Rimini, i grandi chef vanno al Circo. Massimo Bottura il patron dell’evento

Sarà un vero e proprio “circo dei sapori” quello che animerà Marina Centro a Rimini sabato 21 e domenica 22 giugno. Un’invasione di chef stellati, capitanati dal celeberrimo **Massimo Bottura**, il cuoco emiliano vincitore del White Guide Global Gastronomy Award 2014. La rassegna, alla sua prima edizione e battezzata “**Al mèni**” (che in dialetto significa “le cose fatte con le mani” e con il cuore), vuole portare in piazza alta gastronomia, artigianato di qualità e tradizione. In piazzale Fellini, **Il Circo 8 e ½,** un grande tendone colorato ispirato a Federico Fellini, sarà allestito davanti al Grand Hotel. Qui si affronteranno dalle 12 fino a notte, 24 maestri della cucina internazionale, 12 chef tra i migliori del mondo con 12 grandi cuochi dell’Emilia Romagna, sotto la supervisione di Massimo Bottura. Accanto al circo, sul lungomare sino a piazzale Boscovich, sarà allestito un percorso del gusto tra piccoli e grandi produttori agricoli e case vinicole. Un vero e proprio Mercato delle eccellenze con i migliori prodotti dei contadini e degli artigiani del gusto della Regione. Davanti al Circo 8 e ½ saranno invece presenti gli artigiani e i creativi, con lab store itinerante dell’artigianato, del design, degli antichi e nuovi mestieri. Domenica 22 giugno, inoltre, i cancelli del Grand Hotel si apriranno per un picnic speciale: la déjeuner sur l'herbe nei giardini del celebre albergo Liberty. "Al mèni" è un evento ideato e promosso da Massimo Bottura, Comune di Rimini, Regione Emilia Romagna e realizzato in collaborazione con Slow Food e Chef to Chef. **L’obiettivo dichiarato: proiettare il meglio delle espressioni artistiche, produttive e gastronomiche emiliano-romagnole verso l’Expo di Milano nel 2015**.