



## **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.