



[Ad Al Meni Manlio Maggioli racconta i 30 anni de La Sangiovesa](#)

“Il futuro è nel nostro passato.” Ad Al Mèni Manlio Maggioli, profeta in patria, racconta i 30 anni de La Sangiovesa.

A Rimini la tappa romagnola del viaggio che la famiglia Maggioli ha intrapreso per raccontare in Italia l'identità delle radici romagnole del loro locale di Santarcangelo. L'occasione è il volume edito per i trent'anni del locale: *“La Sangiovesa – Ricette e storie, la Romagna in trent'anni di cucina”*.

Ospite della presentazione: Manlio Maggioli. Apre un saluto di Alice Parma, sindaca di Santarcangelo di Romagna.

Santarcangelo (RN), 16 giugno 2022 – Farà tappa a Rimini **sabato 18 giugno alle 16** all'interno di Al Mèni (Stand Slow Food Emilia-Romagna e Chef to Chef) il viaggio de *“La Sangiovesa” – L'osteria di Santarcangelo*, volume dedicato ai primi trent'anni di vita del locale.

Il libro curato da **Giorgio Melandri**, con le immagini di **Maurizio Gjivovich** e la prefazione di **Luca Sommi**, sarà presentato all'interno dell'atteso Circo Mercato dei Sapori ideato da Massimo Bottura, che torna quest'anno nella sua classica collocazione: piazzale Fellini.

Protagonisti dell'incontro, un dialogo condotto dalla giornalista **Laura Giorgi**: **Manlio Maggioli** Patron de La Sangiovesa, la sindaca di Santarcangelo **Alice Parma** e l'autore del libro **Giorgio Melandri**.

In chiusura un aperitivo a cura di Massimiliano Mussoni, cuoco de La Sangiovesa, con alcuni intramontabili classici del locale.

La Sangiovesa:

La Sangiovesa, l'Osteria di Santarcangelo, nasce 30 anni fa da un'idea di Manlio Maggioli e di un gruppo di amici, tra i quali Tonino Guerra. Da allora è un testimone prezioso dell'identità romagnola, nella cucina e nella cultura che rappresenta. Sedersi ai tavoli della Sangiovesa è un'esperienza forte, coerente, ricca di atmosfera e buona cucina. Una visita che non può mancare in un viaggio in Romagna. In questo libro c'è il racconto di tutto il mondo della Sangiovesa, di chi ci lavora, del suo territorio e della sua cucina. Le ricette sono quelle dei classici romagnoli, piatti

proposti da sempre ai tavoli di questa straordinaria osteria. Fu Alteo Dolcini a inventare il nome La Sangiovesa, un'osteria nata dal desiderio di Manlio Maggioli di condividere con alcuni amici le cose e i cibi della tradizione. Tonino Guerra – poeta, sceneggiatore, pittore e intellettuale – ne intuì subito le potenzialità come contenitore dove ammucciare la poesia e la bellezza, “qualcosa di nuovo e anche di vecchissimo che meriti di essere scoperto o, se vecchio, dissotterrato dall'indifferenza.” Scrisse nel 1984. Un locale che avrebbe proposto cibi e vini della Romagna, ma che poteva anche essere un luogo capace di dare “grande soddisfazione agli occhi”. L'idea che un locale potesse rappresentare e proporre una cultura a tutto tondo, magari con quella poesia che Guerra regalava a piene mani, era innovativa per i tempi ed era un modo di pensare che Manlio sposava, così come l'aveva sposata Alteo Dolcini, altro amico fraterno che amava e promuoveva le cose di Romagna e che partecipò a quel primo laboratorio di idee aggregato intorno alla Sangiovesa. L'idea che la cultura materiale potesse ben rappresentare l'identità era in qualche modo rivoluzionaria e quelle tagliatelle, la piada, e *sanzvés* (il sangiovese) diventavano la bandiera di un popolo. Tonino Guerra aggiungeva la bellezza e la poesia, quegli “oggetti” misteriosi che erano dappertutto, ma che i romagnoli, con la loro pragmaticità non riconoscevano mai. A simboleggiare la Sangiovesa fu scelta una donna giunonica disegnata da Fellini, non a caso uno dei pochi che aveva saputo leggere poeticamente quel folklore così vicino alle cose quotidiane, che ne aveva saputo apprezzare le colorature linguistiche senza rendere ridicolo un solo atteggiamento.

Contatti per la stampa:

Gruppo Novacom

Nuova Comunicazione | Ufficio Stampa

Piazza Malatesta, 15 – RIMINI

www.grupponovacom.it
redazione@nuovacomunicazione.com

barbara@nuovacomunicazione.com

Barbara Bastianelli | barbara@nuovacomunicazione.com |

T. +39 335 1386454

SOCIAL

facebook.com/barbara.bastianelli

instagram.com/barbarabas/

twitter.com/bb_bastianelli

linkedin.com/in/barbara-bastianelli-56795920/