

Corriere Romagna

L'ESTATE DEI GRANDI EVENTI

Al Mèni abbraccia il mondo Gnassi: terrorismo, nessuna paura

Sabato e domenica in piazzale Fellini tornano il Circo dei sapori e i piatti degli chef stellati

RIMINI

Inizia la stagione dei grandi eventi all'aperto: Al Mèni, Molo e Notte Rosa. Senza paura. «Qualcuno con la paura del terrorismo ci vorrebbe chiudere in casa. Rimini invece spalanca le porte e abbraccia il mondo». È il messaggio con il quale il sindaco Andrea Gnassi lancia il Circo dei sapori: sabato e domenica in piazzale Fellini.

La cucine delle stelle

La formula è ormai consolidata: 12 chef internazionali, altrettanti cuochi stellati emiliano romagnoli, le eccellenze enogastronomiche della via Emilia: Appuntamento alla rotonda del Grand Hotel per una serie di laboratori, show cooking e, ovviamente, assaggi gourmet. È il modo in

cuoi la «Romagna spalanca le porte e abbraccia il mondo», sottolinea il primo cittadino: dopo un "Ferragiuo", termine inventato dopo il pienone per il ponte per la festa della Repubblica, sono in arrivo «quattro fine settimana impegnativi e pieni di energia», andando a offrire, in «tempi non facili per la paura del terrorismo, proposte emozionali».

Si parte con Al Mèni e si prosegue con Molo street parade, concerto di Vasco Rossi trasmesso in spiaggia e Notte Rosa. Insomma, rimarca il primo cittadino, «non ci fermeremo e

non ci fermeranno».

Il tendone del gusto

Al Mèni, letteralmente le mani, è il «cuore d'Italia che si fa piazza» e dimostra che il «meglio può essere popolare». Per questo Gnassi lancia la proposta di un fine settimana dedicato, dopo Al Mèni e Spessore, con la cucina d'autore che trasloca a Torriana dal 20 al 23 giugno, ai «nostri sapori», in cui alberghi e ristoranti mettono tra le loro proposte i prodotti tipici.

I migliori chef regionali e internazionali, capitanati come sempre da Massimo Bottura, che «ha Rimini nel cuore», le eccellenze enogastronomiche e la più ricercata manifattura artigianale di Matrioska, insieme, per stupire. Questo è Al Mèni: tra tendone del Circo 8 1/2, mercato e Grand Hotel. Per assaporare la cucina orientale di Zayiu Hasegawa, quella portoghese di Joao Rodriguez o francese di Arnaud Lavardin.

Addio spreco

Non poteva mancare Slow food Emilia Romagna, per una manifestazione che «racconta il valore delle mani», spiega la presidente Raffaella Donati, dai produttori alle materie prime.

Nel tendone verrà allestito uno spazio «per mettere in gioco i cinque sensi», mentre i laboratori permetteranno di scoprire le eccellenze del territorio, dalle dei formaggi ai micro-birrifici



Foto di gruppo per la presentazione di Al Mèni

fino al vino Albana.

Senza dimenticare il tema dello spreco. Il cibo, nell'ambito di Food for good, sarà raccolto dal banco alimentare e destinato alla mensa dei poveri. Come spiega Laura Sandra di Italian exhibition group, sarà una manifestazione «a spreco zero».

Come per gli eventi al Palacongressi «si dona a chi ha bisogno». La struttura da metà del 2015 ha infatti recuperato oltre 16mila porzioni di piatti pronti tra primi, secondi e contorni, cui si aggiungono 1.070 dessert, quasi 300 chili tra pane, insalata e frutta e 650 tra snack e panini imbottiti. Tutto è stato donato alla mensa dell'associazione Opera Sant'Antonio.

Pic nic da mille e una notte nei giardini del Grand Hotel

RIMINI

Evento nell'evento, il déjeuner sur l'herbe, domenica (dalle ore 11,30 alle 15) i cancelli del Grand Hotel si aprono per un picnic speciale, organizzato nei giardini. Tutto a cura di Claudio di Bernardo (chef del Grand Hotel), Roberto Rinaldini (maestro di pasticceria), in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Mèni. L'evento è a pagamento (40 euro) e i posti sono li-

mitati: per prenotare 0541.56000.

Protagonisti degli show cooking, come sempre, i migliori chef italiani e internazionali. Vengono segnalati Karime Lopez (al quinto posto dei 50 best), Zayiu Hasegawa, Simone Tondo, Joao Rodriguez. Fra gli italiani Gian Paolo Raschi, Gianluca Gorini e Piergiorgio Parini.

Tutto il programma di Al Mèni si trova sul sito www.almeni.it.