



UNIONE NAZIONALE  
**PRO LOCO**  
D'ITALIA

2 0 2 0

*La Pro Loco di Sala Baganza*

*presenta*

IL 1° CONCORSO  
**LA CIPOLLA D'ORO**



*Manifestazione  
Gastronomica Culturale  
tra i Ristoratori di Sala Baganza*

**~ OTTOBRE ~**

Giovedì 22 e 29 - Venerdì 23 e 30

**~ NOVEMBRE ~**

Giovedì 5, 12 e 19 - Venerdì 6, 13 e 20

**COME DA PROGRAMMA  
DI SEGUITO DETTAGLIATO**

*Con il Patrocinio del*



**Comune di  
Sala Baganza**



### **Negozio:**

**Sala Baganza (PR)**

**Via Vittorio Emanuele II, 15**

**Tel. 0521 833019 - Cell. 338 3787440**



### **Siamo presenti nei mercati di:**

- Lunedì: Langhirano
- Martedì: Fornovo Taro
- Mercoledì: Parma
- Giovedì: Noceto / Medesano
- Venerdì: Collecchio
- Sabato: Felino



**Nei nostri punti vendita potrete  
trovare cappelli di alta qualità**

## **PRESENTAZIONE**

“Sala” nucleo abitato già esistente nel periodo Longobardo (l’etimologia del nome lo dimostra) si pone quale punto di congiunzione tra la Via dei Longobardi e la Via Francigena essendo interessata da entrambi i percorsi.

Questa posizione “strategica” ha influito, fin dal passato, allo sviluppo economico del territorio. Tra le numerose attività insediate, va sottolineata la presenza, fino alla fine del ‘900, di numerose aziende per la lavorazione della cipolla, tanto da essere denominata la “Capitale parmense della lavorazione della cipolla”.

Questo prodotto umile ma indispensabile per l’alimentazione umana e non solo (veniva e viene tutt’oggi utilizzato anche in medicina e per la cura del corpo), è da sempre stato coltivato nelle nostre zone e certamente è stato un alimento primario per i pellegrini che percorrevano le vie su menzionate e per i vari sudditi delle famiglie nobili salesi.

La Pro Loco, vocata al mantenimento delle tradizioni locali, nel 2011 ha ideato la “Festa della Cipolla” proponendo un menu tutto ad essa dedicato; successivamente, nel 2018, ha prodotto una pubblicazione storico documentale sull’attività lavorativa della cipolla e sui piatti tipici Salesi; nel 2020 propone una nuova iniziativa: il premio “la Cipolla d’Oro” in collaborazione con i ristoratori locali.

La manifestazione, che si svolge nei mesi di Ottobre e Novembre, sarà una “sana competizione” tra i ristoratori di Sala Baganza, regolamentata da un disciplinare, ed i piatti, preparati rigorosamente a base di cipolla, saranno accompagnati dai vini dei produttori aderenti al Consorzio per la Tutela dei Vini dei Colli di Parma.

La Pro Loco ha ritenuto di metter in campo questa nuova iniziativa, da tempo in cantiere, per dare il proprio contributo alle attività economiche del territorio in questo periodo di particolare sofferenza.

Chi intenderà partecipare troverà, di seguito, riportate le modalità per esprimere la propria valutazione ai piatti proposti, scoprendo anche piacevoli sorprese tali da non concludere in una serata questo approccio con un prodotto tipico utilizzabile a trecentosessanta gradi nella preparazione di piatti indimenticabili.

Un particolare ringraziamento va ai Ristoratori che hanno aderito a questa iniziativa, agli inserzionisti, al Consorzio per la Tutela dei Vini dei Colli di Parma ed in fine all’Amministrazione Comunale di Sala Baganza sempre pronta a sostenere le nostre iniziative.

Buona “Cipolla d’Oro”.

Il Presidente della Pro Loco  
**Aldo Stocchi**

## IL SALUTO DEI RISTORATORI

I ristoratori Salesi che aderiscono con entusiasmo a questa bella iniziativa della Pro Loco vogliono tramettere, nei piatti che andrete a degustare, gli emozionanti sapori della antica tradizione culinaria locale ma anche proposte di piatti innovativi alla base dei quali, tuttavia, la “cipolla” fa da incontrastata regina.

La prima edizione della “sana competizione”, così definita dal Presidente della Pro Loco, che si terrà per alcuni di noi nelle serate di Giovedì e per altri nelle serate di Venerdì, auspichiamo possa trovare una favorevole accoglienza ed apprezzamenti proprio per la sua particolarità. Infatti mettere in tavola una cena tutta a base di cipolla può essere un po' azzardato ma sicuramente sarà un pasto “genuino” avvalorato dall'abbinamento con i vini tipici dei colli di Parma.

Al fine di rendere più efficiente il nostro servizio e garantito il posto a tavola, è consigliata la prenotazione.

Saremo aperti:

Giovedì 22, 29 Ottobre e 5, 12, 19 Novembre:

- Ristorante I PIFFERI
- Trattoria Pizzeria LA SEVRA
- Trattoria Pizzeria VAL BAGANZA
- Ristorante VERTIGO

Venerdì 23, 30 Ottobre e 6, 13, 20 Novembre:

- Trattoria DA ELETTA
- Trattoria IL BELO


Un grazie a tutti coloro che, in qualità di giudici, ci onoreranno della loro presenza.

### I Ristoratori Salesi

P.S.: per chi non intenda degustare il menù “Cipolla d'Oro”, potrà scegliere i piatti che più gli aggradano nel menu alla carta.

## ISTRUZIONI PER IL VOTO

Ai sigg.ri Clienti sarà consegnata una scheda composta da tre tagliandi di cui i primi due numerati ed il terzo privo di numero che dovranno essere utilizzati nel modo di seguito indicato:





(A)  
**Premio**  
**CIPOLLA D'ORO**

N. 0001

*Tagliando valido per avere diritto alla riduzione del biglietto d'ingresso alla Rocca Sanvitale e al Museo del Vino*

Sarà trattenuto dal cliente per:

- concorrere alla estrazione di premi in natura che verranno sorteggiati e consegnati nella giornata di consegna della Cipolla d'Oro;
- avere diritto alla riduzione del costo del biglietto di ingresso alla Rocca Sanvitale ed al Museo del Vino.



(B)  
**Premio**  
**CIPOLLA D'ORO**

N. 0001

Tel./Cell. \_\_\_\_\_

Email \_\_\_\_\_

*Per comunicazione estrazione premi*

- dovrà essere compilato con il numero telefonico o cellulare e sarà utilizzato per l'estrazione dei premi come indicato nel tagliando A;
- dovrà essere separato dal tagliando C ed essere posto nell'apposita urna.



(C)  
**Premio**  
**CIPOLLA D'ORO**

*Si possono esprimere voti da 5 a 9 per ogni portata; eventuali voti minori o maggiori, saranno equiparati al voto minimo o massimo.*

Ristorante / Trattoria \_\_\_\_\_

Menù:

Antipasto	Voto: _____
Primo	Voto: _____
Secondo	Voto: _____
Dolce	Voto: _____
Totale	_____

Abbinamento Menù - Vini Voto: \_\_\_\_\_

- dovrà essere scritto il nome della Trattoria/Ristorante;
- sarà utilizzato per la votazione seguendo le modalità di voto in esso riportate e, separato dal tagliando B, essere posto nell'apposita urna.
- il voto: abbinamento menù-vino vale solo a fini statistici.





*Bar Ristoro  
PONTE VERDE*

*Parco Naturale Regionale dei  
Boschi di Carrega*

APERITIVI,  
PIZZA IN TEGLIA,  
CARNE AFFUMICATA ALLA  
GRIGLIA,  
COSTINE DI MAIALE  
ALLA GRIGLIA CON PATATE,  
HAMBURGER,  
AFFETTATO NOSTRANO  
E AMPIA SCELTA DI VINI E BIRRE



AREA ATTREZZATA  
GIOCO BIMBI

CONSIGLIATA PRENOTAZIONE

Bar Ristoro  
PONTE VERDE  
Stra del Coventino  
43038 Sala Baganza (PR)  
Tel. 348 6664512  
info@ristoroponteverde.it  
www.ristoroponteverde.it



## Trattoria DA ELETTA

Via Campi 3 – Sala Baganza  
Tel. 0521/833304

Menu degustazione  
della 1<sup>a</sup> edizione del premio  
**CIPOLLA D'ORO**

- |           |  |
|-----------|--|
| Antipasto | Crostatina salata<br>con cipolla dorata caramellata                |
| Primo     | Curzul (tagliolini<br>al mattarello) allo scalogno<br>e parmigiano |
| Secondo   | Coniglio in padella con cipolla<br>Boretana e Malvasia             |
| Dolce     | Crostata con marmellata<br>di cipolla rossa                        |
| Vini      | 2 bicchieri di bianco o rosso<br>dei Colli di Parma                |

Caffè, acqua, pane e servizio compresi

€ 30,00

Vi aspettiamo, dalle ore 20,00,  
nei giorni di:

Venerdì 23 – 30 Ottobre  
Venerdì 6 – 13 – 20 Novembre

Prenotazione obbligatoria

Eletta Vi propone piatti da asporto  
della genuina tradizione locale,  
preparati con la sua grande esperienza.



## ALTA SALUMERIA PRODOTTI NATURALI AL 100%



### ORARI D'APERTURA

Lunedì 8.30 - 12.45  
Martedì 8.30 - 12.45 | 15.30 - 19.00  
da Mercoledì a Venerdì 8.30 - 12.45  
Sabato 8.30 - 12.45 | 15.30 - 19.00

### MERUSI 1876

Piazza Gramsci, 17 - Sala Baganza (PR)  
Tel. 0521 063015  
merusi1876@gmail.com

 Merusi 1876  @merusi1876



### Ristorante I PIFFERI

Via Zappati, 36 - 43038 Sala Baganza  
Tel. 0521 833243

#### Menu degustazione della 1<sup>a</sup> edizione del premio **CIPOLLA D'ORO**

- Antipasto Tortino di cipolle in pasta sfoglia - Cipolla gratinata
- Primo Tagliatelle della nonna Lalla  
(cipolla, guanciale, passata di pomodoro)
- Secondo Coppa in salsa bruna con cipolle in agrodolce
- Dolce Crostatina con confettura di cipolle
- Vini 2 bicchieri di bianco o rosso dei Colli di Parma

Caffè, acqua, pane e servizio compresi

€ 30,00

Vi aspettiamo, dalle ore 20,00,  
nei giorni di:

Giovedì 22 – 29 Ottobre  
Giovedì 5 – 12 – 19 Novembre

Prenotazione obbligatoria

I Pifferi Vi offrono ampi spazi  
per banchetti e pranzi di nozze  
nella suggestiva cornice  
del Parco dei Boschi di Carrega



**AL VOSTRO SERVIZIO  
CON PRODOTTI  
DI ALTA QUALITÀ**



CAMINETTI  
MONTEGRAPPA

CAMPINGAZ

Cub Cadet

EGO  
POWER BEYOND BELIEF

freezanz

Milwaukee

STIGA



Via Provinciale, 4  
43038 Sala Baganza (PR)  
Tel. 0521 833335  
ferramenta.piazza@gmail.com  
www.ferramentapiazza.it



## Trattoria Pizzeria LA SEVRA

Via Zappati, 26 - 43038 Sala Baganza  
Tel. 0521 336609

Menu degustazione  
della 1<sup>a</sup> edizione del premio  
**CIPOLLA D'ORO**

Antipasto	Cipolla ripiena
Primo	Tagliatelle con prosciutto crudo e cipolle rosse sfumate al lambrusco
Secondo	Coppa di maiale al forno con cipolle caramellate
Dolce	A sorpresa
Vini	2 bicchieri di bianco o rosso dei Colli di Parma

Caffè, acqua, pane e servizio compresi

€ 30,00

Vi aspettiamo, dalle ore 20,00,  
nei giorni di:

Giovedì 22 – 29 Ottobre  
Giovedì 5 – 12 – 19 Novembre

Prenotazione obbligatoria

La Sevra Vi propone torta frita, pizze  
per tutti i gusti  
e gustosi piatti da asporto.





Via G. Verdi, 2 - 43121 Parma  
Tel. 0521 207066

**I SOCI IMBOTTIGLIATORI  
DEL CONSORZIO PER  
LA TUTELA DEI VINI  
DEI COLLI DI PARMA**

**ANTONIO ALDINI  
e VALENTINA SILVA S. A. S.**  
Vicolo Borghetto, 15 - Mattaleto  
43013 Langhirano (PR) - Cell. 329 0224318

**AMADEI FEDERICO**  
Sede legale: Via Don Massimino Nevi, 6  
43035 Felino (PR) - Tel. 0521 648247  
Tel. 0521 836356 - Fax 0521/648333  
Cell. 335 6013510 - arnadei.federico@libero.it

**ARIOLA SRL**  
Sede legale: Via Buca, 5/a - Calicella  
43013 Langhirano (PR) - Tel. 0521/637678  
Cell. 335 7497471 - info@viniariola.it

**AZ. AGR. CA' NOVA  
DI QUARANTELLI IOLE**  
Sede legale: Via Costa Canali, 13  
43015 Noceto (PR) - Tel. 0524 514348  
Fax 0524 84487 - Cell. 335 6718776  
info@vinicanova.it

**AZIENDA AGRICOLA  
LAMORETTI S.A.S.**  
Sede legale: Via La Nave, 6 - Casatico  
43013 Langhirano (PR) - Tel. 0521 1863590  
Fax 0521 863663 - Cell. 340 3897689  
info@lamoretti.eu

**AZIENDA AGRICOLA PODERE  
PRADAROLO DI CARRETTI ALBERTO**  
Sede legale: Via Provinciale Serravalle, 80  
3040 Varano de' Melegari (PR)  
Tel. 0525 552027 - Cell. 335 231827  
info@pderepradarolo.com

**AZIENDA AGRICOLA VIGNETI  
CALZETTI S.A.S.**  
Sede legale: Via San Vitale, 47  
San Vitale Baganza - 43038 Sala Baganza (PR)  
Tel. 0521 1830117 - Fax 0521 830117  
Cell. 335 8429056 - info@vigneticalzetti.it

**CANTINE CERDELLI**  
Sede legale: Strada per Tordenaso, 36a  
Loc. Case Manfredelli - 43013 Langhirano (PR)  
Tel. 333 9800546 - info@cantinecerdelli.com

**MONTE DELLE VIGNE SRL**  
Sede legale: Via Monticello, 22  
Ozzano Taro - 43044 Collecchio (PR)  
Tel. 0521/309704 - Cell. 348/0880171  
mdv@montedellevigne.it

**OINOE SOCIETÀ AGRICOLA SRL**  
Sede legale: Str. dei Ronconi, 23  
43029 Traversetolo (PR) - Tel. 0521 842680  
Cell. 349 3686273 - info@oinoevini.it

**SALATI EGIDIO**  
Sede legale: Via Sgavetti, 7 - Maiatice  
43038 Sala Baganza (PR) Tel. 0521 833766  
Cell. 348 7735256 - egidio.salati@gmail.com

**SCARTAZZA MARIO**  
Sede legale: Via Abate Peroni, 18  
San Vitale Baganza - 43038 Sala Baganza (PR)  
Tel. 0521 330040 - mario.scartazza@gmail.com

**SOCIETÀ AGRICOLA  
CARBOGNANI ANNA S.S.**  
Sede legale: Via Cascina Piano, 23  
43013 Langhirano (PR) - Tel. 0521/853730  
Cell. 349 3913382 - info@cantinecarbognani.it

**SOCIETÀ AGRICOLA PALAZZO  
DI CALZOLARI ROMEO & C.**  
Sede legale: Via Pozzo, 4/a - Castellaro  
43038 Sala Baganza (PR) - Tel. 0521/336124  
Fax 0521 1336124 - Cell. 335 6779435  
info@aziendaagricolapalazzo.com

**TENUTA IL POGGIOLO**  
Sede legale: Via Volturno, 61  
20098 San Giuliano Milanese (MI)  
Tel. 0524 574200 - 02 8266841  
info@tenutailpoggiolo.it

**VICARI GIUSEPPE**  
Sede legale: Via Castello - Torrechiara (PR)  
43013 Langhirano (PR)  
Tel. 0521/355272 - Cell. 388 6084279  
cantina.vicari.giuseppe@gmail.com

**VI AUGURANO  
BUONA CIPOLLA D'ORO  
E VI DANNO APPUNTAMENTO  
AL FESTIVAL  
DELLA MALVASIA 2021  
CHE SI TERRÀ NEI GIORNI:  
14, 15 E 16 MAGGIO**



di Tunnera Rosaria

## UN PRANZO DA SPORTO PER TUTTI I GUSTI



### Chiuso il lunedì

Via Vittorio Emanuele II, 7  
43038 Sala Baganza (PR)  
Tel. 0521 835875 - Cell.



## Trattoria - Pizzeria VAL BAGANZA

Via Collecchio, 3  
43038 Sala Baganza  
Tel. 0521 1856334

### Menu degustazione della 1<sup>a</sup> edizione del premio CIPOLLA D'ORO

- |           |  |
|-----------|--|
| Antipasto | Sfogliatino di cipolla<br>con crema di Parmigiano                  |
| Primo     | Gnocchi di zucca con cipolle<br>caramellate                        |
| Secondo   | Sfoglia di cipolla bianca cotta<br>al forno con vecchia di cavallo |
| Dolce     | Cheesecake alla ricotta<br>con marmellata di cipolle               |
| Vini      | 2 bicchieri di bianco o rosso<br>dei Colli di Parma                |

Caffè, acqua, pane e servizio compresi

€ 30,00

Vi aspettiamo, dalle ore 20,00,  
nei giorni di:

Giovedì 22 – 29 Ottobre  
Giovedì 5 – 12 – 19 Novembre

Prenotazione obbligatoria

La Trattoria Pizzeria Val Baganza, offre  
un vasto assortimento di piatti,  
anche da asporto, sia di terra  
che di mare ed un'ampia scelta di pizze.



Pizzeria  
**Maria Luigia**  
di Sergio Beatrice

**LE PIZZE  
DEI TUOI DESIDERI**



**Servizio da asporto  
e consegna a domicilio**



Via Vittorio Emanuele II, 12/14  
43038 Sala Baganza (PR)  
Tel. 0521 835893 - Cell. 391 3057976

MOBILI  
**Bettati**

Mobilificio Bettati  
da 100 anni  
arreda le Vostre case



Via Provinciale, 11  
43038 Sala Baganza (PR)  
Tel. 0521 833696 - Cell. 335 6100964  
bettatig@tin.it - mobilibettati.it

 mobilibettati  @mobilibettati



**... prodotti di pasticceria**



**SALA BAGANZA**

Via Maestri, 86 - Tel. 0521 833990

**... colazioni, pranzi  
e aperitivi**



**FELEGARA**

Via Risorgimento, 1 - Tel. 0525 3501



**Ristorante VERTIGO**

**Eat & Drink**

Via Via Provinciale  
43038 Sala Baganza  
Tel. 0521 1400590

Menu degustazione  
della 1<sup>a</sup> edizione del premio  
**CIPOLLA D'ORO**

- |           |   |
|-----------|---|
| Antipasto | Carpaccio di polipo con<br>cipolla, finocchietto e arance |
| Primo     | Paccheri con tonno fresco<br>e cipolle                    |
| Secondo   | Gamberoni gratinati al forno<br>con cipolla di Tropea     |
| Dolce     | A sorpresa  |
| Vini      | 2 bicchieri di bianco o rosso<br>dei Colli di Parma       |

Caffè, acqua, pane e servizio compresi

€ 30,00

Vi aspettiamo, dalle ore 20,00,  
nei giorni di:

Giovedì 22 – 29 Ottobre  
Giovedì 5 – 12 – 19 Novembre

Prenotazione obbligatoria

Il Vertigo propone antiche ricette  
rivisitate della tradizione marinara e...  
Servizio da asporto





**PASTRY - BAKERY**  
**CAFFÈ**  
**PAUSA PRANZO**



**SALA PER BANCHETTI,  
COMPLEANNI E...**



Via Maestri, 6 - 43038 Sala Baganza (PR)  
Tel. 0521 835993



## Trattoria IL BELO

Via Castellaro, 3  
43038 Sala Baganza  
Tel. 0521 833772 - Cell. 348 5953795

Menu degustazione  
della 1<sup>a</sup> edizione del premio  
**CIPOLLA D'ORO**

- Antipasto   Cipolla dorata ripiena
- Primo        Gnocchi della nonna col sufrut
- Secondo    Filetto di maiale con cipolle
- Dolce        Gelato alla crema con cipolline  
                  caramellate al miele
- Vini         2 bicchieri di bianco o rosso  
                  dei Colli di Parma

Caffè, acqua, pane e servizio compresi

€ 30,00

Vi aspettiamo, dalle ore 20,00,  
nei giorni di:

Venerdì 23 – 30 Ottobre  
Venerdì 6 – 13 – 20 Novembre

Prenotazione obbligatoria

Il locale sanificato e predisposto  
secondo le esigenze contingenti,  
garantisce una accoglienza  
in assoluta sicurezza.

Potrete degustare i nostri migliori  
piatti rispettosi della tradizione locale  
ma anche una squisita pizza gourmet.





## **BAR - PIZZERIA**

**APERTO TUTTI I GIORNI  
ESCLUSO IL LUNEDÌ PER:**

**COLAZIONI  
APERITIVI  
PRANZI E CENE**



**SERVIZIO DA ASPORTO  
CONSEGNA A DOMICILIO**

**Non solo pizza ma anche  
piadine della casa, panini,  
focacce, primi e secondi piatti**



Via Martiri della Libertà, 14  
43038 Sala Baganza  
Tel. 0521 834509

# **PRIVILEGE**

Daniele Pavarani HAIRSTYLIST



## **CAPELLI IN PRIMO PIANO**

Collezioni esclusive,  
Benessere & Hair Style  
per te che sei sempre attenta  
alle ispirazioni della moda.

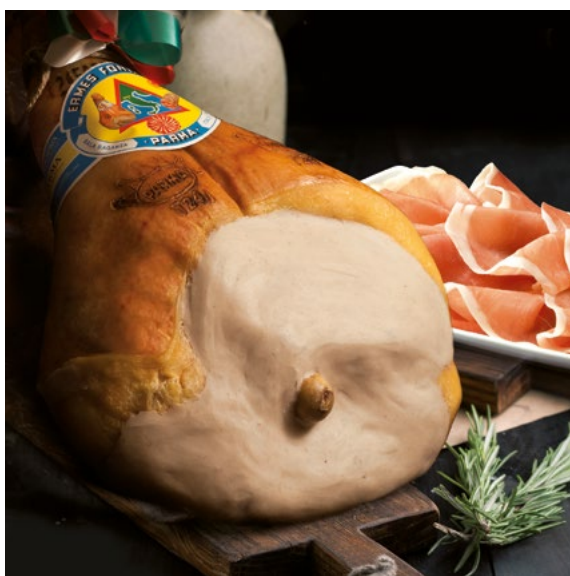
Per te che affidi il tuo  
Hair Style solo a professionisti  
della bellezza.

Per te che hai cura  
della tua immagine  
senza rinunciare a creatività  
e benessere.

**Partner Club Italia Style  
al servizio della tua bellezza.**



Via Maestri, 9/11  
43038 Sala Baganza (PR)  
**Tel. 0521 337269**



## IL PROSCIUTTO COI FIOCCHI



Via S. Vitale, 12,  
43038 Sala Baganza (PR)  
Tel. 0521 335811  
[www.ermesfontana.it](http://www.ermesfontana.it)



fontanaermes



@fontanaermes