Corriere Romagna
edizione Rimini

CONFINDUSTRIA ROMAGNA

Data 27/10/2022
Pagina 12
Foglio 1

L'osteria Sangiovesa nell'élite Il Gambero Rosso apre le porte

Massimo riconoscimento per il locale di Santarcangelo Maggioli: «Il nostro lavoro riconosciuto»

Il riconoscimento alla Sangiovesa

RIMINI
Tre gamberi del Gambero Rosso alla Sangiovesa di Santarcangelo, il massimo riconoscimento per le osterie che sancisce l'ingresso del locale nell'élite della ristorazione italiana di tradizione. Un riconoscimento che arriva insieme al record di presenze nel locale.

«Identità e filiera, la tradizione viaggia sulla strada che abbiamo da sempre individuato come guida per il nostro lavoro. Oggi questo lavoro è finalmente riconosciuto come patrimonio della cucina italiana, siamo molto soddisfatti di questo premio: La Sangiovesa diventa una delle tappe irrinunciabili di un viaggio in Italia», a parlare è Cristina Maggioli che si occupa in prima persona della creatura voluta dal padre Manlio, ancora anima e memoria del locale. «L'attenzione alla filiera è il cuore della cucina italiana, noi abbiamo fatto un importante salto di qualità con la Tenuta Saiano, la tenuta agricola della famiglia Maggioli che produce in esclusiva per noi. In questo modo il quotidiano diventa straordinario», dce Massimiliano Mussoni, da vent'anni alla guida della cucina del locale.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

il Resto del Carlino
edizione Santarcangelo

CONFINDUSTRIA ROMAGNA

Data 27/10/2022
Pagina 21
Foglio 1

La Sangiovesa nell'olimpo della ristorazione italiana

Massimo riconoscimento dal Gambero Rosso per l'osteria di Santarcangelo Cristina Maggioli: «Identità romagnola e filiera sono i nostri punti di forza»

Le eccellenze di Santarcangelo continuano a ottenere premi ambiti. Questa volta tocca alla Sangiovesa. Il noto ristorante di piazza Balacchi ha ottenuto tre gamberi del Gambero Rosso, il massimo riconoscimento per le osterie che sancisce l'ingresso del locale nell'élite della ristorazione italiana di tradizione. Un riconoscimento che arriva insieme al record di presenze nel locale. «Identità e filiera, la tradizione viaggia sulla strada che abbiamo da sempre individuato come guida per il nostro lavoro – dice Cristina Maggioli, figlia di Manlio, ancora anima e memoria del locale – Oggi questo lavoro è finalmente riconosciuto come patrimonio della cucina italiana, siamo molto soddisfatti di questo premio: La Sangiovesa diventa una delle tappe irrinunciabili di un viaggio in Italia».

Quello del Gambero Rosso è uno dei riconoscimenti più ambiti per il mondo della ristorazione nazionale, ma La Sangiovesa festeggia anche un altro riconoscimento arrivato dalla guida Osterie d'Italia (Slow Food) che inserisce il locale nella selezione delle migliori insegne romagnole. «L'attenzione alla filiera è oggi il cuore della cucina italiana, noi abbiamo fatto un importante salto di qualità con la Tenuta Saiano, della famiglia Maggioli, che produce in esclusiva per noi» dichiara Massimiliano Mussoni, da vent'anni alla guida della cucina del locale. «C'è un'atmosfera complessiva alla Sangiovesa che abbiamo raccontato con il libro dedicato ai 30 anni di attività. Cenare alla Sangiovesa diventa un'esperienza a tutto tondo: lingua, arte, cultura e piatti straordinari. Un omaggio alla Romagna» sottolinea infine Giorgio Melandri, autore del libro La Sangiovesa, l'osteria di Santarcangelo - Ricette e storie.

r. c.

La Sangiovesa ha ottenuto tre gamberi del Gambero Rosso

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.