

Hotel Classicano e Trattoria Minghina: la nuova avventura di Chef Salbaroli e soci

In via Cella 2 a Madonna dell'Albero, una scommessa che coinvolge le aree decentrate, che diventano lo scenario per promuovere lo sviluppo locale e per valorizzare le tradizioni culinarie del territorio



□

11 Marzo 2024 La storica insegna dell'Hotel Classicano e la Trattoria Minghina. È la nuova avventura di Chef Salbaroli, che fa il bis dopo l'esperienza positiva dell'Hotel e Ristorante Millepini a Marina Romea.

Una scommessa che coinvolge le aree decentrate, che diventano lo scenario per promuovere lo sviluppo locale e per valorizzare le tradizioni culinarie del territorio. Mentre l'hotel è già a pieno regime, lo Chef Salbaroli si prepara ad accendere i fornelli della Trattoria Minghina, che sarà gestita in modo autonomo rispetto alla struttura ricettiva.

Minghina è l'affettuoso diminutivo con cui tutti da sempre conoscono la signora Domenica, la nonna di Matteo, che ha recentemente festeggiato il traguardo straordinario dei 100 anni. "Mi è sembrato un omaggio dovuto. Una testimonianza tangibile dell'amore per le radici e la tradizione, che permea ogni aspetto di questa nuova avventura culinaria", dichiara lo chef de L'Acciuga.

"Dalla Minghina - continua - gli ospiti potranno gustare un'ampia selezione di prelibatezze della cucina romagnola, insieme a specialità di pizza, un'esperienza gastronomica che celebra il meglio della tradizione locale". Ed è stata proprio la nonna Minghina a tagliare il nastro della trattoria. "Un gesto rappresentativo della continuità generazionale e dell'importanza del legame con questo territorio. Mia nonna, come me del resto, è di Madonna dell'Albero", conclude Salbaroli. □