

Bottura con i grandi chef del mondo a Rimini per 'Al Meni'

notizia pubblicata **05 Giugno 2019** alle ore **11:40** nella categoria **Eventi**



Lo chef Massimo Bottura e 24 grandi chef sono i protagonisti di 'Al Mèni' (www.almeni.it), in dialetto romagnolo 'le mani', la festa del gusto che il 22 e 23 giugno prossimi si svolge dentro e fuori un gigantesco tendone colorato, in piazzale Fellini a Rimini.

Ventiquattro chef, 12 astri nascenti della cucina internazionale e 12 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. Mentre attorno al tendone, il mercato degli artigiani e dei prodotti di eccellenza sfilava sul lungomare fra percorsi del gusto, incontri con autori ed esperti, laboratori, itinerari col personal shopper alla scoperta dei prodotti di qualità, spazi dedicati al cibo di strada d'autore e ai gelati stellati. E poi ancora, a completare gli ingredienti di questa kermesse, la festa del sabato sera in riva al mare e il pic nic della domenica, nei giardini del Grand Hotel. 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.

L'idea nasce sei anni fa da Massimo Bottura, che ha immaginato un tendone del circo di ispirazione felliniana in mezzo alla piazza a lui dedicata e pensato a una grande celebrazione della cucina e dei prodotti dell'Emilia Romagna nel clima spontaneo di una festa di strada. A trasformare l'idea in un evento è stato il Comune di Rimini, insieme alla passione e al sapere dell'Associazione Chef to Chef Emilia

Romagna Cuochi e di Slow Food Emilia Romagna.

La 6^a edizione dell'evento avrà una particolare declinazione verso i temi cari alla città, quelli della sostenibilità ambientale e del recupero delle eccedenze alimentari. Nell'anno in cui la città di Rimini, fra le prime in Italia, ha deciso di sposare la filosofia 'plastic free' anche sulla spiaggia, l'evento 'Al Meni' si presenterà in versione 'green'. L'impegno è quello di arrivare ad essere il primo evento libero dai rifiuti di plastica monouso e puntare sul riuso e sul riciclo.

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.

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.

Evento nell'evento, il déjeuner sur l'herbe, domenica 23 giugno (dalle 11.30 alle 15) i cancelli del Grand Hotel si apriranno per un pic nic speciale, organizzato nei giardini dell'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 euro su prenotazione, tel 0541.56000, info@grandhotelrimini.com).

www.almeni.it