

cipP ESIE

Da "Ode alla Cipolla" di Pablo Neruda

Cipolla / luminosa ampolla, / petalo su petalo / s'è formata la tua bellezza
squame di cristallo / t'hanno accresciuta / e nel segreto della terra buia
s'è arrotondato / il tuo ventre di rugiada...
...Fata madrina / avvolta in delicata carta,
esci dal suolo, / eterna, intatta, pura, / come semenza d'astro,
e quando ti taglia / il coltello in cucina
sgorga l'unica lacrima / senza pena.
Ci hai fatto piangere / senza affliggerci...

Da "La Cipolla" di Wislawa Szymborska

La cipolla è un'altra cosa. / Interiora non ne ha.
Completamente cipolla / fino alla cipollità.
Cipolluta di fuori, / cipollusa fino al cuore,
potrebbe guardarsi dentro / senza provare timore...
...Coerente è la cipolla, / riuscita è la cipolla.
Nell'una ecco sta l'altra, / nella maggiore la minore,
nella seguente la successiva, / cioè la terza e la quarta.
Una centripeta fuga. / Un'eco in coro composta...

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: 'zvùleun', cioè: cipolloni. La cipolla dell'acqua ha un sacco di qualità. Infatti, è: tradizionale, a km. 0, sicuramente stagionale, dolce, buona e digeribile, se cotta senza grassi. Per valorizzare questo prodotto della terra, umile d'origine ma gustoso in cucina, la Fiera di San Michele, per il 6° anno, ha coinvolto i Ristoranti del Centro che hanno proposto piatti a base di cipolla, con ricette tradizionali o create degli chef, dalle più semplici alle più elaborate. La Cipolla nel Piatto resta nei menu dal 24 settembre al 3 ottobre, ma alcuni piatti proposti rimangono anche oltre. Almeno... fin che dura la cipolla.

Bôna la Zvòla!



Santarcangelo di Romagna

La Cipolla nel piatto



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

Dal 24 settembre al 3 ottobre

Piccola Fiera di
San Michele
2021



La Cipolla nel piatto

11 ristoranti, 15 proposte,
per soddisfare i gourmet
della cipolla

CALYCANTO. CUCINA E CANTINA

Via dei Nobili, 14 - Tel. 0541 622518 - info@calycanto.it

Aperto per cena. Riposo: domenica

Pissaladiere alla Nizzarda

Focaccia con acciughe, cipolla dell'acqua caramellata e olive

CI VEDIAMO DA MARIO

Via De Bosis, 28 - Tel. 0541 621998 - elisasapigna@gmail.com

Aperto a pranzo e a cena. Riposo: martedì

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 - lavatoibistrot@gmail.com

Aperto a cena, tranne la domenica. **Lavatoio ombelico del mondo**

Arancino al riso Venere con gamberi, pesto di pistacchio e cipolla caramellata

Cheesecake di formaggio caprino e marmellata di cipolla

Gyoza ripieni di tonno, cipolla e piselli

Fish&Chips baccalà in crosta di cipolla e patatine homemade

Bobotie di pasta sfoglia con sardoncini in saor

L'ARCANGELO

Via C. Battisti, 19 - Tel. 0541 623873 - amministrazione.romagnafood@gmail.com

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 - oreste.santarcangelo@gmail.com

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 - sangiovesa@sangiovesa.it

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

Zuppa di cipolla

con crostone di focaccia, caprino stagionato del Caseificio Pascoli, olio all'alloro



RISTORANTE LA BOSCA

Via Cavour, 8 - Tel. 0541 625338 - ristorantelabosca@gmail.com

Aperto: da martedì a domenica

Salsiccia

con finocchietto e cipolla di Santarcangelo

RISTORANTE LAZAROUN

Via del Platano, 21 - Tel. 0541 624417 - info@lazaroun.it

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 - valentina@maioli.biz

Aperto a pranzo e a cena da martedì a domenica

Strozzaprete alla contadina

con il sugo di pomodoro e cipolla dell'acqua

TRATTORIA DAI GALLETTI

Via Rocca Malatestiana, 1 - Tel. 0541 206591 - vogliomangiare@daigalletti.it

Aperto dalle 19 alle 23. A pranzo: domenica e festivi. Riposo: martedì

Frittata

con la cipolla dell'acqua di Santarcangelo

TRATTORIA DEL PASSATORE

Via Cavour, 1 - Tel. 0541 625466 - info@trattoriadelpassatore.com

Aperto a pranzo e a cena. Riposo: mercoledì

Pappardelle

con guanciale e cipolla bionda di Santarcangelo