

### Cipolla di Suasa

Il s'agit d'un produit typique cultivé exclusivement dans le secteur de Castelleone di Suasa et de San Lorenzo in Campo.

Depuis 1999, un programme de redécouverte et de valorisation de cet oignon particulier a été lancé, grâce à la province d'Ancona et à l'Agence pour les services agroalimentaires de la région Marche (ASSAM).

La « Cipolla di Suasa » a un goût sucré, présente un bulbe de tuniques rosée et des feuilles externes de couleur rouge doré. A Castelleone, on a développé différentes recettes permettant de la goûter : des plus traditionnelles comme les « cipolle » frits avec une sauce aigre-douce et au gratin, jusqu'aux utilisations plus inhabituelles comme la confiture, la liqueur « Cipollino » et la crème glacée, strictement aussi à base d'oignons.