



Via Saffi 32 festeggia il primo compleanno e il santo patrono con un menù speciale

Santarcangelo di Romagna, 10 novembre 2021 – Ad un anno dall'apertura della nuova bottega, **Via Saffi 32** festeggia il suo primo compleanno proponendo, in occasione della storica Fiera di San Martino, un menù speciale realizzato con i prodotti tradizionali della festa del santo patrono di Santarcangelo di Romagna.

*“Esattamente un anno fa aprivamo la nostra bottega – racconta **Cristina Maggioli, titolare insieme alla famiglia della nuova bottega** – Sembrava un'idea folle aprire durante una emergenza sanitaria con il lockdown alle porte, ma il nostro intento era anche quello di mandare un messaggio di speranza. È stato un anno intenso, pieno di soddisfazioni, dove con grande sorpresa siamo stati anche premiati come campioni regionali di street food d'autore e abbiamo fatto numeri da record in trasferta a Rimini ad Al Meni con le nostre focacce e i nostri Bignè. È stato un primo anno importante grazie allo staff che insieme a noi ha creduto fin da subito a questo progetto e alle tante persone che sono venute a trovarci apprezzando la nostra proposta innovativa”.*

Durante la Fiera di San Martino di Santarcangelo, **Via Saffi 32** avrà una postazione esterna per dar modo a più persone possibili di gustare le produzioni della bottega. Un menù creato appositamente per valorizzare la tradizionale festa e i prodotti del territorio attraverso le focacce. Dall'immane **Focaccia San Martino**, farcita con i prodotti “simbolo” della Festa, la **Salsiccia artigianale** (Tenuta Saiano) e la cipolla stufata alle tante farciture che arrivano dalla tradizione culinaria romagnola, come la **porchetta artigianale** e pomodori gratinati per la Focaccia Via Faini e la mortadella artigianale con pistacchio verde di Bronte DOP accompagnata dalla mozzarella di bufala e valeriana per **Focaccia Via Fabbri**.

Crudo, squacquerone di Romagna DOP del Caseificio Pascoli, fichi caramellati, rucola invece per la tradizionale farcitura della piadina romagnola trasferita nella **Focaccia Via Balacchi**. Senza prosciutto ma con Squacquerone di Romagna DOP del Caseificio Pascoli e rucola per la **Focaccia Via Zuppa**. Cotechino artigianale di Tenuta Saiano, verza stufata e senape in grani è invece la farcitura per la **Tigella Via Saffi**. Il richiestissimo **Bignè di Santarcangelo** e il **Tiramisù al vermouth** chiudono il menù.

In occasione della Fiera **Via Saffi 32** sarà aperta da **giovedì a domenica dalle 11 alle 22** proponendo un menù pensato sempre tenendo conto della stagionalità dei prodotti e utilizzando materie prime di qualità come le produzioni artigianali provenienti da **“Tenuta Saiano”** l'azienda agricola di Montebello di Poggio Torriana in Valmarecchia.