



# A Tenuta Saiano è tempo di maialino al forno

Montebello di Poggio Torriana, 05 novembre 2019 – Proseguono **“I Giovedì d’Autunno”** della **Tenuta Saiano** e con l’arrivo del freddo non possono mancare i tipici piatti delle giornate più rigide, come la carne al forno.

Il **7 novembre** il ristorante, che si trova tra le dolci colline della Valmarecchia, ha infatti in serbo uno dei suoi piatti più amati: **“il maialino al forno”**.

Il ricco menù della serata sarà realizzato solo con materie prime provenienti dalla stessa **Azienda Agricola**, che fanno del **Ristorante Tenuta Saiano** una delle eccellenze del territorio.

I maiali di Tenuta Saiano, infatti, nascono in azienda, vengono allevati allo stato semibrado, si cibano di granaglie e vegetali biologici in totale assenza di antibiotici e vengono portati al peso di macellazione rispettandone i ritmi naturali di crescita.

Le carni vengono lavorate in azienda nel laboratorio certificato, dove una buona parte viene destinata alla norcineria. Per produrre i salumi di Tenuta Saiano, le carni vengono lavorate solamente con sale e spezie selezionate, senza l’aggiunta di additivi.

Gli appuntamenti culinari del giovedì proseguiranno il **14 novembre con “polenta e frutti d’autunno”**.

La serata del **21 novembre** vedrà la **Tenuta Saiano** partecipare all’iniziativa **“Tempi di recupero Week”** (16-24 novembre 2019) che promuove l’utilizzo dei tre temi del recupero a tavola: avanzi del giorno prima, il quinto quarto di carni e verdure, i piatti della tradizione. Si tratta di un’iniziativa nata per sostenere due importanti progetti: *Food for Soul* l’associazione no-profit fondata da Massimo Bottura e Lara Gilmore per combattere lo spreco alimentare nell’interesse dell’inclusione sociale; *Food for Change*, la campagna internazionale di Slow Food per proporre soluzioni che rafforzino economie locali pulite, filiere eque e tutelare le produzioni che fanno parte del patrimonio italiano.

Il **28 novembre** torna a grande richiesta la **grigliata** che tanto successo ha riscosso nell’estate appena terminata. **L’olio novello, le zuppe con i crostoni** chiuderanno il **5 dicembre** il ricco calendario autunnale di Tenuta Saiano.

Per ogni serata sono inclusi un’entrée, un dolce e il vino Gianciotto Romagna DOC Sangiovese Superiore. Per informazioni e prenotazioni 0541 675515.

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)