



Osteria La Sangiovesa dopo 30 anni apre per la prima volta a pranzo

Santarcangelo di Romagna, 10 novembre 2020 – Dopo 30 anni Osteria “La Sangiovesa” apre per la prima volta a pranzo. Le restrizioni imposte dall’ultimo DCPM hanno infatti obbligato molti ristoranti a rivedere gli orari di apertura. Anche L’Osteria “**La Sangiovesa**” ha deciso dunque di non chiudere durante la settimana, **ma aprire a pranzo**.

“Per noi è davvero un evento storico, perché in tutti questi 30 anni abbiamo sempre lavorato di sera, durante la settimana. – racconta Cristina Maggioli titolare insieme alla famiglia del ristorante – Questa apertura per noi è stata una grande emozione, perché è una sfida, ma anche perché il pranzo per noi in Romagna è iconico”.

Proseguono con successo intanto le degustazioni presso **Tenuta Saiano**. L’oasi di 100 ettari che si trova a **Montebello di Poggio Torriana** nel cuore della **Valmarecchia**, è una realtà vitivinicola dove vengono prodotti **vinificati** da varietà autoctone e **coltivati** di eccellenza, che continua a rimanere aperta, nel rispetto del DCPM, per permettere a chi vorrà visitarla di vivere in sicurezza un pomeriggio all’aria aperta.

Insieme ai vini della cantina si possono trovare **prodotti naturali** prodotti con la carne dei suini allevati allo stato semi-brado e l’**olio** degli ulivi della Tenuta.

Le degustazioni a Tenuta Saiano si svolgono dal lunedì al venerdì dalle 15.00 alle 18.00, mentre il sabato e la domenica dalle 13.00 alle 17.00 (obbligatoria la prenotazione).

Grande interesse ha inoltre destato l’apertura del nuovo spazio di degustazione, bottega e laboratorio che ha inaugurato in centro a Santarcangelo di Romagna. Si tratta di **Via Saffi 32** una vera e propria bottega dove si potranno acquistare tutti i prodotti di Tenuta Saiano come vini, vermouth, salumi, olio, miele e una produzione e vendita di focacce a 90 ore di lievitazione e tigelle con farina biologica dei grani antichi della Valmarecchia farcite con i salumi di Tenuta Saiano, i formaggi del caseificio Pascoli e verdure di stagione.

Via Saffi 32 è aperta tutti i giorni dalle 11.00 alle 19.00, chiusa il martedì.

Barbara Bastianelli

Redazione, Ufficio Stampa

Gruppo Novacom – Nuova Comunicazione – ufficio stampa
cell. 335.1386454

e-mail: barbara@nuovacomunicazione.com

web www.novacomrimini.it.com

<https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>