PARMIGIANO
REGGIANO
chef
to
chef

Massimiliano Mussoni, cuoco de La Sangiovesa, saluta il Presidio della Cipolla dell’Acqua di Santarcangelo

“Siamo la casa di questo prodotto straordinario!”

La cipolla dell’acqua di Santarcangelo, il prodotto simbolo del piccolo paese romagnolo, diventerà un presidio Slow Food grazie al lavoro dell’amministrazione comunale e di una comunità che da subito ha collaborato per salvare e promuovere questa cipolla.

Parliamo di un gruppo di appassionati, l’agronomo Giorgio Ricci, della Coldiretti, Massimiliano Mussoni, cuoco de La Sangiovesa e grande innamorato della cipolla dell’acqua, Serena Boschi, fiduciaria della condotta Slow Food di Rimini, Lia Cortesi, Mauro Pizzato e Raffaella Ponzio di Slow Food, Remo Vigorelli, animatore di una rassegna che ha aggregato i ristoratori locali e l’agricoltore Fabio Polidori, produttore. “*Questo risultato è figlio di una comunità che si è unita e ha collaborato. Santarcangelo ha una identità forte e qui è venuto fuori il senso di appartenenza. Come amministrazione siamo orgogliosi di avere costruito una opportunità importante.*”, le parole di Alice Parma, sindaco della città.

Il prodotto ha caratteristiche uniche, una dolcezza che è figlia degli allagamenti dei campi, una tradizione che arriva dall’abbondanza di acque del fiume Marecchia e dai suoi mulini. “*È un prodotto del cuore per me. È talmente forte il legame tra Santarcangelo di Romagna e la sua cipolla, enorme, che il soprannome degli abitanti del paese era proprio zvùléun, il modo affettuoso con il quale i riminesi ci hanno sempre chiamati.*”, Massimiliano Mussoni, cuoco della Sangiovesa, trasmette una passione che è anche figlia di una storia familiare, il padre era infatti un coltivatore. “*Siamo la casa di questo prodotto straordinario!”,* continua, *“Usiamo la cipolla dell’acqua da tanti anni e possiamo dire che il futuro di questo prodotto è passato e passa da questa osteria.*”.

Per festeggiare l’annuncio è stata organizzata una cena dedicata con un menù tutto costruito sulla cipolla dell’acqua, dall’antipasto al dolce, che ha visto la partecipazione di chi ha dedicato energie a questo risultato, quella comunità evocata dal sindaco Alice Parma. “*È un percorso che porterà questo prodotto nel mondo, nella rete che Slow Food ha costruito a tutela della biodiversità e delle pratiche agricole tradizionali. Sono felice di essere a*

Santarcangelo e questa festa rende la comunità, alla base di ogni Presidio, tangibile e viva.”, Mauro Pizzato, coordinatore dei Presidi di Slow Food, saluta con soddisfazione il percorso inaugurato ieri.