

La Cipolla dell'acqua

Dal catalogo dell'Arca del Gusto di Slow Food

La cipolla bionda di Santarcangelo, detta anche "cipolla dell'acqua (zvòla da aqua, in dialetto), è di grandi dimensioni (può arrivare a pesare un chilo); è piuttosto acquosa e dolce.

L'area di coltivazione tradizionale era la zona bassa del torrente Marecchia. Si irrigava facendo scorrere l'acqua dei fossi che erano usati alternativamente dai coltivatori e dai mugnai, i cui mulini erano numerosi in questa zona.

Dopo il raccolto deve stare al sole ad asciugarsi almeno un mese: questo conferisce al velo esterno il colore biondo. Dopo, però, va conservata all'ombra e al fresco. Le cipolle sono a questo punto legate in trecce, e durano così fino all'11 novembre, San Martino.

Uno dei modi più tipici e semplici di consumarla è quello di condirla da cruda con olio extravergine d'oliva, aceto di vino rosso e un po' di sale grosso, magari mescolata con del radicchio, e gustarla dentro a una piadina calda.

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, se cotta senza grassi.

Nel 2022 la Cipolla dell'Acqua ha ricevuto due riconoscimenti: il Comune le ha assegnato la De.C.O., Denominazione Comunale di Origine, un marchio identitario di appartenenza al territorio. E Slow Food l'ha inserita nell'Arca del Gusto, il catalogo dei prodotti tipici d'eccellenza.

Per valorizzare la Cipolla, la Fiera di San Michele, per l'8° 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 29 settembre all'8 ottobre, ed oltre. Almenofin che dura la cipolla!

Idea e organizzazione:

BLU Nautilus

PRO LOCO
SANTARCANGELO



Santarcangelo di Romagna

La Cipolla nel piatto



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

8° anno

Dal 29 settembre all' 8 ottobre 2023

La Cipolla nel piatto

12 ristoranti
sotto il segno
della cipolla gourmet

CALYCANTO. CUCINA E CANTINA

Via dei Nobili, 14 - Tel. 0541 622518

Aperto per cena. Riposo: domenica

Cipolla dell'acqua di Santarcangelo arrostita al forno con sherry, riso nero e fromage chèvre chaud e erbe aromatiche.

CASA NOBILI. OSTERIA DI MARE

Via dei Nobili, 12 - Tel. 328 7653998

Aperto a cena. Sabato e domenica anche a pranzo.

Cappelletti ripieni di cipolla dell'acqua, con fonduta di parmigiano e acciughe.

CI VEDIAMO DA MARIO

Via De Bosis, 28 - Tel. 0541 621998

Aperto a pranzo e a cena. Riposo: martedì

Pan brioche caramellato servito con paté di fegato, marmellata di fichi e gelato alla cipolla dell'acqua

*Gnocchi di patate con cipolla dell'acqua, pancetta affumicata su crema di funghi.
Guancia di maiale croccante con soubise di cipolla dell'acqua caramellata e finocchio sottaceto leggermente piccante.*

Tartelletta con ganache di cioccolato bianco, marmellata di cipolla dell'acqua e lamponi con gelato al rum.

IL LAVATOIO BISTROT

Via Ruggeri, 32 - Tel. 328 2622180

Aperto a cena. Riposo: domenica.

Finger Cipolla. Sformato squacquerone e cipolla, frittata con fiori di zucca e cipolla, focaccia alla cipolla con formaggio di fossa, nuvole di parmigiano con la cipolla, patate duchessa con polvere di cipolla bruciata.

L'ARCANGELO

Via C. Battisti, 19 - Tel. 0541 623873

Aperto tutte le sere. Riposo: lunedì

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

OSTERIA DA ORESTE

Via Pio Massani, 14 - Tel. 347 7703624

Aperto la sera. Riposo: martedì

Cipolla dell'acqua farcita, tuorlo gratinato e tartufo nero.

OSTERIA LA SANGIOVESA

Piazza Beato Simone Balacchi, 14 - Tel. 0541 620710

Aperto tutte le sere. Domenica e festivi: aperto anche a pranzo

Zuppa di cipolla dell'acqua di Santarcangelo con focaccia croccante, Parmigiano Reggiano vacche rosse 36 mesi e olio alle erbe

RISTORANTE LA BOSCA

Via Cavour, 8 - Tel. 0541 625338

Aperto a pranzo e a cena. Riposo: lunedì

Crostini con la cipolla dell'acqua tonnata.



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

Carpaccio di pollo cotto a bassa temperatura con misticanza, guanciale croccante e cipolla caramellata.

Strozzapreti all'Amatriciana romagnola con guanciale di mora romagnola e cipolla dell'acqua.

VIASAFFI32 - FOCACCERIA DE LA SANGIOVESA

Via Saffi, 32 - Tel. 366 567 9679

Aperta mattina, pranzo e cena. Riposo: lunedì

Focaccia Tenuta Saiano: uova strapazzate di Tenuta Saiano, cipolla dell'acqua di Santarcangelo stufata, pancetta croccante e ketchup artigianale.