



## [Presentato questa mattina il volume che racconta i primi 30 anni dell'osteria La Sangiovesa di Santarcangelo di R.](#)

Santarcangelo di Romagna, 1 marzo 2022 – Il mondo de “La Sangiovesa”, di chi ci lavora, del suo territorio e della sua cucina. Questo è ciò che racconta “La Sangiovesa” – L’osteria di Santarcangelo”, il volume che celebra i primi trent’anni della nota osteria romagnola.

Il libro ripercorre tutta la storia dell’unica osteria custode della tradizione culinaria romagnola ed è stato curato da Giorgio Melandri, con la prefazione del giornalista Luca Sommi e le immagini d’autore di Maurizio Gjivovich.

Presentato oggi, martedì 1° marzo, alla presenza del Presidente della Regione Emilia-Romagna Stefano Bonaccini, della Sindaca di Santarcangelo di Romagna Alice Parma e del fondatore e patron de “La Sangiovesa” Manlio Maggioli, il libro è anche un prezioso ricettario che raccoglie i piatti che hanno fatto la storia del locale.

La Sangiovesa e i suoi 30 anni sono una storia simbolo della cultura romagnola, testimone delle tradizioni e della filiera che hanno attraversato le mode come un classico. Il suo valore va al di là del valore dell’impresa per diventare patrimonio di tutti.

## LA STORIA

“La Sangiovesa” nasce 30 anni fa da un’idea di Manlio Maggioli, insieme a Tonino Guerra, e ancora oggi è testimone preziosa dell’identità romagnola, nella cucina e nella cultura che rappresenta. La Sangiovesa propone da 30 anni i grandi classici della cucina di Romagna con una speciale attenzione alla filiera che oggi può vantare anche un “fornitore” di casa, l’azienda agricola Tenuta Saiano.

## LA FAMIGLIA

È una grande e unita famiglia quella dei Maggioli, ancora guidata dalla capacità di Manlio di vedere oltre le mode, anzi di anticiparle. I tre figli – Amalia, Cristina e Paolo – sono tutti impegnati nel Gruppo Maggioli, una delle più importanti realtà imprenditoriali italiane nel settore dell’editoria e dell’innovazione digitale, anche in rapporto alle pubbliche amministrazioni.

Una delle poche cose che non è mai cambiata negli anni è il fatto di essere rimasta una Family Company da quattro generazioni, e per questo amano definirsi “innovatori per tradizione”, espressione che racchiude lo spirito imprenditoriale alimentato da solidi principi e valori alla base della cultura organizzativa.

Il legame con il territorio si esprime nella idea fortemente voluta da Manlio Maggioli che oltre trent’anni fa ha realizzato il suo sogno: creare un locale in cui si mangia e beve la Romagna: “La Sangiovesa”.

## MANLIO MAGGIOLI

Il libro è la narrazione della storia di una persona – Manlio Maggioli – del suo legame, del suo essere espressione di storia, identità e territorio. “L’eroe” della narrazione.

Come i grandi romagnoli sanno fare, Maggioli trasforma una visione in realtà. Una realtà difficile che talvolta è sembrata impossibile da poter realizzare.

E non a caso, compagni d’avventura e amici di Maggioli sono stati due grandi visionari: Tonino Guerra e Federico Fellini.

## TONINO GUERRA

Un’amicizia storica quello di Manlio Maggioli e Tonino Guerra. Hanno condiviso l’amore per la cultura, per le tradizioni, per la buona cucina e per la Romagna.

Fu Tonino – poeta, sceneggiatore, pittore e intellettuale – insieme ad Alteo Dolcini a inventare il nome La Sangiovesa, l’osteria nata dal desiderio di Manlio Maggioli di condividere con alcuni amici le cose e i cibi della tradizione.

Tonino Guerra 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.”

## LA CUCINA

In questo libro sono raccolti i piatti che hanno fatto la storia del locale, i piatti della tradizione interpretati sempre con rigore e qualità. Le ricette sono corredate da fotografie che coinvolgono anche i principali ingredienti. Un viaggio lungo quattro stagioni che parla di cucina di casa, gesti, contadini, storie di animali, prodotti della terra.

## I NUMERI DE LA SANGIOVESA

Il Gruppo comprende anche “Tenuta Saiano”, la “Vermuteria” e “ViaSaffi32” (ultimo nato proprio nel 2020). Conta 35 dipendenti di cui 20 direttamente all'interno de “La Sangiovesa”. Numeri che aumentano durante il periodo estivo o di picco turistico con assunzioni a tempo determinato.

In tempi “normali” sono 75 mila i coperti annuali della Sangiovesa. Dopo la diminuzione del 2020 con 44.000 coperti dovuta al lockdown, il 2021 si è chiuso con importanti segni di rilancio e crescita nonostante i periodi di chiusura: 52.000 ospiti.

## GLI INTERVENTI DELLA GIORNATA

La giornata è stata aperta da Cristina Maggioli che prosegue nella difesa dei valori che il padre ha scelto, portando avanti lo spirito che anima questo locale straordinario mettendolo in rapporto con il mondo.

“La Sangiovesa è un mondo articolato e in continua evoluzione. All'attuale Osteria si sono aggiunti negli anni Tenuta Saiano, La Vermuteria e l'ultima nata (nel 2020, in piena pandemia), ViaSaffi32. Il nostro è un mondo che cambia per non cambiare, nel senso che i valori che proponiamo, ossia rispetto della tradizione, valorizzazione dei prodotti del territorio, ricerca e innovazione, sono sempre gli stessi ma in sintonia con la contemporaneità”.

Il giornalista Luca Sommi, che ha curato la prefazione del libro, non era presente alla conferenza, ha inviato comunque il suo contributo: “La Sangiovesa è un sogno. In un mondo globalizzato dove e tutto è uguale a tutto, qui no, qui si è unici: si beve solo Sangiovese e si mangia la Romagna, in tavola c'è Santarcangelo. Sotto lo sguardo di Guido Cagnacci. Continuiamo a sognare, perché tra questi tavoli i sogni diventano realtà”.

Manlio Maggioli – “Dal momento che abbiamo pensato a La Sangiovesa come un luogo in cui consumare i prodotti locali e vivere i tempi passati attraverso i piatti della Romagna, era naturale che nascessero forti collegamenti anche con la cultura di questa terra. Tonino Guerra è stato uno dei primi ad arricchire il locale, ad esempio donandoci le stufe, che sono degli autentici capolavori. Successivamente sono arrivati altri artisti, alcuni anche giovani e molti ispirati da lui. Recentemente, le pareti del locale sono state arricchite da alcuni quadri di Guido Cagnacci (pittore seicentesco nato proprio a Santarcangelo) che ho acquistato personalmente”.

Giorgio Melandri – “La storia della Sangiovesa è un simbolo del potenziale della nostra identità, un esempio di come possiamo imparare a raccontarci, un testimone dell’anima della Romagna, una esperienza preziosa per tutti. L’Emilia-Romagna è pronta per una nuova stagione di narrazione.”

Alice Parma – “La cultura del cibo a Santarcangelo ha radici molto profonde, come dimostra l’utilizzo delle grotte per la conservazione del cibo nell’antichità. L’attenzione di Tonino Guerra per le cose semplici si è tradotta in modo autentico nella Sangiovesa, dove Manlio Maggioli è riuscito a unire l’orto alla tavola. Il principio del chilometro zero si lega così alla dimensione quotidiana dell’osteria: ciò che si mangia è coltivato a una distanza minima, e in tavola arriva il racconto di un territorio. Oggi la Sangiovesa è un punto di riferimento non solo per l’enogastronomia della città, ma anche un luogo di rilevante interesse culturale e turistico”.

Stefano Bonaccini – “Oggi celebriamo un’eccellenza della nostra terra, che come tante altre storie, presenta ingredienti come la qualità, il legame con il territorio e la passione unite a un pizzico di visionarietà. In trent’anni ‘La Sangiovesa’ è diventata un punto di riferimento non solo della gastronomia, ma di tutta la cultura romagnola: Manlio Maggioli è stato capace di creare un luogo dove tradizione e innovazione si sono fuse in una ricetta vincente. Una realtà imprenditoriale di primo livello, al passo con i tempi, che ha mantenuto grazie alla sua sapiente conduzione familiare il rapporto con le persone e la sua comunità. Realtà come la Sangiovesa appartengono alla parte più viva e autentica dell’Emilia-Romagna, che come Regione cerchiamo di sostenere e promuovere in un’ottica di crescita sostenibile e valorizzazione delle eccellenze”.

UFFICIO STAMPA Nuova Comunicazione – Gruppo Novacom

Laura Ravasio 348 9330574 – [ravasio@nuovacomunicazione.com](mailto:ravasio@nuovacomunicazione.com)

Barbara Bastianelli 335 1386454 – [barbara@nuovacomunicazione.com](mailto:barbara@nuovacomunicazione.com)

[www.grupponovacom.it](http://www.grupponovacom.it)