ARSSA

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura

LA "CIPOLLA ROSSA DI TROPEA - CALABRIA IGP"

Il Disciplinare di Produzione: Interpretazione e tecniche applicative

A cura di:

Simone Saturnino, Maurizio Angotti, Raffaele Fabiano

Centro di Divulgazione Agricola n° 14 "Vibo Valentia "

10

Collana informativa 2011

PREFAZIONE

*La presente pubblicazione fa parte della collana informativa 2011 realizzata nell'ambito del progetto "**Azioni informative di accompagnamento al processo di modernizzazione dell'agricoltura calabrese dirette a imprenditori agricoli**" a valere sul bando del 2008 del PSR Calabria 2007-2013, misura 111 azione 3.*

La suddetta iniziativa, gestita dall'ARSSA, si è concretizzata con la realizzazione di una campagna di informazione rivolta ad operatori agricoli del territorio regionale attraverso:

- *la realizzazione di due seminari in ambito regionale rivolti al mondo agricolo: il primo di presentazione del progetto ed il secondo di presentazione dei risultati dell'iniziativa;*
- *lo svolgimento di 182 giornate informative su tutto il territorio regionale, incentrate su tre ambiti tematici: aggiornamento e informazione sulla Politica Agricola Comune, innovazioni di processo in agricoltura, aggiornamento di specifiche tecniche colturali e di allevamento delle principali filiere produttive significative sul territorio; le giornate sono state organizzate e condotte dai tecnici presenti nelle strutture territoriali ARSSA (Centri di Divulgazione Agricola - Ce.D.A.);*
- *la presente collana di 20 opuscoli informativi.*

La collana rappresenta una raccolta delle tematiche più significative che sono state trattate durante le giornate informative. Ogni opuscolo della collana raccoglie gli elementi informativi di maggior interesse della corrispondente giornata.

L'impostazione adottata è di una collana di documenti snelli che contengono, a seconda dei casi, alcuni necessari richiami tecnico-scientifici e/o normativi.

Il risultato atteso è quello di fornire informazioni utili che possano sensibilizzare il mondo agricolo e contribuire quindi, nei limiti riconosciuti ad azioni informative, ad un processo di modernizzazione del settore primario regionale.

Il presente lavoro rivisita le tipologie di produzione nonché la filiera produttiva della "Cipolla Rossa di Tropea Calabria". Espone il Disciplinare di Produzione proponendo delle possibili modifiche, soprattutto, per adattare il prodotto e la sua commercializzazione ai nuovi gusti dei consumatori. In allegato riporta le schede per la difesa integrata e per la concimazione della cipolla tratte dal "Disciplinare di produzione integrata 2011" della Regione Calabria.

Il Commissario ARSSA

Dr. Maurizio Nicolai

Indice

1. Descrizione del prodotto…….…….. pag. 6

2. Tipologia di produzione…….……... pag. 7

3. Il Consorzio di tutela…….…..... pag. 9

4. La Filiera produttiva……..…….….. pag. 10

5. Disciplinare di produzione e proposte di modifiche …..... pag. 11

6. Appendice 1:
scheda per la difesa integrata della cipolla …..…….. pag. 27

7. Appendice 2:
scheda per la concimazione della cipolla ……. pag. 32

8. Bibliografia essenziale ……. pag. 33

1. Descrizione del prodotto

La cipolla appartiene alla famiglia delle Liliaceae, genere Allium, specie *Allium Coepa*.

In Italia esistono innumerevoli varietà di cipolla, la “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” però, pur non essendo la più coltivata, è senza dubbio la più rinomata per le sue caratteristiche qualitative che la distinguono e, soprattutto, per il valore storico e culturale ancora oggi vivo e presente sia in cucina che nelle manifestazioni folcloristiche.

Diverse fonti storiche e bibliografiche attribuiscono l'introduzione della cipolla, nel bacino del mediterraneo ed in Calabria, prima ai Fenici e dopo ai Greci, diffondendosi in quel tratto di costa che va da Fiumefreddo Bruzio fino a Nicotera. Citazioni si rilevano negli scritti di numerosi viaggiatori che arrivarono in Calabria fra il 700 e l'800 e, visitando la costa tirrenica da Pizzo a Tropea, parlavano delle cipolle rosse in argomento (Sesto, 2004). L'areale di produzione di questo ecotipo è ben delimitato ed abbraccia la fascia costiera medio-alta tirrenica calabrese, interessando così le province di Cosenza, Catanzaro e Vibo Valentia. La produzione media annuale si aggira sui 200.000 - 260.000 q, a fronte di una superficie media coltivata di circa 400 – 450 ha. La cultivar predilige terreni freschi, di medio impasto e abbastanza sciolti, prospicienti il mare. Gli appezzamenti limitrofi alla costa godono di una tessitura ideale, poco compatta; queste aree sono, inoltre, caratterizzate da condizioni climatiche piuttosto miti, ideali per questo singolare ecotipo. Le condizioni pedoclimatiche (terreno, temperatura, umidità, ore di luce) del comprensorio della costa medio-alta del Tirreno calabrese, il peculiare corredo genetico e l'ingegno umano, sono gli esclusivi responsabili delle eccelse caratteristiche fisico-chimiche ed organolettiche di questo prodotto.

Fig. 1 - Coltivazione di Cipolla Rossa di Tropea Calabria

2 . Tipologia di produzione

Allo stato attuale, la “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” è coltivata in Calabria utilizzando tre ecotipi autoctoni che si differenziano in base alla forma ed alla precocità.

Questi ecotipi assumono le seguenti denominazioni:

- *“Tondo Piatta”* o Primaticcia*:* periodo di raccolta tra metà aprile e metà maggio;
- *“Mezza Campana”* o Medio Precoce*:* periodo di raccolta tra metà maggio e metà giugno;
- *“Allungata”* o Tardiva: con periodo di raccolta tra giugno e luglio.

La “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” viene condizionata e commercializzata in tre diverse tipologie: “Cipollotto”, “Cipolla da Consumo Fresco”, “Cipolla da Serbo”, quest'ultima può essere immes-

sa al consumo scollettata oppure intrecciata; in questo secondo caso le code, lungi dall'essere eliminate, vengono seccate e lavorate da mani esperte per la produzione delle classiche e tanto rinomate trecce di Cipolla Rossa di Tropea Calabria.

Il "Cipollotto" è un prodotto fresco che non viene scollettato, dal sapore dolce, molto tenero, dal colore bianco rosato che tende al violaceo. E' posto in vendita in fascetti sistemati in cassette, previa spuntatura delle code a 40 cm.

La "Cipolla da Consumo Fresco" è una tipologia anch'essa non scollettata con coda di circa 60 cm. Di sapore dolce e tenera, ha un colore che va dal bianco-rosso fino al violaceo. E' posta in vendita in fasci da 5-8 Kg, in cassette o cassoni.

La "Cipolla da Serbo", prima di essere commercializzata, viene lasciata al sole per almeno 7 giorni per disidratarsi. Il sapore di questa terza tipologia di "Cipolla Rossa di Tropea Calabria" è dolcissi-

Fig. 2 - Cipolle rossa di Tropea riunite a treccia

mo, la consistenza è croccante ed ha un colore sul rosso-violaceo.

Grazie a queste tre diverse tipologie descritte si riesce a soddisfare la domanda di mercato quasi tutto l'anno, nel periodo primaverile – estivo prevale il prodotto secco, scollettato o intrecciato, in quello autunno – vernino, invece, sui mercati si trova solo ed esclusivamente il prodotto verde, cipollotto o cipolla da consumo fresco. (Bianco, 1988; Bianco, 1990; *G.U. n.91 del 17-04-2008*).

3. Il Consorzio di Tutela

La Cipolla Rossa di Tropea Calabria è stata iscritta all’elenco Europeo delle “Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche Protette” il 28 marzo 2008 con Reg. CE n. 284/2008 della Commissione. In data 2 aprile 2008 il Mipaaf, con Decreto Ministeriale, ha incaricato I.C.E.A. – Istituto per la certificazione etica e ambientale –, ad effettuare i controlli sull’IGP Cipolla Rossa di Tropea Calabria, registrata in ambito Unione Europea, ai sensi del regolamento (CE) n. 510/2006. Il 24 aprile 2008 è stato costituito il Consorzio di Tutela. In sinergia con l’Assessorato Regionale all’Agricoltura, il Consorzio, in questi ultimi mesi, ha promosso tutta una serie di iniziative che hanno permesso di capitalizzare, da subito, quelli che sono gli obbiettivi strategici più importanti per i marchi a denominazione di origine e indicazione geografica e cioè “lotta alla contraffazione, promozione e concertazione con la Grande Distribuzione Organizzata”. Nella campagna ultima scorsa, le imprese aderenti al Consorzio di Tutela hanno commercializzato sui mercati oltre 100 mila quintali di prodotto a Indicazione Geografica Protetta, con quasi 500 ettari di suolo a produzione certificabile IGP. Con Decreto Ministeriale del 27 maggio 2009, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 131 del 9 giugno 2009, il Consorzio di Tutela è stato riconosciuto dal Mipaaf tramite la Div. SACO VII ai sensi della legge 526 del

1999 relativa ai Consorzi delle Dop e Igp. Un risultato di fondamentale importanza al fine di tutelare maggiormente questo prodotto e contrastare le numerose frodi che, in ogni dove nel mondo, hanno da sempre interessato una produzione di così alto profilo organolettico e merceologico. La “Rossa di Tropea” pertanto, grazie ai lavori di valorizzazione e tutela oramai in essere da diversi anni, oggi rappresenta con successo, in Italia e all’estero, il meglio dell’agroalimentare calabrese.

4. La filiera produttiva

Gli ultimi anni sono stati caratterizzati da forti tensioni nel settore agroalimentare. Operatori con pochi scrupoli e scelte sbagliate da parte dei produttori hanno fatto si che il settore agroalimentare subisse delle forti crisi sia di immagine che di vendite. La conseguenza di ciò è stata l’emanazione di una più stringente normativa di settore, soprattutto a livello comunitario ma anche nazionale, che ha come obiettivo quello di favorire le produzioni di qualità e i prodotti caratterizzati territorialmente. Parimenti si è assistito ad una evoluzione dei gusti del consumatore che tende a premiare sempre di più il rapporto qualità prezzo. Infatti l’attenzione della maggior parte degli acquirenti, soprattutto sui mercati più ricchi sia nazionali che esteri, è ora rivolta alla provenienza dei prodotti, alle loro modalità di produzione, agli ingredienti contenuti e non ultimo al confezionamento e agli imballaggi. Mangiare sano e naturale è diventato un imperativo categorico ed imprescindibile che ha spinto molte aziende e produttori a puntare verso la qualità.

In questo scenario nuovo si inserisce, a pieno titolo, la produzione di Cipolla Rossa di Tropea Calabria che unisce in sé le varie caratteristiche prima elencate. Essa, anzitutto, è fortemente caratterizzata territorialmente il che garantisce il consumatore sulla sua pro-

Fig. 3 - Cipollotti riuniti in fascio

venienza; ha ottime qualità organolettiche; è garantita in tutte la fasi della produzione, manipolazione e vendita dal consorzio di tutela il cui fine ultimo è quello di proteggere la sua genuinità dalle contraffazioni e da modeste imitazioni.

5. Disciplinare di produzione e proposte di modifiche

Di seguito viene riportato il disciplinare di produzione Cipolla Rossa di Tropea - Calabria - IGP con le proposte di modifica in colore rosso, le parti da eliminare sottolineate e le motivazioni alle modifiche in colore blu.

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA " CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA ”

Art. 1 (Denominazione)

L’indicazione geografica protetta I.G.P. "Cipolla Rossa di Tropea – Calabria” designa i bulbi di cipolla rossa nella tipologia cipollotto, cipolla da consumo fresco, cipolla da serbo, che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione ai sensi del Reg. (CEE) 2081\92.

Art. 2 (Descrizione del prodotto)

La denominazione Cipolla Rossa di Tropea – Calabria- IGP individua i bulbi della specie *Allium Cepa* limitatamente ai seguenti ecotipi autoctoni, che si distinguono in base alla forma e alla precocità di bulbificazione derivante dall’influenza del fotoperiodo:

“Tondo Piatta” o primaticcia;

“Mezza Campana” o medio precoce;

“Allungata” o tardiva.

Si distinguono tre tipologie di prodotto:

1) Cipollotto:

a) colore: bianco-rosato - violaceo;

b) sapore: dolce, tenero;

c) calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie.

Il profilo merceologico del Cipollotto I.G.P. comprende la Categoria I°.

2) Cipolla da consumo fresco:

a) colore: bianco-rosso fino al violaceo;

b) sapore: dolce e tenero;

c) calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie.

Il profilo merceologico della Cipolla da consumo fresco a I.G.P. comprende la Categoria I°.

3) Cipolla da serbo:

a) colore: rosso-violaceo;

b) sapore: dolce e croccante;

c) calibro: si rimanda ai vincoli previsti dalle norme comunitarie.

Il profilo merceologico della Cipolla da serbo I.G.P. comprende la Categoria I° .

Art. 3 (Zona di Produzione)

La zona di produzione della Cipolla Rossa di Tropea – Calabria-IGP comprende i terreni idonei ricadenti nel territorio amministrativo, tutto o in parte, dei seguenti comuni calabresi:

a) provincia di Cosenza:

parte dei comuni di Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea;

b) provincia di Catanzaro:

parte dei comuni di Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga;

c) provincia di Vibo Valentia:

parte dei comuni di Pizzo, Vibo Valentia, Briatico, Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera.

Delimitazione area provincia di Cosenza.

Foglio 236 IV S.O. I.G.M. della Carta d'Italia -1959 Fiumefreddo Bruzio – 236 IV S.E. Monte Cucuzzo, 236 III N.E. Amantea

La delimitazione dell'area ricadente nella provincia di Cosenza che va da Fiumefreddo Bruzio ad Amantea ha per limite Nord il Torrente Bardano dalla linea ferrata alla ex S.S. 18 tra il Km 358-359 in località Reggio - Scornavacca nel comune di Fiumefreddo.

Da questo punto il confine risale costeggiando la sponda Nord del Torrente Bardano per circa 1 Km per poi ridiscendere costeggiando la sponda Sud fino ad incontrare la ex SS 18 e da qui per 2 Km fino ad arrivare agli inizi del vallone Cordari.

Si risale dalla parte nord del vallone per circa 500 metri per ridiscenderlo verso sud fino ad incontrare nuovamente la ex SS 18 in localita' C. Aloe che delimita la zona ancora per 1 Km fino al torrente Agosto nei pressi della località Tarifi.

Si risale costeggiando la sponda Nord del torrente anzidetto per 1 Km fino all'incrocio della vecchia strada in localita' Zagarone che porta alla località S. Barbara; dall'incrocio si segue la strada verso Sud che porta alla località S. Croce e si prosegue lasciando la vecchia strada in direzione Sud per circa 180 metri fino ad incontrare il Torrente S. Croce che delimita i territori comunali di Longobardi e Belmonte Calabro.

Si ridiscende costeggiando la sponda Sud del torrente per circa 900 metri fino ad incontrare nuovamente la ex SS 18 nei pressi della località Campo di Mare.

Da qui il confine segue verso Sud la ex SS 18 per circa 3 Km fino ad arrivare al Torrente Verri e abbandonando la statale si segue una mulattiera che porta nel territorio comunale di Amantea passando dalla località di Camolo inferiore fino al Fiume Liceto in localita' S. Giuseppe.

Si risale il fiume sulla sponda nord in direzione est per circa 1.5 km per poi ridiscenderlo fino ad incontrare la strada comunale che

collega Amantea a S. Pietro in localita’ Cannavino.
Da qui, attraversando il F. S. Maria in localita’ Valle Archi passando per S. Angelo attraverso la mulattiera, si incontra nuovamente la statale nei pressi del Km 371. Si prosegue verso sud attraversando il T. Calcato fino al centro abitato di S. Antonio in localita’ Marinella e abbandonando la ex S.S. 18; si prosegue con la mulattiera fino alla località S. Precopio, da qui seguendo la sponda del T. Corallo in direzione ovest si incontra la statale che rappresenta il limite sud di detta area.

Da detto limite si risale seguendo la mulattiera che attraversa C. Corallo, Marincola arrivando in località Calcato alla periferia sud di Amantea incontrando la ferrovia. Da questo punto la linea ferrata segna il limite di coltivazione ovest fino ad incrociare il limite nord che chiude il perimetro di detta area. In alcuni tratti, nel comune di Amantea, il limite di coltivazione ovest si allontana di circa 100 metri dalla ferrovia in presenza di suoli sabbiosi.

La delimitazione riparte a distanza di 250 m dalla sponda del torrente Oliva dalla linea ferrata. Da qui si procede verso sud con la mulattiera passando nei pressi del c. a. Viola ad est di Campora arrivando alla S.S. silana di Cariati n.108 tra il Km 2 e 3.

Proseguendo verso sud per circa 500 metri, costeggiando la suddetta statale si arriva al c.a. di C. Calogni e proseguendo, poi, con la mulattiera si attraversa il c.a. Cas° Aurato, nei pressi della sponda nord del F. Torbido che delimita il confine provinciale.

Seguendo tale confine si incrocia una mulattiera che percorsa in direzione sud – ovest incrocia la ex S.S. Tirrenia n. 18 nei pressi del c.a. Torre Vecchia e da qui si attraversano i c.a. di Quintieri, Ventura, la loc. Marina di Ventura, S. Giuseppe fino al Vallone Sciabbica, dal quale proseguendo per la mulattiera che attraversa Case De Luca e Ms. De Luca, s’incrocia la ex S.S. 18 e la linea ferrata fino a Marina De Luca. Da questo zona si risale costeggiando la linea di battigia ad una distanza di 200 m fino ad incrociare la sponda del F.

Oliva che chiude il limite nord di detta area.

Delimitazione area provincia di Catanzaro

Foglio 236 III S.E. Nocera Terinese - Foglio 241 IV N.E. Nicastro

Parte dei terreni ricadenti nel comune di Nocera T. nella provincia di Catanzaro vengono per continuità indicati nella descrizione precedente e delimitati dai confini comunali e provinciali.

L'area che ricade nel comune di Falerna ha forma di un quadrilatero i cui lati sono rappresentati a nord dal limite comunale di Falerna fino alla località Marepitano, incrociando la mulattiera percorrendola in direzione Sud per circa 1 Km fino a raggiungere il naturale confine del vallone, il lato ovest è rappresentato dalla ex S.S. Tirrenia inf. che rappresenta il lato che chiude il quadrato.

L'area di coltivazione che ricade parzialmente nei territori amministrativi di Gizzeria e Lamezia Terme ha per limite nord l'incrocio tra la S.S. Tirrenia inf. N.18 e la strada comunale nei pressi del lago La Vota. La strada comunale percorsa verso est, attraversando il torrente Casale, Torre S. Caterina, contrada Specchi, il torrente Spilinga fino ad arrivare ad incrociare la diramazione della S.S. Tirrenia nei pressi del Bastione di Malta. Da qui si arriva alla statale nei pressi del Km 402 , giungendo all'incrocio di una mulattiera che percorrendola in direzione sud attraversa la località Passo di Mandra e il c.a. Paradiso, il Torrente Bagni in localita' Cafarone.

Da questo punto si procede in direzione sud - est per circa 600 m fino ad incrociare il Torrente Cantagalli e andando verso sud si arriva vicino all'aeroporto che si costeggia sul lato ovest per circa 200 m passando nei pressi della località Generale e con la mulattiera si arriva ad incrociare il fiume Amato in località Tregna. Si percorre la mulattiera verso sud attraversando Torre Amato in località Pagliarone e S. Nicola che segna il limite sud di detta area che costeggia l'insediamento industriale della Sir.Da questo limite si risale verso nord attraverso la mulattiera passando per la località Praia e

Torrazzo fino all'incrocio con la strada comunale e superando il fiume Amato si prosegue fino alla loc. Cafarone all'altezza della congiunzione T. Bagni e T. Cantagalli.

Con la mulattiera si arriva in località Marinella e all'incrocio con la S.S. Tirrenia n. 18 e della sua diramazione nei pressi di Gizzeria lido e torrente Spilinga. Si prosegue lungo la statale verso nord fino ad incontrare ed inglobare tutti i terreni della loc. Maricello e Lago la Vota chiudendo la perimetrazione di detta area.

Delimitazione area provincia di Vibo Valentia.

Foglio 241 II N. O Filadelfia -245 I N.E bis Tropea - 241 III S.O. Briatico – 246 IV N.O. Vibo Valentia

La delimitazione ha inizio nei pressi della Torre Mezzapraia, (comune di Curinga – prov. Cz)) seguendo il Canale Gagliato fino ad incontrare la linea ferroviaria per circa 2 km, oltrepassando la stazione di Francavilla Angitola arrivando al fiume Angitola.
Si lascia la ferrovia per seguire la S.S Tirrenia n.18 e l'attuale autostrada A3 per circa 2 km passando nei pressi della località Marinella giungendo vicino all'Istituto Nautico dal quale si risale verso Nord con una linea ideale posta ad una distanza media di 100 metri dal mare fino ad arrivare nuovamente a Torre di Mezzapraia, chiudendo il perimetro di confine. La delimitazione dell'area da Vibo Valentia a Capo Nicotera ha inizio dalla stazione FS di Trainiti, in località Porto Salvo, ad 1 km da Vibo Marina.
Si giunge alla fiumara Rizzuta nei pressi del c.a. di Conidoni e risalendola alla sponda nord fino a Sciconi si procede verso ovest seguendo il confine amministrativo fino alla fiumara Murria nei pressi di Potenzoni passando per la località Don Nuro.

Da qui si risale la sponda nord di detta fiumara per circa 1,5 Km attraversando la loc. Pilla e seguendo il confine comunale si arriva a Case Cotura. Si procede per la strada provinciale e si arriva fino a Papaglioniti proseguendo fino a Mesiano (frazione di Filandari), da qui si procede con la Strada provinciale dei Pioppi fino la

localita' Torre Galli di Caria (frazione di Drapia) e si arriva con l'interpoderale a Serramondo, si segue il crinale del Timpone che naturale della Piana di S. Lucia nel comune di Drapia e poi alla strada che porta a Gasponi.
Da qui procedendo per 5 km si arriva a Brattirò attraversando il c.a. S. Agata e località piana di Cosimo.

Seguendo la mulattiera che porta a Spilinga, si passa per località Petti di Brattiro' e Madonna delle Fonti fino ad arrivare al centro di Panaia, da qui si percorre la strada comunale che porta a Coccorinello e Coccorino nei pressi della galleria omonima nel territorio di Joppolo.
Proseguendo verso Sud si segue la fascia costiera fino ad incontrare la strada secondaria che porta nei pressi della località Siroto passando per le località Quercia grande, Linasi e Joppolo.

Da Siroto si giunge a Nicotera attraversando l'ampia formazione terrazzica sottostante l'altopiano del Poro attraversando il c.a. Preitoni, e la località Piana Pugliesa. Da Nicotera si percorre la strada comunale che conduce al c.a. di Badia per circa 200 metri fino ad incontrare la mulattiera che porta alla strada comunale passante per Fosso S. Giovanni attraversando fosso S. Pietro e località Fontanelle. Da Fosso S. Giovanni, che costituisce il limite sud-ovest della zona di coltivazione, si torna indietro verso nord seguendo la mulattiera fino a Nicotera marina e da qui si arriva attraverso la strada comunale che porta a Siroto all'altezza di Petti di Camata. Abbandonando la strada e procedendo verso ovest per circa 1 km si arriva attraverso la strada comunale nei pressi di Joppolo marina. Si risale attraversando la localita' Poligari fino alla galleria di Coccorino.

Da qui si risale verso Nord seguendo la fascia costiera, osservando una distanza che va dai 100 dalla linea di costa attraversando in ordine Ricadi, C. Vaticano, Tropea, Parghelia, Zambrone, Briatico arrivando alla stazione di Trainiti che chiude il limite di coltivazione della cipolla.

Art.4 (Origine del Prodotto)

Diverse fonti storiche e bibliografiche attribuiscono l'introduzione della cipolla nel bacino mediterraneo ed in Calabria prima ai Fenici e dopo ai Greci diffondendosi in quel tratto di costa tra i mari "lametino" e "viboneto" che va da Amantea a Capo Vaticano (Strabone lib.6 e Aristotile lib.7 De Repubblica).

Ben apprezzata nel Medio Evo e nel Rinascimento, considerata principale prodotto dell'alimentazione e dell'economia locale, veniva barattata in loco, venduta ed esportata via mare in Tunisia, Algeria e Grecia.

Citazioni si rilevano negli scritti dei numerosi viaggiatori che arrivano in Calabria fra il '700 e l'800 e visitando la costa tirrenica da Pizzo a Tropea, parlano delle comuni Cipolle Rosse di Tropea.

La cipolla rossa di Tropea - Calabria si diffonderà con maggiore impulso nel periodo borbonico, verso i mercati del nord Europa, diventando, in breve, ricercata e ben apprezzata così come racconta Valente, Marafioti, Barrio, Fiore in Studi sulla Calabria di Leopoldo Pagano (1901) che riferisce pure sulla forma del bulbo e delle rosse bislunghe di Calabria; primi ed organizzati rilevamenti statistici sulla coltivazione della cipolla in Calabria sono riportati nell'Enciclopedia agraria Reda (1936 - 39).

Le caratteristiche merceologiche uniche che hanno conferito notorietà al prodotto a livello nazionale, e soprattutto il valore storico e culturale nell'area considerata ancora oggi viva e presente nelle pratiche colturali, in cucina, nelle quotidiane espressioni idiomatiche e nelle manifestazioni folcloristiche, hanno reso il prodotto stesso oggetto di imitazioni e contraffazione della denominazione.

Ne consegue la necessità di tutelare la denominazione geografica e di creare un sistema di certificazione che garantisca allo stesso tempo la tracciabilità delle varie fasi di produzione. Pertanto i produttori della " Cipolla Rossa di Tropea – Calabria" e le particelle catastali su cui si coltiva, verranno iscritti in appositi elenchi

gestiti dall'organismo di controllo di cui al successivo art. 7.

Lo stesso organismo, accreditato presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, definirà le modalità di iscrizione nei suddetti elenchi e dei controlli affinché il prodotto IGP sia rispondente alle prescrizioni del disciplinare.

Art. 5 (Metodo di ottenimento del prodotto)

Le operazioni di semina per la "Cipolla Rossa di Tropea – Calabria" vengono effettuate a partire da agosto, direttamente in vivaio, in campo o in contenitori alveolari.

Il trapianto si effettua da ottobre a gennaio per la cipolla precoce e gennaio-marzo per la tardiva, quando le piantine nel vivaio hanno raggiunto 15 cm di altezza e 4-5 foglie .

Per la produzione del cipollotto si pratica indifferentemente la semina diretta, il trapianto di semenzali o quello di bulbi dell'annata precedente accuratamente conservati, posti a dimora nel terreno da agosto in poi.

I sesti di impianto, in funzione del terreno e della tecnica colturale, variano da 4 - 20 cm sulla fila a 10 - 22 cm nell'interfila con densità variabile da 250.000 piante/ettaro a 900.000 piante/ettaro, quest'ultima con 4 bulbi per foro ad attecchimento definitivo.

Tra le ordinarie operazioni colturali si ricorre all'irrigazione variabile in funzione dell'andamento pluviometrico e del tipo di terreno.

Successivamente alla raccolta i bulbi dei cipollotti devono subire l'eliminazione della tunica esterna sporca di terra, la spuntatura delle code, a 40 cm (con taglio variabile dai 30 ai 60 cm), e quindi essere posti in cassette disposti in fascetti. Per la cipolla da consumo fresco i bulbi privati dalla tunica esterna vengono sottoposti

Motivi di modifica dell'articolo 5

Le esigenze di mercato, in materia di packaging, oggi obbligano le imprese confezionatrici a prevedere una forbice di taglio delle code dei Cipollotti. Nel nostro caso l'ideale va dai 30 ai 60 cm, questo perchè le dimensioni delle cassette gradite dal mercato sono di formato diverso pertanto questa

all'eventuale taglio delle code se superano i 60 cm (alla spuntatura delle code, con taglio variabile dai 35 ai 60 cm), e poi riuniti in fasci di 5-8 kg (1,5 - 6 kg) e posti in cassoni o cassette. Per la cipolla da serbo i bulbi vengono deposti in andane sul terreno coprendoli con le stesse foglie e lasciandoli un tempo variabile da 8 a 15 giorni per farli asciugare, far acquisire compattezza, resistenza ed una colorazione rosso vivo. I bulbi una volta disidratati possono essere scollettati o, mantenendo le code, destinati alla produzione di trecce.

rivisitazione del Disciplinare si rileva indispensabile. Le esigenze del consumatore, oggi, obbligano le imprese confezionatrici a rivedere le metodiche di packaging anche per la Cipolla da Consumo Fresco. In passato il mazzo di 8 Kg andava bene, oggi non è più così, pertanto, è necessario prevedere una forbice di peso (l'ideale va da 1,5 a 6 Kg) al fine di dare possibilità di scelta al consumatore in base alle esigenze familiari di consumo. Anche per la Cipolla da Consumo Fresco, come per il Cipollotto, al fine di rendere meglio presentabile il prodotto e adeguarlo alle cassette o ai cassoni che vanno a contenerlo, si è rilevato indispensabile prevedere una forbice di taglio delle code che ha il suo ideale nel range che va dai 35 ai 60 cm

Art. 6 (Legame con l’ambiente)

Per la produzione della "Cipolla Rossa di Tropea - Calabria" sono idonei tutti i terreni sabbiosi o tendenzialmente sabbiosi, di medio impasto, a tessitura franco-argillosa o limosa che corrono lungo la fascia costiera o che costeggiano fiumi e torrenti, di origine alluvionale che, seppur ghiaiosi, non limitano lo sviluppo e l'accrescimento

I terreni costieri sono idonei alla coltura della cipolla precoce da consumo fresco, quelli di aree interne, di natura argillosa e franco-argillosa sono adatti alla tardiva da serbo. La cipolla, da sempre, è stata presente nell'alimentazione degli agricoltori e nelle produzioni locali; già il viaggiatore in Calabria Dr. Albert nel 1905 in visita a Tropea è impressionato dalla miseria dei contadini che mangiano solo cipolla.

Alla prima produzione organizzata nei territori di Tropea, Parghelia, Briatico e Zambrone, Ricadi ed il suo interno, si è successivamente aggiunto, con forte impulso, il territorio costiero a Nord del Golfo di S. Eufemia, individuabile tra i comuni di Gizzeria e Longobardi, con particolare sviluppo tra Amantea – Campora, Nocera.

Oggi, come allora, la cipolla rossa è presente negli orti familiari come nelle grandi estensioni, nel paesaggio rurale, nell'alimentazione e nei piatti locali e nelle tradizionali ricette.

Art. 7 (Areale di condizionamento del prodotto)

Tutte le operazioni di condizionamento devono avvenire presso l'area di produzione descritta nell'art. 3, a garanzia della tutela, della tradizione e della tracciabilità.

Art. 8 (Organismo di controllo)

Il controllo sulla rispondenza del prodotto al presente disciplinare, sarà svolto da un organismo conforme a quanto stabilito dall'art.10 del Reg. (CEE) 2081/92.

Art. 9 (Etichettatura e caratteri commerciali del prodotto)

All'atto dell'immissione al consumo i bulbi con l'indicazione geografica protetta "Cipolla Rossa di Tropea - Calabria" devono presentare le caratteristiche previste per la I^ categoria delle norme comuni di qualità.

Per l'immissione al consumo i bulbi designati dalla I.G.P. "Cipolla Rossa di Tropea - Calabria" devono essere confezionati secondo le seguenti modalità:

- I cipollotti si riuniscono in fascetti posti in cassette di cartone, plastica o legno e pronti per la vendita;

- la cipolla da consumo fresco è raccolta in mazzi da 5-8 kg (1,5 - 6 kg) posti in cassoni e cassette (vedi motivazioni art 5);

- per le cipolle da serbo il confezionamento, di peso variabile fino ad un massimo di 25 Kg, avviene in sacchetti o cassette.

Il numero dei capi per formare le trecce parte, indipendentemente dal calibro, da un minimo di 6 bulbi e per uno stesso imballaggio il numero ed il peso devono essere uniformi (*n.d.r. frase da eliminare*).

Sui contenitori devono essere indicati, in caratteri di stampa doppi rispetto a tutti gli altri, le diciture "Cipolla Rossa di Tropea - Calabria" I.G.P. accompagnata dalla specificazione della tipologia "Cipollotto", "cipolla da consumo fresco", "cipolla da serbo" e dal marchio.

Sui contenitori devono essere, altresì, riportati tutti gli elementi atti ad individuare il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del confezionatore, il peso netto all'origine nonché eventuali indicazioni complementari ed accessorie non aventi carattere laudativo e non idonee a trarre in inganno il consumatore sulla natura e le caratteristiche del prodotto.

Testo	Modifica	Motivi
I Cipollotti e le cipolle da consumo fresco riuniti in fasci, nonché le cipolle da serbo in treccia, all'immissione al consumo, porteranno un adesivo recante il logo ed il marchio tale da renderli perfettamente riconoscibili.	I Cipollotti e le cipolle da Serbo in treccia, all'immissione sul mercato, porteranno, su adesivo o altro materiale, il logo ed il marchio; le cipolle da consumo fresco, invece, poste in cassoni o cassette, saranno dotate di etichetta completa, a livello di singoli fasci, comprensiva di ragione sociale della ditta, del logo, del marchio e della tipologia di prodotto, al fine di garantirne la tracciabilità e di renderlo perfettamente riconoscibile.	La realizzazione della "Treccia", al fine di rendere la confezione meglio gradita dal mercato deve per forza prevedere libertà di confezionamento alle maestranze, esperte nella lavorazione di questa peculiare tipologia di prodotto, per quel che riguarda la scelta del numero e del calibro dei bulbi. In questo modo la "Treccia" di Cipolla Rossa di Tropea - Calabria si presenterà di alto standard qualitativo in termini di gradimento. La Cipolla da Consumo Fresco, prevedendo il confezionamento anche in cassoni oltre che in cassette, ed essendo inoltre condizionata in fasci di 1,5 - 6 Kg, una volta immessa sul mercato viene venduta a fasci singoli, separati quindi dalla cassa che presenta l'etichetta IGP, pertanto ogni fascio deve riportare un'etichetta completa (non il solo marchio e il logo come per il Cipollotto e la Treccia) con tanto di denominazione della ditta e della tipologia di prodotto, al fine di garantire la tracciabilità e la rintracciabilità sui mercati.

E' vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione non espressamente prevista dal presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi: dolce, croccante, tenera, non piccante, genuina, tipica.

E' tuttavia consentito l'uso di nomi, ragioni sociali, marchi privati purché non abbiano significato laudativo che possa trarre in inganno il consumatore.

Il marchio è rappresentato dalla rupe di Tropea su cui si eleva il Santuario Benedettino di Santa Maria dell'Isola. Il logo si presenta costituito dalle seguenti colorazioni e particolarità elaborate facendo riferimento alla Tavolozza colori Pantone “Matching system - lucidi” così come sotto riportato:
cielo - pantone 304 cvc-;
mare - pantone 2985 cvc-;
vegetazione - pantone 349 cvc-;
rupe - pantone 149 cvc-;
spiaggia - pantone 1205 cvc-;
santuario - pantone 1595 cvc-;
muro che circonda lo spiazzo antistante - pantone 1595 cvc-;

tetto del santuario - pantone 131 cvc-;
spiazzo antistante il santuario e scale - pantone 1205 cvc-;

denominazione dell’I.G.P. riportata in alto nel cielo in posizione centrale - pantone red 032 cvc-;

la denominazione dell’I.G.P. riportata in alto nel cielo in posizione centrale presenta carattere “*Engravers Roman BT”,* stile Normale e dimensione 28*;*

cipolle poste nella parte bassa destra del logo - pantone red 032 cvc- e pantone 106 cvc-;

contorno logo e apertura grotta della rupe - pantone hexachrome black cvc-.

Art. 10 (Commercializzazione prodotto trasformato)

I prodotti per la cui preparazione è utilizzata la "Cipolla Rossa di Tropea - Calabria" I.G.P., anche a seguito di processi di elaborazione e di trasformazione, possono essere immessi al consumo in confezioni recanti il riferimento alla detta Indicazione Geografica senza l'apposizione del logo comunitario, a condizione che:

il prodotto a Indicazione Geografica Protetta, certificato come tale, costituisca il componente esclusivo della categoria merceologica;

gli utilizzatori del prodotto a indicazione geografica protetta siano autorizzati dai titolari del diritto di proprietà intellettuale conferito dalla registrazione dell'I.G.P. riuniti in Consorzio incaricato alla tutela dal Ministero delle Politiche Agricole. Lo stesso consorzio incaricato provvederà anche ad iscriverli in appositi registri ed a vigilare sul corretto uso della indicazione geografica protetta. In assenza di un Consorzio di tutela incaricato, le predette funzioni saranno svolte dal Mipaf in quanto autorità nazionale preposta all'attuazione del Reg. (CEE) 2081/92.

L'utilizzazione non esclusiva dell'Indicazione Geografica Protetta consente soltanto il suo riferimento, secondo la normativa vigente, tra gli ingredienti del prodotto che lo contiene, o in cui è trasformato o elaborato.

6. Appendice 1: Scheda per la difesa integrata della Cipolla

(estratto dal Disciplinare di produzione integrata 2011, Regione Calabria, approvato con Delibera n.104 del 28 marzo 2011)

Modalità di lettura delle schede *(estratto dall’Allegato 2 del Disciplinare)*

Le strategie di difesa integrata delle singole colture vengono sviluppate in schede che sono impostate con le seguenti modalità (colonne):

1) avversità: vengono riportate le avversità, con indicazione in italiano e nome scientifico, nei confronti delle quali si propongono le strategie di difesa; vengono considerate le principali avversità normalmente diffuse in ambito nazionale;

2) criteri di intervento: per ciascuna avversità vengono specificati i criteri di intervento che si propone di adottare per una corretta difesa integrata. In particolare si evidenziano eventuali soglie economiche di intervento;

3) sostanze attive e ausiliari: per ciascuna avversità vengono indicati: mezzi di difesa da utilizzare tra cui gli ausiliari, esche proteiche, sistemi di disorientamento, confusione sessuale e prodotti fitosanitari;

4) note e limitazioni d’uso: vengono riportate indicazioni (es. rischi di fitotossicità, effetti sull’entomofauna utile, effetti su altri parassiti, ecc.) e limitazioni d’uso dei mezzi di difesa richiamati nella colonna precedente.

Per distinguere i consigli tecnici ,riportati nelle schede, da quelli proposti come vincoli (per le aziende che usufruiscono di incentivi con le misure del PSR), questi ultimi sono evidenziati in grassetto su sfondo giallo *(n.d.r.: in questa pubblicazione sono evidenziati in grassetto con colore blu)*. È ammesso l'uso delle sole sostanze attive indicate nella colonna "Mezzi di difesa". La singola sostanza attiva potrà essere utilizzata da sola o in varie combinazioni con altre sostanze attive presenti nella stessa colonna nelle diverse formulazioni disponibili sul mercato senza limitazioni se non per quanto specificamente indicato. Nella colonna “Mezzi di difesa”, i numeri riportati a fianco di alcune sostanze attive (s.a.), indicano il corrispondente numero della nota, riportata nella colonna “Limitazioni d’uso e note”, da riferirsi a quella specifica sostanza. Quando lo stesso numero è riportato a fianco di più s.a., la limitazione d’uso si riferisce al numero complessivo di trattamenti realizzabili con tutti i prodotti indicati. Il loro impiego deve quindi considerarsi alternativo. Le limitazioni d’uso delle singole s.a. sono riportate nella colonna “Limitazioni d’uso e Note” e sono evidenziate in grassetto su sfondo giallo o, nelle versioni in bianco e nero, ombreggiato. Le singole sostanze attive sono utilizzabili solo contro le avversità per le quali sono stati indicati nella tabella "Difesa integrata" e non contro qualsiasi avversità. Possono essere impiegati anche prodotti fitosanitari pronti all’impiego o miscele estemporanee contenenti una miscela di sostanze attive purché queste siano indicate per la coltura e per l’avversità. Le dosi di impiego delle sostanze attive sono quelle previste nell'etichetta dei formulati commerciali. Ove tecnicamente possibile, si utilizzeranno preferibilmente le dosi minori.

Scheda per la difesa integrata della cipolla (tabella 1 di 4)

Avversità	*Criteri d'intervento*	*S.A. e ausiliari*	*Limitazioni d'uso e note*
CRITTOGAME **Peronospora** *(Peronospora schleideni)*	**Interventi agronomici:** - uso limitato dei fertilizzanti azotati - accurato drenaggio del terreno - ricorso alle irrigazioni solo nei casi indispensabili - destinare alla riproduzione solamente bulbi sani - raccogliere e distruggere i residui delle colture precedenti colpite da peronospora **Interventi chimici:** - i trattamenti vanno iniziati quando le condizioni termoigrometriche risultano favorevoli allo sviluppo della peronospora (piogge ripetute e alta umidità relativa) e poi proseguiti con turni di 7-14 giorni in relazione alla persistenza del prodotto e all'andamento climatico	**Prodotti rameici** Benalaxil (1) Metalaxil-M (1) Cimoxanil (2) Dodina Azoxystrobin (3) Iprovalicarb (4) Pyraclostrobin (3) +Dimetomorf (4)	Prodotti rameici efficaci anche contro la ruggine. **(1) Al massimo 2 interventi all'anno con fenilammidi** **(2) Al massimo 3 interventi all'anno** **(3) Al massimo 2 interventi all'anno** **(4) Al massimo 3 interventi all'anno**
Botrite *(Botrytis squamosa, Botrytis allii)*	**Interventi agronomici:** in caso di condizioni climatiche favorevoli si consiglia di intervenire contro le infezioni fogliari, alla comparsa dei primi sintomi, ripetendo gli interventi dopo 7 - 10 giorni .	Pyrimetanil (1) (Fludioxonil + Cyprodinil) (1)	**Al massimo 2 interventi all'anno contro questa avversità** **(1) Al massimo 2 interventi all'anno**

Scheda per la difesa integrata della cipolla (tabella 2 di 4)

Avversità	*Criteri d'intervento*	*S.A. e ausiliari*	*Limitazioni d'uso e note*
Fusariosi *(Fusarium oxysporum f.sp. cepae)*	**Interventi agronomici:** Ampi avvicendamenti colturali tali da evitare il ritorno della coltura sullo stesso terreno contaminato per almeno 8-10 anni oppure ricorrere a varietà tolleranti. Impiego di semi e bulbi sicuramente sani. Per prevenire lo sviluppo dei marciumi durante la conservazione è necessario che i bulbi siano bene asciutti quando vengono immagazzinati		
Batteriosi *(Erwinia* spp.*, Pseudomonas* spp.*)*	**Interventi agronomici:** Effettuare avvicendamenti colturali ampi; evitare di provocare lesioni alle piante; allontanare e distruggere le piante infette; effettuare concimazioni azotate equilibrate; non irrigare per aspersione; non irrigare con acque provenienti da canali o bacini di raccolta periodicamente non ripuliti dai residui organici; assicurare una buona essiccazione dei bulbi dopo la raccolta, prima della loro conservazione in magazzino.	Prodotti rameici	

Scheda per la difesa integrata della cipolla (tabella 3 di 4)

Avversità	*Criteri d'intervento*	*S.A. e ausiliari*	*Limitazioni d'uso e note*
FITOFAGI **Mosche dei bulbi** *(Delia antiqua, Delia platura)*	Prestare attenzione se le temperature dopo le semine sono miti e intervenire tempestivamente solo dopo aver accertato la presenza dei primi danni su coltivazioni con investimento non ottimale e se sono prevedibili inaccettabili diradamenti della coltura.	Deltametrina (1)	**(1) Al massimo 2 interventi all'anno con Piretroidi indipendentemente dall'avversità**
Tripide *(Thrips tabaci)*	Soglia: **Intervenire alla presenza**	Alfacipermetrina (1) Acrinatrina (1) Deltametrina (1) Lambdacialotrina (1) Cipermetrina (1) Spinosad (2)	**Al massimo 3 interventi all'anno contro questa avversità** **1) Al massimo 2 interventi all'anno con Piretroidi indipendentemente dall'avversità** **(2) Al massimo 3 interventi all'anno**
Nottue terricole *(Agrotis spp)*	Soglia: **Infestazione larvale diffusa a pieno campo**	Deltametrina (1) Lambdacialotrina (1) Cipermetrina (1)	**Al massimo 1 intervento all'anno contro questa avversità** **(1) Al massimo 2 interventi all'anno con Piretroidi indipendentemente dall'avversità**

Scheda per la difesa integrata della cipolla (tabella 4 di 4)

Avversità	*Criteri d'intervento*	*S.A. e ausiliari*	*Limitazioni d'uso e note*
Elateridi *(Agriotes spp.)*	Soglia **Accertata presenza mediante specifici monitoraggi**	Clorpirifos (1)	**1) Solo formulazioni granulari, al massimo 1 intervento all'anno**
Nottue *(Spodoptera exigua)*	Soglia: **Infestazione diffusa a pieno campo.**	Etofenprox (1)	**1) Al massimo 1 intervento all'anno**
Afidi *(Myzus ascalonicus)*	Soglia **Presenza diffusa su giovani impianti.**	Estratto di piretro	
Nematodi fogliari *(Ditylenchus dipsaci)*	**Interventi agronomici:** per la semina utilizzare bulbi esenti da nematodi. Si consigliano lunghe rotazioni (quinquennali) con piante non ospiti del nematode (cereali, barbabietola da zucchero, soia). Si consiglia di evitare avvicendamenti con piante ospiti (erba medica, fragola, spinacio, cipolla, lattuga, fava, pisello, sedano).		

7. Appendice 2: Scheda per concimazione della Cipolla

Quantitativi massimi ad ettaro per produzioni medie di 36-54 t/ha	*Consigliato*	*Obblighi*
Azoto (N) 130 kg Anidride fosforica (P_2O_5) 100 kg Ossido di potassio (K_2O_5) 150 kg	Praticare interventi di concimazione organica Distribuire i fertilizzanti in modo localizzato	**Non superare i quantitativi massimi consentiti** Frazionare la concimazione azotata (max 50 kg/ha) per somministrazione Concimare in base alle analisi di terreno e al piano di fertilizzazione Concimazione fosfo-potassica in pre-semina

8. Bibliografia essenziale

- *Reg. CE n. 284/2008 “Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche Protette” - 28 marzo 2008*
- *Decreto Ministeriale del 27 maggio 2009, pubblicato in Gazzetta Ufficiale n. 131 del 9 giugno 2009*
- *G.U. n.91 del 17-04-2008*. Bianco, 1988; Bianco, 1990;
- *Disciplinare di produzione integrata 2011 della Regione Calabria*

Agenzia Regionale per lo Sviluppo e per i Servizi in Agricoltura
Viale Trieste, 95 Cosenza

Autore Testo
Simone Saturnino

Revisioni
Maurizio Angotti, Raffaele N. Fabiano
Centro di Divulgazione Agricola n. 14 – Vibo Valentia (VV)

Via F. Protettì, 36 – 89900 Vibo Valentia
Tel./Fax: 0963/42149
Mail: arssaceda14@virgilio.it

Normazione editoriale, impaginazione e veste grafica a cura di:
Domenico Caridi, Roberto Matteini, Giovanni Arcudi
Settore Servizi Tecnici di Supporto
Servizio Formazione Professionale e del Personale
Servizio S.I.T.A.C.
Via degli Arconti, 2, Reggio Calabria

Finito di stampare in Settembre 2011

La collana informativa 2011

1	Agrumi: problematiche fitosanitarie emergenti e difesa integrata
2	La potatura degli agrumi
3	Il Cedro nel Tirreno Cosentino: innovazioni all'insegna delle tradizioni
4	Il controllo delle avversità nell'agro-ecosistema Olivo
5	I fattori che influiscono sulla qualità degli oli vergini di oliva - ed alcuni consigli per l'analisi sensoriale
6	Il nocciolino di sansa: combustibile ecologico
7	Pratiche di cantina per una vinificazione di qualità
8	L'orticoltura tipica e di qualità nell'area del Pollino
9	La patata da seme: una risorsa per l'altopiano silano
10	La "Cipolla Rossa di Tropea - Calabria IGP" - il disciplinare di produzione: interpretazione e tecniche applicative
11	La tignoletta del pomodoro - un temibile parassita
12	La coltivazione dell'origano nell'Alto Jonio Cosentino: un alternativa produttiva
13	Appunti di caseificio - linee guida per l'utilizzo dei fermenti lattici
14	L'allevamento del pollo ruspante
15	Le attività agro-forestali nel contesto del Parco Naturale delle Serre
16	Colture ad uso energetico: risultati di prove sperimentali con essenze forestali a ciclo breve e cardo selvatico
17	Importanza delle analisi del terreno nella fertilizzazione delle colture agrarie
18	Igiene e sicurezza dei prodotti alimentari: gli obblighi per l'azienda agricola
19	La verifica funzionale delle macchine per la distribuzione di prodotti fitosanitari - nuovi aggiornamenti
20	Le Denominazioni Comunali (De.Co.) per la valorizzazione delle attività agroalimentari tradizionali locali

Fondo europeo agricolo per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali

PSR 2007/2013 CALABRIA
Seminiamo Sviluppo

Questa pubblicazione è stata realizzata nell'ambito del progetto:

"AZIONI INFORMATIVE DI ACCOMPAGNAMENTO AL PROCESSO DI MODERNIZZAZIONE DELL'AGRICOLTURA CALABRESE DIRETTE A IMPRENDITORI AGRICOLI"

PSR Calabria 2007-2013 - misura 111, azione 3 - Bando Asse I e II del 04.08.2008

CUAA 00121900781