

# Rimini. “Al Meni”, Massimo Bottura e 24 chef



“Al Meni”, Massimo Bottura e 24 chef

Dal 25 al 27 settembre il cuore della città ospita la kermesse dedicata al cibo in tutte le sue forme. Bottura, assieme a 12 chef emiliano-romagnoli e 12 talenti della cucina nazionale, sarà protagonista del circo 8  $\frac{1}{2}$  dei sapori, fra showcooking stellati, streetfood d'autore, mercati dedicati ai prodotti d'eccellenza del territorio, labstore di artigiani, incontri e laboratori

Massimo Bottura, 12 chef stellati emiliano-romagnoli e 12 talenti della gastronomia italiana contemporanea tornano a Rimini per “Al Meni”, l'evento gastronomico che riesce a fare sintesi autentica tra cuochi, idee e prodotti di qualità, messi attorno allo stesso tavolo dallo chef che ha scalato le vette del mondo.

Il circo 8 e  $\frac{1}{2}$  dei sapori quest'anno, per la prima volta, propone una speciale edizione nel cuore della città di Rimini, in una Piazza Cavour e nel vicino giardino delle Mimose trasformate dalle circensi atmosfere felliniane, nell'anno del centenario dalla nascita del Maestro del cinema.

Dal 25 al 27 settembre showcooking stellati, streetfood d'autore, mercati dedicati ai prodotti d'eccellenza del territorio, labstore di manufatturieri, incontri e laboratori, si danno appuntamento per una grande celebrazione della cucina italiana e dei prodotti dell'Emilia Romagna, nel clima spontaneo di una festa di strada.

Protagoniste di questa festa saranno sempre loro: 'le mani' ('Al Mèni', in dialetto romagnolo, dal titolo di una poesia di Tonino Guerra) di 24 cuochi d'eccezione chiamati a rotazione ad esibirsi con i loro showcooking in due grandi cucine a vista: una fra i banchi di marmo della Vecchia Pescheria, l'altra nel circo 8 e  $\frac{1}{2}$  che si alzerà nel Giardino delle Mimose.

> Gli chef della settima edizione di Al Meni

Al Meni ha sempre puntato sui talenti più interessanti e freschi del panorama gastronomico internazionale e sui capisaldi della cucina gastronomica della regione. In questo anno particolare, che ha visto dilatarsi tutte le distanze, si è scelto di raccontare l'Italia, attraverso la visione di una gastronomia nazionale contemporanea da parte di interpreti della ristorazione d'autore di estrazioni diversissime che, nel complesso, ci daranno un ritratto molto preciso della direzione della cucina del nostro Paese dei prossimi anni.

Ai fornelli del circo 8 e  $\frac{1}{2}$  partiamo da Marco Ambrosino, uno chef che ha fatto della sua idea di Mediterraneo una bandiera inconfondibile, passando per Stella Shi che, italianissima, distilla le sue origini in una interpretazione contemporanea degli ingredienti migliori. Jessica Rosval, Canadese, emiliana di adozione, è la chef che guida l'espressione di Casa Maria Luigia mescolando emozionalmente la sua cultura di origine e i migliori ingredienti italiani. Giuseppe Rambaldi sta rivoluzionando il Piemonte con una cucina Neoclassica poggiata sui migliori ricordi degli anni 80 gastronomici con un piede in Emilia e uno sulla testa dei Savoia. Chiara Pavan è una

delle figure di riferimento della cucina italiana contemporanea, nel silenzio di Mazzorbo, nella laguna veneziana, ha tracciato una linea di cucina italiana che gioca sulle note più identitarie della nostra tradizione, reimpostandone le preparazioni dalle basi. Non poteva mancare una visione sulla tradizione come quella di Sarah Cicolini a Roma o una creatività libera come quella di Ziantoni forte di importanti e solide esperienze in Italia e all'estero. Troppo poco si parla della Liguria e dei suoi incredibili prodotti, ecco quindi Giorgio Servetto interprete eccellente di un territorio magico fra mare e montagna. Appena rientrato in Italia Lorenzo Lunghi ci mostrerà come gli anni in Francia abbiano influenzato la sua estrazione e la sua sensibilità. Giuliano Baldessarri ci porterà con uno sguardo sempre avanguardistico sui migliori prodotti della penisola. Antonio Zaccardi, dopo anni accanto a Enrico Crippa, ha inaugurato una nuova stagione nella sua natale Puglia alla ricerca di una linea di cucina fresca e moderna in una regione dalle radici profonde. La triade del Giglio si è fatta amare più di chiunque altro fra i giovani di tutta Italia, Rullo, Stefanini e Terigi non sono secondi a nessuno per personalità e impostazione di cucina. Uno scenario che ci porterà per due giorni sulle montagne russe!

Fra gli storici banchi della Vecchia Pescheria troveranno spazio sia alcuni degli chef che esprimono il meglio della contemporaneità come i romagnoli Gianluca Gorini, Stefano Ciotti e Takahiko Kondo di Osteria Francescana, ma anche i migliori interpreti della classicità come Claudio Di Bernardo o Emilio Barbieri. Ma non solo: la grande visione creativa dello stellato Mariano Guardianelli o la rigorosa espressione di Luigi Sartini saranno sempre abbinata alle proposte dei migliori vini della nostra regione. Poi ci saranno le visioni di mare di Omar Casali o l'espressione libera di Dario Picchiotti, fra il pesce e il manierismo anni 80 bolognese. Oppure la precisione stilistica di Gianluca Esposito. Finiamo con uno dei territori a volte dimenticati della nostra

regione, la bassa che abbraccia le provincie di Ferrara e Ravenna, quella pianeggiante attesa del mare, Alessio Malaguti della antica Trattoria La Rosa e Daniele Baruzzi rappresentano questa visione, della terra che è un po' la mezzaluna fertile della gastronomia italiana, fra il Po e l'Adriatico.

Anche quest'anno l'enoteca di Al Meni ospita il meglio dell'espressione gastronomica regionale, abbinata ai vini dei produttori dell'associazione Chef to Chef, che unisce, per l'appunto, il meglio di chi produce e degli chef che interpretano il nostro territorio, e della Strada dei vini e dei sapori di Rimini.

#### Ø Lo Street Food stellato

Uno spazio fra piazza Cavour e il Giardino delle Mimose avrà come protagonista lo street food stellato a cura dei 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.

Ad arricchire il programma, la presenza ad Al Meni 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, Alessandro Negrini di Aimo e Nadia Milano 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 Presìdi Slow Food.

Anche i pescatori riminesi saranno protagonisti in piazza Cavour con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari con la postazione targata 'Rimini per tutti'.

#### Ø Il mercato di Al Meni, gli incontri e i laboratori di Slow

## Food e il labstore speciale Matrioska

Piazza Cavour sarà lo scenario di viaggio unico e straordinario fra le eccellenze gastronomiche emiliano-romagnole e fra prodotti che sono autentiche gemme del territorio più ricco d'Europa per Dop e Igp. Al mercato di Al Meni si potrà fare la spesa fra questo patrimonio gastronomico meraviglioso che va dal Parmigiano Reggiano, ai salumi di Mora Romagnola e alle coppe piacentine, il Culatello di Zibello, i Grani Antichi della Valmarecchia, insieme ai produttori di miele e frutta, di verdura e biscotteria. Con loro ci saranno i produttori del tartufo di Sant'Agata Feltria il miele, altri insaccati, il riso del Delta e gli splendidi prodotti ortofrutticoli del territorio. Una ricchezza di sapori e di cose buone da assaggiare, conoscere e scoprire, e da portare con sé nella propria dispensa per trasformarla in autentico scrigno. La selezione dell'evento è curata da CheftoChef Emiliaromagnacuochi, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna e con la Strada dei vini e dei sapori di Rimini.

Fra la Vecchia Pescheria e il circo, Slow Food Emilia Romagna inviterà a immaginare nuovi scenari agricoli e gastronomici sostenibili, insomma il cibo che verrà nelle 'Terre Future'. Quale sarà il nostro cibo di domani, quali scelte implicherà, ci piacerà? Sarà possibile scoprirlo incontrando scienziati ed esperti di ambiente e di cambiamenti climatici, oltre che allevatori e produttori, scoprendo e sperimentando nuovi cibi nei laboratori didattici.

Accanto al Mercato di Al Meni ci sarà spazio per 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 manifatturieri di Matrioska portano ad Al Meni illustrazioni, ceramiche, abbigliamento, accessori, arredi: tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.