione può entrare a far parte di una routine alimentare per varie ragioni: favorisce il recupero del rapporto con le piccole produzioni agricole locali basate sulla stagionalità, risponde alle esigenze di regimi alimentari particolari per esigenze etiche o di salute, favorisce il recupero di una cultura del cibo antica ma utile per il futuro. Partendo da un concetto: i batteri sono ovunque, e tutto può fermentare, è un processo vitale continuo che vale la pena conoscere. Ne parla: Guido Balestra, cardiologo, Fondazione Sacco.

Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al t. 339 6533090 oppure via e-mail: lara.malavolti12@gmail.com

dalle ore 12,30 alle 14,30

e dalle ore 19 a sera

**LO STREET FOOD STELLATO DI 'CHEFTOCHEF emiliaromagnacuochi'**

Uno spazio fra piazza Cavour e il Giardino delle Mimose avrà come protagonista lo street food degli chef stellati guidati da Alberto Faccani del Magnolia, due stelle Michelin e curato dai sous chef di Osteria Francescana Davide e Taka, lo chef di Franceschetta58 Francesco Vincenzi e lo chef Silver Succi: dal fritto ai panini, l'importante è che sia da passeggio!

dalle ore 12,30 alle 14,30

e dalle 19 a sera

Piazza Cavour

**LO STREET FOOD DEI PESCATORI AMICI DI 'RIMINI PER TUTTI'**

Anche i pescatori riminesi saranno protagonisti in piazza Cavour con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari, sardoncini, radicchio, cipolla e l'immancabile piada nella postazione targata 'Rimini per tutti'.

dalle ore 15.30 alle 18.30

Circo 8 e 1/2 - Giardino delle Mimose

**TERRE FUTURE: LABORATORI SLOW FOOD**

a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti

ore 15.30

**E LA NAVE VA**

Le stagioni del pesce, alla scoperta delle acque e dei tipi di sale. Il cambiamento climatico spinge le specie ittiche a spostarsi da un mare all'altro e a creare nuove geografie della pesca. Ma il surriscaldamento e l'inquinamento mettono a rischio la loro stessa catena alimentare. Il mare, però, può fornire all'uomo non solo carni, ovvero pesce, ma anche "verdure marine", vale a dire alghe commestibili tutte da scoprire.

Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al t. 339 6533090 oppure via e-mail: lara.malavolti12@gmail.com

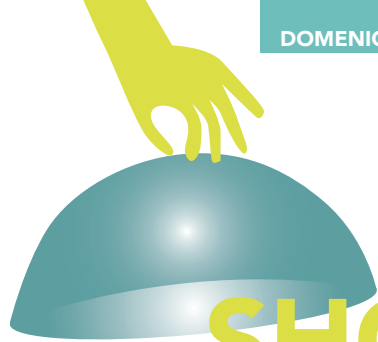
ore 17

**ORTO E MEZZO**

Dall'orto sul balcone alla food forest, dalla clofilla per il nostro benessere ai cibi fermentati. Suggestivi e spunti dall'autoproduzione di ortaggi alla raccolta delle erbe e frutti spontanei, fino alla consapevolezza di poter convivere con muffe e batteri e sfruttarli consapevolmente per la produzione di cibo. Dalle conoscenze del passato che abbiamo perduto possono arrivare soluzioni utili anche per la nostra alimentazione futura.

Partecipazione gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al t. 339 6533090 oppure via e-mail: lara.malavolti12@gmail.com

DOMENICA 27 SETTEMBRE



# SHOW COOKING



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

Circo 8 e 1/2 e Vecchia pescheria

## PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Gli chef cucinano a vista nel circo

### CHEF DELL'EMILIA ROMAGNA • VECCHIA PESCHERIA

12.30 - 13.30 **Daniele Baruzzi**

13.30 - 14.30 **Claudio Di Bernardo**

19.00 - 20.00 **Alessio Malaguti**

20.00 - 21.00 **Gianluca Gorini**

21.00 - 22.00 **Emilio Barbieri**

22.00 - 23.00 **Stefano Ciotti**

### ITALIAN CHEFS • CIRCO 8 e 1/2

12.30 - 13.30 **Antonio Ziantoni**

13.30 - 14.30 **Giglio Boyz**

19.00 - 20.00 **Giorgio Servetto**

20.00 - 21.00 **Giuliano Baldessarri**

21.00 - 22.00 **Antonio Zaccardi**

22.00 - 23.00 **Lorenzo Lunghi**

con il patrocinio



Al Méni è un evento ideato da

MASSIMO BOTTURA



promosso da



in collaborazione con



sponsor



sponsor tecnico



media partner



official supporter merchandising



[www.almeni.it](http://www.almeni.it)