



## TENUTA SAIANO E LA SANGIOVESA PROTAGONISTI DELLA PROSSIMA PUNTATA DI MELAVERDE IN ONDA DOMENICA 8 DICEMBRE SU CANALE 5 ALLE 12.00

*Santarcangelo, 05 dicembre 2019* – **Tenuta Saiano** e **La Sangiovesa** saranno tra i protagonisti della prossima puntata di “Melaverde” il programma televisivo di Canale 5 in onda tutte le domeniche all’ora di pranzo.

Domenica 8 dicembre alle 12 su Canale 5 si potranno quindi ammirare le dolci colline romagnole e le sue eccellenze, dove la troupe Mediaset ha girato la puntata.

Tra le realtà enogastronomiche visitate, il programma condotto da **Ellen Hidding** e **Vincenzo Venuto** ha scelto di conoscere due aziende della Valmarecchia: **La Sangiovesa** e **Tenuta Saiano**.

La puntata si aprirà proprio dal Ristorante **La Sangiovesa**, nel cuore di Santarcangelo, con le “Sfoglino” che preparano la pasta fatta in casa.

“Siamo nel tempio della cucina tradizionale romagnola” dirà **Hellen Hidding** introducendo la puntata che proseguirà poi a **Tenuta Saiano**.

Una intera puntata, quella di “Melaverde” alla scoperta della Romagna, delle sue tradizioni culinarie e delle sue produzioni partendo dalle aziende agricole del territorio.

A raccontare la storia de La Sangiovesa e Tenuta Saiano saranno i titolari Manlio e Cristina Maggioli e lo chef de “La Sangiovesa” Massimiliano Mussoni.

## **RIFLETTORI PUNTATI SULLA VALMARECCHIA**

Ma non solo la troupe del programma “Melaverde” ha fatto visita in questi giorni a Tenuta Saiano e La Sangiovesa, lunedì infatti, andrà in onda durante la rubrica **MAG** di Studio Aperto, alle 18.30 su Italia 1 un servizio che racconta le due realtà.

“Siamo molto contenti che due importanti produzioni televisive Mediaset abbiano scelto di raccontare la Romagna partendo dalle nostre aziende – **ha dichiarato Cristina Maggioli, titolare insieme alla famiglia di Tenuta Saiano e La Sangiovesa** – sappiamo infatti che sono tanti i telespettatori che seguono il programma Melaverde da tutta Italia. Abbiamo cercato di sottolineare l’importanza della tradizione culinaria romagnola e della produzione dei prodotti di qualità, grazie all’amore e il rispetto che portiamo per la nostra terra e per la natura che ci circonda”.

---

Barbara Bastianelli

Redazione, Ufficio Stampa

Gruppo Novacom – Nuova Comunicazione – ufficio stampa

cell. 335.1386454

e-mail: [barbara@nuovacomunicazione.com](mailto:barbara@nuovacomunicazione.com)

web [www.novacomrimini.it.com](http://www.novacomrimini.it.com)

<https://www.facebook.com/NuovacomunicazioneRimini/>