Al Meni, a Rimini l’alta cucina diventa… un circo

Un tendone da circo, a due passi dal mare di Rimini; 12 grandi chef della Regione, capitanati dal pirotecnico e superstellato Massimo Bottura; 12 chef internazionali, in arrivo dal tutto il mondo. **Ecco gli ingredienti di Al Meni, il “circo mercato di sapori e cose fatte con le mani e col cuore”, che torna ad animare Rimini dal 19 al 21 giugno**. Il tendone colorato di 1.500 mq affacciato sul mare, omaggio a Fellini, si trasformerà in una vera e propria cucina a vista con i migliori talenti della gastronomia del pianeta che presenteranno i al pubblico grandi piatti e i grandi prodotti della cucina d’autore, tra show cooking e degustazioni a prezzi popolari. Tra gli showcooking più attesi, c’è quello di Tatiana Levha (Le Servan Paris) e Bartrand Grebaut (Septime Paris, fra i 50 migliori ristoranti del mondo), la coppia di riferimento nella gastronomia contemporanea parigina, chef di due dei gastro bistrot più acclamati. Ma la kermesse, che collega Rimini a Expo 2015, sarà anche una vetrina del gusto: di fianco al tendone sarà infatti allestito un mercato con il meglio della gastronomia locale: formaggi, salumi, pesci dell'Adriatico e vino dell'Appennino. E, per non perdersi tra tante delizie, Slow Food ha previsto la presenza di personal stopper che sappiamo aiutare i visitatori in questa gimcana di sapori e acquisti. Tra gli altri appuntamenti, oltre a uno spazio dedicato all’artigianato di qualità, spicca il dejeneur sur l’herbe previsto per domenica 21 giugno: tutti insieme appassionatamente nel bellissimo giardino del Grand Hotel.