

CIPOLLE DI ANDEZENO

CARATTERISTICHE DELLE VARIETA' LOCALI DA SALVAGUARDARE, METODICHE DI COLTIVAZIONE E/O VOCAZIONALITA' TERRITORIALE

CONSOLIDATE NEL TEMPO: I terreni di Andezeno e delle zone immediatamente circostanti – sciolti, leggeri e leggermente alcalini - si prestano particolarmente alla coltivazione delle cipolle. Le Cipolle di Andezeno si presentano in

quattro varietà ben distinte:

- **Cipolla Bianca:** è di forma rotonda e con epidermide di colore bianco; il sapore è piccante e poco dolce;
- **Cipolla Piatta o Piatli-na:** è di forma appiattita e con epidermide dorata; il sapore è dolce e poco piccante. Si presta bene alla cottura in forno per il quale è molto ricercata (cipolle ripiene). Per le sue caratteristiche estetiche, può essere confusa, a livello commerciale, con la piatta di Stoccarda;
- **Cipolla Ramata:** è di forma rotonda e con epidermide di colore ramato chiaro; il sapore è dolce e poco piccante, molto simile alla piatli-na.
- **Cipolla Viola:** è di forma rotonda con l'epidermide di colore viola brillante. Per il colore, ricorda la cipolla rossa di Tropea, ma il sapore non è dolce bensì molto piccante.

Le Cipolle di Andezeno vengono seminate in un periodo compreso tra dicembre e marzo, ovvero possono essere seminate prima delle gelate quando il terreno è pronto, in quanto non germina fino alla primavera. La dose di seme è circa 2 kg per giornata, mentre la distanza tra le file deve essere 20–22 cm e quella sulla fila 5 cm (per la Bianca, la Viola e la Ramata) o 8-9 cm (per la Piatta). Nel mese di maggio, è necessario il controllo delle infestanti. La coltura necessita di irrigazione se la stagione si presenta siccitosa.

Le Cipolle di Andezeno possono venire attaccate dai tripidi (in particolare la Piatta) e dalla peronospora.

La raccolta viene effettuata da fine luglio ai primi di agosto e deve essere rigorosamente manuale perché, a differenza delle varietà più comuni, la polpa è più tenera e si danneggia facilmente.

Commercialmente, la cipolla bianca e la cipolla ramata si dividono in 3 categorie: calibro da 30–50 mm con peso compreso tra 20 e 40 grammi, calibro da 40–70 mm con peso compreso tra 130 e 190, calibro da 70–100 mm con peso compreso tra 200 e 400 grammi. La piatli-na si divide anch'essa in 3 categorie, ma con pesi inferiori: calibro da 30–50 mm con peso compreso tra 20 e 40 grammi, calibro da 40–70 mm con peso compreso tra 80 e 150 grammi, calibro da 70–100 mm con un peso di circa 200 grammi.

Rispetto ad altre varietà in commercio, le Cipolle di Andezeno si caratterizzano per la polpa particolarmente tenera e, quindi, di rapida cottura, e per l'elevata conservabilità, fino a primavera inoltrata. La tenerezza, che è un suo pregio, diviene commercialmente un difetto, poiché la rende poco adatta alle manipolazioni.

I canali di commercializzazione attualmente sono: il MOI (Mercato Ortofrutticolo all'Ingrosso di Torino), i supermercati, la vendita diretta presso le aziende produttrici e le fiere in particolare quella di Andezeno che avviene ogni anno in autunno.

ZONA DI PRODUZIONE: La zona di produzione comprende il comune di Andezeno ed alcune zone vocate dei comuni limitrofi.

MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATE PER LA CONSERVAZIONE E/O L'IMBALLAGGIO DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO

INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA: Per le caratteristiche del prodotto, non è possibile la meccanizzazione della raccolta, né tanto meno l'uso di macchina calibratrice o confezionatrice. La preparazione del prodotto per il mercato deve essere fatta rigorosamente a mano, richiedendo molte ore di manodopera. Le cipolle di Andezeno vengono confezionate in cassette di plastica al fine di proteggerle da ulteriori manipolazioni che danneggerebbero il prodotto.

DESCRIZIONE DEI LOCALI DI CONFEZIONAMENTO E/O DI CONSERVAZIONE: Il magazzino per la conservazione deve essere asciutto, fresco e ventilato. La cella refrigerata risulta utile per bloccare la germinazione primaverile. I locali rispettano le attuali normative riguardanti l'igiene degli alimenti.

DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE LA VOCAZIONALITA' TERRITORIALE CONSOLIDATA NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI

VENTICINQUE ANNI DEL PRODOTTO ORTOFRUTTICOLO INDICATO NELLA PRESENTE SCHEDA:

Secondo fonti orali, ad Andezeno, la coltivazione delle cipolle è plurisecolare e questa tradizionale vocazionalità ha indotto la creazione di diverse selezioni locali di cipolle con caratteristiche che si differenziano dalle altre comuni varietà in commercio nel mondo. Proprio per la lunga tradizione colturale, è abitudine dei coltivatori della zona produrre il seme delle varietà locali in azienda, selezionando i bulbi che vengono, poi, ripiantati per mandarli a seme.

FONTE: B.U.R. Piemonte, Supplemento al numero 23 - 6 giugno 2002