Via Saffi 32 da Santarcangelo ad Al Mèni

Rimini, 04 agosto 2021 – Per il primo anno ***Via Saffi 32,*** la nuova bottega-laboratorio di Santarcangelo di Romagna sarà con un suo stand ad Al Mèni, il circo mercato dei sapori che sbarca il 7 ed 8 agosto negli spazi outdoor dove sorgerà il museo dedicato a Fellini.

Campione regionale della Guida Street food 2022 del Gambero Rosso, **Via Saffi 32** porterà a Rimini le specialità dello street food: dalle focacce a 90 ore di lievitazione alle tigelle con farina biologica dei grani antichi della Valmarecchia farcite con i salumi di Tenuta Saiano e le verdure di stagione. Non mancherà il "mitico" Bignè di Santarcangelo. Durante le giornate dell'evento sarà presente nello stand lo chef e mastro pasticciere Andrea Marconi.

Una scelta quella della nuova bottega di partecipare all'evento più gourmet dell'anno che conferma ancora una volta l'amore delle realtà ristorative del Gruppo La Sangiovesa verso la valorizzazione del territorio.

Via Saffi 32 sarà ad Al Mèni il 7 e l'8 agosto a pranzo(dalle 11 alle 15), nel pomeriggio (dalle 15 alle 17 sarà possibile acquistare solo il bignè e il vino) e a cena (dalle 17 in poi) per portare il suo street food d'autore. Al centro della proposta culinaria le produzioni locali dalla terra fino al

consumatore che cerca una proposta veloce, ma di qualità e genuina.

"Non potevamo mancare nel luogo dove si celebra anche lo street food d'autore – **racconta Cristina Maggioli, titolare insieme alla famiglia di Via Saffi 32** – *Saremo per due giorni nel tempio degli show cooking stellati e del mercato dedicato ai prodotti d'eccellenza del territorio per proporre le nostre proposte culinarie. Avremo inoltre ogni giorno con noi il maestro e pizzaiolo romagnolo* ***Andrea Vallorani*** *che realizzerà la focaccia a vista".*

Lo stand di **Via Saffi 32** sarà posizionato nella nuova piazza Malatesta a pochi passi dal tendone del circo e ogni giorno sarà presente nello spazio lo chef e mastro pasticciere Andrea Marconi alla guida della bottega con le specialità della casa:

Focaccia via Massani (cotto alla brace, pomodoro fresco, salsa yogurt, finocchietto selvatico); **Focaccia via Faini** (porchetta artigianale, misticanza, salsa remoulade) **Focaccia via Porta cervese** (sardoncini marinati, radicchio da taglio, pomodorini datterini gialli, cipolla dell'acqua di Santarcangelo); **Focaccia Piazza Balacchi**

(crudo, squacquerone di Romagna Dop del caseificio Pascoli, fichi caramellati, rucola);

Focaccia via Zuppa (squacquerone di Romagna Dop del caseificio Pascoli, fichi caramellati, rucola); **Tigella via Saffi** (salame di Tenuta Saiano, pomodorini datterini appassiti, caciotta del caseificio Pascoli); **Bignè di Santarcangelo** farcito con crema.

Non mancheranno i vini di Tenuta Saiano, Rosanita, Spumante brut Rosè, Gianciotto

Romagna doc Sangiovese superiore bio.

E proprio di produzioni di vini di **Tenuta Saiano,** in particolare delle Rebole se ne parlerà (e assaggerà) **domenica 8 agosto alle 13** in uno degli incontri organizzati da Slow Food e dalla Strada dei Vini e dei Sapori della Provincia di Rimini.

"**Il Vino ritrovato: racconto e assaggio della Rebola riminese"** è questo il titolo dell'incontro che vedrà la presenza di **Alex Fulvi** che insieme ad **Olivia Lucchi Maggioli** si occupa della produzione vitivinicola di Tenuta Saiano e del format serale Bucolica.

UFFICIO STAMPA – Nuova Comunicazione Gruppo Novacom

Laura Ravasio 348 9330574 – ravasio@nuovacomunicazione.com

Barbara Bastianelli 335 1386454 – barbara@nuovacomunicazione.com

www.grupponovacom.it