

# 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: 'zvùlèun', 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. Quest'anno la Cipolla dell'Acqua ha ricevuto due riconoscimenti: il Comune intende assegnarle 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 il 7° 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 al 9 ottobre, ed oltre. Almeno... fin 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

7° anno

Dal 29 settembre al 9 ottobre 2022

# La Cipolla nel piatto

9 ristoranti  
sotto il segno  
della cipolla gourmet

## **CALYCANTO. CUCINA E CANTINA**

Via dei Nobili, 14 - Tel. 0541 622518  
Aperto per cena. Riposo: domenica

### **Torta salata di cipolla dell'acqua caramellata**

Con formaggio di capra e rucola, condita con vinaigrette Calycanto

## **CI VEDIAMO DA MARIO**

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

*N.B. Il ristorante è chiuso per ferie dal 27/9 al 5/11. Alla riapertura propone questo piatto:*

### **Crostatina di grano arso**

con burrata, formaggio di capra e cipolle dell'acqua di Santarcangelo sottoaceto

## **IL LAVATOIO BISTROT**

Via Ruggeri, 32 - Tel. 328 2622180  
Aperto a cena, tranne la domenica.

### **Adriatico 3.0**

Degustazione attraverso 3 assaggi così proposti:

- sardoncini marinati e cipolla dell'acqua frita,
- spirale di sgombro con erbe aromatiche, salsa all'arringa e cipolla caramellata,
- crostino pane homemade, cefalo mantecato e cipolla pickled

## **L'ARCANGELO**

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

### **Pizza di San Michele**

con pomodoro, gorgonzola, acciughe e cipolla dell'acqua

## **OSTERIA DA ORESTE**

Via Pio Massani, 14 - Tel. 347 7703624  
Aperto la sera. Riposo: lunedì

### **Tarte tatin di cipolla dell'acqua**

con fonduta di Grana Padano e tartufo estivo

## **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 crostone di focaccia, parmigiano reggiano vacca rossa 36 mesi  
e aceto balsamico tradizionale 12 anni



## **RISTORANTE LAZAROUN**

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

### **Controfiletto di manzo**

in crosta di sale di Cervia servito con senape grezza di Digione  
e marmellata fatta in casa di cipolla bianca dell'acqua di Santarcangelo

## **RISTORANTE ZAGHINI**

Piazza Gramsci, 14 - Tel. 0541 626136  
Aperto a pranzo e a cena da martedì a domenica

### **Strozzaprete alla contadina**

con il sugo di pomodoro e cipolla dell'acqua

## **TRATTORIA DEL PASSATORE**

Via Cavour, 1 - Tel. 0541 625466  
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: mercoledì

### **Strozzapreti**

con guanciale di mora romagnola e cipolla dell'acqua

### **Salsiccia**

con cipolla dell'acqua stufata

