Bottura e i più grandi chef a Rimini per Al Méni: gusto al Circo

Il 18 e 19 giugno Rimini diventa capitale del gusto: 12 grandi chef dell'Emilia Romagna incontrano 12 giovani chef internazionali, dentro e fuori un circo felliniano, per un evento unico fra show cooking, degustazioni, street food gourmet, mercato dei prodotti top dell'Emilia Romagna, laboratori per grandi e piccoli, lab store di artigianato, gelato stellato. Con **Al Meni,** ovvero le mani - dal titolo di una poesia di Tonino Guerra - prodotti d'autore e cucina d'autore sfilano davanti al mare. Cuore pulsante dell'evento sarà il colorato tendone da circo, omaggio allo spirito onirico di Fellini, che per due giorni si trasforma in una grande cucina a vista, dove **Massimo Bottura** chiama a raccolta 12 chef della Regione Emilia Romagna per incontrare 12 giovani chef internazionali con l'obiettivo di avvicinare la cucina d'autore ad un pubblico ampio di curiosi e appassionati. Attorno al circo, speciali punti street food gourmet interpretano la cucina da strada con i migliori ingredienti emiliani e romagnoli, mentre sul lungomare fino al porto è allestito un vero e proprio mercato delle eccellenze: un percorso del gusto tra piccoli e grandi produttori agricoli, Presìdi Slow Food e Mercati della Terra.
Al Mèni è una festa del gusto nata da un'idea dello stesso Massimo Bottura e del **Comune di Rimini** per celebrare i protagonisti e la ricchezza di una regione, unica in Europa a vantare un paniere di 43 prodotti Dop e Igp, riconosciuta anche dai media internazionali come perfetta sintesi della migliore cucina italiana nel mondo. Fra gli chef italiani dell'edizione di quest'anno brillano gli stellati Aurora Mazzucchelli, Maria Grazia Soncini, Terry Giacomello, Gianpaolo Raschi, ma anche l'astro nascente Gianluca Gorini, che incontreranno cuochi di varia provenienza, fino da Lima, con Emilio Macias, ma anche dal Brasile con Tabata Hanninen.Tutti legati da una comune voglia di ricerca ed esplorazione, scambio, contaminazione di idee, esperienze e materie prime. Le presenze femminili contano anche l'irlandese Rose Green e la statunitense Rosio Sanchez, ex pasticcera del Noma di Copenhagen e ora alla guida del suo "Hija de Sanchez". Gradito ritorno quello di Simone Tondo che, proprio in concomitanza di Al Meni, aprirà il suo nuovo ristorante a Parigi e del giapponese Takahiko Kondo, Sous chef dell'Osteria Francescana di Modena. Ma anche lo star chef Svedese Niklas Ekstedt, noto non solo per i suoi programmi televisivi, ma anche per il suo ristorante stellato appoggiato da una cucina interamente a legna. E poi ancora Leonardo Pereira, Mathias Bernwieser, James Lowe, Giovanni Cuocci, Silver Succi, Rino Duca, Philipp Rachinger, Diego Prado, Sven Chartier, Emilio

Barbieri, Alessio Malaguti, Stefano Ciotti.
All’interno del circo 8 e ½ non potevano mancare i vini di qualità del territorio da degustare all’enoteca ‘Al Méni’. La selezione dei vini, curata dall’associazione Chef to Chef, avrà al centro i migliori vini del territorio per un'offerta che illustri il paesaggio più caratteristico dell'**Emilia Romagna**. Accanto al circo, sul lungomare sino a piazzale Boscovich, è allestito un percorso del gusto tra piccoli e grandi produttori agricoli. Contadini e vignaioli, casari e artigiani si incontrano in un percorso del gusto unico, dove poter scegliere, gustare e acquistare le eccellenze del territorio fra 70 fornitori top dei ristoranti stellati. Sotto al tendone spazio anche a laboratori per grandi e piccoli organizzati da **Slow Food Emilia Romagna** su tantissimi temi.