



## Tenuta Saiano e La Sangiovesa per i “Tempi di Recupero”

Montebello di Poggio Torriana, 19 novembre 2019 – Anche **Tenuta Saiano e La Sangiovesa**, due importanti punti di riferimento della ristorazione del territorio romagnolo, hanno aderito a **“Tempi di Recupero Week”**, il progetto di valenza mondiale che ha come focus la sostenibilità a tavola e che ha il suo momento clou e di celebrazione giovedì 21 novembre.

Nell'occasione, chef, osti e azdore interpreteranno il riuso degli avanzi dei piatti del giorno prima, il quinto quarto di carni, pesci e verdure, i piatti della tradizione e della memoria e lo faranno attraverso quattro portate nelle quali potranno sbizzarrirsi per raccontare la loro definizione dei tempi di recupero.

Protagonista del recupero di **Tenuta Saiano**, appuntamento che si inserisce ne **“I Giovedì d'Autunno”**, sarà lo **chef Paolo Zecchin con le sue 4 portate**: un antipasto (pan brioche tostato, coppa di testa, cavolo capuccio e mele), un primo piatto (ribollita con pane al forno), un secondo (polpettine di legumi e verdure al forno, finocchi gratinati e saba) e il dolce (zuppa inglese all'alkermes ambrato).

**Sempre 4 le portate proposte da Massimiliano Mussoni, chef de La Sangiovesa**, seguendo i dettami del recupero: Riuso, Quinto quarto e Tradizione in cucina. Come antipasto, terrina di fegatini di pollo con fichi caramellati e pan brioche, come primo piatto stringhetti con cipolla dell'acqua di Santarcangelo e pesto di radicchio da taglio, un secondo con polpettine di scottona e legumi e infine, il dolce a base di ciambella

tradizionale e crema di limone.

**Tenuta Saiano e La Sangiovesa**, entrambi di proprietà della famiglia Maggioli, aderendo all'iniziativa "Tempi di Recupero Week", intraprendono un viaggio solidale a sostegno di due progetti: Food for Soul, l'associazione non profit fondata da **Massimo Bottura** e da **Lara Gilmore** per combattere lo spreco alimentare nell'interesse dell'inclusione sociale e Food for Change, la campagna internazionale di Slow Food per proporre soluzioni che rafforzino economie locali pulite, filiere eque e per tutelare le produzioni che fanno parte di un patrimonio comune.

Gli eventi culinari di Tenuta Saiano nell'ambito de "I Giovedì d'Autunno", proseguiranno il **28 novembre** con "**La grigliata**".

Per informazioni e prenotazioni 0541 675515, email: [info@tenutasaiano.it](mailto:info@tenutasaiano.it).

Ufficio Stampa **Nuova Comunicazione**

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

Barbara Bastianelli 3351386454 [barbara@nuovacomunicazione.com](mailto:barbara@nuovacomunicazione.com)

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