La Piazza dei Cipolloni

Per la Fiera di San Michele 2025, sabato 27 e domenica 28 settembre, la Cipolla dell'Acqua diventa protagonista. In Piazza Ganganelli, infatti, viene allestita **La Piazza dei Cipolloni**: vari stand gastronomici, gestiti da chef importanti, propongono piatti gourmet a base di cipolla e di altre piante Liliacee dell'Emilia Romagna.

L'iniziativa è promossa dalla Fiera e dalla Pro Loco, per conto del Comune di Santarcangelo, in collaborazione con **Slow Food** e l'**Associazione Chef to Chef**, che raccoglie i migliori chef della nostra regione. Nella Piazza dei Cipolloni, inoltre, sono presenti i produttori agricoli, non solo di cipolla dell'acqua, ma anche delle altre Liliacee: lo scalogno IGP di Romagna, l'aglio di Voghiera, la cipolla di Medicina.

Nei pomeriggi sono previsti anche incontri con esperti per parlare delle qualità di questi prodotti che arricchiscono il gusto della buona cucina, romagnola e non solo.

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 tre riconoscimenti: prima la De.C.O., Denominazione Comunale di Origine, un marchio di appartenenza al territorio. È stata poi inserita nell'Arca del Gusto, il catalogo di Slow Food dei prodotti d'eccellenza. Infine, nel 2024, la Cipolla è stata promossa a Presidio Slow Food.
Per valorizzare la Cipolla, in occasione della Fiera di San Michele, i Ristoranti di Santarcangelo, per il 10° anno, propongono piatti a base di cipolla, tradizionali o innovativi. Così nasce **La Cipolla nel Piatto**, che resta nei menu dal 26 settembre al 5 ottobre, ed oltre. Almeno... fin che dura la cipolla!

Idea e organizzazione:

BLU Nautilus · PROLOCO Santarcangelo di Romagna

Sponsor:

SGR LUCE e GAS · cherry bank

Santarcangelo di Romagna

Fiera di San Michele 2025

cittaslow

La Cipolla nel piatto

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

10° anno

dal 26 settembre al 5 ottobre 2025

La Cipolla nel piatto

12+1 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
Pissaladière Nizzarda Garibaldi
Torta salata di pasta sfoglia,
con cipolla caramellata,
acciughe e olive nere

CASA NOBILI. OSTERIA DI MARE
Via dei Nobili, 12 – Tel. 328 7653998
Aperto a cena. Sabato e domenica anche a pranzo. Riposo: martedì
Vellutata di pane e cipolla dell'acqua,
seppioline scottate,
zucchine e menta

DA MARIO
Via De Bosis, 28 - Tel. 0541 621998
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: martedì
Gratin di cipolla dell'acqua
con porcini e tartufo nero

IL LAVATOIO BISTROT
Via Ruggeri, 32 - Tel. 328 2622180
Aperto a cena. Riposo: domenica.
Onionissima. Cinque assaggi gourmet tra mare e terra, tra cui:
montanarina con tonno e cipolla, pan brioche al nero di seppia
con burro ai crostacei e marmellata di cipolla e pesca e altri

L'ARCANGELO
Via C. Battisti, 19 - Tel. 0541 623873
Aperto tutte le sere. Riposo: lunedì e martedì
Pizza Carrettiera: fior di latte, cipolla,
pancetta stagionata, porcini

OSTERIA DA ORESTE
Via Pio Massani, 14 - Tel. 349 0965187
Aperto a cena. Sabato e domenica anche a pranzo. Riposo: lunedì
Cappelletto ripieno con cipolla dell'acqua,
robiola del Satiro e melassa di cipolla

OSTERIA LA SANGIOVESA
Piazza Beato Simone Balacchi, 14 - Tel. 0541 620710
Aperto tutte le sere. Sabato e domenica anche a pranzo
Zuppa di cipolla dell'acqua di Santarcangelo con Parmigiano Reggiano DOP
Vacche Rosse 36 mesi, pane di Onferno e olio alle erbe

RISTORANTE LA BOSCA
Via Cavour, 8 - Tel. 0541 625338
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: lunedì
Piadina con salsiccia e cipolla dell'acqua

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 SANPIETRINO
Piazza Ganganelli, 19 - Tel. 0541 1843370
Aperto a cena. Sabato e domenica anche a pranzo
Zuppa di cipolla di Santarcangelo con spolverata di scoparolo
Caseificio Antica Cascina e crostini di pane toscano
cotto a legna del forno Pavesi

RISTORANTE ZAGHINI
Piazza Gramsci, 14 - Tel. 0541 626136
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: lunedì
Strozzaprete alla contadina con cipolla dell'acqua e pomodoro

TRATTORIA DEL PASSATORE
Via Cavour, 1 - Tel. 0541 625466
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: mercoledì
Strozzapreti all'amatriciana romagnola con cipolla dell'acqua e guanciale

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,
pancetta croccante, ketchup artigianale