

## Corriere Romagna Cibo

cibo@corriereromagna.it



### ANDAR PER ERBE

#### Oggi il libro

Col Corriere Romagna esce in edicola "Agli erbi della Romagna contadina"

// pag. II

### IL FORNO

#### Lievito e social

Impara a panificare in lockdown e appena laureato apre la sua bottega Madré

// pag. V

### LO CHEF

#### Salvare l'Adriatico

Finalmente on line l'e-shop del progetto Hadria 37 di Mariano Guardianelli

// pag. IV

### IL VINO

#### La scelta di Gardini

Treré a Faenza Il buon vino romagnolo di madre in figlio

// pag. VIII



Manlio Maggioli, l'autore del libro Giorgio Melandri e Cristina Maggioli in una delle sale della storica osteria  
FOTO MAURO MONTI

# L'arte della tavola

La Sangiovesa di Santarcangelo, nata da un'idea dell'imprenditore Manlio Maggioli e di Tonino Guerra, compie trent'anni e festeggia con un libro



Faenza - Via Cesarolo, 201  
Cell. 345 0244082 - 338 1449828  
www.nocisangiorgi.it  
sangio1963@alice.it

Tutti i giorni 9 - 12.30 e 14 - 18  
Venerdì pomeriggio  
e domenica: chiuso



**NOCI CHANDLER**  
SALUTE ENERGIA SAPORE

**VENDITA DIRETTA**  
presso il nostro negozio  
immerso nel noceto

VENDITA ONLINE SU  
[www.foodelizia.it](http://www.foodelizia.it)



Potrete anche farvi tentare dallo Sciroppo di noci e da tante altre prelibatezze nostrane

L'OSTERIA

# Trent'anni di Romagna alla tavola unica de La Sangiovesa

Nata da un'idea dell'imprenditore Manlio Maggioli e del poeta Tonino Guerra lo storico locale è stato raccontato per l'occasione in un libro scritto da Giorgio Melandri

## Le ricette Ingredienti veri e mano felice

### SANTARCANGELO

Massimiliano Mussoni è nelle cucine della Sangiovesa da 22 anni. I suoi piatti dicono a chi li mangia che è un cuoco felice, forse perché il suo datore di lavoro gli fa sempre una raccomandazione: usare i migliori ingredienti. Non solo, glieli fa produrre apposta, nell'azienda agricola di casa. Nel libro sui trent'anni della Sangiovesa ci sono le sue ricette, una sessantina, che parlano di autentica Romagna. Casson alle erbe di campo, piadina, passatelli e cappelletti in brodo e tagliatelle al ragu, ravioli alle ortiche e strozzapreti, polpette con piselli, piccione, pollastra alla cacciatora, trippa, cotechini, poi ciambelle, scroccadenti, zuppa inglese, ciambella e crema... Ricette "note", all'apparenza semplici. Ma sono quelle uova di galline libere o le carni di animali vissuti allo stato brado, la cura e la mano che contribuiscono all'unicità della cucina come di questo luogo.



### SANTARCANGELO

#### LAURA GIORGI

Passaggiando per Santarcangelo a braccetto con Tonino Guerra, a Manlio Maggioli venne il ghiribizzo di comprare il palazzo storico del conte Nadiani, molto ricco e strano personaggio, che insegnava italiano in Norvegia e che arrivava in paese spesso con bellissime ragazze. «L'ho comprato, dissi un giorno a Tonino. E adesso cosa ci facciamo? - racconta l'imprenditore - E con l'amico Alteo Dolcini ci venne l'idea di farne un'osteria che fosse davvero romagnola, dove si potessero mangiare solo cibi romagnoli e bere solo vini romagnoli. Volevamo anche che non fosse troppo tirata a lustro, ma un po' rustica». Cominciò così il lavoro di ripulitura di quello spazio incrostato da decenni di disuso «per togliere tutto quello che era stato aggiunto nel tempo e riportare alla luce la parte antica. Un pezzo alla volta sono emerse finestrelle, grate, mattoni, muri, una scoperta continua». Poi dopo aver tolto si è portato dentro altra memoria, tavoli e sedie antichi prese dai rigattieri, cimeli, anche le splendide stufe donate dallo stesso Tonino Guerra, e alla fine l'arte, quattro meravigliosi autentici dipinti del santarcangelo Guido Carracci dei quali Maggioli dice: «Avrei potuto metterli in casa, ma li avrei visti solo io, e allora ho preferito portarli qui, con buona pace dei critici che hanno storto il naso».

#### Trent'anni e un libro

Dallo scintillio di quell'idea sono passati trent'anni e in casa dei Maggioli, che sono anche editori, l'idea naturale, promossa da Cristina Maggioli che cura per il gruppo la parte ristorazione di cui La Sangiovesa è capofila, è stata quella di raccontare tutta la storia in un libro. Un lavoro affidato al giornalista faentino Giorgio Melandri che già definì Manlio Maggioli l'Arigo Cipriani della Romagna, colorato dalle fotografie di Maurizio Gijovich. Ne è nato un racconto che è unisce la vicenda di un uomo con una visione e un obiettivo e della sua famiglia, di un luogo dove molte pietre parlano, Santarcangelo, di una vallata, quella



del Marecchia, a monte di un Adriatico crocevia di popoli e influenze, una storia agricola, quella della Tenuta Saiano nata per rifornire delle materie prime migliori proprio La Sangiovesa, e di una cucina, quella retta con entusiasmo da uno chef appassionato come Massimiliano Mussoni. Ci sono dunque, oltre ai racconti, gli aneddoti, la minuziosa descrizione di questo luogo unico, e anche le ricette. «Grazie a questo lavoro anche la brigata di cucina ha preso piena consapevolezza della straordinarietà di ciò che fanno - spiega Giorgio Melandri -. A lungo la cucina della tradizione non è stata considerata a dovere. Il lavoro di questo libro credo abbia chiarito che questa cucina è a tutti gli effetti una cucina di rango alto, che può stare a testa alta in tutti i contesti».

Qualcosa su cui pare non aver mai avuto dubbi Manlio Maggioli che tuttora passa ogni mattina in Sangiovesa. Non chiede i conti, «voglio solo sapere quanta gente è passata di qua», il che rende bene l'idea di una voglia di accogliere quasi indomita. E in queste sale con le pietre a vista e la Romagna autentica nel piatto passano davvero in tanti: 75 mila persone era la media all'anno prima della pandemia. I numeri sono scesi, ma è bastato riaprire e stanno già risalendo in fretta.



Qui sopra Manlio e Cristina Maggioli a La Sangiovesa davanti a un Cagnacci. Al centro Massimiliano Mussoni con la brigata dell'osteria  
FOTO MAURO MONTI