

Poggio Torriana. Tenuta Saiano, “I Giovedì d’autunno” con i piatti della terra, tradizione e tipicità



Tenuta Saiano presenta “I Giovedì d’Autunno”, dal 17 ottobre al 5 dicembre tante proposte per scaldare le serate e i cuori Montebello di Poggio Torriana. “I Giovedì d’Autunno” sono la proposta autunnale dell’azienda agricola Tenuta Saiano. Tutti i giovedì d’autunno sono 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.

A inaugurare questi gustosi giovedì, si parte il 17 ottobre con “le carni in porchetta”. Maiale, pollo, coniglio, faraona

e anatra saranno cucinati con l'antica ricetta della porchetta grazie al taglio, la qualità della carne e i condimenti impiegati.

Si proseguirà il 24 ottobre con la pasta al forno, mentre le zucche e la piada dei morti saranno i protagonisti della tavola nella serata di Halloween.

Il 7 novembre lo chef proporrà un delizioso maialino al forno e il 14 sarà 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 tanto successo ha riscosso l'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.