



“L’anima popolare del cibo di strada è vita e coinvolgimento”, Massimiliano Mussoni alla Festa Artusiana di Forlimpopoli.

**Alla Festa Artusiana di Forlimpopoli mercoledì 28 giugno
La Sangiovesa protagonista con Massimiliano Mussoni,
da venticinque anni cuoco della storica osteria santarcangiolese.**

Romagnolo tra i romagnoli, erede di una tradizione familiare contadina, con quell’ossessione per la filiera che è diventata la cifra della cucina de La Sangiovesa. Stiamo parlando di **Massimiliano Mussoni, da 25 anni cuoco della storica osteria di Santarcangelo di Romagna.**

“L’anima popolare del cibo di strada è vita e coinvolgimento. La cucina, come una lingua, è viva quando fa parte del patrimonio culturale di un popolo, a partire dalla strada. Il rilancio delle feste artusiane ci vede protagonisti e ne siamo orgogliosi.” le parole di **Massimiliano Mussoni**, che insieme ai cuochi dell’associazione Chef to Chef, che riunisce i migliori cuochi dell’Emilia-Romagna, animerà per la prima volta questa festa di piazza.

“La tradizione è vita, gente, allegria, convivialità ed è quindi naturale per noi essere qui. Viviamo una bellissima stagione e sempre più giovani si avvicinano alla Sangiovesa, un risultato cercato e voluto con tanta energia.”, afferma **Cristina Maggiolide** La Sangiovesa, che a nome della famiglia Maggioli, sottolinea la continuità tra il lavoro fatto in questi anni e questo bagno di gente.

Per la prima volta saranno i cuochi dell’associazione Chef to Chef a garantire la qualità dei cibi di strada, un cambiamento che va decisamente nella direzione della qualità, qui combinata con un ambiente informale e festoso.

La Sangiovesa sarà presente con tre classici del locale: tagliatelle al ragù di pollo romagnolo e le sue frattaglie, polpette di lesso di bovina romagnola e fricandò di verdure, piada con roastbeef di bovina romagnola, pomodori cuori di bue e maionese all’aglio nero di Voghiera fermentato.