

Cipolla di Suasa (cebolla de Suasa)

Se trata de un producto típico cultivado exclusivamente en la zona de Castelleone di Suasa y de San Lorenzo in Campo.

Desde el 1999 se ha creado un programa de redescubierta y valorización de esta particular cebolla, gracias a la Provincia de Ancona y a la “Agenzia per i servizi agroalimentari delle Marche” (ASSAM).

La Cipolla di Suasa tiene un sabor dulce, presenta un bulbo de capas rosáceas y las hojas externas tienen un color rojizo. En Castelleone son varias las recetas con las que poder degustarlas: entre las mas tradicionales, las cebollas fritas con salsa agridulce, gratinadas , hasta en mermelada y en licor “Cipollino” y... el helado, tambiénhecho a base de cebolla.