

# AL M ENI

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

UN ABBRACCIO LUNGO **10** ANNI



**IL CIRCO 8 ½ di MASSIMO BOTTURA**  
**17/18 GIUGNO 2023**  
**RIMINI PIAZZALE FELLINI**

I PIATTI DELLE CHEFFES E DEGLI CHEF NAZIONALI E INTERNAZIONALI, LO STREET FOOD STELLATO,  
IL MERCATO DEI PRODOTTI DI PREGIO DELL'EMILIA ROMAGNA,  
IL LABSTORE DELL'ARTIGIANATO ARTISTICO, GLI INCONTRI E I LABORATORI

# LA MAPPA

di AL MENI



- 1 CIRCO 8 e ½  
showcooking, chef stellati, enoteca, conferenze e laboratori Slow Food
- 2 QUARTOPIANO
- 3 CONSORZIO PIADINA IGP
- 4 LO STREET FOOD STELLATO
- 5 TORTELLANTE
- 6 STRADA DEI VINI E DEI SAPORI
- 7 WARSTEINER BEER BISTROT
- 8 STREET FOOD DEI PESCATORI "RIMINI PER TUTTI"
- 9 ENGINE SGRAPPA NÉCESSAIRE BISTROT

- 10 Spazio condiviso SLOW FOOD-CHEFTOCHEF: incontri, laboratori, interviste
- 11 BIRRA AMARCORD
- 12 SPECIALE MATRIOŠKA labstore, design, artigianato
- 13 IL MERCATO DELLE ECCELLENZE
- 14 DEJEUNER SUR L'HERBE
- 15 PROGETTO HADRIA 37

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

 CONTENITORI PER RACCOLTA DIFFERENZIATA RIFIUTI



## SABATO 17 GIUGNO

ore 11,30 - Circo 8 e 1/2

Rotonda di Piazzale Fellini

### INAUGURAZIONE DI AL MÈNI

Massimo Bottura, il Sindaco di Rimini Jamil Sadegholvaad ed i protagonisti della X edizione di Al Mèni raccontano il circo 8 e 1/2 e danno il via agli show cooking delle cheffes e degli chef con lo spettacolo di Magdaclan Circo.

dalle ore 10 a sera

Parco Fellini

### IL MERCATO DI AL MÈNI

In questo anno particolare, molti dei produttori che erano soliti partecipare al mercato sono stati duramente colpiti nei territori e nelle produzioni dai mutamenti del clima. Con il mercato di Al Mèni vogliamo continuare a raccontare, anche in loro nome, l'eccellenza di una regione che si riprenderà grazie al supporto di tutte le persone che da sempre amano ciò che producono e come lo fanno. Il mercato quest'anno riempirà gli spazi ombreggiati di Piazzale Fellini e raccoglierà sempre i migliori prodotti emiliano romagnoli con alcune incursioni ai confini: il Parmigiano Reggiano, i salumi di suino di Mora Romagnola, miele e zafferano, prodotti innovativi come fermentati e aglio di Voghiera bianco e nero, pani straordinari dell'Appennino romagnolo, oltre al meglio di frutta e verdura, peperoncino romagnolo, biscotti e tanto altro. Uno spazio come sempre è dedicato ai produttori dei Presidi Slow Food con la ciliegia moretta di Vignola e il Parmigiano Reggiano di Vacca bianca modenese.

Una parata di eccellenze che si conferma e cresce ogni anno e che consente oltre alla possibilità di acquistare anche quella di conoscere attraverso il racconto dei protagonisti.

La selezione è curata da CheftoChef Emiliario-magnacuochi, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna.

dalle 10 a sera

Parco Fellini

### SPECIALE MATRIOSKA

Di fronte al Circo 8 e 1/2 si produce meraviglia con gli oltre venti artigiani e designer di Matrioska labstore. Passione per il cibo e per il fatto a mano caratterizzano questo salone a cielo aperto all'insegna dell'inventiva e del saper fare. Nel dedalo ordinato dei cubi in tubi innocenti si potranno trovare ceramiche, profumi, abiti sartoriali, oggetti unici di design, bijoux, t-shirt, quaderni e taccuini fatti a mano. Quest'anno al mercato si affianca l'Accademia, uno spazio dove creare e assaggiare.

ore 16

Parco Fellini

### ACCADEMIA MATRIOSKA

#### Botanica culinaria

Molte figure mitologiche si celano negli aromi delle piante aromatiche che sono state la primissima medicina per l'umanità. I benefici dei loro olii essenziali e il piacere officinale fanno di queste potenze arboree la chiave di ricette per la tavola e per la profumeria. Assaggeremo erbe aromatiche in varie forme: salse, tisane, infusi... A cura di Micaela Mazzoli

Costo: 10 euro a persona

Prenotazioni: holami68@icloud.com

366 4444131

dalle ore 10 alle 23

Piazzale Fellini

### LO STREET FOOD STELLATO

Attorno al Circo, speciali punti street food gourmet portano il meglio della produzione artigianale nella rotonda di piazzale Fellini. La postazione dello chef Alberto Faccani, alle prese con la cucina da strada, coordinerà le mani dei cuochi di CheftoChef Emiliario-magnacuochi: Mariano Guardianelli (Abocar) e Davide Di Fabio (La Gioconda) e gli chef di Francescana e Franceschetta. Atteso ospite con il suo food truck il Tortellante, un laboratorio terapeutico – abilitativo dove giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre pasta fresca fatta a mano. La presenza del ristorante Quartopiano di Rimini, che è da anni la "terrazza sulla città", vedrà lo chef Silver Succi dare forma e sostanza alla sua idea di street food portando il suo progetto gastronomico cosmopolita, pur nel solco della tradizione romagnola. Warsteiner, storica pre-

senza a Rimini e in tutta l'Emilia Romagna, porta ad Al Mèni le sue birre e il marchio Rye River, il birrifico artigianale più premiato al mondo nel 2020, 2021 e 2022. La presenza di Warsteiner ad Al Mèni si è concretizzata anche grazie alla partnership strategica con BBQ Geeks che, per questa edizione, proporranno le migliori preparazioni al Barbecue. I pescatori riminesi saranno protagonisti con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari, risotto alla marinara e l'immane piada con la postazione 'vista mare' targata 'Associazione Rimini per tutti'. EnGine e Necessaire firmano uno spazio innovativo dove saranno proposti drink ideati appositamente per Al Mèni. 'Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini' presenta l'eccellenza dei vini del territorio riminese, con le sue massime espressioni nel bianco Rebola e nel rosso Sangiovese, portandoci alla scoperta anche di chicche enologiche con produzioni particolari. Immane la regina di Romagna, la piada, che avrà uno spazio dedicato del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina IGP. Birra Amarcord torna ad Al Mèni con le sue inconfondibili birre caratterizzate da materie prime italiane e da un "know how" romagnolo, per abbinamenti perfetti sia per lo street food che per l'alta cucina. In evidenza, la Amarcord 100% italiana, impreziosita dal luppolo in fiore, coltivato nelle campagne di Ravenna.

A conferma del profondo legame con il proprio territorio, quest'anno Birra Amarcord devolverà tutto il ricavato delle vendite di Al Mèni alla C.R.I. del Comitato di Rimini per le necessità delle zone alluvionate.

ore 10.30 e ore 17

Ritrovo Spazio Mercato-Parco Fellini

### PERSONAL SHOPPER:

#### LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI

Il personal shopper di Slow Food accompagneranno turisti e food lovers alla scoperta dei prodotti del Mercato di Al Mèni e dei Presidi Slow Food presenti. Massimo 10 persone.

Parco Fellini

### HADRIA 37 Blue economy e cucina

Hadria 37 è un progetto di valorizzazione territoriale ideato dallo chef Mariano Guardianelli che ha l'obiettivo di informare e guidare le persone verso un consumo responsabile ed equilibrato dei prodotti ittici locali e di stagione. Le azioni di comunicazione promosse da Hadria 37 sostengono l'opera di Fondazione Cetacea attraverso campagne di raccolta fondi destinate

alla salvaguardia del Mare Adriatico.

### Verso una pesca sostenibile

L'evoluzione della pesca fino ai giorni nostri

#### Il valore etico del pesce nostrano

Le specie ittiche meno conosciute, caratteristiche organolettiche e utilizzo in cucina.

dalle 12

Piazzale Fellini

spazio condiviso Slow Food - Chef to Chef

### NELLE MANI DELLE DONNE

#### Persone, prodotti e racconti

Nello spazio condiviso Slow Food - CheftoChef ci si incontra, si conoscono gli altri, si fanno scoperte, si assaggia. In dieci anni di Al Mèni sono passati da qui produttori, cuochi, storici, scienziati, scrittori, medici, antropologi, biologi e azdore, pescatori, marinai, salinari, educatori, vignaioli... per parlare di cibo in tutte le sue declinazioni. Quest'anno i temi da approfondire saranno due: le donne e il cambiamento climatico che ha toccato la Romagna tanto da vicino fino a colpirla al cuore.

dalle 12

### NELLE MANI DELLE DONNE/LE INTERVISTE DOPPIE

#### Lo chef faccia a faccia col produttore

A cura della giornalista Laura Giorgi e della gastronomo Carla Brigliadori.

ore 16

### NELLE MANI DELLE DONNE/RACCONTI Ragù

La storica Mila Fumini presenta il portale "Rete e archivi del gusto".

A cura della giornalista Laura Giorgi.

ore 17

### NELLE MANI DELLE DONNE/ LAB

#### Cuoche e ricettari del 900 dall'autoproduzione al no spreco

La storia a volte si fa a tavola e gli appunti di ricette e ricettari, in genere custoditi dalle donne, svelano più di qualche ingrediente e il modo di vivere, gli aspetti culturali e sociali di ogni epoca. A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti.

ore 18

### NELLE MANI DELLE DONNE/ RACCONTI Zammù

Giulia Ubaldi, antropologa, ideatrice del Laboratorio di antropologia del Cibo a Milano presenta il suo libro, frutto di dieci anni di viaggi nel Mediterraneo.

A cura della giornalista Laura Giorgi.

ore 19

**NELLE MANI DELLE DONNE/ LAB****Gusto mondo**

Viaggio nelle tipicità culinarie e nei racconti di chi, quasi sempre donne, custodendo un cibo salva culture e pianeta. A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti.

ore 20

**IL PANE DELLA ROMAGNA**

Seminario di approfondimento e laboratorio sulla Piadina romagnola Igp e presentazione del libro "Giovanni Pascoli. Il Gusto delle emozioni". A cura della gastronomo Carla Brigladori, Cheftochef, Carlo Catani Tempi di recupero.

dalle 23

Rockisland, Molo di Levante

**AL MENI AFTER PARTY**

dj set Valentina Sartorio  
in collaborazione con ENGINE

# SHOW COOKING

dalle 12:30 alle 21:30 • Circo 8 e ½  
**PROGRAMMA DEGLI CHEF**

Gli chef cucinano a vista nel circo

**CHEF DEL MATTINO**

12:30 **Jessica Rosval** (Casa Maria Luigia)

**Allen Huynh** (Osteria Francescana)

13:30 **Luca Marchini** (L'Erba del Re)

**Anna Barbina** (AB Osteria Contemporanea)

**CHEF DELLA SERA**

19:30 **Francesco Vincenzi** (Franceschetta 58)

**Chiara Pavan** (Venissa)

20:30 **Isabelle Gemmer** (Bellalokal)

**Marta Cerbino** (Languorino)

21:30 **Massimiliano Mussoni** (La Sangiovesa)

**Emilie Qvist Kjaergaard**

## DOMENICA 18 GIUGNO

dalle ore 10 a sera

Parco Fellini

**IL MERCATO DI AL MENI**

In questo anno particolare, molti dei produttori che erano soliti partecipare al mercato sono stati duramente colpiti nei territori e nelle produzioni dai mutamenti del clima. Con il mercato di Al Meni vogliamo continuare a raccontare, anche in loro nome, l'eccellenza di una regione che si riprenderà grazie al supporto di tutte le persone che da sempre amano ciò che producono e come lo fanno. Il mercato quest'anno riempirà gli spazi ombreggiati di Piazzale Fellini e raccoglierà sempre i migliori prodotti emiliano romagnoli con alcune incursioni ai confini: il Parmigiano Reggiano, i salumi di suino di Mora Romagnola, miele e zafferano, prodotti innovativi come fermentati e aglio di Voghiera bianco e nero, pani straordinari dell'Appennino romagnolo, oltre al meglio di frutta e verdura, peperoncino romagnolo, biscotti e tanto altro. Uno spazio come sempre è dedicato ai produttori dei Presidi Slow Food con la ciliegia moretta di Vignola e il Parmigiano Reggiano di Vacca bianca modenese.

Una parata di eccellenze che si conferma e cresce ogni anno e che consente oltre alla possibilità di acquistare anche quella di conoscere attraverso il racconto dei protagonisti.

La selezione è curata da CheftoChef Emiliario-magnacuochi, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna.

dalle 10 a sera

Parco Fellini

**SPECIALE Matrioska**

Di fronte al Circo 8 e 1/2 si produce meraviglia con gli oltre venti artigiani e designer di Matrioska labstore. Passione per il cibo e per il fatto a mano caratterizzano questo salone a cielo aperto all'insegna dell'inventiva e del saper fare. Nel dedalo ordinato dei cubi in tubi innocenti si potranno trovare ceramiche, profumi, abiti sartoriali, oggetti unici di design, bijoux,

t-shirt, quaderni e taccuini fatti a mano.

Quest'anno al mercato si affianca l'Accademia, uno spazio dove creare e assaggiare.

ore 11.30

Parco Fellini

**ACCADEMIA Matrioska****ProfuMare, cucimare**

Se un profumo incontra il cibo, se l'amore di un odore si fonde col sapore. "Barfum ed Evum" propone piatti ispirati da una fragranza. Le mani di una chef e di una creatrice e un creatore di profumi insieme, per un'esperienza sensoriale unica e straordinaria. L'aria di mare e il sapore di mare si sovrappongono. Bontà e bellezza, prosa e poesia, trionfo del gusto e degli odori del mondo.

Costo 10 euro a persona

A cura della profumiera Micaela Piccari e della chef Vania Ghedini

Prenotazioni: micalapi@icloud.it 3392356749

ore 16

**Rosa Rosae**

Rosa lutetiana, antica, spina, selvatica, scarnigi, carampolara, di fratta o spina pulce: molti sono i suoi nomi ma l'essenza è rimasta immutata. Simbolo di bellezza e fonte di ricchezza, rimedio erboristico, la rosa è utilizzata in cucina e in cosmetica, scopriremo virtù e curiosità di questi petali, anche assaggiandoli.

Costo 10 euro a persona a cura di Micaela Mazzoli. Prenotazioni: holami68@icloud.com 366 4444131

dalle ore 10 alle 23

Piazzale Fellini

**LO STREET FOOD STELLATO**

Attorno al Circo, speciali punti street food gourmet portano il meglio della produzione artigiana nella rotonda di piazzale Fellini. La postazione dello chef Alberto Faccani, alle prese con la cucina da strada, coordinerà le mani dei cuochi di CheftoChef Emiliario-magnacuochi: Mariano Guardianelli (Abocar) e Davide Di Fabio (La Gioconda) e gli chef di Francescana e Franceschetta. Atteso ospite con il suo food



truck il Tortellante, un laboratorio terapeutico – abilitativo dove giovani e adulti nello spettro autistico imparano a produrre pasta fresca fatta a mano. La presenza del ristorante Quartopiano di Rimini, che è da anni la “terrazza sulla città”, vedrà lo chef Silver Succi dare forma e sostanza alla sua idea di street food portando il suo progetto gastronomico cosmopolita, pur nel solco della tradizione romagnola. Warsteiner, storica presenza a Rimini e in tutta l’Emilia Romagna, porta ad Al Mèni le sue birre e il marchio Rye River, il birrifico artigianale più premiato al mondo nel 2020, 2021 e 2022. La presenza di Warsteiner ad Al Mèni si è concretizzata anche grazie alla partnership strategica con BBQ Geeks che, per questa edizione, proporranno le migliori preparazioni al Barbecue. I pescatori riminesi saranno protagonisti con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari, risotto alla marinara e l’immancabile piada con la postazione ‘vista mare’ targata ‘Associazione Rimini per tutti’. EnGine e Necessaire firmano uno spazio innovativo dove saranno proposti drink ideati appositamente per Al Mèni. ‘Strada dei Vini e dei Sapori dei Colli di Rimini’ presenta l’eccellenza dei vini del territorio riminese, con le sue massime espressioni nel bianco Rebola e nel rosso Sangiovese, portandoci alla scoperta anche di chicche enologiche con produzioni particolari. Immane la regina di Romagna, la piada, che avrà uno spazio dedicato del Consorzio di Promozione e Tutela della Piadina IGP. Birra Amarcord torna ad Al Mèni con le sue inconfondibili birre caratterizzate da materie prime italiane e da un “know how” romagnolo, per abbinamenti perfetti sia per lo street food che per l’alta cucina. In evidenza, la Amarcord 100% italiana, impreziosita dal luppolo in fiore, coltivato nelle campagne di Ravenna. A conferma del profondo legame con il proprio territorio, quest’anno Birra Amarcord devolverà tutto il ricavato delle vendite di Al Mèni alla C.R.I. del Comitato di Rimini per le necessità delle zone alluvionate.

Parco Fellini

#### **HADRIA 37** Blue economy e cucina

Hadria 37 è un progetto di valorizzazione territoriale ideato dallo chef Mariano Guardianelli che ha l’obiettivo di informare e guidare le persone verso un consumo responsabile ed equilibrato dei prodotti ittici locali e di stagione. Le

azioni di comunicazione promosse da Hadria 37 sostengono l’opera di Fondazione Cetacea attraverso campagne di raccolta fondi destinate alla salvaguardia del Mare Adriatico.

#### **Specie aliene, dal mare alla laguna**

Come sono arrivate da noi e come il loro consumo aiuta i pescatori e l’ambiente.

#### **Pesca, salute e ambiente**

Un’alimentazione sana comincia dall’acquisto del prodotto sostenibile per l’ambiente.

ore 10.30 e ore 17

Ritrovo e partenza dallo Spazio Mercato-Parco Fellini

#### **PERSONAL SHOPPER:**

#### **LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI**

I personal shopper di Slow Food accompagneranno turisti e food lovers alla scoperta dei prodotti del Mercato di Al Mèni e dei Presidi Slow Food presenti.

Percorsi per gruppi di massimo 10 persone.

dalle ore 12,30 alle 15

Grand Hotel

#### **DÉJEUNER SUR L’HERBE**

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, e Roberto Rinaldini, maestro di pasticceria, in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Mèni.

Disponibilità limitata, costo € 55

su prenotazione, info@grandhotelrimini.com

dalle 11

Piazzale Fellini

spazio condiviso Slow Food - Chef to Chef

#### **IL CLIMA CHE CAMBIA IL NOSTRO CIBO** **Persone, prodotti e racconti**

Nello spazio condiviso Slow Food - CheftoChef ci si incontra, si conoscono gli altri, si fanno scoperte, si assaggia. In dieci anni di Al Mèni sono passati da qui produttori, cuochi, storici, scienziati, scrittori, medici, antropologi, biologi e azdore, pescatori, marinai, salinari, educatori, vignaioli... per parlare di cibo in tutte le sue declinazioni. Quest’anno i temi da approfondire saranno due: le donne e il cambiamento climatico che ha toccato la Romagna tanto da vicino fino a colpirla al cuore.

ore 11

#### **IL CLIMA CHE CAMBIA IL NOSTRO CIBO/LAB Fulmini e Polpette**

Consigli per contribuire a mitigare i cambiamenti climatici a partire dai nostri comportamenti e dalle scelte alimentari quotidiane. A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti.

dalle 12

#### **IL CLIMA CHE CAMBIA IL NOSTRO CIBO/LE INTERVISTE DOPPIE**

#### **Lo chef faccia a faccia col produttore**

a cura della giornalista Laura Giorgi e della gastronomo Carla Briigliadori

ore 16

#### **IL CLIMA CHE CAMBIA IL NOSTRO CIBO**

#### **La Romagna sott’acqua**

Il racconto dei produttori, le campagne di solidarietà di Slow Food e CheftoChef.

ore 17.30

#### **IL CLIMA CHE CAMBIA IL NOSTRO CIBO/LAB Il sale, l’acqua e la terra**

Il prezioso oro bianco è sempre stato fondamentale nella storia dell’alimentazione, non solo per dare sapore ai cibi ma anche per produrli o conservarli. Il sale non è uno solo e la sua sostanza dipende dall’acqua e dal sole. I luoghi per la sua raccolta, le saline, raccontano la storia dell’uomo e dei territori che abita.

A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti.

ore 18.30

#### **LA COZZA ROMAGNOLA**

Seminario di approfondimento e laboratorio. A cura della gastronomo Carla Briigliadori, CheftoChef, Carlo Catani Tempi di recupero.

ore 18

Spazio Mercato

#### **RIVIERA DI BELLEZZA**

Presentazione del primo numero del magazine con 23 itinerari da vivere per una splendida vacanza a Rimini e dintorni.

Con Federica Piersimoni.



# SHOW COOKING

dalle 12:30 alle 21:00

Circo 8 e 1/2

## PROGRAMMA DEGLI CHEF

Gli chef cucinano a vista nel circo

### CHEF DEL MATTINO

12:30 **Martina Mosco** (brododigò)

**Vania Ghedini** (Sesamo)

13:30 **Giuseppe Gasperoni** (Il Povero Diavolo)

**Naifa Mulla** (Naifa)

### CHEF DELLA SERA

19:00 **Massimo Spigaroli** (Antica Corte Pallavicina)

**Marina Gasi** (Marina Restaurant)

20:00 **Giovanna Guidetti** (Osteria La Fefa)

**Alessandra del Favero** (Il Carpaccio)

21:00 **Ivan Milani** (Alma9)

**Avivit Priel Avichai** (Ouzeria)

con il patrocinio



Al Méni è un evento ideato da

MASSIMO BOTTURA



promosso da



in collaborazione con



TORTELLANTE  
- pasta libera tutti -

sponsor



street food point



TORTELLANTE  
- pasta libera tutti -

sponsor tecnico



media partner





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