

Da de alla Cipolla

Di Pablo Neruda

Cipolla, anfora di luce, / petalo a petalo /
si formò la tua bellezza, / squame di cristallo ti crebbero /
e nel segreto della scura terra / s'arrotondò il tuo ventre di rugiada...

... Ma alla portata delle mani del popolo, / inaffiata d'olio, / spolverata /
con un po' di sale, uccidi la fame / dell'operaio nella dura strada. /
Stella dei poveri, / fata madrina / avvolta / in delicata foglia, /
esci dal suolo, / eterna, intatta, pura / come semenza d'astri, /
e nel tagliarti / il coltello in cucina / sale l'unica lacrima / senza pena. /
Ci hai fatto piangere senza dolore. /

Io ho cantato quanto esiste, cipolla, / ma per me tu sei /
più bella di un uccello / dalle penne luminose, /
sei per i miei occhi / globo celeste, di platino coppa, /
ferma danza / di candido anemone, / e vive la fragranza della terra /
nella tua natura di cristallo.

La Cipolla nel piatto

La 'Cipolla dell'Acqua' è un prodotto tipico di Santarcangelo e dei suoi campi. Fa parte dell'identità clementina, tanto da ispirare il soprannome proverbiale dei santarcangiolesi: 'zvùléun', cioè: cipolloni.

La cipolla dell'acqua ha molte qualità. Infatti, è tradizionale, a km. 0, sicuramente stagionale, dolce, buona e digeribile, cruda col radicchio o cotta senza grassi.

Negli anni passati la Cipolla dell'Acqua ha ricevuto due riconoscimenti: la De.C.O., Denominazione Comunale di Origine, un marchio di appartenenza al territorio, e l'inserimento nell'Arca del Gusto, il catalogo di Slow Food dei prodotti d'eccellenza. Da quest'anno la Cipolla è stata promossa a Presidio Slow Food.

Per valorizzare la Cipolla, la Fiera di San Michele, per il 9° anno, ha chiesto ai Ristoranti del Centro di proporre piatti a base di cipolla, tradizionali o innovativi. Così nasce La Cipolla nel Piatto, che resta nei menu dal 27 settembre al 6 ottobre, ed oltre. Almeno... fin che dura la cipolla!

Idea e organizzazione:

BLU
Nautilus



PROLOCO
Santarcangelo di Romagna



Santarcangelo di Romagna

La Cipolla nel piatto



I piatti con la Zvòla d'acqua
nei menu dei Ristoranti

9° anno

Dal 27 settembre al 6 ottobre 2024

Fiera di
San Michele
2024



cittaslow

La Cipolla nel piatto

12 ristoranti
sotto il segno
della cipolla gourmet

CALYCANTO. CUCINA E CANTINA

Via dei Nobili, 14 - Tel. 0541 622518
Aperto a cena. Riposo: domenica e lunedì

*Onion Bhaji
servito con yogurt e menta, mango, chutney
e salsa di cipolla dell'acqua. Gluten free e vegano*

CASA NOBILI. OSTERIA DI MARE

Via dei Nobili, 12 - Tel. 328 7653998
Aperto a cena. Sabato e domenica anche a pranzo. Riposo: martedì

*Sgombro sfilettato
alla veneziana con cipolla dell'acqua*

IL LAVATOIO BISTROT

Via Ruggeri, 32 - Tel. 328 2622180
Aperto a cena. Riposo: domenica.

*Un Uovo alla "Pop"
Ovetto del contadino, Cipolla dell'acqua di Santarcangelo,
pane casereccio ai Cereali e spuma di Gamberi rosa*

RISTORANTE LA BOSCA

Via Cavour, 8 - Tel. 0541 625338
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: lunedì

Salsiccia con cipolla



CI VEDIAMO DA MARIO

Via De Bosis, 28 - Tel. 0541 621998
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: martedì

*Mousse di cipolla dell'acqua
con cuore di paté di fegato, Pan brioche caramellato,
soubise di cipolla dell'acqua arrostita, perle di Chardonnay*

*Gnocchi di zucca
con ripieno di bacon e pecorino,
salsa "normande" di cipolla dell'acqua, zucca croccante*

*Biancostato di Manzo
Crema di castagna, rapa rossa marinata, demi-glace di cipolla dell'acqua e bourbon,
burro di cipolla dell'acqua caramellata*

*Berries & Onion Crisp
Compote di cipolla dell'acqua con mirtilli e lamponi,
gelato di tè nero*

L'ARCANGELO

Via C. Battisti, 19 - Tel. 0541 623873
Aperto tutte le sere. Riposo: lunedì e martedì

*Pizza Mario
Pomodoro, erbe aromatiche, cipolla, gorgonzola stagionato,
filetti di acciuga Mar Cantabrico*



OSTERIA DA ORESTE

Via Pio Massani, 14 - Tel. 349 0965187
Aperto tutte le sere a cena. La domenica anche a pranzo

*Insalata di Cipolle dell'Acqua
con fonduta di caprino del Satiro e fichi all'olio piccante*

OSTERIA LA SANGIOVESA

Piazza Beato Simone Balacchi, 14 - Tel. 0541 620710
Aperto tutte le sere. Domenica e festivi: aperto anche a pranzo

*Spiedo di fegato di maiale
di Tenuta Saiano alla griglia con cipolla stufata e saba
Zuppa di cipolla dell'acqua di Santarcangelo*

RISTORANTE LAZAROUN

Via del Platano, 21 - Tel. 0541 624417
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: giovedì

*Controfiletto in crosta di sale di Cervia
con marmellata di cipolla di Santarcangelo e senape grezza*

RISTORANTE ZAGHINI

Piazza Gramsci, 14 - Tel. 0541 626136
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: lunedì

*Tagliolini in brodo matto
cipolla di Santarcangelo, pomodoro e croste di parmigiano*

TRATTORIA DEL PASSATORE

Via Cavour, 1 - Tel. 0541 625466
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: mercoledì
Aperto sino al 29 settembre, poi chiude per due settimane per spostamento

*Strozzapreti
con cipolla dell'acqua e guanciale all'amatriciana romagnola*

VIAAFFI32 - FOCACCERIA DE LA SANGIOVESA

Via Saffi, 32 - Tel. 366 567 9679
Aperta mattina, pranzo e cena. Riposo: lunedì

*Focaccia Tenuta Saiano
con salsiccia di Tenuta Saiano e cipolla stufata*