



[La Sangiovesa conquista tre Gamberi](#)

Il massimo riconoscimento della guida ristoranti del Gambero Rosso arriva a Santarcangelo

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 oggi 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.”, le parole di **Massimiliano Mussoni**, da

vent'anni alla guida della cucina del locale.