



Santarcangelo di Romagna (Rimini). Manlio Maggioli, 93 anni, con la nipote Olivia Lucchi, 27, all'osteria La Sangiovesa. Olivia con il compagno Alex Fulvi, entrambi laureati all'università degli studi di Scienze gastronomiche di Pollenzo, gestiscono dal 2020 Bucolica Wine Garden, vino e cibo nella Tenuta Saiano. Il 16 luglio alle 22.30 La Sangiovesa sarà la protagonista delle "Locande del Cuore", su Food Network, canale 33.

SANTARCANGELO DI ROMAGNA - LUGLIO

**U**n'osteria dove ci si può tuffare nella romagnolità, un potere, Tenuta Saiano, nella vicina Poggio Torriana, dove si allevano e coltivano le materie prime per il ristorante (ma non solo) in una filiera cortissima, inclusa una cantina all'avanguardia, allevamento di ovini, bovini, suini, polli, produzione di miele e olio extravergine. Una focacceria, Via Saffi 32, dove si preparano focacce e tigelle, ma anche ciambelle, zuppe inglesi e altre prelibatezze della regione, un olfattorio da cui escono combinazioni di aromi che danno vita a Vermouth e liquori straordinari, grazie a un naso sopraffino, quello di Baldo Baldinini. Potremmo definirlo "il sistema Sangiovesa", dove tutto, persino il tovagliato realizzato nella storica Stamperia Marchi, con sede a pochi passi dal locale, è marchiato Santarcangelo di Romagna. Questo mastodontico lavoro costruito mattone dopo mattone lo si deve

a un imprenditore che nella sua vita ha edificato un impero fortificando l'azienda di famiglia, oggi polo di riferimento nell'editoria specializzata, nell'informatica e nella produzione di software, con oltre 3 mila dipendenti in tutto il mondo. Manlio Maggioli, 93 anni compiuti a maggio portati con la voracità creativa di un trentenne, condivide la sua eredità enogastronomia con la figlia Cristina, 60 anni, e la giovane nipote Olivia Lucchi, figlia di Cristina, 27, che, assieme al compagno Alex Fulvi, ha fondato, nella Tenuta Saiano, Bucolica, un nuovo modo di approcciarsi al cibo e al buon bere con prodotti provenienti dalla tenuta. In questa bella e complessa storia di amore e di rispetto del territorio c'è lo zampino di due grandi figli della Romagna, Tonino Guerra, poeta, scrittore, sceneggiatore, e Alteo Dolcini, segretario comunale di Faenza con il pallino della tutela dei vini romagnoli. Manlio, Tonino e Alteo sono i creatori di La Sangiovesa, che quest'anno compie i 32 anni di vita. Quell'osteria curata nei dettagli, spiega a >>>



## SALE A TEMA, ARREDATE CON OGGETTI AUTENTICI



Le sale dell'osteria: da sin., la Guido Cagnacci, dedicata al pittore seicentesco con quattro quadri originali esposti; la Clemente XIV, papa santarcangelo; la sala dedicata a Teresa Franchini, attrice riminese che morì a Santarcangelo; e la sala Eron.





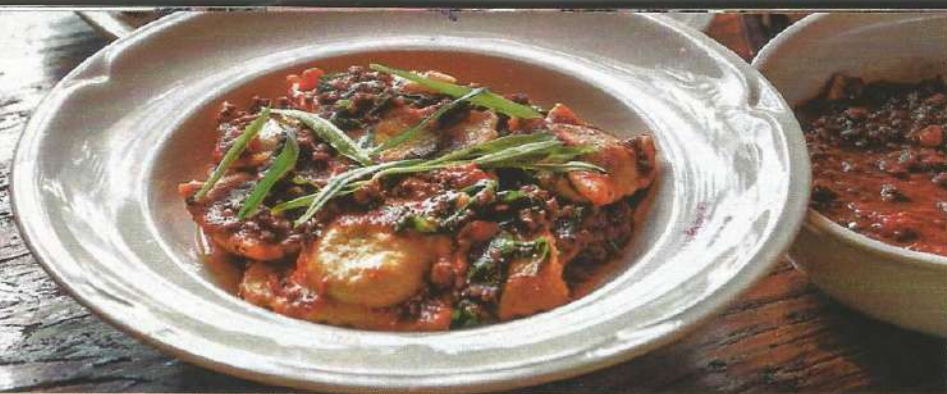
*Da 32 anni il locale di Santarcangelo di Romagna propone piatti del territorio, seguendo un rigido codice etico, che il patron Manlio Maggioli ha definito con due suoi amici, il grande poeta Tonino Guerra e Alteo Dolcini*

Beppe Ceccato

**OSTERIA LA SANGIOVESA**

# *Orgoglio romagnolo*





## Ravioli di borragine, salsa di lepre e stridoli *Ricetta di Massimiliano Mussoni*

PER LA PASTA uova 4, farina 400 gr, sale qb.

PREPARAZIONE

Impastare e lasciare riposare 5 minuti, poi con il mattarello fare la sfoglia elastica e sottile.

PER LA FARCIA DEI RAVIOLI **Borragine 100 gr, cotta raffreddata e strizzata, ricotta 100 gr, formaggio di mucca primo sale 100 gr, Parmigiano Reggiano 100 gr, 1 bianco d'uovo, sale, pepe, noce moscata qb.**

Impastare fino a ottenere una farcia omogenea.

PER LA SALSA DI LEPRE **Lepre 500 gr, sedano 1 costa, carote 2, cipolla 1, gambi di prezzemolo, alloro, ginepro, cannella, grani di pepe, un pezzetto di stecca di cannella, porcini secchi 50 gr, olio Evo qb, vino rosso Sangiovese 0,250 ml, vermut rosso 0,250 ml.**

PREPARAZIONE

Disossare la lepre e metterla a marinare con vermut e vino rosso per una notte. Preparare un

soffritto con olio, sedano, carote, cipolla, tagliati a cubetti regolari. Scolare la lepre dalla marinata e aggiungerla al soffritto con i porcini ammollati. Far caramellare la carne e unire la marinata e le spezie tostate in padella. Cuocere, aggiustando di sale e pepe. Con le ossa della lepre preparare un brodo ristretto per la salsa.

PER LA SALSA DI STRIDOLI **Stridoli 50 gr, mezza patata, uno scalogno, olio Evo qb, sale pepe**

PREPARAZIONE

Sbollentare gli stridoli lasciando indietro una piccola parte per la guarnizione. Rosolare lo scalogno, aggiungere la patata tagliata a cubetti sempre mescolando, quindi gli stridoli. Cuocere per un minuto, frullare aggiustando di sale e pepe. Confezionare i ravioli con la pasta all'uovo e la farcia di borragine, cuocerli in acqua salata e mantecarli con la salsa di lepre e qualche goccia di passata di stridoli. Guarnire con ciuffi di stridolo fresco.

Santarcangelo di Romagna (Rimini). Lo chef Massimiliano Mussoni, 52 anni, romagnolo doc, lavora a La Sangiovesa da sempre. Appassionato di prodotti, ha salvato la coltivazione della cipolla dell'acqua, che, nel 2023, ha ottenuto il presidio Slow Food, il 20° della regione Emilia Romagna. «Ho tenuto molto a questo riconoscimento, anche perché mio padre, contadino, la coltivava. È un omaggio al suo lavoro», ci racconta Mussoni. Grazie alla Tenuta Saiano lo chef si sente fortunato: «Ho il meglio, tutte le botaniche e i prodotti per poter lavorare».



>>> «Chi» Manlio Maggioli, «è l'opera più bella e impegnativa della mia vita», il suo capolavoro, costruito come ci tiene a precisare «senza l'uso di un microgrammo di chimica».

**Domanda.** Ci può raccontare questa incredibile avventura?

**Risposta.** «È iniziata con l'acquisto di palazzo Nadiani, di proprietà dell'ultimo erede di una benestante famiglia fiorentina. Con Tonino mi vedevo tutte le mattine al Bar Centrale, facevamo colazione e, poi, si chiacchierava, camminando per le vie del paese, tranne i giorni in cui venivano a trovarlo per lavoro

registi di grande fama, come i fratelli Taviani».

**D.** Vi incontravate anche con Federico Fellini?

**R.** «Con lui parlava al telefono durante le nostre passeggiate. Federico chiamava Tonino per confrontarsi sulle sceneggiature. In questo nostro cammino si passava davanti a palazzo Nadiani. Tonino aveva insistito perché lo comprassi. Abbiamo così deciso di creare un'osteria. A Santarcangelo le osterie sono molto familiari, il paese, trovandosi alla fine della Valmarecchia, era punto di ritrovo per fiere, scambi, affari».

**D.** Da dove siete partiti?

**R.** «Dal nome: a questa lunga discussione ha partecipato anche Alteo Dolcini, ed è sua l'idea di averla chiamata La Sangiovesa. Quindi, ci siamo messi a discutere su che cosa offrire. La mia idea era chiara: piatti della tradizione romagnola, lasagne verdi, trippa, spezzatino con i piselli, tagliatelle, cappelletti, piccioni, salumi, piadine... Passo successivo, il recupero edilizio, visto che il palazzo era stato violentato da interventi poco consoni alla sua storia: ho chiamato un muratore di fiducia e un manovale con l'indicazione di togliere tutto quello che era stato aggiunto nel tempo.

Io e Tonino passavamo ogni giorno a controllare i lavori. Abbiamo scoperto cose bellissime: un pavimento di sassi, archi che erano stati controsoffittati, una colonna ortogonale che sorregge tutto il palazzo, porte murate. Ci sembrava di essere degli esploratori! Il lavoro è durato due anni».

**D.** A quel punto mancavano i prodotti!

**R.** «Era doveroso pensare di usare quelli della Valmarecchia. Reperirli è stata un'impresa, la più difficile, perché i primi chef che si sono succeduti non avevano capito il concetto di territorialità: volevo cose ottime e locali.



Altri dettagli delle sale dell'osteria con al centro la "Maddalena penitente" del Cagnacci. A ds., la discesa nelle grotte dove è conservata una collezione di colombeaie.



## PIADINE, SALUMI E VINO

Ho combattuto duramente per questo: il formaggio non doveva essere genericamente un ottimo formaggio, ma quello della Valmarecchia, così come i maiali per gli insaccati, i polli, i vini».

**D.** Anche le opere d'arte sono romagnole?

**R.** «Ho dato libero sfogo a Tonino Guerra. Lui conosceva molti artigiani. Le finte stufe di maiolica, presenti nell'osteria, sono state donate da lui. Poi ho acquistato quattro opere di Guido Cagnacci, pittore secentesco di Santarcangelo. Ho deciso di esporle nell'osteria perché tutti potessero ammirarne la bellezza.

za. All'inizio mia moglie non lo aveva capito, poi ha condiviso la mia visione».

**D.** Lo chef Massimiliano Mussoni è alla Sangiovesa da sempre?

**R.** «Ha fatto tutta la gavetta in Osteria. Gli voglio bene come a un fratello. È stato l'unico a capire che cosa volevo dalla Sangiovesa. S'è guadagnato i gradi sul campo, è più scrupoloso di me!».

**D.** Cosa direbbe oggi Guerra?

**R.** «Tonino si è goduto la Sangiovesa in modo profondo. Sono convinto che gli manchi, in qualunque posto egli sia!».

©Riproduzione riservata



Il "sistema Sangiovesa" prevede antichi riti romagnoli, come la preparazione delle piadine (nel locale non si serve pane), in alto, e quella dei taglieri di salumi, sopra, vanto di Manlio Maggioli. Nell'annessa bottega si acquistano i prodotti della Tenuta Saiano.



## Le SALINE di Cervia

La Società Parco Salina di Cervia, fondata nel 2002, gestisce la riserva naturale estesa a 827 ettari. È un'oasi per oltre 5.500 fenicotteri. ([www.salinadicervia.it](http://www.salinadicervia.it)) Per una visita a Cervia, Info: Discover Cervia, ([www.discovercervia.com](http://www.discovercervia.com))