



**TENUTA SAIANO, I GIOVEDI' D'AUTUNNO E**

# IL BRUNCH DIBUONORA IL PRIMO NOVEMBRE

Montebello di Poggio Torriana, 29 ottobre 2019 – Proseguono “**I Giovedì d’Autunno**” con le proposte autunnali dell’azienda agricola **Tenuta Saiano**. Tutti i giovedì d’autunno, fino al 5 dicembre, sono cadenzati dagli appuntamenti firmati dal ristorante che si trova tra le dolci colline romagnole, ai piedi di Montebello. **Appuntamenti pensati anche per far conoscere e valorizzare le tipiche ricette del territorio.**

Protagonista, questa settimana, sarà infatti la **Piada dei Morti**, un pane dolce tipico della Romagna. Lo si prepara tradizionalmente in autunno, a cavallo dell’inizio di novembre. La sua particolarità è data dalla presenza del mosto e dell’uvetta nell’impasto, dalla frutta secca e da una spennellata di miele sulla superficie. Una bontà della quale è difficile farne a meno.

Se la **Piada dei morti** sarà il piatto conclusivo della serata, ad aprire saranno le prelibatezze realizzate con la **zucca**. Per rispettare la stagionalità dei prodotti tante saranno le zucche utilizzate per preparare gustose ricette come: **Vellutata di zucca violina e curcuma, sfoglie di mais al pepe; raviolo ripieno di zucca delicata e purè di zucca hokkaido.**

## **DIBUONORA, IL BRUNCH IN COLLINA**

Dopo la serata di Halloween, **venerdì 1 novembre dalle 11** ritorna con un classico appuntamento di **Tenuta Saiano: “Dibuonora, il brunch in collina”**. La proposta per la festa di “Tutti Santi” prevede un ricco menù preparato con solo prodotti di prima qualità. Arriveranno infatti sulla tavola piatti cucinati con le sole carni provenienti dagli animali che vengono allevati allo stato semibrado, proprio nella Tenuta di Montebello di Poggio Torriana. Gli animali nascono in azienda, sono nutriti solo con cereali e vegetali prodotti dalla stessa azienda agricola. Anche la trasformazione delle carni avviene in loco, nei laboratori dedicati e certificati. Non mancheranno le erbe del campo, il vino e l’olio prodotto in azienda. Il tutto servito in uno spazio verde con una vista sulle dolci colline della Valmarecchia. Un brunch unico che mette insieme la bellezza della location alla cura nella preparazione dei prodotti sani e genuini.

Per informazioni e prenotazioni 0541 675515.

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)