



[La Sangiovesa sbarca a Identità Golose a Milano](#)

“Orgogliosi di questa Romagna, la cucina regionale è l’anima della cucina italiana.”

Le parole di Paolo Marchi rendono omaggio alla cucina della tradizione de La Sangiovesa firmata da Massimiliano Mussoni che sbarca a Identità Golose Milano per una cena-evento il 7 ottobre 2022. L’occasione è il volume, firmato da Giorgio Melandri, edito per i trent’anni del locale: “La Sangiovesa – Ricette e storie, la Romagna in trent’anni di cucina”.

La cucina della tradizione italiana vive un momento felice e si sta delineando un circuito di grandi trattorie che la propongono ad un livello assoluto. La Sangiovesa è una di queste e i riconoscimenti stanno arrivando da ogni parte investendo lo storico locale di Santarcangelo di un ruolo prestigioso, quello di ambasciatore della Romagna.

“La cucina italiana è una somma di storie di campanile, straordinarie e uniche, un mosaico di identità che è nell’insieme la nostra cucina nazionale. Siamo orgogliosi di ospitare a Milano Massimiliano Mussoni e Andrea Marconi e rendere omaggio a 30 anni di attività a livello altissimo.”, le parole di Paolo Marchi, giornalista e motore di Identità Golose, accolgono a Milano, nei locali di via Romagnosi, La Sangiovesa.

Identità Golose, con il suo congresso e con la continua attività di produzione e diffusione di autorevoli contenuti è ad oggi uno dei media importanti della comunicazione enogastronomica italiana, una piattaforma che è diventata la voce della cucina italiana. Cristina Maggioli, a nome della famiglia, sottolinea l'unicità di questo luogo simbolo della Romagna: "La Sangiovesa nasce dall'idea di condividere l'identità: paesaggio, lingua, cultura, tradizioni, convivialità e, come aveva suggerito Tonino Guerra, bellezza e poesia."

"La tradizione non è mai stata proposta a questo livello, tra qualità della filiera e competenze dei cuochi c'è un momento straordinario che farà storia.", queste le parole del giornalista Giorgio Melandri che ha firmato il libro dedicato ai 30 anni del locale.

"Sarà una festa dedicata a noi, ai nostri 30 anni di attività e al libro che abbiamo pubblicato per condividere la nostra storia e parlare di futuro.", sono le parole di Massimiliano Mussoni, cuoco de La Sangiovesa che ha preparato per Milano, insieme al secondo Gianni Giorgini, un menù di classici del locale e che continua, "La novità di questi anni è stata una filiera speciale, la tenuta agricola della famiglia Maggioli che produce in esclusiva per noi. Per fare un esempio, portiamo a Milano le tagliatelle con il ragù di rigaglie, tutte rigorosamente dalle nostre galline.". Con lui Andrea Marconi, pasticciere del locale, che ha messo a punto per l'occasione un dolce speciale, le classiche "peschine" però farcite con squacquerone e fichi caramellati. "La tradizione è anche libertà e questo è un classico che non c'era!", sorride. Le sue parole ricordano quelle dello storico Massimo Montanari: la tradizione è un'innovazione che ha avuto successo!

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 folclore così vicino alle cose quotidiane, che ne aveva saputo apprezzare le colorature linguistiche senza rendere ridicolo un solo atteggiamento.