

Cipolla Rossa di Tropea IGP



Sebbene chiamata cipolla di Tropea, quest'ortaggio rosso vivo viene coltivato principalmente nel territorio di Capo Vaticano nel comune di Ricardi. Il nome "Rosso di Tropea" gli è stato attribuito dal fatto che per spedirle in varie parti del mondo, esse venivano caricate a dorso di mulo e trasportate allo scalo ferroviario di Tropea dal quale poi, partivano per quelle destinazioni.

Furono i Fenici ed i Greci ad introdurre l'uso della cipolla in Calabria ed attualmente il disciplinare di produzione della Cipolla Rossa di Tropea-Calabria IGP prevede che si possa coltivarla in alcuni comuni della provincia di Cosenza e Catanzaro e gran parte del territorio della provincia di Vibo Valentia.

Se ne producono di tre forme diverse:

- A trottola (forma rotonda)
- Tronco conica
- Ovale

Secondo il disciplinare si distinguono tre tipi di prodotto:

- Cipollotto: dal colore bianco-rosato-violaceo. Sapore dolce, di consistenza tenera.
- Cipolla da consumo fresco: colore bianco-rosso fino alla violaceo. A sapore dolce ed è tenero nella consistenza.
- Cipolla da serbo: colore rosso-violaceo con sapore dolce e consistenza croccante.

La produzione della Cipolla Rossa di Tropea avviene nel modo seguente:

La cipolla viene messa in semenzaio verso la fine di agosto/inizi di settembre. Tra dicembre e febbraio viene messa a dimora su terreni lavorati di fresco e concimati con letame. Giunte a maturazione, tra maggio e la fine di giugno, esse vengono raccolte non prima che appassiscono le foglie. Una volta estirpate, le cipolle si lasciano ad essiccare direttamente sul campo, e solo quando sono secche si raccolgono. Dopo la raccolta, mani esperte provvedono ad intrecciare le foglie delle cipolle in modo da ricavarne delle filze che vengono appese e conservate all'aria, riparate dal sole e dall'umidità.

In Calabria la cipolla viene anche mangiata cruda, in insalata, con i pomodori freschi, olive ed origano. La sua dolcezza la rende particolarmente adatta, oltre al consumo crudo, per molte preparazioni della cucina mediterranea. Può essere preparata in agrodolce con una spruzzata di aceto o utilizzata per insaporire le verdure al salto oppure per preparare delle torte rustiche. Quest'ultima è una tipica preparazione della zona di Tropea dove si realizza la crostata di cipolle, un rustico farcito con Cipolle Rosse di Tropea cotte in padella, a cui si aggiunge nuova, formaggio e

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

peperone calabrese.

Franco Tacconelli