



La Sangiovesa, “La nostra memoria è il vostro futuro”

“La nostra memoria è il vostro futuro”

**Secondo appuntamento giovedì 20 aprile con “Forever Young”,
iniziativa dedicata ai giovani proposta da La Sangiovesa**

Secondo appuntamento, giovedì 20 aprile, con “Forever Young”, l’iniziativa dedicata ai giovani promossa da La Sangiovesa di Santarcangelo di Romagna.

Un giovedì al mese, infatti, un menù di classici della tradizione viene proposto a una condizione speciale a **chi ha meno di 35 anni**. Dopo il successo del mese di marzo, l’iniziativa torna questo giovedì sera con una cena a base di: selezione di salumi di Tenuta Saiano e giardiniera, tagliatelle della tradizione al ragù, pollastra di Tenuta Saiano alla cacciatora o trippa di scottona alla contadina, contorni misti, crema della casa, piadina e vini de La Sangiovesa in abbinamento.

*“La nostra cucina è filiera, sapienza e accoglienza, un viaggio nel territorio che è perfetto per la sensibilità delle giovani generazioni. La nostra è una **cultura pulita e sostenibile che è ritornata moderna**” spiega **Cristina Maggioli, titolare insieme alla famiglia del famoso locale santarcangiense.***

*“I nostri salumi, tutti rigorosamente prodotti in casa, a partire dai maiali allevati nel bosco, le classiche tagliatelle, la nostra pollastra alla cacciatora. E ancora, la trippa e per finire la crema pasticceria prodotta con le nostre uova. Più che un menu, è un racconto che viaggia in campagna”, sono le parole di **Massimiliano Mussoni, da vent’anni a capo della cucina de La Sangiovesa.***

La cena intitolata “forever young” è proposta a 38 euro, compresi i vini in abbinamento, realizzati in esclusiva per La Sangiovesa da Tenuta Saiano, **l’azienda agricola della famiglia Maggioli.**

“La cucina di tradizione vive un momento straordinario, le osterie italiane hanno capito per prime l’importanza di un rapporto con una filiera che è rinata dappertutto. È un gioco dei ruoli virtuoso, che incrocia passato e futuro regalando sapori ed emozioni. I giovani sono testimoni di questa rivoluzione e ne saranno i custodi.” A parlare è il giornalista **Giorgio Melandri** che ha curato insieme al fotografo **Maurizio Gjivovich** il libro sui **30 anni del locale**.

Il 2022 è stato un anno straordinario per La Sangiovesa che, tra le altre cose, ha anche ricevuto il **Premio dei 3 Gamberi** nella guida ristoranti del Gambero Rosso ed è stata **selezionata da Slow Food per Osterie d’Italia**.

