

Cipolla dell'acqua

presidio Slow Food di Santarcangelo

Piazza dei cipolloni



Piazza Ganganelli

Sabato 26 e domenica 27 settembre
12-14 e 18-21

Street Food d'Autore a cura di
CheftoChef emiliaromagnacuochi con gli Chef:

Chef Omar Casali

del ristorante Maré, Cesenatico

Chef Claudio Cesena

della Locanda San Fiorenzo di Fiorenzuola d'Arda, Piacenza

Chef Claudio Di Bernardo

del ristorante Grand Hotel Rimini

Chef Giuseppe Gasperoni

del ristorante Casa Gasperoni, Torriana

Chef Massimiliano Mussoni

del ristorante La Sangiovesa, Santarcangelo di Romagna

Chef Silver Succi

del ristorante Quartopiano, Rimini

chef
to
chef
emiliaromagnacuochi®

Fiera di
San Michele
L'antica fiera degli uccelli

MARÉ
cucina caffè spiaggia bottega



Chef Omar Casali

MARÉ
cucina caffè spiaggia bottega

Maccheroncini alle Seppie... Cremoso di Parmigiano Reggiano DOP, Briciole di Bruschetta all'Olio EVO di Brisighella DOP e **Cipolla dell'Acqua di Santarcangelo**

Fiera di
San Michele
L'antica fiera degli uccelli

Locanda
San Fiorenzo



Chef Claudio Cesena

Locanda San Fiorenzo

PRESENTE SOLO DOMENICA 27 SETTEMBRE

Anolino della Val d'Arda,
Salsa di Scalogno di
Romagna IGP,
Briciole di Coppa
Piacentina DOP e
Riduzione al Gutturnio

Fiera di
San Michele
L'antica fiera degli uccelli

GRAND HOTEL
RIMINI
★★★★★



Chef Claudio Di Bernardo

GRAND HOTEL

RIMINI
★★★★★

Arrosticino di Romagna:
Manzo alla Brace,
Guancialetto Croccante,
Crema di Melanzana
affumicata,
Cipolla dell'Acqua di
Santarcangelo
e Salsa Verde

Fiera di
San Michele
L'antica fiera degli uccelli



Chef Giuseppe Gasperoni



Nido di Rondine alle Erbe, Salsiccia di Mora Romagnola e Cipolla Boretтана.

24

Fiera di
San Michele
L'antica fiera degli uccelli



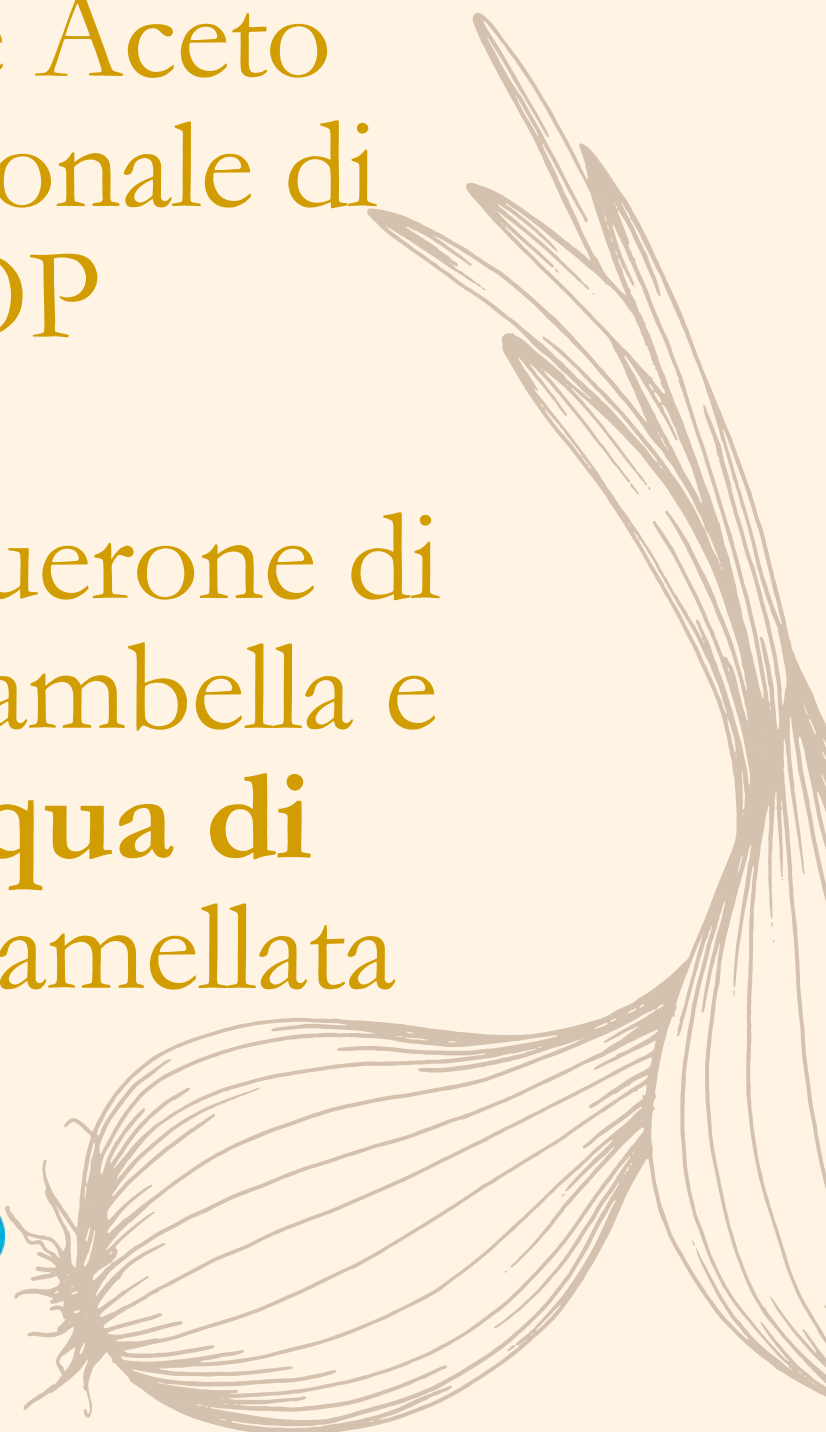
Chef Massimiliano Mussoni



Polpette di Lesso Fritte,
Zuppa di **Cipolla**
dell'Acqua di
Santarcangelo e Aceto
Balsamico Tradizionale di
Modena DOP

-

Gelato allo Squacquerone di
Romagna DOP, Ciambella e
Cipolla dell'Acqua di
Santarcangelo Caramellata



Fiera di
San Michele
L'antica fiera degli uccelli

quartopiano
Suite Restaurant



Chef Silver Succi

quartopiano

Suite Restaurant

Gazpacho dell'Adriatico con Ravigliolo e Polvere di Aglio Nero da Aglio di Voghiera DOP



Cipolla dell'acqua

presidio Slow Food di Santarcangelo

Piazza dei cipolloni



Piazza Ganganelli

Sabato 26 e domenica 27 settembre

**Street Food d'Autore a cura di
CheftoChef emiliaromagnacuochi
accompagnato dei vini delle nostre cantine:**

Cantina della Volta

Bomparto, Modena

Cantina Paltrinieri

Sorbara di Bomporto, Modena

Lodi Corazza

Ponte Ronca di Zola Predosa, Bologna

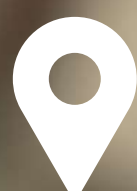
Villa Venti

Roncofreddo Forlì-Cesena

Cipolla dell'acqua

presidio slow food di Santarcangelo

Piazza dei cipolloni

 *Piazza Ganganelli*

Sabato 26 e domenica 27 settembre



Santarcangelo di Romagna

Fiera di San Michele

L'antica fiera degli uccelli



 **Piazza Ganganelli**
La piazza dei cipolloni

Sabato 26 e domenica 27 settembre ore 10-22

Un tributo alla Cipolla dell'Acqua di Santarcangelo presidio Slow Food **alle liliacee dell' emilia-romagna e all'eccellenza in tavola.**

A interpretare questa valorizzazione sarà l'Associazione CheftoChef, che riunisce i migliori talenti culinari del territorio.

Gli chef **Massimiliano Mussoni** – La Sangiovesa; **Claudio Di Bernardo** – Grand Hotel Rimini; **Omar Casali** – Marè; **Silver Succi** – Quarto Piano; **Giuseppe Gasperoni** – Casa Gasperoni; **Claudio Cesena** - Locanda San Fiorenzo di Fiorenzuola d'Arda.

Street food d'autore che mettono in evidenza le qualità uniche di questi prodotti, trasformando la cipolla dell'Acqua in protagonista della buona cucina.

Santarcangelo di Romagna

Fiera di San Michele

L'antica fiera degli uccelli



 *Piazza Ganganelli*
La piazza dei cipolloni

sabato 26 settembre, ore 11
COMIZIO AGRARIO

Giorgio Melandri Giornalista enogastronomico,
Giorgio Ricci Coldiretti di Rimini,
Alpi Giordano Scalogno di Romagna IGP,
Omar Casali chef Maré.

Prodotti, tradizione, tecniche ed innovazione
Liliaceae della regione Emilia-Romagna

Scalogno di Romagna IGP, **Cipolla dell'Acqua** di
Santarcangelo di Romagna e **Squacquerone** di
Romagna DOP.

*Assaggio e degustazione per il pubblico al termine
dell'incontro di divulgazione ed approfondimento.*

Santarcangelo di Romagna

Fiera di San Michele

L'antica fiera degli uccelli



 *Piazza Ganganelli*
La piazza dei cipolloni

sabato 26 settembre, ore 17

APPROFONDIMENTI e COOKING DEMO

Giorgio Melandri Giornalista enogastronomico
Massimiliano Mussoni Chef La Sangiovesa
Raffella e Federica Mambelli Caseificio Mambelli
Luca Lombardi e Luca Lancellotti DAC spa.

*Prodotti, tradizione, tecniche ed innovazione
Le Liliacee DOP ed IGP della regione Emilia-
Romagna*

La **Cipolla dell'Acqua** di Santarcangelo di Romagna e i **prodotti a Marchio Regolamentato DOP ed IGP dell'Emilia Romagna**.

Dialogo, cooking demo, assaggi e degustazione per il pubblico al termine dell'incontro di divulgazione ed approfondimento.

Santarcangelo di Romagna

Fiera di San Michele

L'antica fiera degli uccelli



 *Piazza Ganganelli*
La piazza dei cipolloni

domenica 27 settembre, ore 11
COMIZIO AGRARIO

Giorgio Melandri Giornalista enogastronomico **Silver Succi** chef ristorante Quartopiano **Raffella e Federica Mambelli** Caseificio Mambelli

Prodotti, tradizione, tecniche ed innovazione
Le Liliacee DOP ed IGP della regione Emilia-Romagna

La **Cipolla dell'Acqua** di Santarcangelo di Romagna e i prodotti a Marchio Regolamentato DOP ed IGP dell'Emilia-Romagna e **Squacquerone di Romagna DOP**

Assaggio e degustazione per il pubblico al termine dell'incontro di divulgazione ed approfondimento

Cipolla dell'acqua

presidio Slow Food di Santarcangelo

Piazza dei cipolloni

 *Piazza Ganganelli*

Sabato 26 e domenica 27 settembre
12-14 e 18-21

Street Food d'Autore a cura di
CheftoChef emiliaromagnacuochi con gli Chef:

Chef Omar Casali

del ristorante Maré, Cesenatico

Chef Claudio Cesena

della Locanda San Fiorenzo di Fiorenzuola d'Arda, Piacenza

Chef Claudio Di Bernardo

del ristorante Grand Hotel Rimini

Chef Giuseppe Gasperoni

del ristorante Casa Gasperoni, Torriana

Chef Massimiliano Mussoni

del ristorante La Sangiovesa, Santarcangelo di Romagna

Chef Silver Succi

del ristorante Quartopiano, Rimini

chef
to
chef

emiliaromagnacuochi®

Cipolla dell'acqua

presidio Slow Food di Santarcangelo

Piazza dei cipolloni



Piazza Ganganelli

Sabato 26 e domenica 27 settembre

**Street Food d'Autore a cura di
CheftoChef emiliaromagnacuochi
accompagnato dei vini delle nostre cantine:**

Cantina della Volta

Bomparto, Modena

Cantina Paltrinieri

Sorbara di Bomporto, Modena

Lodi Corazza

Ponte Ronca di Zola Predosa, Bologna

Villa Venti

Roncofreddo Forlì-Cesena