Apre domani “Via Saffi 32 Santarcangelo”. All’interno un dipinto di Eron

Santarcangelo di Romagna, 28 ottobre 2020 – Dove c’era la vecchia bottega dell’elettricista del paese apre domani a Santarcangelo di Romagna un nuovo locale. Si chiama **Via Saffi 32 Santarcangelo** ed è la nuova bottega-laboratorio voluta dalla famiglia Maggioli. Dopo la storica **Osteria La Sangiovesa, la Tenuta Saiano di Montebello e la Vermuteria, Manlio e Cristina Maggioli hanno deciso di investire su una nuova realtà culinaria nel cuore di Santarcangelo di Romagna.**

“*Un luogo con due anime* – **racconta Cristina Maggioli –** *e diverse funzioni: una bottega dove si potranno acquistare tutti i prodotti di Tenuta Saiano come vini, vermouth, salumi, olio, miele e una produzione e vendita di focacce a 90 ore di lievitazione e tigelle con farina biologica* dei *grani antichi della Valmarecchia farcite con i salumi di Tenuta Saiano, i formaggi del caseificio Pascoli e verdure di stagione*”

Un progetto quello di ***Via Saffi 32 Santarcangelo*** che è anche un progetto architettonico di rigenerazione e riqualificazione di uno spazio storico della città: la bottega dell’elettricista Canini. Sono stati recuperati i vecchi mattoni rossi tipici delle costruzioni del paese, inoltre, i lampadari

installati ricreeranno le atmosfere della vecchia bottega dell'elettricista. Per richiamare poi l'amore per l'arte che contraddistinguono le attività di Manlio Maggioli, sul soffitto si potrà ammirare con effetto a sorpresa un opera d'arte dipinta da **Eron.** Il dipinto, della serie "Follow", fa parte del progetto che l'artista sta creando in giro per il mondo negli ultimi anni.

Aperta dalle 11 alle 21, nella nuova bottega si potranno acquistare le specialità e i vini prodotti da **Tenuta Saiano** e fino alle 18 sarà possibile degustare le focacce che avranno i nomi delle vie di Santarcangelo, le tigelle tanto apprezzate durante il progetto estivo **Bucolica**, i taglieri di salumi di Tenuta Saiano e i formaggi del Caseificio Pascoli. **Dalle 18 alle 21 sarà invece possibile l'asporto.**

"*Ci rendiamo conto che aprire un locale in questo periodo difficile può apparire un'impresa folle – **racconta Cristina Maggioli –** Ma il nostro progetto vuole mandare un messaggio di speranza. Avremmo voluto aprire in tempi migliori, ma ci siamo adattati al nuovo DCPM per gli orari. Se voleva essere un luogo dove poter degustare in loco i nostri prodotti anche nelle ore serali, per ora diamo la possibilità dopo le 18 di portare a casa le nostre specialità".*

Via Saffi 32 Santarcangelo sarà anche un collettore tra le altre realtà ristorative. Qui, sarà infatti possibile prenotare i tour e i pranzi all'Osteria **La Sangiovesa** o le degustazioni presso **Tenuta Saiano.**

Ufficio Stampa **Nuova Comunicazione**
Laura Ravasio 348 9330574 ravasio@nuovacomunicazione.com
Barbara Bastianelli 3351386454 barbara@nuovacomunicazione.com
www.novacomrimini.it