



# AL MENTI

CIRCO MERCATO DI SAPORI E CONTADINI CON LE MANI E COL CUORE

IL CIRCO 8 ½ di  
MASSIMO BOTTURA



7 e 8  
AGOSTO 2021

RIMINI PIAZZA CAVOUR E PIAZZA MALATESTA

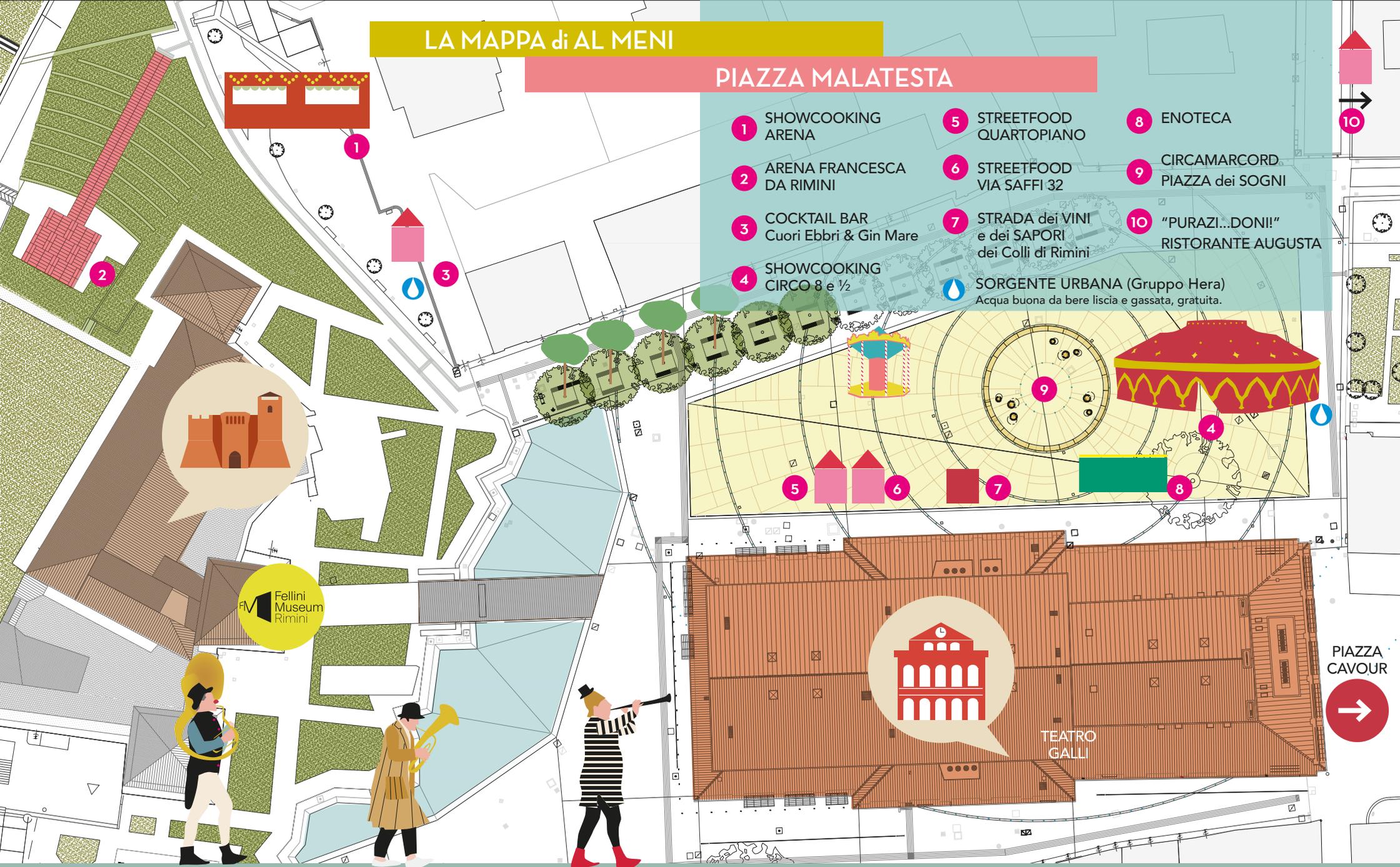
CON I GRANDI CHEF E LO STREET FOOD STELLATO  
I CONTADINI, GLI ARTIGIANI E I LORO PRODOTTI  
I LABORATORI E I MERCATI DI SLOW FOOD

PER PARTECIPARE ALL'EVENTO È RICHIESTA LA CERTIFICAZIONE VERDE COVID-19

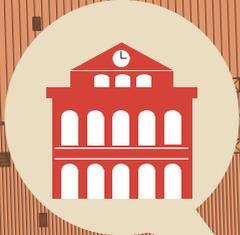
# LA MAPPA di AL MENI

## PIAZZA MALATESTA

- 1 SHOWCOOKING ARENA
  - 2 ARENA FRANCESCA DA RIMINI
  - 3 COCKTAIL BAR Cuori Ebbri & Gin Mare
  - 4 SHOWCOOKING CIRCO 8 e 1/2
  - 5 STREETFOOD QUARTOPIANO
  - 6 STREETFOOD VIA SAFFI 32
  - 7 STRADA dei VINI e dei SAPORI dei Colli di Rimini
  - 8 ENOTECA
  - 9 CIRCAMARCORD PIAZZA dei SOGNI
  - 10 "PURAZI...DONII" RISTORANTE AUGUSTA
-  SORGENTE URBANA (Gruppo Hera)  
Acqua buona da bere liscia e gassata, gratuita.



Fellini Museum Rimini



TEATRO GALLI

PIAZZA CAVOUR  
➔

LA MAPPA di AL MENI

PIAZZA CAVOUR

# AL MENI

## PROGRAMMA

### SABATO 7 AGOSTO

Alle ore 10

Piazza Cavour – Vecchia Pescheria  
**LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI DI AL MENI COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD**

I personal shopper di Slow Food accompagnano alla scoperta dei prodotti del mercato di Al Meni e dei Presidi Slow Food presenti. Percorsi per gruppi di massimo 15 persone. La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090.

ore 11

piazza Cavour -Vecchia Pescheria  
**IL CIBO RITROVATO NEL TEMPO SOSPESO: CONVERSAZIONI**

#Cotture

Se è vero che il fuoco ha cambiato il corso della civiltà umana, forse anche questo tempo sospeso che ci ha riavvicinato a preparazioni e quindi a cotture casalinghe, ci ha consentito di recuperare qualche competenza perduta. Cuocere significa mettere in pratica una conoscenza, prendersi cura di un cibo e allo stesso tempo cercare di preservarne le proprietà.

Ne parlano:

**Eugenio Signoroni** autore di "Cuocere. Dalla scoperta del fuoco ai nostri giorni" (Slow Food Editore), curatore nazionale della guida Osterie D'Italia;

**Jessica Rosval**, chef Casa Maria Luigia;

**Alessandra Bazzocchi**, chef Osteria La Campanara e recuperatrice di ricette;

**Davide Fiorentini**, 'O Fiore mio Hub; intervistati dalla giornalista **Laura Giorgi**.

La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090.

dalle ore 10 a sera

Piazza Cavour

**IL MERCATO DI AL MENI**

Un mercato di eccellenza che racconta gli straordinari prodotti emiliano romagnoli. I produttori protagonisti propongono un viaggio che porta a sognare attraverso i loro racconti e raccolti. Persone che con il loro lavoro fanno cultura, tenendoci sempre connessi alla tradizione e alle nostre radici, lasciando spazio alle nuove conoscenze. Al mercato incontreremo i produttori di Parmigiano Reggiano di vacche bianche, la coppa e i salumi piacentini, insieme ai produttori di miele, più prezioso che mai, oltre a frutta e verdura. E ancora gli innovativi fermentatori dell'aglio nero, i produttori del peperoncino romagnolo e i grani antichi della Valmarecchia. Uno spazio di preminenza è dedicato ai produttori dei Presidi Slow Food. Un'occasione unica, che è ormai un appuntamento annuale, per arricchirsi attraverso lo scambio culturale con i produttori e l'acquisto dei loro straordinari prodotti. La selezione è curata da CheftoChef Emiliaromagnacuochi, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna.

dalle ore 10 a sera

Piazza Cavour

**SPECIALE Matrioska**

Il labstore itinerante dell'artigianato, del design e delle buone idee. Uno spazio espositivo poliedrico che racchiude creatività, arte e ricerca, contraddistinte dal marchio FATTO A MANO. I manu-fatturieri di Matrioska portano ad Al Meni illustrazioni, ceramiche, abbigliamento, accessori, arredi: tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.



VECCHIA PESCHERIA



1 SPECIALE Matrioska labstore design, artigianato

2 SPAZIO SLOW FOOD conversazioni e laboratori

3 IL MERCATO DI AL MENI

4 PIADA DALLA LELLA

5 BIRRA AMARCORD

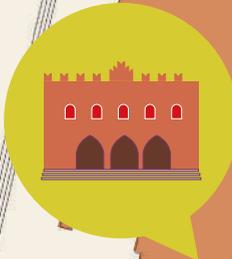
6 LO STREET FOOD DEI PESCATORI 'RIMINI PER TUTTI'

 SORGENTE URBANA (Gruppo Hera)  
Acqua buona da bere liscia e gassata, gratuita.

CORSO D'AUGUSTO



PIAZZA MALATESTA



PART

ore 13 circa

piazza Cavour -Vecchia Pescheria

**IL VINO RITROVATO: RACCONTO E ASSAGGIO DELLA REBOLA RIMINESE**

Racconto e assaggio con:

Davide Bigucci, Cantina Podere Vecciano e le sue Rebole in versione tradizionale e in anfora; Sandro Santini, presidente della Strada dei Vini e dei Sapori Colli di Rimini e coordinatore "Rimini Rebola".

La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090.

dalle ore alle 17,00

Arena Francesca da Rimini

**TEMPI DI RECUPERO**

Chi trova un giardino recupera un tesoro: dall'erba del vicino al tuo piatto.

Carlo Catani e Alessandro Di Tizio, esperto di erbe spontanee e forager urbano, collaboratore dei più grandi chef europei, ci conducono in questo appuntamento dedicato ai tesori gastronomici dei giardini sotto casa. Una scoperta inaspettata.

Il recupero e l'antispreco sono pratiche sempre più diffuse e condivise che nascono dalla nostra cultura e dalle nostre radici, con in più nuove conoscenze e l'intersecarsi con pratiche lontane anche geograficamente. In questi incontri Carlo Catani, presidente e ideatore dell'associazione culturale Tempi di Recupero, sarà accompagnato da interpreti innovativi della cultura e della cucina. Seguirà un piccolo assaggio di prodotti del recupero.

La partecipazione è gratuita, fino a esaurimento posti, prenotando via Whatsapp al 347 3545674 (informazioni: info@tempidirecupero.it)

alle ore 17

Piazza Cavour – Vecchia Pescheria

**LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI DI AL MENI COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD**

Il personal shopper di Slow Food accompagnano alla scoperta dei prodotti del Mercato di Al Meni e dei Presidi Slow Food presenti. Percorsi per gruppi di massimo 15 persone.

La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090.

dalle ore 17 alle 18

Piazza Cavour – Vecchia Pescheria

**IL CIBO RITROVATO NEL TEMPO SOSPESO: LABORATORI SLOW FOOD****PANE AL PANE**

Chiusi nelle nostre case abbiamo ricominciato a fare il pane e a scoprire lieviti. Per conoscere da dove arrivano i cereali, come utilizzarli e quali scegliere e diventare custodi di semi antichi con lo scambio e il dono di varietà da coltivare anche nell'orto.

A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti.

La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090.

dalle 17,30 alle 21,30

Ristorante Augusta, via Agostino Di Duccio 30, nello spazio esterno al ristorante

**"PURAZI...DONI! VONGOLE...DONNE!"**

Era questo il grido delle donne che un tempo vendevano le vongole di strada in strada, in cassette o sacchi di juta caricati sulle biciclette. Era considerato il mangiare dei poveri e da qui il nome, che in dialetto è tanto poetico quanto malinconico, "al purazi". Lo Chef Gian Paolo Raschi proporrà davanti al ristorante Augusta due interpretazioni di due ricette tratte dal libro "Purazi Doni" edito da Panozzo Editore: i "Quadretti con le vongole" e la "Polenta con sugo rosso di vongole".

dalle 18

Teatro Galli – Sala Ressi

**SE DICI REBOLA DICI RIMINI CONVERSAZIONE**

Il progetto RiminiRebola: 17 imprenditori del vino insieme per valorizzare il prodotto e il territorio. Ne parliamo con: Ruenza Santandrea Presidente del Consorzio vini di Romagna, Filippo Polidori food guru, Daniele Cernilli Direttore rivista Doctor Wine, Sandro Santini Presidente Strada dei Vini e dei Sapori dei Col-

li di Rimini. Conduce Luca Ioli giornalista eno gastronomico de Il Resto del Carlino.

La partecipazione è gratuita, su prenotazione obbligatoria, fino a esaurimento posti: info@stradadeivinirimini.it

dalle ore 18 a sera

Piazza Cavour e piazza Malatesta

**LO STREET FOOD DI AL MENI**

Anche lo street food d'eccellenza ha i suoi spazi ad Al Meni che rappresentano le varie specialità del "cibo di strada": dalla piada alla birra sino ai panini gourmet. Ad accomunarli, la qualità garantita dalle eccellenze del territorio, con Chef stellati come Silver Succi, patron del ristorante Quarto Piano, impegnato nel rendere gourmet lo street food. Cuori Ebbri, il "collettivo" formato da esperienze tutte riminesi: "Da Lucio – Trattoria"; "Nécessaire – Cocktail bistrot" e "Fermènta Enoteca", che porteranno una personale interpretazione di "cibo di strada - appetizer" accompagnati da preparati a base di Gin. Immane la regina di Romagna, la piada, stesa dalle mani esperte della Lella, una istituzione per i cultori del piatto più riminese che ci sia. La bionda, la scura o la rossa di Amarcord, la birreria artigianale che usa malto d'orzo italiano e "know how" riminese. Via Saffi 32 – La Sangiovesa, oltre il semplice street food, un manifesto delle eccellenze locali che cura il prodotto dalla terra sino al cartoccio da street food.

dalle ore 18

Piazza Cavour

**LO STREET FOOD DEI PESCATORI AMICI DI 'RIMINI PER TUTTI'**

Anche i pescatori riminesi saranno protagonisti in piazza Cavour con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari, sardoncini, radicchio, cipolla, i risotti preparati come da tradizione marinaresca e l'immane piada nella postazione targata "Rimini per tutti".

dalle ore 18,30

Arena Francesca da Rimini

**TEMPI DI RECUPERO**

Lo spreco e il recupero al tempo della pandemia: come possiamo consolidare questa tendenza?

Carlo Catani, presidente e ideatore dell'associazione culturale Tempi di Recupero, dialogherà con Andrea Segrè, fondatore della Campagna Spreco Zero, per raccontare esperienze, spunti e strategie per trasformare le nostre abitudini.

Il recupero e l'antispreco sono pratiche sempre più diffuse e condivise che nascono dalla nostra cultura e dalle nostre radici, con in più nuove conoscenze e l'intersecarsi con pratiche lontane anche geograficamente. In questi incontri Carlo Catani, presidente e ideatore dell'associazione culturale Tempi di Recupero, sarà accompagnato da interpreti innovativi della cultura e della cucina. Seguirà un piccolo assaggio di prodotti del recupero.

La partecipazione è gratuita, fino a esaurimento posti, prenotando via Whatsapp al 347 3545674 (informazioni: info@tempidirecupero.it)

dalle ore 18,30 alle ore 19,30

Piazza Cavour – Vecchia Pescheria

**IL CIBO RITROVATO NEL TEMPO SOSPESO: LABORATORI SLOW FOOD****LA VITA DELLE RICETTE**

La storia a volte si fa a tavola e gli appunti di ricette e i ricettari svelano molto più di qualche ingrediente, ma veri e propri modi di vivere culturali e sociali di ogni epoca. Nel tempo sospeso che abbiamo vissuto sono nati anche molti ricettari e le ricette di solito preludono o cementano amicizie durature.

A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti

La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090.



# SHOW COOKING



dalle 19 alle 23

Circo 8 e 1/2 e Arena Francesca da Rimini

## PROGRAMMA DEGLI CHEF

Gli chef cucinano a vista nel circo

SABATO 7 AGOSTO

### CHEF • CIRCO 8 e 1/2 piazza Malatesta

19.00 - 20.00 **Jessica Rosval** (Casa Maria Luigia, Modena)

20.00 - 21.00 **Bernardo Paladini** (Torno Subito, Dubai)

21.00 - 22.00 **Allen Huynh** (Osteria Francescana, Modena)

22.00 - 23.00 **Riccardo Forapani** (Cavallino, Maranello)

### CHEF • Arena Francesca da Rimini

19.00 - 20.00 **Gian Paolo Raschi** (Guido, Rimini)

20.00 - 21.00 **Celine Pham** (Chef Consultant, Parigi)

21.00 - 22.00 **Silver Succi** (Quartopiano, Rimini)

22.00 - 23.00 **Mattia Borroni** (Alexander, Ravenna)

### CHEF • CIRCO 8 e 1/2 piazza Malatesta

19.00 - 20.00 **Takahiko Kondo** (Osteria Francescana, Modena)

20.00 - 21.00 **Simone Salvini** (Chef televisivo e consulente)

21.00 - 22.00 **Matteo Zonarelli** (Osteria Francescana)

22.00 - 23.00 **Davide di Fabio** (Dalla Gioconda)

### CHEF • Arena Francesca da Rimini

19.00 - 20.00 **Athos Migliari** (La Chiocciola, Portomaggiore)

20.00 - 21.00 **Anne Legrand** and **Clio Modaffari** (L'innocence, Parigi)

21.00 - 22.00 **Giovanna Guidetti** (La Fefa, Finale Emilia)

22.00 - 23.00 **Massimiliano Poggi** (Massimiliano Poggi in Cucina, Bologna)

DOMENICA 8 AGOSTO

DOMENICA 8 AGOSTO

dalle ore 10 a sera

Piazza Cavour

### IL MERCATO DI AL MENI

Un mercato di eccellenza che racconta gli straordinari prodotti emiliano romagnoli. I produttori protagonisti propongono un viaggio che porta a sognare attraverso i loro racconti e raccolti. Persone che con il loro lavoro fanno cultura, tenendoci sempre connessi alla tradizione e alle nostre radici, lasciando spazio alle nuove conoscenze. Al mercato incontreremo i produttori di Parmigiano Reggiano di vacche bianche, la coppa e i salumi piacentini, insieme ai produttori di miele, più prezioso che mai, oltre a frutta e verdura. E ancora gli innovativi fermentatori dell'aglio nero, i produttori del peperoncino romagnolo e i grani antichi della Valmarecchia. Uno spazio di preminenza è dedicato ai produttori dei Presidi Slow Food. Un'occasione unica, che è ormai un appuntamento annuale, per arricchirsi attraverso lo scambio culturale con i produttori e l'acquisto dei loro straordinari prodotti. La selezione è curata da CheftoChef Emiliromagnacuochi, in collaborazione con Slow Food Emilia-Romagna.

dalle ore 10 a sera

Piazza Cavour

### SPECIALE MATRIOSKA

Il labstore itinerante dell'artigianato, del design e delle buone idee. Uno spazio espositivo poliedrico che racchiude creatività, arte e ricerca, contraddistinta dal marchio FATTO A MANO. I manu-fatturieri di Matrioska portano ad Al Mèni illustrazioni, ceramiche, abbigliamento, accessori, arredi: tutto ciò che unisce innovazione, manualità e amore per il fare.

ore 10

piazza Cavour - Vecchia Pescheria

### LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI DI AL MENI COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD

Il personal shopper di Slow Food accompagna alla scoperta dei prodotti del mercato di

Al Meni e in particolare dei Presidi Slow Food presenti.

Percorsi per gruppi di massimo 15 persone. La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090.

Ore 11

Piazza Cavour -Vecchia Pescheria

### IL CIBO RITROVATO NEL TEMPO SOSPESO: CONVERSAZIONI

#freeAdriatico

Ci sono cuochi che durante il periodo di fermo a intermittenza hanno cominciato... a fare i ritratti ai pesci. Il loro obiettivo era renderli riconoscibili, soprattutto quelli meno noti e che nessuno chiede mai in pescheria e hanno cominciato a costruire una rete dei cuochi dell'Adriatico che fanno la loro parte per difenderlo e preservarlo.

Ne parlano

**Mariano Guardianelli**, chef ideatore e curatore del progetto Hadria37;

**Alice Pari**, Fondazione cetacea di Riccione  
Valentina Tepedino, medico veterinario specializzata nel settore ittico;

intervistati dalla giornalista **Laura Giorgi**.

La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090

dalle ore 12.30 a sera

Piazza Cavour e piazza Malatesta

### LO STREET FOOD DI AL MENI

Anche lo street food d'eccellenza ha i suoi spazi ad Al Meni che rappresentano le varie specialità del "cibo di strada": dalla piada alla birra sino ai panini gourmet. Ad accomunarli, la qualità garantita dalle eccellenze del territorio, con Chef stellati come Silver Succi, patron del ristorante Quarto Piano, impegnato nel rendere gourmet lo street food. Cuori Ebbri, il "collettivo" formato da esperienze tutte riminesi: "Da Lucio - Trattoria"; "Nécessaire -

Cocktail bistrot" e "Fermènta Enoteca", che porteranno una personale interpretazione di "cibo di strada - appetizer" accompagnati da preparati a base di Gin. Immane la regina di Romagna, la piada, stesa dalle mani esperte della Lella, una istituzione per i cultori del piatto più riminese che ci sia. La bionda, la scura o la rossa di Amarcord, la birreria artigianale che usa malto d'orzo italiano e "know how" riminese. Via Saffi 32 – La Sangiovesa, oltre il semplice street food, un manifesto delle eccellenze locali che cura il prodotto dalla terra sino al cartoccio da street food.

dalle ore 12,30 a sera

Piazza Cavour

### LO STREET FOOD DEI PESCATORI

AMICI DI 'RIMINI PER TUTTI'

Anche i pescatori riminesi saranno protagonisti in piazza Cavour con i loro piatti a base di fritto di pesce, spiedini di gamberi e calamari, sardoncini, radicchio, cipolla, i risotti preparati come da tradizione marinara e l'immane piada nella postazione targata 'Rimini per tutti'.

ore 13 circa

piazza Cavour - Vecchia Pescheria

### IL VINO RITROVATO: RACCONTO E ASSAGGIO DELLA REBOLA RIMINESE

Racconto e assaggio con:

Alex Fulvi, Tenuta Saiano e le sue Rebole in versione tradizionale e in anfora; Sandro Santini, presidente della Strada dei Vini e dei Saperi Colli di Rimini e coordinatore "Rimini Rebola".

La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090.

Ore 17

piazza Cavour – Vecchia Pescheria

### LA SPESA RAGIONATA AL MERCATO DEI PRODUTTORI E DEGLI ARTIGIANI DI AL MENI COL PERSONAL SHOPPER SLOW FOOD

I personal shopper di Slow Food accompagnano alla scoperta dei prodotti del Mercato di Al Meni e in particolare dei Presidi Slow Food presenti.

Percorsi per gruppi di massimo 15 persone. La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090

Dalle ore 17 alle ore 18

piazza Cavour – Vecchia Pescheria

### IL CIBO RITROVATO NEL TEMPO SOSPESO: LABORATORI SLOW FOOD GOCCIA A GOCCIA

Storie dedicate al mare attraverso i racconti di etnie minori che sono state custodi del grande blu. Cambuse, pirati, bastimenti e sirene per cucinare le meduse, anguille e garum e liberarci dalle plastiche.

A cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti.

La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090.

dalle 17,30 alle 21,30

Ristorante Augusta, via Agostino Di Duccio 30, nello spazio esterno al ristorante

### "PURAZI...DONI! VONGOLE...DONNE!"

Era questo il grido delle donne che un tempo vendevano le vongole di strada in strada, in cassette o sacchi di juta caricati sulle biciclette. Era considerato il mangiare dei poveri e da qui il nome, che in dialetto è tanto poetico quanto malinconico "al purazi". Lo Chef Gian Paolo Raschi proporrà davanti al ristorante Augusta due interpretazioni di due ricette tratte dal libro "Purazi Doni" edito da Panozzo Editore: i "Quadretti con le vongole" e la "Polenta con sugo rosso di vongole".

Dalle ore 18,30

Arena Francesca da Rimini (antistante Castel Sismondo)

### TEMPI DI RECUPERO

La cucina circolare e l'uso integrale dei prodotti: una strada da cui non tornare indietro! Carlo Catani, presidente e ideatore dell'associazione culturale Tempi di Recupero, affronterà un viaggio nella cucina circolare e nell'uso integrale dei prodotti raccontati insieme ad

un innovativo interprete del recupero ittico, lo chef Jacopo Ticchi, della Trattoria Da Lucio di Rimini.

Il recupero e l'antispreco sono pratiche sempre più diffuse e condivise che nascono dalla nostra cultura e dalle nostre radici, con in più nuove conoscenze e l'intersecarsi con pratiche lontane anche geograficamente. In questi incontri Carlo Catani, presidente e ideatore dell'associazione culturale Tempi di Recupero, sarà accompagnato da interpreti innovativi della cultura e della cucina. Seguirà un piccolo assaggio di prodotti del recupero.

La partecipazione è gratuita, fino a esaurimento posti, prenotando via Whatsapp al 347 3545674 (informazioni: info@tempidirecupero.it)

Dalle ore 18.30 alle ore 19.30

piazza Cavour – Vecchia Pescheria

### IL CIBO RITROVATO NEL TEMPO SOSPESO: LABORATORI SLOW FOOD FERMENTI

La salute in un barattolo e la felicità negli enzimi. Ecco le nuove e antiche ricette per auto-produrre prebiotici e probiotici con i vegetali di stagione.

a cura dei formatori Slow Food Micaela Mazzoli e Matteo Monti.

La partecipazione a tutte le iniziative proposte da Slow Food Emilia-Romagna è gratuita fino a esaurimento posti prenotando via Whatsapp al 339 6533090.



con il patrocinio



Al Méni è un evento ideato da

MASSIMO BOTTURA



sponsor

sponsor



sponsor tecnico



[www.almeni.it](http://www.almeni.it)

PER PARTECIPARE ALL'EVENTO È RICHIESTA LA CERTIFICAZIONE VERDE COVID-19