



Unione Europea



Ministero per le Politiche  
Agricole e Forestali

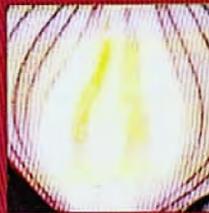
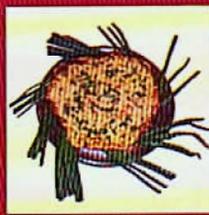


Regione Calabria



INRAN

## Programma Operativo Multiregionale Misura 2



ARSSA

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura

# Cipolla Rossa di Tropea

## PREFAZIONE

Il Mi.P.A.F. con la programmazione dei fondi strutturali 1994/1999 nell'ambito del **Programma Operativo Multiregionale "Attività di sostegno ai servizi di sviluppo per l'agricoltura"** ha finanziato in Italia una serie di progetti di ricerca per il tramite dell'INEA, Ente attuatore della Misura 2 del POM, "Innovazione tecnologiche e trasferimento dei risultati della ricerca". Il **Progetto POM A14 "Qualificazione dei prodotti tipici per migliorare la competitività della produzione agroalimentare meridionale"**, nell'ambito del quale è stato realizzato il presente opuscolo divulgativo, è uno dei 37 progetti cui hanno aderito i Servizi di Sviluppo della Regione Calabria. Questa tipologia progettuale riveste un'importanza strategica, perchè permette di realizzare un collegamento diretto tra il mondo della ricerca e quello dei Servizi di Sviluppo. La ricerca è rappresentata da proponenti principali, quali sono gli Istituti MiPA e/o delle Università o altri partner scientifici, mentre il trasferimento dei risultati è assicurato dalla partecipazione dei Servizi di Sviluppo Agricolo delle Regioni che impegnano, per l'occasione, come insostituibili risorse umane e professionali, i Divulgatori Agricoli. Proprio in questo ventaglio d'innovative attività s'inquadra il progetto POM A14. Il soggetto proponente principale del progetto è l'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione di Roma. L'ARSSA, nell'ambito di questa qualificata iniziativa, partecipa con un suo gruppo di lavoro, composto da divulgatori agricoli impegnati nel trasferimento dei risultati della ricerca. Per il perseguimento dell'obiettivo di divulgare i dati della ricerca è stato prodotto il presente opuscolo.

**Antonio Pizzini**

Presidente ARSSA - Regione Calabria



## INTRODUZIONE

L'Italia è tra i Paesi che dispongono di una elevata variabilità genetica in tema di cipolla, grazie anche al mantenimento in coltura di numerose popolazioni locali. Tra le diverse cultivar un ruolo di primaria importanza riveste la Cipolla rossa di Tropea conosciuta ed apprezzata dai consumatori per la sua caratteristica dolcezza. La qualità dei prodotti ortofrutticoli attualmente viene definita secondo parametri di valutazione che privilegiano l'aspetto esteriore (forma, dimensione, colore), le modalità di presentazione, e solo in parte le caratteristiche attinenti ai requisiti organolettici e nutrizionali. Conseguentemente le caratteristiche nutrizionali che fanno riferimento alla composizione chimica ed, in particolare, al contenuto in micronutrienti, non vengono tenute in considerazione né dalle norme di qualità commerciale, né dal consumatore come criterio per una scelta motivata. Per le produzioni mediterranee, le caratteristiche desiderabili sotto il profilo nutrizionale frequentemente evidenziate possono essere utilizzate come elementi di una tale differenziazione qualitativa ed il ricorso a strumenti quali marchi di qualità che esplicitino questi attributi, può conferir loro una maggiore osservabilità per i consumatori. D'altro canto la differenziazione qualitativa costituisce un'occasione rilevante di sviluppo per le produzioni agroalimentari che l'Unione Europea sostiene attraverso la promozione delle denominazione d'origine, delle indicazioni di specificità geografiche e dei processi produttivi. A tal fine, nell'ambito del Progetto POM A14 è stato realizzato il presente opuscolo divulgativo, contenente informazioni riguardanti gli ambienti ed i metodi di produzione di questa Liliacea, nonché la sua composizione chimica, la natura e il contenuto di sostanze con riconosciuta valenza salutistica.

**Ignazio Marrone**  
Direttore Generale ARSSA



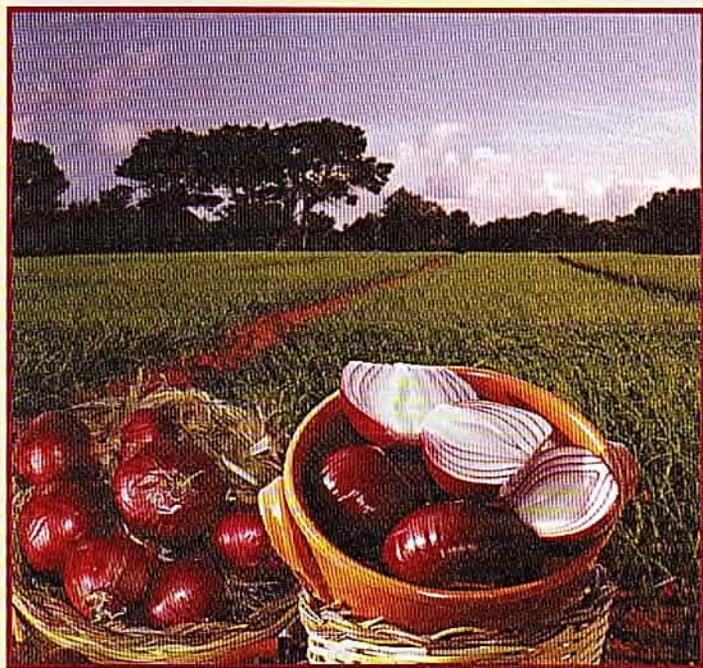
**Caratteristiche  
botaniche  
ed agronomiche**

Esistono innumerevoli varietà di cipolle, diverse per forma e colore.

La cipolla rossa di Tropea, una delle più apprezzate sia in Italia che all'estero, è classificata

come: "Tropea rossa tonda" detta anche "Calabrese Tonda" o "Tropeana tonda"; "Tropea rossa lunga" o "Tropeana lunga"

Per gli antichi Egizi la cipolla era una pianta sacra. Appartenente alla famiglia delle Liliacee, sembra sia



originaria delle zone montane della Turchia, dell'Iran e dell'India.

Il nome scientifico è "Allium cepa"; "Allium", nome usato da Virgilio, deriva dal celtico all = caldo, ardente; "cepa" da "caput"

perché è la pianta più importante tra le capitate, cioè tra quelle provviste di bulbo, che viene ancora oggi chiamato capo o testa.

Fonti storiche attribuiscono al popolo dei Fenici l'introduzione di questa pregiata varietà sulla fascia tirrenica meridionale della Calabria. Ciò troverebbe conferma nei recenti ritrovamenti archeologici nella zona tra Vibo Marina e Trainiti. Nello specchio di mare antistante questo tratto di costa si rinvengono, infatti, antichi manufatti sommersi ed in parte insabbiati, dell'antico porto Punico di Hipponion (l'antica Vibo Valentia). A monte del porto è stata scoperta anche una necropoli Punica. Col passare dei secoli questa varietà, adattandosi alle nuove condizioni pedoclimatiche, ha prodotto gli attuali ecotipi dalle forme caratteristiche:

**tondo piatta  
o precoce**



tonda piatta



mezza campana

**mezza campana  
o medio-precoce**

**allungata  
o tardiva**



allungata



## Importanza economica

La coltivazione della cipolla rossa di Tropea ha avuto da sempre una grossa importanza sull'economia agricola della regione assumendo un ruolo fondamentale nella forma-

zione del reddito di numerose aziende. La produzione



campo di cipolla

lorda vendibile della liliacea calabrese è pari a circa 10 milioni di euro. La produzione media annuale si

aggira sui 200.000-260.000 ql., a fronte di una superficie media coltivata di circa 400 - 450 ha. Il prodotto viene commercializzato in diverse regioni Italiane, in particolare: Toscana, Emilia Romagna, Lombardia e Veneto. Diversi paesi del Nord Europa ne importano ingenti quantità; il maggior export si registra in Germania, Francia, Austria, Svizzera, Svezia. Si sta cercando di far conoscere questo ortaggio anche in Giappone, le richieste non mancano, vi è però l'inconveniente delle spese di trasporto alquanto considerevoli.



La coltivazione della Cipolla rossa di Tropea avviene lungo la fascia tirrenica che va da

Nicotera (VV) ad Amantea (CS).

Si distinguono tre zone di produzione:



**Zona 1:** Interessa i comuni di Nicotera (VV), Ricadi (VV), Tropea (VV) e Parghelia (VV). In questa zona viene coltivata la cipolla precoce. La raccolta va da metà aprile a fine maggio;

**Zona 2:** Interessa i comuni di Gizzeria (CZ), Falerna (CZ) e Amantea (CS). In questa zona viene coltivata la cipolla medio-precoce. La raccolta va da metà maggio a metà giugno;

**Zona 3:** Interessa i comuni di Zambrone (VV) e Briatico (VV). In questa zona viene coltivata la cipolla tardiva. La raccolta va da metà giugno a fine luglio.

## Tipologie di prodotto

La Cipolla rossa viene condizionata e commercializzata in 4 diverse tipologie:



**Cipollotto:** Prodotto fresco di colore bianco-rosato, non scollettato, con coda di circa 40 cm. E' posto in vendita in fascetti di 5-10 bulbi dal calibro di 20-40 mm.

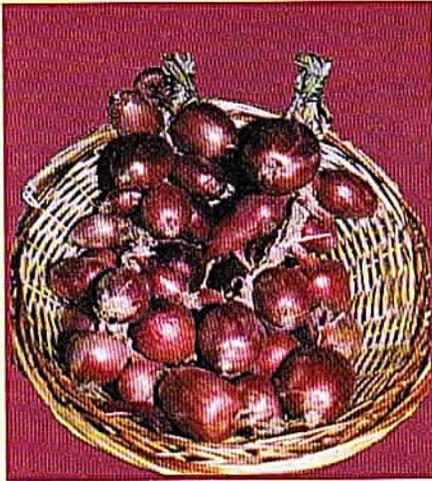
### **Cipolla da consumo fresco:**

Prodotto fresco di colore bianco-rosato, non scollettato, con coda di circa 60 cm. E' posta in vendita in mazze di 5-8 Kg, i bulbi hanno un calibro di 40-100 mm.

### **Cipolla da serbo scollettata:**

Prodotto di colore rosso-viola-ceo. I bulbi una volta raccolti e disidratati al sole per almeno 7 gg vengono privati delle code e posti in sacchetti o cassette, anche in questo caso il calibro va dai 40 ai 100 mm.





**Cipolla da serbo intrecciata:**  
Prodotto di colore rosso-violaceo. I bulbi una volta raccolti e disidratati al sole per almeno 7 gg vengono intrecciati, sono utilizzati bulbi con diametro che va dai 35 ai 100 mm. In pratica queste

tipologie di prodotto permettono di soddisfare le diverse esigenze del consumatore e di poter commercializzare questa varietà durante tutto l'anno. Il cipollotto e la cipolla da consumo fresco sono indicate per la preparazione di insalate. Alcuni gradiscono utilizzare anche le code



lavorazione cipolla intrecciata

del prodotto fresco, specie nelle frittate. La cipolla disidratata, da serbo, trova invece largo impiego nella preparazione dei sughi. I bulbi di calibro inferiore sono ottimi per la preparazione dei sottaceti.

**Marchio di  
qualità: I.G.P.**

Al fine di valorizzare questa varietà dalle rinomate caratteristiche organolettiche che la rendono gradita al palato del consumatore nazionale ed estero per la sua dolcezza, tenue piccantezza e per le

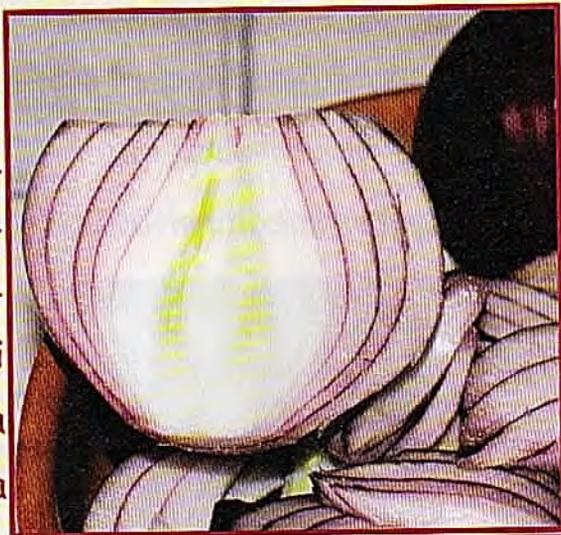
sue proprietà terapeutiche e salutari, è in itinere il progetto che vedrà quest'ortaggio fregiarsi del marchio di qualità I.G.P. (Indicazione Geografica Protetta), secondo quan-



to previsto dal Reg. CE 081/92. La protezione con il marchio I.G.P. permetterà al consumatore di individuare e distinguere facilmente i bulbi della rossa di Tropea provenienti da quelle aree particolarmente vocate per caratteristiche pedologiche e climatiche, dalla miriade di altre produzioni, della stessa specie, di derivazione europea o extracomunitaria, dalla qualità di gran lunga inferiore, che saturano molto spesso la ricettività dei nostri mercati.

**La Cipolla: qualità  
nutrizionale e proprietà  
salutistiche**

L'uso terapeutico della cipolla è molto antico e frequente in erboristeria. Fu utilizzata a scopo terapeutico dagli Egiziani e dagli Indiani, durante il Medioevo e anche in epoca Rinascimentale. Veniva ad esempio usata per attenuare il mal di testa, contro i morsi di serpenti e ragni, e come anestetizzante dello stomaco dopo sbronze o intossicazioni. Come tutti gli altri prodotti vegetali, la cipolla è caratterizzata dalla ricchezza in acqua,



particolare cipolla

che costituisce più del 90% del peso del bulbo fresco, e dal corrispondente contenuto limitato in zuccheri, grassi e proteine, da cui deriva il rilievo secondario di questo alimento dal punto di vista energetico. Più noto risulta il contributo di tutti gli ortaggi (e quindi anche della cipolla) all'assunzione di vitamine e minerali necessari al raggiungimento del fabbisogno quotidiano di tali nutrienti.

In realtà, la sperimentata influenza positiva del consumo di cipolla rossa sulla nostra salute è dovuta principalmente alla presenza di nutrienti specifici di quest'ortaggio, che, se pure meno noti e presenti in piccole quantità, nel loro insieme sono efficaci nella protezione dell'organismo umano nei confronti di alcune specifiche patologie. Oggi alla cipolla vengono infatti riconosciute numerose proprietà; ricordiamo, in particolare, quella batteriostatica, antinfiammatoria, stimolatrice della secrezione biliare, e regolatrice del tasso di colesterolo. Di notevole importanza è anche l'attività della bulbosa sulle malattie cardiovascolari e sulla prevenzione dell'infarto, confermata da una minore incidenza di queste patologie in Calabria, dove la cipolla rientra ampiamente nella dieta alimentare.

**Ma cosa c'è alla base di queste proprietà "salutistiche"?**

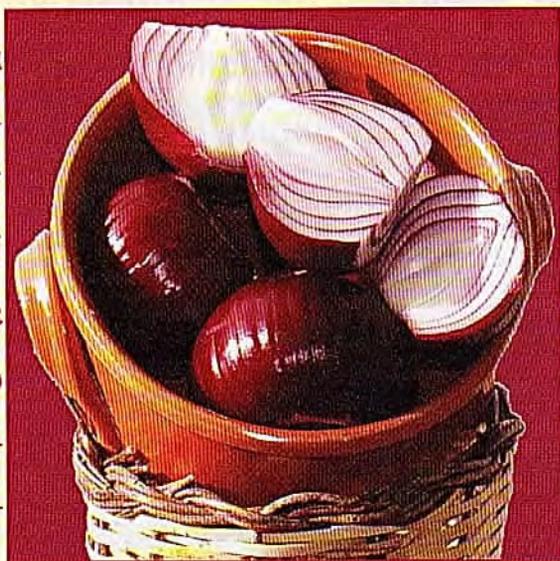
La caratteristica principale delle cipolle, da un punto di vista salutistico-nutrizionale, è la ricchezza in molecole solforate, oltre che in quercetina e antociani (composti appartenenti alla famiglia dei flavonoidi).

In realtà, la sperimentata influenza positiva del consumo di cipolla rossa sulla nostra salute è dovuta principalmente alla presenza di nutrienti specifici di quest'ortaggio, che, se pure meno noti e presenti in piccole quantità, nel loro insieme sono efficaci nella protezione dell'organismo umano nei confronti di alcune specifiche patologie. Oggi alla cipolla vengono infatti riconosciute numerose proprietà; ricordiamo, in particolare, quella batteriostatica, antinfiammatoria, stimolatrice della secrezione biliare, e regolatrice del tasso di colesterolo. Di notevole importanza è anche l'attività della bulbosa sulle malattie cardiovascolari e sulla prevenzione dell'infarto, confermata da una minore incidenza di queste patologie in Calabria, dove la cipolla rientra ampiamente nella dieta alimentare.

**Ma cosa c'è alla base di queste proprietà "salutistiche"?**

La caratteristica principale delle cipolle, da un punto di vista salutistico-nutrizionale, è la ricchezza in molecole solforate, oltre che in quercetina e antociani (composti appartenenti alla famiglia dei flavonoidi).

I componenti aromatici, ricchi di zolfo e detti per questo "solforati", conferiscono alla cipolla il sapore acre e hanno la proprietà di stimolare la lacrimazione, ma aiutano il controllo del tasso di colesterolo e hanno un effetto preventivo contro alcuni tumori. La cipolla rossa di Tropea non manifesta caratteri accentuati di piccantezza, ma anzi risulta particolarmente dolce e gradita al consumo crudo. Questo non dipende, come si potrebbe pensare, da un'elevata presenza di zuccheri, né dalla minore presenza dei "benefici" componenti solforati, bensì da un loro peculiare equilibrio, che rende la bulbosa così preziosa per la salute. Appartenenti alla classe più generale dei polifenoli, caratteristici del mondo vegetale, i flavonoidi comprendono a loro volta numerose classi di composti, quali flavonoli (e tra questi la quercetina), ed antocianine; nei vegetali influenzano il colore, la consistenza e il gusto, ma sono principalmente noti per le loro capacità antiossidanti.





**La Cipolla:  
qualità nutrizionali e  
proprietà salutistiche**

L'effetto di diete ricche di questi composti sulla salute umana è stato ed è oggetto di numerosi studi, dal momento che, inizialmente ritenuti tossici, i flavonoidi sono stati in seguito riabilitati a composti protettivi, grazie alla loro capacità di reagire con i radicali liberi, neutralizzandone gli effetti negativi. La quercetina può "intrappolare" i radicali liberi, responsabili dei processi di invecchiamento cellulare e di degenerazione di diversi organi e di tessuti, ed agire quindi anche da composto con azione preventiva nei confronti di alcuni tumori. Più recentemente è stato inoltre dimostrato l'effetto protettivo dei flavonoidi sull'incidenza di patologie cardiovascolari; è stata infatti verificata la loro capacità di limitare la formazione delle placche arteriosclerotiche. La cipolla è il vegetale con il contenuto di quercetina più alto (da 284 a 486 mg/Kg). Studi sulla composizione di varietà diverse di cipolle hanno dimostrato che la presenza di flavonoidi è direttamente proporzionale alla colorazione (le cipolle rosse, ad esempio, sono particolarmente ricche di antociani), e che gli effetti benefici di tali composti fenolici non vengono persi con la cottura; va tenuto però presente che la concentrazione di flavonoidi nella cipolla diminuisce dagli strati più esterni a quelli più interni.

**Ma  
cosa c'è alla base  
di queste proprietà  
"salutistiche"?**

Nel corso del Progetto POM "Qualificazione dei prodotti tipici per migliorare la competitività della produzione agroalimentare meridionale" sono stati valutati i

contenuti in quercetina, antociani e loro forme glicosilate nei tre strati (secco, esterno e parte edibile) di cipolla rossa di Tropea (figura 1). I risultati ottenuti dimostrano che l'eliminazione del primo strato carnoso comporta una perdita del

70% per quercetina e antociani, mentre la perdita in quercetina glicosilata è pari al 90%. Sarebbe buona norma, quindi, fare attenzione a togliere solo lo strato

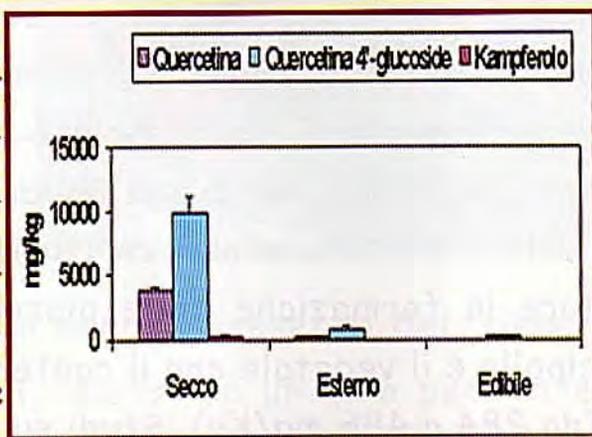


figura n.1

secco della cipolla, durante la pulizia a livello domestico, salvaguardando il più possibile le parti carnose più esterne. Confrontando inoltre il contenuto in antiossidanti dei vari ecotipi calabresi (cipolla tonda piatta - precoce e dolce, mezza campana - bassa pungenza, allungata - pungenza elevata)

, è stato verificato che è la cipolla tardiva, quella da serbo, a presentare il maggior contenuto di flavonoidi fig. 2

E' stato inoltre studiato il comportamento della bulbosa

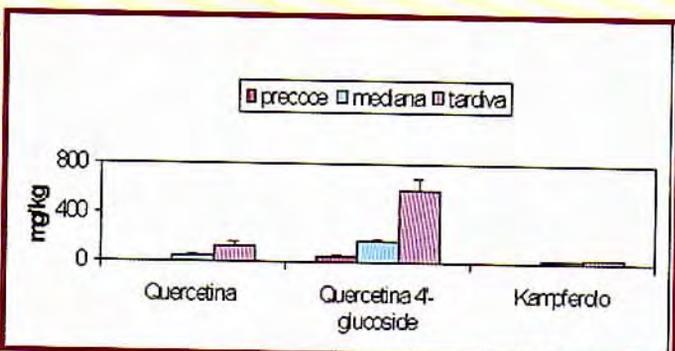


figura n.2

in diverse condizioni di conservazione. E' risultato che la conservazione implica una degradazione rapida dei composti ad attività antiossidante. Le condizioni che permettono di conservare più a lungo tali composti sono quelle a bassa temperatura (circa 5 °C) e a un basso livello di umidità. A questa temperatura, infatti, la qualità nutrizionale si è mostrata inalterata fino a circa quattro setti-

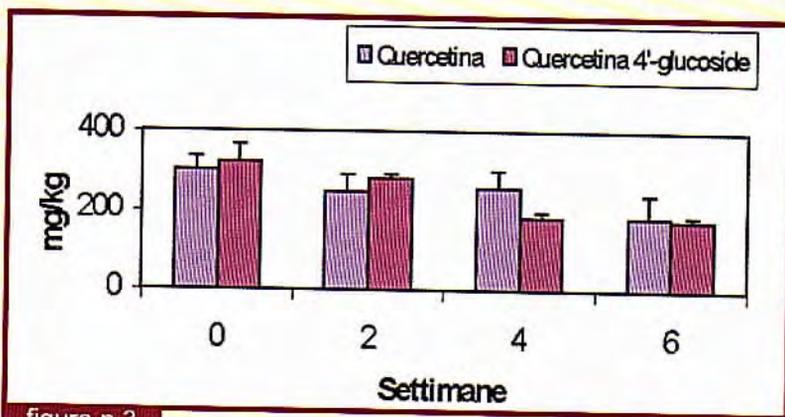


figura n.3

mane dopo la messa in commercio dei bulbi da serbo. Oltre questo termine la degradazione degli antociani, e

il brusco calo dell'attività antiossidante diventano simili in tutte le condizioni di conservazione (fig. n. 3).

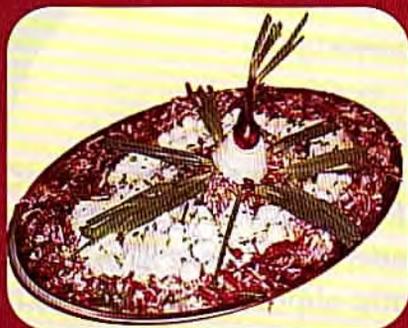
composizione chimica ed il valore energetico riferito a 100 g  
di parte edibile di cipolle di largo consumo,  
scarsamente pigmentate:

<b>UMIDITÀ</b>	<b>(g)</b>	<b>91.1</b>
<b>PROTEINE</b>	<b>(g)</b>	<b>1.0</b>
<b>LIPIDI</b>	<b>(g)</b>	<b>0.1</b>
<b>FIBRA</b>	<b>(g)</b>	<b>1.1</b>
<b>CARBOIDRATI DISPONIBILI</b>	<b>(g)</b>	<b>5.7</b>
<b>Ferro</b>	<b>(mg)</b>	<b>0.4</b>
<b>Potassio</b>	<b>(mg)</b>	<b>140</b>
<b>Sodio</b>	<b>(mg)</b>	<b>10</b>
<b>Calcio</b>	<b>(mg)</b>	<b>25</b>
<b>Fosforo</b>	<b>(mg)</b>	<b>35</b>
<b>Tiamina</b>	<b>(mg)</b>	<b>0.02</b>
<b>Riboflavina</b>	<b>(mg)</b>	<b>0.03</b>
<b>Niacina</b>	<b>(mg)</b>	<b>0.5</b>
<b>Vitamina C</b>	<b>(mg)</b>	<b>5</b>
<b>Vitamina A</b>	<b>(microg)</b>	<b>Ret. Eq.3</b>
<b>Vitamina E</b>	<b>(mg)</b>	<b>Toc. Eq.0.13</b>
<b>ENERGIA</b>	<b>(Kcal)</b>	<b>26 (Kj) 110</b>

Fonti: Tabelle di composizione degli alimenti -  
Istituto Nazionale della Nutrizione, 1997.  
Banca dati U. S. Department of Agriculture, 1998.



**Preparazioni  
a base di  
Cipolla rossa di Tropea**





## Zuppa di cipolle rosse alla Capo Vaticano

Ingredienti per 4 persone

1Kg di cipolle rosse di Tropea  
200 gr. circa di olio d'oliva  
1 cucchiaio di farina  
1 lt. circa di brodo di carne  
sale - crostini

### Sintesi della preparazione

Tagliate le cipolle in fette sottili, dopo averle lavate sotto l'acqua corrente, fatele rosolare nell'olio d'oliva fino a renderle di colore oro-scuro, aggiungete poi la farina, dopo averla leggermente abbrustolita in forno o in un padellino fino ad assumere un colore paglierino.

Mescolate per qualche minuto le cipolle rosolate con la farina e aggiungete subito dopo il brodo di carne fino a raggiungere a fuoco moderato il grado di addensamento della zuppa preferito; unite un pizzico di sale, se occorre, per insaporire. Servite la zuppa calda come primo piatto con crostini. Facoltativa una spruzzata di parmigiano.

## Preparazioni a base di Cipolla rossa di Tropea

### Zuppa di cipolle rosse

#### Ingredienti per 4 persone

- 1Kg di cipolle rosse ,100 gr. di burro
- 2 lt. di brodo di carne preferibilmente di manzo
- 30 gr. di farina di grano duro
- 20 gr. di zucchero caramellato
- 30 gr. di formaggio parmigiano
- 100 gr. di pane a crostini sale q. b.

#### Sintesi della preparazione

Tagliate le cipolle a rotoli sottili; ammorbiditele mescolandole con il burro tagliato a fettine e fatto fondere a fuoco moderato in casseruola. Rosolate le cipolle per pochi minuti, aggiungete poi il brodo e man mano che le cipolle si lasciano cuocere, per un tempo di cottura di 90 minuti circa, spruzzate la farina lentamente. Versate poi lo zucchero caramellato e il formaggio parmigiano nella zuppa con un pizzico di sale, se occorre, per insaporire. Preparate i crostini e servite la zuppa in tegami di creta.



## Cipolle di Tropea gratinate

### Ingredienti per 4 persone

- 8 cipolle di media grossezza
- 400 gr. di pangrattato
- 50 gr. di formaggio pecorino
- 1 dl. di olio d'oliva
- sale, pepe, prezzemolo

### Sintesi della preparazione

Sbucciate le cipolle e tagliatele a metà in senso orizzontale, sistemandole in un tegame unto d'olio e cucinandole a fuoco moderato. Preparate a parte un composto omogeneo con pangrattato, prezzemolo finemente tritato, pepe nero, pecorino grattugiato, olio d'oliva. Unite il composto alle cipolle e gratinate a forno moderato per 40 minuti circa

## Preparazioni a base di Cipolla rossa di Tropea

*Medaglioni di cipolle di Tropea panate*

### Ingredienti per 4 persone

8 cipolle di media grossezza

2 dl. di olio d'oliva

2 uova

pangrattato

50 gr. di pecorino grattugiato

100 gr. di farina

sale

### Sintesi della preparazione

Tagliate le cipolle a rondelle, spesse mezzo centimetro, dopo averle lavate più volte sotto l'acqua corrente. Passatele una alla volta nella farina, nell'uovo sbattuto e salato ed infine nel pangrattato con il pecorino. Fate scaldare l'olio in una padella e mettete le rondelle di cipolle panate a cuocere a fiammella moderata.

Servitele calde in un piattino.



## Cipolle fritte e croccanti

### Ingredienti per 4 persone

1Kg di cipolle rosse  
 $\frac{1}{2}$  litro di latte  
100 gr. di farina  
olio d'oliva  
sale

### Sintesi della preparazione

Tagliate le cipolle a rondelle sottili e mettetele a bagno nel latte per 2 ore circa. Togliete poi le cipolle dal latte, infarinatele e subito dopo friggetele in padella ben calda con olio d'oliva fino a renderle dorate e croccanti. Scolatele e servitele calde.

N.B. Per il gusto delicato si consiglia di servirle per guarnizioni di piatti, per aperitivi, per contorni e per ogni altro uso che si riterrà opportuno

## Preparazioni a base di Cipolla rossa di Tropea

### Frittata di cipolle rosse

**Ingredienti per 4 persone**

**1Kg di cipolle rosse**

**4 uova**

**Formaggio parmigiano**

**mezzo bicchiere d'olio d'oliva**

**sale e pepe**

### **Sintesi della preparazione**

Affettate sottilmente le cipolle e lasciatele cuocere in padella per un tempo sufficiente a farle appassire; dopo di ch  toglietele dal fuoco e lasciatele raffreddare e sgocciolare un pochino. Fatto ci , aprite le uova in una terrina, sbattetele con una forchetta finch  saranno spumeggianti, con aggiunta di sale, pepe e parmigiano; unite anche le cipolle e incorporatele con cura. Il composto di uova e cipolle va messo in una padella di adeguate dimensioni e fatto cuocere a fuoco moderato. Tagliate, infine, la frittata a spicchi e servitela tiepida.

## Bibliografia

- Crozier A., Lean M.E.J., Mc Donalds M.S., Black C. 1997. *J. Aric. Food Chem.* 45, 590.
- Giovannelli G., Lavelli V., Peri C., Nobili S. 1999. *J. Sci. Food Agric.*
- Hertog M. G. L., Hollmann P. C. H., Katan M. B., Kromhout D. 1993. *Nutr. Cancer* 20:21-29.
- Igarashi K., Ohmuma M. 1995. *Biosci. Biotech. Biochem.* 59, 595.
- Hertog M. G. L., Kromhout D., Aravanis C., Blackburn H., Buzina R., Fidanza F., Gianpaoli S., Jansen A., Menotti A., Nedeljkovic S., Pekkarinen M., Simic B. S., Toshima H., Freskens E.J.M., Hollman P.C.H., Katan M.B. 1995. *Arch. Inter. Med.*, 155, 381.
- Leighton T., Ginther C., Fluss L., Harter W. K., Cansado J., Notario V. (1992) Molecular characterization of quercetin and quercetin glycosides in *Allium* vegetables. In phenolic compounds in food and their effect on health II; Huang M. T., Ho C.T., Lee C. Y., Eds American Chemical Society Symposium Series 507; Washington DC, 220-238.
- Rice Evans C. 1995. *Biochem. Soc. Symp.* 61, 103.
- Rice Evans C., Miller N.J., Bolwell J.P., Bramley P.M., Pridham J.B. 1995. *Free Rad. Res.* 22, 375.
- Jones E., Hughes R.E. 1982. Quercetin, flavonoids and the life span of mice. *Exp. Gerontol.* 117: 213-217.
- Patil B.S., Pike L.M. (1994). Quercetin and glycoside content variation in different onion (*Allium Cepa L.*) varieties and genotypes. *Hort. Science* 29, 495-499.
- Patil B.S., Pike L.M. (1995). Changes in quercetin concentration in onion (*Allium Cepa L.*) owing to location, growth stage and soil type. *New Pathol.* 130, 349-355.
- Civiltà del bere, La Rossa di Tropea: una cipolla così dolce che....non fa piangere, Sesto 1995, 10, 150-151.
- La Cipolla Rossa di Tropea; S. Sesto, federazione Regionale Agricoltori della Calabria, 1995.
- L'informatore Agrario, il cipollotto di Tropea, Sesto 17/98

## **Ce.D.A. Centri di Divulgazione Agricola - ARSSA**

- Ce.D.A. n. 1 TIRRENO COSENTINO Via Nazionale, 37 - Paola tel. 0982.587433
- Ce.D.A. n. 2 AREA DEL POLLINO Via Dolce Dorme, 28Castrovillari tel. 0981.489625
- Ce.D.A. n. 3 ALTO JONIO COSENTINO Via Nazionale, c/o CSD Sibari tel. 0981.74081
- Ce.D.A. n. 4 MEDIA VALLE DEL CRATI Loc. Casello, c/o CSD S. Marco Argentano tel. 0984.518294
- Ce.D.A. n. 5 PIANA DI SIBARI E MEDIO JONIO COSENTINO Via Nazionale, c/o CSD Sibari tel 0981.74081
- Ce.D.A. n. 6 ROSSANO E SILA GRECA Viale De Rosis, Rossano tel 0983.513778
- Ce.D.A. n. 7 VALLO DI COSENZA Viale Trieste, 93 87100 Cosenza tel 0984/6831
- Ce.D.A. n. 8 ALTOPIANO SILANO C/o CSD Molarotta Camigliatello Silano tel. 0984.578229
- Ce.D.A. n. 9 SAVUTO c/o Ufficio Agricolo di Zona Via Baldacchini Amantea tel 0982.426126
- Ce.D.A. n. 10 VALLE NETO - ALTO MARCHESATO Uff. Via T. Campanella Crotona tel.0962.62076
- Ce.D.A. n. 11 PIANA DI ISOLA C.R - BASSO MARCHESATO Villa Margherita - Cutro tel. 0962.794561
- Ce.D.A. n. 12 MEDIO JONIO CATANZARESE Via S. Nicola Catanzaro tel 0961.508911
- Ce.D.A. n. 13 PIANA DI LAMEZIA C.da Carrà - Lamezia Terme tel 0968.463461
- Ce.D.A. n. 14 ALTOPIANO DEL PORO Viale Kennedy - Vibo Valentia tel. 0963.42149
- Ce.D.A. n. 15 SERRE VIBONESI Via V. Emanuele III, 17 Serra S. Bruno tel. 0963.70583
- Ce.D.A. n. 16 BASSO JONIO CATANZARESE C.da Mirello - Squillace tel. 0961.915390
- Ce.D.A. n. 17 PIANA DI ROSARNO E GIOLA T. C/o CSD C.da Bettina Gioia Tauro tel. 0966.52137
- Ce.D.A. n. 18 - ALTA LOCRIDE Via Cappelleri - Roccella J. tel. 0964.85486
- Ce.D.A. n. 19 - BASSO TIRRENO REGGINO Viale Rimembranzc - Palmi tel. 0966.21926
- Ce.D.A. n 20 - AREA DELLO STRETTO Via degli Arconti - Reggio Calabria tel. 0965.322411
- Ce.D.A. n. 21 - LOCRIDE C.da Riposo - Locri tel. 0964.21968
- Ce.D.A. n. 22 - AREA GRECANICA Via G. Verdi - Melito Porto Salvo tel. 0965.771565
- Ce.D.A. n. 23 - ALTO LAMETINO Pzza Vittoria - Decollatura tel. 0988.63394
- Ce.D.A. n. 24 - ALTO TIRRENO c/o Cooperativa TUVCAT c.da Granata SS 18 S. Maria del Cedro tel. 0985.42792

## INDICE

Prefazione	pag 1
Introduzione	pag 2
Caratteristiche botaniche ed agronomiche	pag 3
Importanza economica	pag 4
Aree di produzione	pag 5
Tipologie di prodotto	pag 6
Marchio di qualità: I.G.P.	pag 8
La Cipolla: qualità nutrizionali e proprietà salutistiche	pag 9
Preparazioni a base di Cipolla rossa di Tropea	pag 16
Zuppa di cipolle rosse alla Capo Vaticano	pag 17
Zuppa di cipolle rosse	pag 18
Cipolle di Tropea gratinate	pag 19
Medaglioni di cipolle di Tropea panate	pag 20
Cipolle fritte e croccanti	pag 21
Frittata di cipolle rosse	pag 22
Bibliografia	pag 23

## **STRUTTURA DEL PROGETTO**

**Sigla:** POM A 14

**Misura 2:** Innovazioni tecnologiche e trasferimento dei risultati della ricerca

**Titolo: "Qualificazione dei prodotti tipici per migliorare la competitività della produzione agroalimentare meridionale"**

**Coordinatore:** G.B. Quaglia - Direttore dell'Unità Tecnologie Alimentari Speciali INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) ROMA

Hanno finanziato il progetto:

**Ministero delle Politiche Agricole e Forestali MIPAF  
Comunità Economica Europea**

### **ISTITUZIONI PARTECIPANTI**

#### **INRAN**

Unità di Tecnologie Alimentari Speciali  
Unità di Nutrizione Umana  
Unità di Statistica ed Economia Alimentare

#### **Università "Federico II" di Napoli**

Dipartimento di Scienza degli Alimenti

#### **Università di Catania**

Dipartimento di Ortofloroarboricoltura e Tecnologie Agroalimentari

#### **Università di Pisa**

Dipartimento di Biologia delle Piante Agrarie

**Regione Calabria ARSSA** Agenzia Regionale Sviluppo e Servizi in Agricoltura

**Regione Campania** Assessorato Agricoltura - (Se.S.I.R.C.A.)

**Regione Puglia** Assessorato Agricoltura - Servizi di Sviluppo Agricolo

**Regione Sicilia** Assessorato Agricoltura - Servizi di Sviluppo Agricolo

ARSSA

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura

Viale trieste, 93 Cosenza

Tel. 0984.6831

e.mail arssa.marketing@libero.it

Predisposto dal Settore Divulgazione Agricola

**Mario Toteda** Direttore del Settore

**Giancarlo Romano** Responsabile progetti POM Misura 2

**Pasquale Saragò** Responsabile Unità Operativa

Publicazione curata da

**Pasquale Saragò e Simone Saturnino**

Testi

M. Salucci, INRAN

G. Maiani INRAN

Pasquale Saragò ARSSA

Simone Saturnino ARSSA

Contributo redazionale:

Enzo Pianelli

Contributo organizzativo

Michelangelo Bruno Bossio

Ringraziamenti:

Antonio Raffo, Laura Gennaro, Vincenzina Scalzo, Alfonso Iannello,  
Cooperativa Agricola Ausonia di Campora S. Giovanni, Azienda Agricola  
Schariti di Tropea (VV), Azienda Agricola Pontoriero di Capo Vaticano (VV)

**Gruppo di lavoro ARSSA**

**Pasquale Saragò, Simone Saturnino, Mario Ciardullo, Leo Paone**

Publicazione non in commercio, realizzata nell'ambito del

**progetto POM Misura 2 cod. A14**

E' consentita la riproduzione del testo e delle foto citando la fonte



**ARSSA**  
Agenzia Regionale per lo Sviluppo e  
per i servizi in Agricoltura

Viale Trieste, 93  
8710 COSENZA