

La Piazza dei Cipolloni



VISIT **EMILIA
ROMAGNA**
ITALY



In Piazza Ganganelli viene allestita "La Piazza dei Cipolloni", un'area dedicata alla valorizzazione della Cipolla Bianca dell'Acqua di Santarcangelo.

Uno stand gastronomico sarà gestito dall'Associazione **Chef to Chef**, che riunisce i migliori chef della regione: importanti nomi della cucina proporranno piatti gourmet realizzati con la Cipolla dell'Acqua.

L'iniziativa è promossa dalla **Fiera di San Michele** e dalla **Pro Loco**, per conto del **Comune di Santarcangelo**, in collaborazione con **Slow Food** e l'**Associazione Chef to Chef**.

Nella "Piazza dei Cipolloni" saranno presenti anche i produttori agricoli, non solo di Cipolla dell'Acqua, ma anche di altre Liliacee tipiche del territorio: lo **Scalognone IGP di Romagna**, l'**Aglio di Voghiera** e la **Cipolla di Medicina**.

Nel pomeriggio sono previsti incontri con esperti per approfondire le qualità di questi prodotti e il loro ruolo nella buona cucina, romagnola e non solo.



partner dell'evento

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 con pochi 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 l'11° anno, propongono piatti a base di cipolla, tradizionali o innovativi. Così nasce **La Cipolla nel Piatto**, che resta nei menu dal 25 settembre al 4 ottobre, ed oltre. Almeno...fin che dura la cipolla!

Idea e organizzazione:



Sponsor:



Santarcangelo di Romagna

La Cipolla nel piatto



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

11° anno

dal 25 settembre al 4 ottobre 2026

Fiera di
San Michele
2026



La Cipolla nel piatto

12 ristoranti + 1,
sotto il segno
della cipolla gourmet

CALYCANTO. VINO E CUCINA

Via dei Nobili, 14 - Tel. 0541 622518
Aperto a cena. Riposo: domenica
*Polpette di Mora Romagnola
con crema di cipolla dell'acqua,
tartufo nero estivo e gocce di salsa barbecue*

CASA NOBILI. OSTERIA DI MARE

Via dei Nobili, 12 - Tel. 328 7653998
Aperto a cena. Sabato e domenica anche a pranzo. Riposo: martedì
*Trancio di pesce spada gratinato
con cipolla dell'acqua in agrodolce
e mandorle tostate*

DA MARIO

Via De Bosis, 28 - Tel. 0541 621998
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: martedì
*Paté di fegato,
marmellata di cipolla dell'acqua di Santarcangelo
e polenta*



IL LAVATOIO BISTROT

Via Ruggeri, 32 - Tel. 328 2622180
Aperto a cena. Riposo: domenica
*Onionissima – il brunch che non ti aspetti. Cinque piccoli assaggi gourmet tra mare e terra:
montanarina con tonno e cipolla marinata, flan di cipolla con polvere di bacon,
pan brioche al nero di seppia con burro ai crostacei e marmellata di cipolla e pesca,
cantarelle con burro acido e sciroppo d'acero,
tramezzino con salmone e maionese alla cipolla*

L'ARCANGELO

Via C. Battisti, 19 - Tel. 0541 623873
Aperto tutte le sere. Riposo: lunedì e martedì
*Pizza S. Michele: fiordilatte, filetti di tonno,
cipolla cotta dell'acqua, olive taggiasche, origano*



OSTERIA DA ORESTE

Via Pio Massani, 14 - Tel. 347 7703624
Aperto a cena. Sabato e domenica anche a pranzo. Riposo: tutti i lunedì invernali
Cipolla dell'acqua ripiena, patate, anacardi e tartufo nero

OSTERIA LA SANGIOVESA

Piazza Beato Simone Balacchi, 14 - Tel. 0541 620710
Aperto tutte le sere. Sabato e domenica anche a pranzo
Crostone con cipolla dell'acqua caramellata, caprino e saba

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 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 A. Costa, 27 - Tel. 0541 625466
Aperto a pranzo e a cena. Riposo: mercoledì
*Strozzapreti all'amatriciana romagnola
con cipolla dell'acqua e guanciale*

TRATTORIA IL BRIGANTE

Via L. Marini, 7 - Tel. 352 0248484
Aperto tutti i giorni
Pappardelle con cipolla dell'acqua e pecorino

VIASAFFI32 – FOCACCERIA DE LA SANGIOVESA

Via Saffi, 32 - Tel. 366 5679679
Aperta mattina, pranzo e cena. Riposo: lunedì
*Focaccia Tenuta Saiano:
salsiccia di Tenuta Saiano,
cipolla dell'acqua stufata e pecorino*