



Siamo moderni, classici, contadini”, ad Al Meni la rivincita della tradizione.

Tra gli chef al tendone di Al Meni per la prima volta Massimiliano Mussoni, cuoco da oltre 20 anni de La Sangiovesa

Appuntamento sabato 17 giugno alle 21.30

Sabato 17 giugno alle ore 21.30 a Rimini sul palco di Al Meni, evento giunto alla decima edizione, sarà protagonista Massimiliano Mussoni, da oltre vent’anni cuoco de La Sangiovesa.

“Siamo moderni, classici, contadini. La nostra cucina di filiera e tradizione è ormai riconosciuta come un riferimento per il territorio e non solo. Siamo interpreti di una storia incredibile che ancora ci emoziona e ci stimola.

Siamo una memoria che può viaggiare nel futuro.”, le parole di **Massimiliano Mussoni per la prima volta nel programma dell’evento** voluto da Massimo Bottura insieme a colleghi provenienti da tutto il mondo.

“Finalmente è caduta una barriera culturale, la tradizione è a pieno titolo accomodata alla tavola alta della cucina ed è diventata cucina d’autore a tutti gli effetti. Si nutre di filiera e di una tradizione che non è più solo la ripetizione di qualcosa del passato, ma è viva e produce invenzioni.” afferma **Giorgio Melandri**, autore del libro che festeggia i 30 anni de La Sangiovesa, che sintetizza il momento storico.

Cristina Maggioli, a nome della famiglia, esprime tutta la soddisfazione del riconoscimento: *“Abbiamo lavorato con coerenza e impegno per trent’anni, siamo custodi di un territorio e della sua cultura, orgogliosi di essere oggi una tappa irrinunciabile del viaggio in Romagna.”*.

Ad **Al Meni Mussoni** presenterà un **‘Cappelletto di stracotto d’asino, burro alla cipolla dell’acqua di Santarcangelo e zabaione al Parmigiano Reggiano vacche rosse 36 mesi’** un piatto che rende omaggio alla filiera –in primis a Tenuta Saiano, la tenuta agricola della famiglia Maggioli che produce in esclusiva per La Sangiovesa– al territorio e alla tradizione intesa come modo di pensare e di essere.