



PROGRAMMA

SABATO 22 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 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

Una vetrina straordinaria dell'eccellenza gastronomica emiliano romagnola che ci permette di viaggiare con il gusto e con la mente nei giacimenti golosi degli chef. Possiamo così capire come la sovranità dei piatti realizzati sia sempre figlia del territorio e dei suoi favolosi prodotti tra cui 44 tra Dop e Igp. Troveremo gli immancabili principi della regione come il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Culatello di Zibello, i salumi di mora romagnola, insieme ai salumi Piacentini, ai produttori di miele e a quelli di frutta, verdura e biscotteria che insieme ci metteranno a disposizione una esposizione unica, con cui assaggiare, conoscere e acquistare una dispensa speciale. La selezione è a cura di CheftoChef Emiliaromagnacuochi, con la collaborazione di Slow Food e della Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini.

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.

ore dalle 10 alle 23 - Piazzale Fellini

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

Attorno al Circo 8 e ½ ci saranno speciali punti street food gourmet che portano il meglio della produzione artigiana nella rotonda di piazzale Fellini. 'Terra Mare: la Camargue italien, ostriche e anguille' è un originale viaggio nel Delta del Po proposto a quattro mani dagli chef Riccardo Agostini (il Piastrino di Pennabilli) e Gianpaolo Raschi (ristorante Guido di Rimini), frutto del loro incontro con un allevatore di ostriche e un ex pescatore di anguille. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio delle carni fra mortadella, 'qebab' di mora romagnola, panini e hamburger rivisitati in chiave romagnola, attingendo a piene mani dai prodotti del mercato di Al Meni. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani dei cuochi di CheftoChef Emiliaromagnacuochi alle prese con la cucina da strada, con un ospite speciale che verrà da fuori Regione, direttamente dall'Antica Osteria Magenes dei fratelli Guidi. Quest'anno la presenza del ristorante di Rimini Quartopiano sarà all'insegna dei festeggiamenti! Lo chef Silver Succi darà forma e sostanza alla sua idea di street food portando il decennale di un progetto gastronomico cosmopolita, pur nel solco della tradizione romagnola. Il gruppo composto da La Sangiovesa e Tenuta Saiano parteciperà congiunto, portando ad Al Mèni una cucina di territorio e tradizione che racconta la cultura produttiva e gastronomica del nostro entroterra romagnolo. I pescatori riminesi saranno protagonisti con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari e l'immancabile piada con la postazione 'vista mare' targata 'Rimini per tutti'.

Gin Mare e Benso firmano uno spazio innovativo dove saranno proposti dei drink ideati appositamente per Al Meni e serviti abbinati ai piatti di ispirazione territoriale e contemporanea di Benso.

Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University. All'interno della "Gelateria dei sogni" accanto al tendone del circo, si potranno trovare i gusti tradizionali delle migliori gelaterie della Romagna e i gusti speciali firmati dagli chef di Al Mèni. Il gelato artigianale è anche cultura con i 10 laboratori "Gelato Emotions" del Gelato Museum Carpigiani dedicati agli amanti del gelato da 0 a 99 anni, in programma con i seguenti orari:

ore 18.00 Sorbetto Nutraceutico Post Spiaggia a cura di Andrea De Bellis, docente Carpigiani Gelato University

ore 18.30 Scopri la Storia del Gelato! Laboratorio per bambini a cura del Gelato Museum Carpigiani

ore 19.00 Aperitivo con il gelato a cura di Gabriele Vannucci, docente Carpigiani Gelato University

ore 21.00 Gelato Gastronomico a cura di Gabriele Vannucci, docente Carpigiani Gelato University

ore 22.00 Gelato Cocktail a cura di Andrea De Bellis, docente Carpigiani Gelato University

ore 10,30 e 16 - Lungomare Tintori

MARE BENE COMUNE: LA SPESA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD

I personal shopper di Slow Food accompagnano gli ospiti di Al Meni per insegnare a riconoscere i prodotti del territorio e della piccola pesca riminese di qualità. Percorsi guidati per gruppi di massimo 15 persone. Prenotazione allo stand fino a 15 minuti prima di partire.

ore 11 - 23 Rotonda piazzale Fellini Stand Slow Food

MARE BENE COMUNE: FISH HAMBURGER DEI CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

Si concentrerà sul pesce la proposta della cucina dall'Alleanza di due giovani cuochi Slow Food: Andrea Zondini di Amburgheria creativa e Gabriele Nanni di Sirocco. "Amburgheria creativa" di Forlì è il progetto di tre giovani forlivesi che propongono panini sani, rispettosi delle stagioni e delle eccellenze del territorio. "Sirocco" è una storica osteria di Bellaria Igea Marina che da sempre cucina il pescato del giorno dell'Adriatico, riproponendo anche piatti della tradizione marinara riminese ormai difficili da trovare altrove. In carta ci sarà anche una proposta vegetariana con prodotti del territorio e Presidi Slow Food.

ore 11 - 23 piazzale Fellini Stand Slow Food

MARE BENE COMUNE: LABORATORI E APERITIVI NELLO SPAZIO SLOW FOOD

ore 12 I cuochi dell'Alleanza Slow Food raccontano i Presidi del mare

ore 15 I laboratori di "Mare bene comune" a cura della Condotta Slow Food Rimini

ore 16 Acqua in bocca, quel che si mangia del mare oltre al pesce, a cura di Micaela Mazzoli e Matteo Monti

ore 17 Pialasse, boseghie e vongole nostrane da salvare, a cura della Condotta Slow Food Ravenna

dalle ore 19,30 "Aperitivo pirata" a cura dello Slow Food Youth Network - Emilia Romagna (a pagamento)

ore 18 Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food

MARE BENE COMUNE: GUARDA CHE MARE... SENZA PLASTICA

Conversazione con Silvio Greco, biologo marino, presidente del comitato scientifico Slow Food International, autore di molti libri fra cui "Un'onda di plastica" e i ragazzi del progetto " Mal di plastica" da Rimini a Venezia su una barca costruita con bottiglie di plastica, il racconto di un'avventura intrapresa da un gruppo di riminesi per richiamare l'attenzione sul problema delle plastiche in mare. Il mare è fonte di cibo e risorse naturali, regala bellezza, per molti è lavoro. Purtroppo però gli ultimi decenni soprattutto hanno registrato sempre più spesso gli effetti di un atteggiamento irresponsabile dell'uomo nei suoi confronti. A fine incontro una degustazione "sapore di mare buono, pulito e giusto".

MOSTRA "FISH'n'TIPS"

Sotto al tendone del circo nello spazio Slow Food per tutta la durata di Al Meni si potranno scoprire tutti i segreti del mare con la mostra interattiva inaugurata a maggio a Slow Fish. Nello stesso spazio "ludoteca consapevole" con i giochi da tavolo legati al mare e all'orto e momenti di animazione-informazione sul mare.

dalle ore 23 sulla battiglia

8 e ½ NOTTE

Al Meni Night Out: un circo a cielo aperto, sulla spiaggia con l'eco di Fellini sullo sfondo. Musica e drink per continuare a festeggiare fino a notte Al Mèni con gli chef protagonisti dell'evento e non solo.

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

12.30-13.30 **Davide Di Fabio**
Simone Tondo
.....

13.30-14.30 **Tim Butler**
Kim Mikkola, Evelyn Kim
.....

19.00- 20.00 **Raffaele Liuzzi**
Bledar Kola
.....

20.00-21.00 **Matteo Salbaroli**
Tom Anglesea
.....

21.00-22.00 **Luca Marchini**
Colombe St Pierre
.....

22.00-23.00 **Marco Cavallucci**
Marie-Victorine Manoa
.....



DOMENICA 23 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 0541 56000, info@grandhoteltimini.com

ore dalle 10 alle 23 – Lungomare Tintori

IL MERCATO DI AL MENI

Una vetrina straordinaria dell'eccellenza gastronomica emiliano romagnola che ci permette di viaggiare con il gusto e con la mente nei giacimenti golosi degli chef. Possiamo così capire come la sovranità dei piatti realizzati sia sempre figlia del territorio e dei suoi favolosi prodotti tra cui 44 tra Dop e Igp. Troveremo gli immancabili principi della regione come il Parmigiano Reggiano, l'Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, il Culatello di Zibello, i salumi di mora romagnola, insieme ai salumi Piacentini, ai produttori di miele e a quelli di frutta, verdura e biscotteria che insieme ci metteranno a disposizione una esposizione unica, con cui assaggiare, conoscere e acquistare una dispensa speciale. La selezione è a cura di CheftoChef Emiliaromagnacuochi, con la collaborazione di Slow Food e della Strada dei Vini e dei Sapori di Rimini.

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.

ore dalle 10 alle 23 - Piazzale Fellini

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

Attorno al Circo 8 e ½ ci saranno speciali punti street food gourmet che portano il meglio della produzione artigiana nella rotonda di piazzale Fellini. 'Terra Mare: la Camargue italien, ostriche e anguille' è un originale viaggio nel Delta del Po proposto a quattro mani dagli chef Riccardo Agostini (il Piastrino di Pennabilli) e Gianpaolo Raschi (ristorante Guido di Rimini), frutto del loro incontro con un allevatore di ostriche e un ex pescatore di anguille. La macelleria Zivieri guiderà il food truck con il meglio delle carni fra mortadella, 'qebab' di mora romagnola, panini e hamburger rivisitati in chiave romagnola, attingendo a piene mani dai prodotti del mercato di Al Meni. Altra postazione, quella dello chef Alberto Faccani che coordinerà le mani dei cuochi di CheftoChef Emiliaromagnacuochi alle prese con la cucina da strada, con un ospite speciale che verrà da fuori Regione, direttamente dall'Antica Osteria Magenes dei fratelli Guidi. Quest'anno la presenza del ristorante di Rimini Quartopiano sarà all'insegna dei festeggiamenti! Lo chef Silver Succi darà forma e sostanza alla sua idea di street food portando il decennale di un progetto gastronomico cosmopolita, pur nel solco della tradizione romagnola. Il gruppo composto da La Sangiovesa e Tenuta Saiano parteciperà congiunto, portando ad Al Mèni una cucina di territorio e tradizione che racconta la cultura produttiva e gastronomica del nostro entroterra romagnolo. I pescatori riminesi saranno protagonisti con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari e l'immancabile piada con la postazione 'vista mare' targata 'Rimini per tutti'.

Gin Mare e Benso firmano uno spazio innovativo dove saranno proposti dei drink ideati appositamente per Al Meni e serviti abbinati ai piatti di ispirazione territoriale e contemporanea di Benso.

Uno speciale spazio sarà dedicato al gelato artigianale in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della Carpigiani Gelato University. All'interno della "Gelateria dei sogni" accanto al tendone del circo, si potranno trovare i gusti tradizionali delle migliori gelaterie della Romagna e i gusti speciali firmati dagli chef di Al Mèni. Il gelato artigianale è anche cultura con i 10 laboratori "Gelato Emotions" del Gelato Museum Carpigiani dedicati agli amanti del gelato da 0 a 99 anni, in programma con i seguenti orari:

ore 18.00 Sorbetto Nutraceutico Post Spiaggia a cura di Andrea De Bellis, docente Carpigiani Gelato University

ore 18.30 Scopri la Storia del Gelato! Laboratorio per bambini a cura del Gelato Museum Carpigiani

ore 19.00 Aperitivo con il gelato a cura di Gabriele Vannucci, docente Carpigiani Gelato University

ore 21.00 Gelato Gastronomico a cura di Gabriele Vannucci, docente Carpigiani Gelato University

ore 22.00 Gelato Cocktail a cura di Andrea De Bellis, docente Carpigiani Gelato University

ore 10,30 e 16 - Lungomare Tintori

MARE BENE COMUNE: LA SPESA AL MERCATO COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD

I personal shopper di Slow Food accompagnano gli ospiti di Al Meni per insegnare a riconoscere i prodotti del territorio e della piccola pesca riminese di qualità. Percorsi guidati per gruppi di massimo 15 persone. Prenotazione allo stand fino a 15 minuti prima di partire.

ore 11 - 23 Rotonda piazzale Fellini Stand Slow Food

MARE BENE COMUNE: FISH HAMBURGER DEI CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD

Si concentrerà sul pesce la proposta della cucina dall'Alleanza di due giovani cuochi Slow Food: Andrea Zondini di Amburgheria creativa e Gabriele Nanni di Sirocco. "Amburgheria creativa" di Forlì è il progetto di tre giovani forlivesi che propongono panini sani, rispettosi delle stagioni e delle eccellenze del territorio. "Sirocco" è una storica osteria di Bellaria Igea Marina che da sempre cucina il pescato del giorno dell'Adriatico, riproponendo anche piatti della tradizione marinara riminese ormai difficili da trovare altrove. In carta ci sarà anche una proposta vegetariana con prodotti del territorio e Presidi Slow Food.

MARE BENE COMUNE: LABORATORI E APERITIVI

ore 11 I vini del mare. Incontro degustazione in collaborazione con la Strada dei Vini e dei Sapori della provincia di Rimini, cura della Condotta Slow Food Rimini

ore 15 La salvaguardia dell'ecosistema marino a tavola. Quando la cucina e le nostre scelte di consumo possono aiutare il mare, a cura della Condotta Slow Food Rimini

ore 16.30 Sapore di sale. Storia ed evoluzione dell'uso di un cristallo che conserva e insaporisce il cibo, a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti

dalle ore 19.30 Aperitivo pirata a cura dello Slow Food Youth Movement Emilia Romagna (a pagamento)

ore 17.30 Circo 8 e 1/2, Rotonda di Piazzale Fellini, Spazio Slow Food

MARE BENE COMUNE: AMARCORD ...DI UN MARE

conversazione con

Piero Meldini, scrittore, saggista, storico dell'alimentazione

Fabio Fiori biologo marino, velista, editorialista

Passato e presente della vita e della cucina marinara a Rimini e sulla costa romagnola. A fine incontro una degustazione "sapore di mare buono, pulito e giusto".

MOSTRA "FISH 'n' TIPS"

Sotto al tendone del circo nello spazio Slow Food per tutta la durata di Al Meni si potranno scoprire tutti i segreti del mare con la mostra interattiva inaugurata a maggio a Slow Fish. Nello stesso spazio "ludoteca consapevole" con i giochi da tavolo legati al mare e all'orto e momenti di animazione-informazione sul mare.

PROGRAMMA DEGLI SHOW COOKING

Domenica 23

12.30-13.30 **Franco Cimini
Giovanni Passerini**

20.00-21.00 **Rino Duca
Jordan Bailey**

13.30-14.30 **Mario Ferrara
Dalad Kambhu**

21.00-22.00 **Claudio Cesena
Francisco Cardenas**

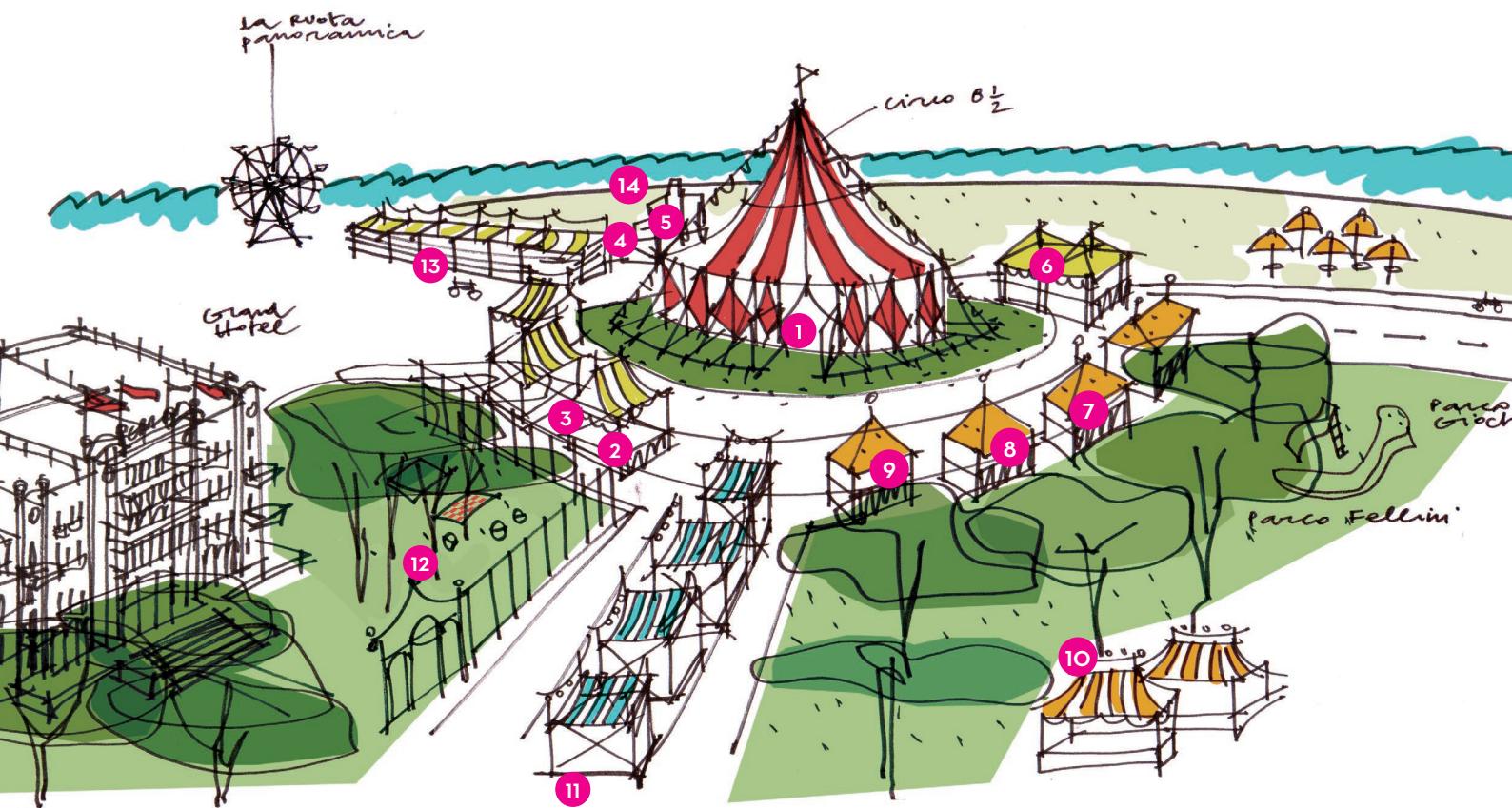
19.00- 20.00 **Michele Bacilieri
Jefferson Alvarez**

22.00-23.00 **Giovanni Cuocci
Romain Tischenko**



LA MAPPA

di AL MENI



- 1 CIRCO 8 e ½
showcooking, chef stellati, enoteca, conferenze e spazio Slow Food
- 2 QUARTO PIANO
- 3 LO STREET FOOD STELLATO DI CHEFTOCHEF
- 4 CUOCHI DELL'ALLEANZA SLOW FOOD
- 5 ROMANZO MACELLERIA ZIVIERI
- 6 LO STREET FOOD DEI PESCATORI 'RIMINI PER TUTTI'
- 7 ACCADEMIA GELATO MOCA/CARPIGANI

- 8 GIN MARE/BENSO
- 9 SANGIOVESA E TENUTA SAIANO
- 10 CHIOSCHI PIADA
- 11 SPECIALE MATRIOŠKA labstore, design, artigianato
- 12 DEJEUNER SUR L'HERBE
- 13 IL MERCATO DI AL MENI
- 14 8 e ½ NOTTE - sulla battiglia

con il patrocinio
mipaaf
Ministero delle
politiche agricole,
alimentari e forestali

Al Meni è un evento ideato da
MASSIMO BOTTURA

Regione Emilia-Romagna

promosso da
chef to chef
labstore

Slow Food
Emilia-Romagna

Associazione
Rimagna

Rimagna

in collaborazione con
Slow Food
Rimini e San Marino

**RIMINI
STREET
FOOD**

MATRIOŠKA
LABSTORE

Food for GOOD

Food for GOOD

sponsor tecnico
MOCA

**GELATO
UNIVERSITY**
CARPIGANI

ISA
arte e scienza del freddo

MARRONE

PENTOLE AGNELLI
PROFESSIONAL COOKWARE

LAVAZZA

sponsor

HERA

ED&C

CAMERA DI COMMERCIO
DELLA ROMAGNA
FORLÌ-CESENA E RIMINI

quartopiano
Suite Restaurant

La Sangiovesa
per la migliore cucina

TENUTA SAIANO
L'oasi di Montebello

GIN MARE
PERIZIA E RISERVA

BENSO

GIJMARR

media partner

Dispensa

MUNCHIES

popEating