



CALENDARIO EVENTI



## A Rimini 'Al Meni', Bottura con i grandi chef d mondo

Anche lo street food gourmet e il gelato stellato attorno 1/2

di Silvia Armati

Ultima Modifica: 20/05/2019

**M**assimo Bottura, assieme a **12** chef emiliano-romagnoli e **12** promesse della cucina internazionale, sarà sotto i riflettori del **circo 8 e ½**, fra showcooking e piatti stellati a prezzi da street food.

Sono loro i protagonisti di **'Al Mèni'** la festa del gusto che il **22 e 23 giugno** 2019 si svolge dentro e fuori un gigantesco tendone colorato, in piazzale Fellini a Rimini.

**Informacibo** ne aveva scritto nei giorni scorsi dando notizia della novità di questa edizione: sarà il primo evento **libero dai rifiuti di plastica monouso** puntando sul riuso e sul riciclo. Inoltre quest'anno oltre alla filosofia 'plastic free', la manifestazione si impegna sul tema 'mare bene comune' e nel contrasto allo spreco alimentare.

Ma torniamo ai **ventiquattro chef** fra i più grandi rappresentanti della cucina e della tradizione della Regione Emilia Romagna, in coppia, si alternano fra **sabato e domenica** nella grande cucina a vista per creare piatti unici a prezzi da *street food*.

### Table of Contents

1. Gli chef nel circo 8 e ½ dei sapori
2. Come sempre nutrito il parterre di chef capitanati da Massimo Bottura
3. Lo street food gourmet e il gelato stellato attorno al circo 8 e 1/2
4. Sabato sera la festa "8 e 1/2notte"
5. Domenica mattina si inizia con un pic nic stellato nei giardini del Grand Hotel

### Gli chef nel circo 8 e ½ dei sapori



### Come sempre nutrito il parterre di chef capitanati da Massimo Bottura

Quest'anno, pur mantenendo l'usuale occhio al contemporaneo, il programma degli show cooking di Al Meni cerca di esplorare chef di grande scuola tradizionale e con attenzione agli ingredienti sostenibili e alla ristorazione a scarto limitatissimo. Ad aprire gli show cooking sarà **Davide di Fabio**, sous chef dell'Osteria Francescana di Modena, ambasciatrice della cucina italiana nel mondo. Ci sarà il ritorno di alcuni campioni assoluti della tradizione della nostra regione come **Franco Cimini** e **Giovanni Cuocci** che addirittura porteranno con loro materie prime prodotte direttamente. C'è chi, come **Rino Duca o Mario Ferrara**, fonde la propria tradizione del sud natio con quella regionale creando cucine di personalità uniche. Ci sarà **Luca Marchini**, stellato modenese, e il suo rapporto elegante con la provincia emiliana più iconica. **Marco Cavallucci**, dopo anni di militanza alla guida di uno dei ristoranti che ha fatto la storia gastronomica della nostra regione, ora applica la propria infinta esperienza su formati e preparazioni più tradizionali, rinfrescando con grande tecnica i prodotti della Romagna. **Matteo Salbaroli** e **Michele Bacillieri** hanno una cucina guidata dal senso per il mare e del rispetto della materia prima di due città silenziose come Ravenna e Ferrara. **Raffaele Liuzzi** è invece una delle cucine più creative della regione, con una incessante spinta alla ricerca e una contagiosa energia. **Claudio Cesena** è appena rientrato a Piacenza per il suo nuovo entusiasmante progetto che ricalibra il suo interesse proprio alla riscoperta della cucina artigianale della sua zona. Fra gli chef internazionali di questa edizione i talenti che anticipano tempi e luoghi, a partire da **Bledar Kola**, chef di riferimento in Albania dove è imprenditore e protagonista culturale. Due espressioni totalmente differenti della gastronomia

canadese, Colombe Saint Pierre, esploratrice della diversità gastronomica del Quebec e attentissima alla sostenibilità dei prodotti e **Jeferson Alvarez**, che racconta i profumi del sud America dando già un nome assolutamente iconico al suo Cacao di Vancouver. **Simone Tondo** è una icona di Al Meni avendo partecipato a tutte le edizioni, a lui si aggiunge quest'anno quello che è stato il maestro di tutti gli italiani espatriati a Parigi, **Giovanni Passerini** che, col suo omonimo ristorante, ha portato per primo la qualità della cucina italiana contemporanea nella capitale francese. Ancora più al cuore di una idea di cucina comprensibile e attenta alla materia prima e agli artigiani, i lavori di **Tischenko** a Parigi, che addirittura ha una parte della carta dedicata alle tartare, o **Marie Victorine Manoa** di Lione, appena passata dall'ultima edizione francese di Top Chef. Non poteva mancare uno sguardo ad una cucina nordica contemporanea che si sviluppa su linee estremamente differenti con Evelyn e Kim di Inari a Helsinki o **Francisco Cardenas**, sous chef argentino del Kadeau Copenhagen. Poi uno spunto internazionale dalla scena berlinese con la chef thailandese **Dalad Kambhu** che, dopo dieci anni di esperienza americana, apre un posto di cucina assolutamente personale nel cuore della capitale della new wave culturale Europea. **Tom Anglesea** è invece lo chef di uno dei posti più cool che ci sono in questo momento a Londra, The Laughing Heart è infatti uno dei locali più seguiti, soprattutto dai colleghi della ristorazione. **Tim Butler** più che una raising star è una guest star. Dopo anni nei '50 best' col suo ristorante EatMe a Bangkok, si è lanciato su nuovi progetti che lo hanno portato fino a Malta. Una personalità luminosa ed eclettica che lascerà il segno. **Jordan Bailey** è nato in Cornovaglia, ma dopo essere stato lo chef di cucina del 3 stelle norvegese Maaemo, ha deciso di aprire Aimsir (il meteo) in Irlanda. Una struttura dove il flusso del cambiamento naturale la fa da padrone, una idea fresca e innovativa come i giovani che lo governano.

### Lo street food gourmet e il gelato stellato attorno al circo 8 e 1/2

**Attorno al Circo 8 e 1/2** ci saranno speciali punti street food gourmet che portano il meglio della produzione artigiana nella rotonda di piazzale Fellini.

**'TerraMare: la Camargue Italian, ostriche e anguille'** è un originale viaggio nel Delta del Po proposto a quattro mani dagli chef Riccardo Agostini (il Piastrino di Pennabilli) e **Gianpaolo Raschi** (ristorante Guido di Rimini), frutto del loro incontro con un allevatore di **ostriche e un ex pescatore** di anguille. La **macelleria Zivieri** guiderà il food truck con il meglio delle carni fra mortadella, 'qebab' di mora romagnola, panini e hamburger rivisitati in chiave romagnola, attingendo a piene mani dai prodotti del mercato di Al Meni. Altra postazione, quella dello chef **Alberto Faccani** che coordinerà le mani dei cuochi di ChefToChef Emiliaromagnacuochi alle prese con la cucina da strada, con un ospite speciale che verrà da fuori Regione, direttamente dall'Antica Osteria Magenes dei fratelli Guidi. Quest'anno la presenza del ristorante di Rimini **Quartopiano** sarà all'insegna dei festeggiamenti! Lo chef **Silver Succi** darà forma e sostanza alla sua idea di street food portando il decennale di un progetto gastronomico cosmopolita, pur nel solco della tradizione romagnola. Il gruppo composto da **La Sangiovesa e Tenuta Salano** parteciperà congiunto, portando ad Al Meni una cucina di territorio e tradizione che racconta la cultura produttiva e gastronomica del nostro entroterra romagnolo. I pescatori riminesi saranno protagonisti con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari e l'immane piada con la postazione 'vista mare' targata **'Rimini per tutti'**.

**Gin Mare e Benso** firmano uno spazio innovativo dove saranno proposti dei drink ideati appositamente per Al Meni e serviti abbinati ai piatti di ispirazione territoriale e contemporanea di Benso. Uno speciale spazio sarà dedicato al **gelato artigianale** in collaborazione con Mo.Ca. e i docenti della **Carpigiani Gelato University**. All'interno della "Gelateria dei sogni" accanto al tendone del circo, si potranno trovare i gusti tradizionali delle migliori gelaterie della Romagna e i gusti speciali firmati dagli chef di Al Meni. Tutte le attività saranno supportate dall'Onlus Cuore 21 & Centro 21 Riccione.

**La novità 2019 è il concorso "Mo.Ca. Challenge" in cui 15 gelatieri** metteranno altrettanti gusti alla prova del giudizio di chef e giornalisti di Al Meni. **Quale sarà il miglior gusto di gelato?** Il gelato artigianale è anche cultura con i 10 laboratori "Gelato Emotions" del Gelato Museum Carpigiani dedicati agli amanti del gelato da 0 a 99 anni, **in programma sabato e domenica dalle ore 18 alle 22.**

### Sabato sera la festa "8 e 1/2notte"

Sabato 22 giugno, dalle ore 23 in poi, si accenderanno le luci di un circo a cielo aperto, in riva al mare, per "8 e 1/2notte", una festa con tutti gli chef protagonisti dell'evento e non solo. Al Meni Night Out è organizzata in collaborazione con MUNCHIES (il vertical sul cibo di VICE Italia), anche media partner dell'evento. La serata sarà un concentrato della bellezza della Riviera d'estate: musica, cocktail, spiaggia ed echi felliniani sullo sfondo. Durante i festeggiamenti si alterneranno alla consolle due dj.

### Domenica mattina si inizia con un pic nic stellato nei giardini del Grand Hotel



Il Pic nic nel giardino del Grand Hotel Rimini

Evento nell'evento, il déjeuner sur l'herbe, **domenica 23 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, Roberto Rinaldini, maestro di pasticceria, in collaborazione con Massimo Bottura e gli chef di Al Meni (disponibilità limitata, costo € 40 su prenotazione, **tel 0541.56000**)

Per due giorni la Via Emilia dei sapori scende verso il mare con i suoi prodotti d'eccellenza per dare vita a

una festa del gusto unica al mondo, dedicata al cibo in tutte le sue forme.

**Condividi L'Articolo**



**L'Autore**

Silvia Armati  
*Redattore*



InformaCibo.it, quotidiano online di informazione enogastronomica, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti italiani di qualità e guidare il lettore verso un'alimentazione consapevole.

Testata giornalistica registrata presso il Tribunale di Parma - Registrazione aut. n. 27 del 9 novembre 2004

Direttore responsabile: Donato Troiano



[Concessionaria Pubblicitaria](#)  
[Redazione](#)

**Iscriviti alla nostra newsletter**

Scrivi la tua email

INV

**Il Nostro Network**

[Sfizioso](#)  
[Saporie](#)

[Compagnia degli chef](#)  
[Via Bagutta](#)

