



## [Tenuta Saiano, proseguono “I giovedì d’autunno” : giovedì 24 ottobre, pasta al forno...](#)

*Montebello di Poggio Torriana, 22 ottobre 2019* – Proseguono **“I Giovedì d’Autunno”** con le proposte autunnali dell’azienda agricola **Tenuta Saiano**. Tutti i giovedì d’autunno, fino al 5 dicembre, saranno cadenzati dagli appuntamenti firmati dal ristorante che si trova tra le dolci colline romagnole, ai piedi di Montebello.

Protagonista, ogni settimana, un prodotto diverso: dalle carni degli animali rigorosamente allevati in azienda, ai prodotti classici dell’autunno. Non mancheranno i paioli di polenta e le preparazioni al forno, piatti che scaldano i cuori, ma soprattutto le pance.

Dopo **“le carni in porchetta”**, arriva una delle specialità più amate in Romagna: **la pasta al forno**.

L’appuntamento è fissato per giovedì **24 ottobre**.

**Non solo lasagne.**

Sia che si tratti della regina lasagna, di cannelloni o timballi, la pasta al forno è amata da tutti perché rappresenta il piatto dei ricordi infantili, di raduni familiari e della tradizione casalinga degli italiani. Un piatto che è sempre più difficile da trovare nelle cucine delle giovani generazioni. Ecco perché **Tenuta Saiano** ha scelto di riportare sulla tavola diverse proposte di **Pasta al Forno**: dalle **lasagne verdi** tradizionali ai **passatelli gratinati** con pecorino di fossa, cavolo nero e tartufo, dai **cannelloni di ricotta** e bietola rossa, crema di radicchio e mandole agli **gnocchi di patate** rosse gratinati con stracotto di coppa di maiale, porcini e fonduta erborinata.

Il **31 ottobre** nella serata di Halloween saranno invece proposte ricette golose con la zucca, mentre per la cena del **7 novembre** lo chef proporrà un delizioso **maialino al forno**. Il **14 novembre** sarà poi la volta della **polenta e dei frutti d'autunno**.

La serata del **21 novembre** vedrà la **Tenuta Saiano** partecipare all'iniziativa "**Tempi di recupero Week**" (16-24 novembre 2019) che promuove l'utilizzo dei tre temi del recupero a tavola: avanzi del giorno prima, il quinto quarto di pesci e verdure, i piatti della tradizione. Si tratta di un'iniziativa nata per sostenere due importanti progetti: *Food for Soul* l'associazione no-profit fondata da **Massimo Bottura e Lara Gilmore** per combattere lo spreco alimentare nell'interesse dell'inclusione sociale; *Food for Change*, la campagna internazionale di Slow Food per proporre soluzioni che rafforzino economie locali pulite, filiere eque e tutelare le produzioni che fanno parte del patrimonio italiano.

Il **28 novembre** torna a grande richiesta la **grigliata** che ha riscosso tanto successo nell'estate appena terminata. **L'olio novello, le zuppe con i crostoni** chiuderanno il **5 dicembre** il ricco calendario autunnale di Tenuta Saiano.

Per ogni serata sono inclusi un'entrée, un dolce e il vino Gianciotto Romagna DOC Sangiovese Superiore. Per informazioni e prenotazioni 0541 675515.

Ufficio Stampa **Nuova Comunicazione**

Laura Ravasio 348 9330574 [ravasio@nuovacomunicazione.com](mailto:ravasio@nuovacomunicazione.com)

Barbara Bastianelli 3351386454 [barbara@nuovacomunicazione.com](mailto:barbara@nuovacomunicazione.com)

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