



Tenuta Saiano riapre nei fine settimana

Montebello di Poggio Torriana, (RN) 30 settembre 2021 – Ad ottobre **Tenuta Saiano** riapre nella sua veste autunnale. Da **sabato 2 ottobre** torna il servizio di ristorazione con un menù degustazione di cinque portate che seguono la stagionalità e la disponibilità dei prodotti che offre Tenuta Saiano.

Aperto per cena, dalle 19.30 di sabato e la domenica dalle 12.30 per il pranzo, Tenuta Saiano propone un menù pensato insieme ai ragazzi di *“Bucolica Wine Garden”* (la versione estiva della Tenuta Saiano) e che ha come prerogativa principale la stagionalità dei prodotti.

Grazie al Menù pensato per valorizzare in primis le produzioni di casa si potranno gustare antipasti preparati con i salumi prodotti alla Tenuta, il pollo alla cacciatora sempre una produzione che arriva dall'allevamento della “casa” e per chi preferisce piatti vegetariani non mancano le verdure provenienti dall'orto dell'azienda agricola.

Tenuta Saiano, progetto agricolo della famiglia Maggioli, nasce nel 2003 in un terreno di circa 100 ha all'ombra della rocca di Montebello, a Poggio Torriana, in provincia di Rimini e oggi è uno dei luoghi ancora incontaminati dove si può trovare una ricca produzione eno-gastronomica e un panorama

incantevole sulla Valmarecchia.

*“Fin dal principio l’azienda agricola ha adottato come unico metodo agronomico una conduzione basata sul rispetto della biodiversità e la preservazione dell’equilibrio rigenerativo della Natura – spiegano **Olivia Lucchi Maggioli e Alex Fulvi** che insieme curano il progetto **Bucolica Wine Garden**.*

A Tenuta Saiano oggi si coltivano la vite e l’ulivo, orti stagionali, erbe aromatiche e antichi alberi da frutto in maniera naturale, ovvero senza l’utilizzo di chimica di sintesi. Le caratteristiche del suolo permettono di non irrigare anche nella stagione più calda. Un sistema interdipendente e ricco, in cui la coltivazione condivide respiri e spazi con l’allevamento semi-brado degli animali e la presenza protettiva del bosco incolto.

La vigna

*“Coltiviamo varietà autoctone come il Sangiovese, il Grechetto Gentile e piccole parcelle di Trebbiano di Romagna e Pagadebit (Bombino Bianco) perché qui in Val Marecchia crescono sane, si sentono meglio – spiega **Alex Fulvi** che si occupa della produzione vitivinicola – I vini esprimono il territorio, che è limbo tra Appennino e Adriatico. In cantina, le uve selezionate a mano, fermentano spontaneamente senza l’utilizzo di lieviti selezionati”.*

Le camere

Dal mercoledì alla domenica c’è anche la possibilità di fermarsi a dormire. Le camere sono 4, intime e affacciate sulle vigne. La colazione è curata dalla cucina del ristorante.

Per informazioni e prenotazioni: tel. 0541675515 info@tenutasaiano.it

Barbara Bastianelli

Nuova Comunicazione Ufficio Stampa

+ 39 3351386454

barbara@nuovacomunicazione.com