Al circo del gusto con Bottura e i più grandi chef: "Al Méni" a Rimini

01apt-servizi-confstampa-al-meni-ric3249-ec913037

Un **grande tendone da circo** a strisce bianche e rosse con **Massimo Bottura** a guidare le acrobazie delle mani di **24 chef da tutto il mondo**. Il 18 e 19 giugno torna '**Al Méni**' – ovvero in dialetto romagnolo '**le mani**', dal titolo di una poesia di Tonino Guerra - il circo mercato dei sapori e delle cose fatte con le mani e col cuore. Un evento unico, dedicato al cibo in tutte le sue forme, tra degustazioni, show cooking stellati, laboratori, incontri con autori ed esperti, mercato di produttori di eccellenza, street food e gelati gourmet, lab store di artigianato, personal shopper del gusto, cacce al tesoro fra i sapori e molto altro ancora.

Per due giorni la via Emilia si trasforma in un enorme scivolo che raccoglie e fa scendere verso il mare **tutte le eccellenze della Regione** - unica in Europa a vantare un paniere di 43 prodotti Dop e Igp - pronte ad essere cucinate da 12 chef stellati dell'Emilia Romagna che incontreranno altrettanti colleghi provenienti da tutto il mondo, sotto la guida del più premiato di sempre, Massimo Bottura.

[caption id="attachment_103302" align="alignleft" width="300"]
AL MENI; Rimini, 21-22 Giugno 2014; Circo mercato dei sapori e delle cose fatte con le mani capitanato dallo

(foto Giorgio Salvatori/officinaphotografica.com)[/caption]

Cuore pulsante dell'evento sarà il colorato tendone del **Circo 8 e 1/2**, omaggio allo spirito onirico di Fellini, che si trasforma in una grande cucina a vista, dove Massimo Bottura chiama a raccolta le mani e i cuori di 24 chef alle prese con sessioni parallele di show cooking. Obiettivo: **contaminare idee e ricette**, avvicinando la cucina d'autore ad un pubblico ampio di curiosi e appassionati. La festa del gusto prosegue attorno al circo, dove speciali punti street food gourmet interpretano la cucina da strada e - novità di quest'anno - anche il gelato, con i migliori ingredienti del territorio, 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, da scoprire anche con speciali **Personal Shopper di Slow Food**. Davanti al Circo, verso la Fontana dei Quattro Cavalli, gli

artigiani e i designer di **Matrioska** reinterpretano il tema del food per mostrare creazioni contraddistinte dal marchio "fatto a mano”. E poi ancora laboratori di panificazione antica, incontri con esperti e degustazioni guidate nei due punti Slow Food allestiti dentro e fuori dal circo, caccie al tesoro.

Gli Showcooking degli chef nel circo 8 e ½ dei sapori - Anche quest'anno al centro di Al Meni ci sarà il tendone da circo, con la sua scenografica cucina a vista, che vedrà alternarsi negli show cooking 12 chef regionali in coppia con 12 fra i giovani cuochi più interessanti del mondo, protagonisti della gastronomia del futuro, per proporre al pubblico piatti stellati a prezzi da street food.
Fra gli chef italiani dell’edizione di quest'anno ricordiamo 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 che è già in viaggio raccogliendo ingredienti fattoria per fattoria, 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 "Tondo" 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, Sebastian Myers dell’emergente Wilder e Sage, Giovanni Cuocci, Silver Succi, Rino Duca, Philipp Rachinger, il cileno Diego Prado, Sven Chartier dell'acclamato Saturne di Parigi, 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.

Il mercato dei prodotti agricoli - Accanto al circo, sul lungomare verso il porto, 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 60 fornitori top dei ristoranti stellati. Dal Parmigiano Reggiano all’Aceto Balsamico Tradizionale di Modena, dal Culatello di Zibello al Prosciutto di Parma, frutta, piada e Squacquerone, i pesci del nostro mare, i funghi del nostro Appennino, lo scalogno migliore, il riso delle pianure ferraresi. Un esperto ‘personal shopper’ Slow Food sarà a disposizione (due volte la mattina e due volte al pomeriggio) di chi vorrà farsi guidare alla scoperta dei prodotti e dei produttori presenti al

Mercato, fra Presìdi Slow Food, Mercati della Terra Slow Food, produttori selezionati da CheftoChef emiliaromagnacuochi e dalla Strada dei vini e dei sapori di Rimini.

Raddoppiano gli spazi di Slow Food Emilia Romagna - Quest'anno gli spazi Slow Food presenti ad Al Meni raddoppiano. Dentro il circo 8 e ½ ma anche fuori, nei giardini accanto alla grande Macchina Fotografica, si parlerà di territori, produttori e di cuochi, prodotti, esperienze, cibo nelle immagini e nelle parole. Saranno questi i temi degli appuntamenti pensati da Slow Food Emilia Romagna nell'ambito dei momenti di incontro 'Il gusto di sapere' e del ciclo di laboratori 'Dire, fare e gustare'. Attraverso cacce al tesoro, laboratori su piada, ortoterapia, erbe officinali, analisi sensoriali, etichettatura, ma anche faccia a faccia con tanti protagonisti, dallo chef Piergiorgio Parini del Povero Diavolo, alla foodblogger Federica Gif, dal docente Antonio Attorre alla saggista Cinzia Scaffidi, produttori ed esperti, si parlerà di cibo con molte sfumature . Contestualmente ad Al Meni, quest'anno si svolgerà a Rimini il Consiglio nazionale di Slow Food Italia, con 80 delegati della "chiocciola" da tutto il Paese.

[caption id="attachment_103305" align="alignright" width="300"]
(foto Luca Lucchesi/Giorgio Salvatori - officinaphotografica.com) (foto Luca Lucchesi/Giorgio Salvatori - officinaphotografica.com)[/caption]

Lo street food gourmet e il gelato stellato attorno al circo 8 e 1/2 - Nella rotonda che circonda il circo, ci saranno speciali punti street food gourmet, espressione delle anime di CheftoChef, 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), mentre domenica 19 ci saranno 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 Mèni: Aurora Mazzucchelli, Terry Giacomello, Takahiko Kondo ed Emilio Maciàs. Per i più piccoli e per le famiglie sono previsti anche i laboratori “Gelato Emotions” del Gelato Museum Carpigiani: corsi in pillole di gelateria artigianale per grandi e piccini in programma sabato 18 e domenica 19 giugno alle 19 e alle 21.30.

Speciale Matrioska, artigianato, design, buone idee - Il fertile terreno dell'Emilia Romagna non genera solo prodotti da gustare: accanto al mercato dei contadini e di fronte al circo 8 e ½, c'è Speciale Matrioška, un salone a cielo aperto di creatività e manualità. Artigiani e designer del territorio reinterpretano il tema del food per mostrare e dimostrare le loro creazioni contraddistinte dal marchio "fatto a mano". Ad ‘abitare’ l'asse di piazzale Fellini, naturale invito al circo, tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il creare: dalle illustrazioni alle ceramiche, dagli arredi all’abbigliamento, dagli accessori alle lampade, dai tessuti alle sculture.

Un laboratorio sulla panificazione antica - Nei giardini di piazzale Fellini si potrà assaggiare il pane antico preparato con 5 tipi di grano del III secolo e cotto in un forno celtico realizzato con le tecniche antiche basate sull’argilla cruda. E’ ‘Panis Antiquus & co.’, un ricco cartellone di appuntamenti e laboratori organizzati da Dimora Energia per Al Meni, alla riscoperta delle tecniche della panificazione antica ma anche alla selezione e preparazione delle erbe spontanee commestibili, la preparazione e conservazione dei farmaci, gli antichi condimenti Oltre alla dimostrazione al pubblico si svolgeranno anche laboratori per adulti e ragazzi.

Un pic nic stellato nei giardini del grand Hotel - Evento nell’evento, il déjeuner sur l'herbe, domenica 19 giugno (dalle ore 11,30 alle 15) i cancelli del Grand Hotel si apriranno per un pic nic speciale, organizzato nei giardini dello splendido Hotel liberty caro a Fellini, 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, turismo@comune.rimini.it).

Da Al Meni a ‘Spessore!’ la cucina d’autore si trasferisce a Torriana - Ideale ‘sequel’ di Al Meni sarà ‘Spessore!’, manifestazione che si terrà dal 21 al 24 giugno al Povero Diavolo di Torriana. La manifestazione segue a tambur battente Al Meni e ne amplifica, seppur in un contesto più raccolto, il messaggio: avvicinare la cucina d’autore al pubblico. Nei 4 giorni dell’evento sfilano nella cucina del Povero Diavolo 14 cuochi di varia provenienza legati da una comune filosofia di ricerca e stile

esplorativo. Per l’alto profilo dei partecipanti, la freschezza, varietà e pregio delle artigianalità coinvolte, Spessore si qualifica come vetrina di assoluta originalità nel panorama delle iniziative gastronomiche in grado di offrire uno spaccato ricco della vitalità e del carattere innovativo della cucina italiana contemporanea.