IN COLLABORAZIONE CON
THERESIANER
ZEROCINQUANTA
STREET
FOOD
2022
GAMBERO ROSSO

“VIA SAFFI 32” vince il Premio Campione Regionale ed entra nella Guida Street Food 2022 del Gambero Rosso

Santarcangelo di Romagna, 13 luglio 2021 – **“Via Saffi 32” la nuova bottega-laboratorio di Santarcangelo di Romagna entra nella prestigiosa guida Street Food 2022 del Gambero Rosso e ha ritirato a Roma il premio di campione Emilia-Romagna.**

A ritirare il Premio al Maxxi di Roma sono stati **Cristina Maggioli**, titolare della Bottega insieme alla famiglia, **Andrea Marconi,** mastro pasticcere e **Silvia Giacomini,** apprendista pasticcera di “Via Saffi 32”.

La nuova guida Street Food 2022 del Gambero Rosso, alla sua settima edizione, celebra il cibo di strada e la sua evoluzione contemporanea.

“Siamo onorati e orgogliosi di aver ritirato questo importante premio – ha detto Cristina Maggioli – Essere inseriti nella Guida era già una bella notizia ma ricevere anche il premio come campione per la nostra regione è stato un piacevole e inaspettato riconoscimento, soprattutto per una realtà giovane come la nostra che ha aperto i battenti durante la pandemia, quando tutti stavano chiudendo. Nato dall’idea di mio padre Manlio Maggioli, ***Via Saffi 32*** *è uno spazio che dopo una ristrutturazione meravigliosa è diventato un contenitore bellissimo dove ha trovato casa Andrea Marconi, pasticcere storico de “La Sangiovesa” che affiancato da Silvia Giacomini ha dato vita ad un luogo unico nel suo genere.*

Il premio è un riconoscimento per il lavoro fatto in tutti questi anni, un lavoro partito 30 anni fa con “La Sangiovesa”, proseguito con la “Tenuta Saiano” che ha aggiunto grande valore alle produzioni del territorio ed infine è arrivato “Via Saffi 32” e siamo “scesi in strada” diventando campioni di street food”.

“Il successo di “Via Saffi” nasce da un luogo con due anime e diverse funzioni: una bottega dove si possono acquistare tutti i prodotti di Tenuta Saiano come vini, vermouth, salumi, olio, miele, ma soprattutto la sua forza è stata la 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 e le verdure di stagione e il nostro Bignè di Santarcangelo. Il Premio, infatti ci è stato conferito proprio per le tigelle, le focacce e il Bignè”. – **ha concluso Cristina Maggioli.**

Barbara Bastianelli

Nuova Comunicazione Ufficio Stampa

+ 39 3351386454

barbara@nuovacomunicazione.com