



Cipolla rossa di Tropea

di **Alessandro Natalini^{1*}**, **Rossana Mainieri¹**,
Piergiorgio Angelini¹, **Simone Saturnino²**,
Pasquale Saragò², **Vincenzo Candido³**

¹ Crea Centro di Ricerca Orticoltura e Florovivaismo, Monsampolo del Tronto (Ap)

² ARSAC Azienda Regionale per lo Sviluppo dell'Agricoltura Calabrese - Regione Calabria

³ Dipartimento di Scienze Agrarie, Forestali, Alimentari e Ambientali - Dafe, Università degli Studi della Basilicata, Potenza

L'IGP calabrese, chiamata anche "Oro Rosso di Calabria", ha saputo negli anni affermarsi nel territorio dove viene prodotta

A cura della sezione
ortoflorovivaismo



La storia della "Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP" (*Allium cepa* L.) si intreccia con la vocazione mediterranea della costa calabrese: sembra che la cipolla sia stata introdotta dai Fenici nella zona del Vibonese e, grazie alle importanti vie commerciali dell'epoca, si è poi diffusa nell'areale costiero tirrenico della Calabria. A denotazione dell'importanza della cipolla tropeana, tale varietà locale viene genericamente indicata come "Oro Rosso di

Calabria", in quanto riconoscibile per la sua dolcezza, succosità e colore.

Aspetti storici del marchio IGP

Il legame con l'area di origine si è consolidato nel 2008, quando la denominazione 'Cipolla Rossa di Tropea Calabria' è stata iscritta nel registro europeo come Indicazione Geografica Protetta (Igp) - ai sensi del Regolamento Cee 2081/92 - con Regolamento Ce n. 284/2008 (www.

arsacweb.it). L'Igp non è soltanto un marchio, ma è anche uno strumento di garanzia per la distintività del prodotto; infatti, l'Igp tutela il nome e relaziona fortemente il prodotto al territorio di origine. A tal riguardo, il legame con il territorio è anche rappresentato a livello grafico dal marchio che simboleggia la rupe di Tropea su cui si eleva il Santuario Benedettino di Santa Maria dell'Isola.

La qualità della 'Cipolla Rossa di Tropea Calabria' nasce dall'interazione tra fattori pedo-climatici, culturali e sociali; elementi che sono tutelati grazie al disciplinare di produzione. Il marchio di qualità nasce per proteggere e valorizzare il prodotto e, al tempo stesso, rappresenta una possibilità per lo sviluppo economico delle zone rurali, prevenendone l'abbandono.

Le caratteristiche merceologiche uniche della 'Tropeana' hanno conferito importanza al prodotto a livello nazionale (e non solo) e hanno reso la varietà e il prodotto stesso oggetto di imitazioni e contraffazioni, anche a livello di denominazione. Per tale motivo, è stato fondamentale tutelare la denominazione geografica che ha garantito sia il prodotto, sia la tracciabilità del medesimo nelle varie fasi di produzione. L'Ispettorato Centrale della Tutela della Qualità e Repressione Frodi (Icqr) dei prodotti agroalimentari del Ministero dell'A-

gricoltura, Sovranità Alimentare e Foreste (Masaf) ha rinnovato l'autorizzazione all'organismo di Certificazione Sicurezza Qualità Agroalimentare (Csqa) ai dovuti controlli per la protezione del marchio Igp della Cipolla Rossa di Tropea Calabria.

Produzione

Negli ultimi 15 anni, la Cipolla Rossa di Tropea Calabria Igp ha registrato una crescita notevole, affermandosi come un importante motore economico per le aziende della fascia tirrenica centro-settentrionale della Calabria. Attualmente, la superficie destinata alla Cipolla rossa di Tropea è pari a circa 900-1.000 ha, con una produzione annua che si aggira intorno alle 30.000 t (**figura 1**). Il sistema di certificazione Igp coinvolge 86 produttori, 43 confezionatori e tre vivaisti. Le produzioni unitarie variano in base alla tipologia di prodotto attestandosi intorno a 20-25 t/ha per il cipollotto fresco e tra 50-70 t/ha per la cipolla da conservazione. Nonostante la superficie coltivata sia inferiore rispetto ad altre regioni, la cipolla di Tropea presenta un valore economico significativamente più elevato, grazie alla certificazione Igp e alla commercializzazione del prodotto fresco (cipollotto), che consente di ottenere prezzi più alti sul mercato.

La produzione si concentra lungo la fascia

costiera tirrenica centro-settentrionale della Calabria. Questa area comprende, come previsto dal disciplinare di produzione, territori che rientrano nelle province di Vibo Valentia, Catanzaro e Cosenza.

Caratteristiche del prodotto

Si distinguono tre principali ecotipi di cipolla di Tropea differenziati per precocità, forma del bulbo e fabbisogno in ore di luce, o fotoperiodo (**foto 1**).

La **cipolla precoce**, o primaticcia, è una varietà a giorno corto, dalla forma tondo-appiattita. Per la bulbificazione necessita di un fotoperiodo di circa 12 ore. La **cipolla medio-precoce**, di forma ovoidale, richiede invece tra le 12 e le 14 ore di luce. La **cipolla tardiva**, longigiurna, è caratterizzata da un bulbo di forma allungata ('a fuso') e la bulbificazione ha luogo con un fotoperiodo di circa 16 ore.

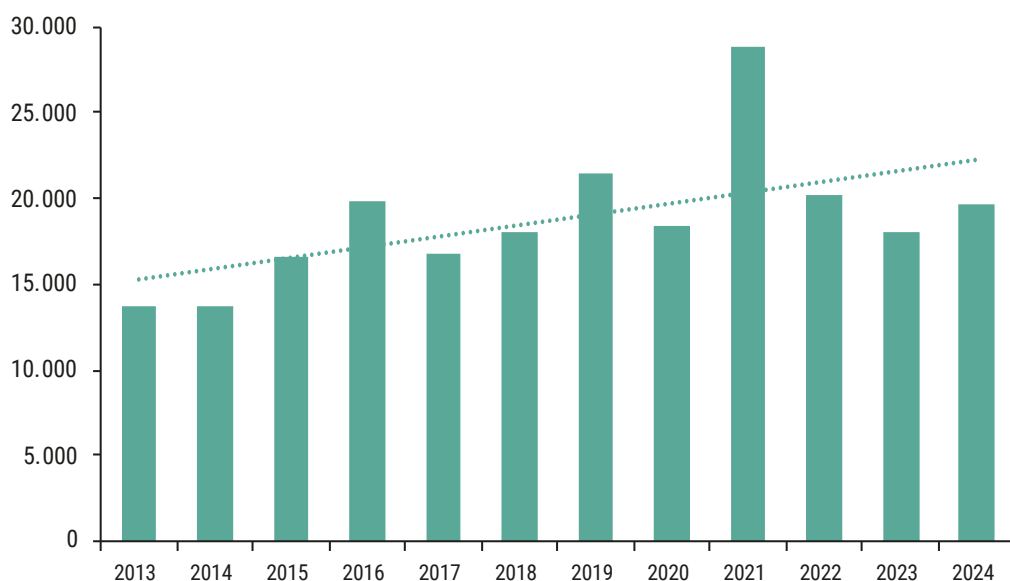
La bulbificazione non dipende esclusivamente dal fotoperiodo, ma è il risultato dell'interazione tra più fattori. La temperatura gioca un ruolo fondamentale: le elevate temperature accelerano il processo, mentre quelle basse possono rallentarlo anche in condizioni di fotoperiodo ottimale. Inoltre, è determinante lo sviluppo fogliare: la pianta deve aver accumulato adeguate riserve nelle foglie prima di ricevere lo stimolo fotoperiodico. Inoltre, maggiore è il numero di foglie sane, maggiore sarà la dimensione finale del bulbo. Anche la latitudine influenza la bulbificazione; la cipolla di Tropea si è perfettamente adattata alle condizioni della fascia tirrenica centro-settentrionale calabrese, rispondendo in modo ottimale al fotoperiodo primaverile di tale area.

Coltivazione

Dal punto di vista colturale, ogni ecotipo segue un calendario specifico come sotto indicato.

La **primaticcia brevidiurna**, per la produzione del cipollotto, prevede la semina tra il 5 e il 10 agosto, a cui segue il trapianto tra fine settembre e inizio ottobre; la raccolta avviene già a gennaio. Per i bulbi destinati alla conservazione, invece, viene effettuata la semina in vivaio tra il 20 agosto e il 20 settembre, con trapianti nel mese di novembre; la bulbificazione avviene a marzo (al raggiungimento

Figura 1 ANDAMENTO PRODUZIONE (T) DELLA CIPOLLA ROSSA DI TROPEA CALABRIA IGP



Elaborazione dati Ismea

delle 12 ore di luce) e la raccolta ad aprile.

La **medio-precocce** (detta anche "mezza campana" o *Pargheliòta*), di forma ovoidale o a trottola, prevede la semina intorno al 10 settembre e il trapianto tra fine novembre e inizio dicembre. A maggio, con 12–14 ore di luce, inizia l'ingrossamento del bulbo. Se raccolta anticipatamente viene commercializzata come cipollotto; in caso contrario, si lasciano maturare i bulbi per la conservazione, lasciandoli essiccare al sole in campo per 1–2 settimane, prima di confezionarli in trecce, cassette o retini.

La **tardiva** (o *briaticese*), a giorno lungo e con bulbo di forma allungata, viene seminata tra il 20 ottobre e il 20 novembre e trapiantata tra fine gennaio e inizio marzo. L'ingrossamento del bulbo avviene a partire da giugno, con circa 16 ore di luce. Anche in questo caso può essere raccolta allo stadio fresco, come cipollotto, oppure lasciata maturare per la conservazione, previa essiccazione.

Il processo di maturazione del bulbo, comune ai tre ecotipi, dura circa 6–8 settimane ed è accompagnato dal progressivo disseccamento delle foglie, che tendono a piegarsi. In questa fase si formano le tuniche esterne protettive e il colletto si svuota e si ammorbidisce, causando il naturale allentamento della parte aerea.

Nella fase finale si completa la maturazione: le tuniche esterne si seccano e le foglie vanno in senescenza. Anche senza attività fotosintetica, il bulbo può continuare ad aumentare di peso grazie alla traslocazione delle riserve accumulate nelle foglie.

Dopo la raccolta (**foto 2**), il bulbo entra in una fase di dormienza variabile a seconda dell'ecotipo. Le varietà precoci presentano un periodo di riposo breve o assente, con limitata conservabilità e una rapida tendenza alla fioritura. Al contrario, le varietà tardive hanno una dormienza più prolungata, una migliore capacità di conservazione e una 'salita a fiore' più lenta, che avviene solo dopo il soddisfacimento del fabbisogno in freddo e la ripresa vegetativa.

Esigenze pedologiche

La cipolla di Tropea predilige terreni di medio impasto, anche tendenti all'argilloso, purché ben drenati e dotati di una buona quantità di sostanza organica, con un pH vicino alla neu-



1. Diverse forme di bulbo

tralità. Sono invece poco adatti i suoli eccessivamente argillosi, che ostacolano lo sviluppo regolare del bulbo, quelli troppo acidi, che possono determinare carenze di calcio, e i terreni con un eccesso di sostanza organica, che penalizza la conservabilità del prodotto. I terreni sabbiosi possono comunque essere utilizzati, a condizione che presentino un pH adeguato e un apporto idrico costante.

La profondità del suolo non rappresenta generalmente un limite, data la natura superficiale dell'apparato radicale. Al contrario, i ristagni idrici risultano particolarmente dannosi, favorendo marciumi e attacchi parassitari.

La coltura è inoltre sensibile alla salinità del terreno, con valori ottimali di conducibilità elettrica (ECe) tra 1,0 e 1,2 dS/m; in tali condizioni la pianta cresce vigorosa e sviluppa al meglio il contenuto zuccherino. Fino a 1,5–1,8 dS/m si rientra ancora nella soglia di tolleranza, ma oltre questi livelli si osserva una progressiva riduzione della produzione (circa il 10% per ogni unità in più). Superati i 4,0 dS/m, la crescita viene quasi completamente compromessa.

Per limitare l'insorgenza di patogeni e parassiti, la cipolla di Tropea dovrebbe tornare sullo stesso appezzamento non prima di 3–4 anni. In presenza di nematodi e/o patogeni tellurici (ad esempio fusariosi), è consigliabile estendere la rotazione fino a 7–8 anni.

Nel comprensorio di Tropea la coltivazione avviene su terreno sistemato in porche o

baule, ovvero letti rialzati di 15–20 cm rispetto al piano di campagna. Questa tecnica migliora il drenaggio, favorisce un più rapido riscaldamento del suolo nei mesi primaverili e agevola le operazioni manuali di raccolta.

Per quanto riguarda i sesti di impianto, per gli ecotipi precoci si adottano distanze di 20–25 cm tra le file, e di 10–15 cm sulle file in modo da garantire una buona aerazione tra le piante e ridurre il rischio di fitopatie (peronospora). Si adottano spesso sesti a file su baule larghe 80–100 cm, con 3–4 file coltivate e corridoi di circa 40 cm tra una baule e l'altra, per facilitare le operazioni colturali.

Durante il trapianto è fondamentale posizionare correttamente la piantina: il colletto deve rimanere a livello del suolo o leggermente interrato (non oltre 2 cm). Un'eccessiva profondità di impianto può compromettere la forma tipica del bulbo, che tende ad allungarsi assumendo un aspetto simile a quello del porro, anziché sviluppare la caratteristica forma ovoidale o a trottola.

Caratteristiche qualitative del prodotto

I bulbi presentano tuniche esterne mediamente sottili, ma mostrano un'intensa colorazione rosso-rubino-violaceo dovuto alla presenza di antociani, e svolgono una funzione protettiva contro la disidratazione del bulbo. Internamente, le tuniche succulenti (catafilli) si presentano prevalentemente bianche e, dal punto di vista organolettico,

sono apprezzate per tenerezza, croccantezza e sapore dolce (non pungente), come indicato anche nella scheda di prodotto Igp. La dolcezza è legata al minor contenuto in composti solforati, da cui deriva una maggiore digeribilità rispetto ad altre varietà da bulbo fresco, ma più pungenti.

Fra i principali composti antiossidanti della cipolla, si annoverano: flavonoidi (antociani e flavonoli), frutto-oligosaccaridi e composti solforici come i tiosulfati. Gennaro e collaboratori (2002) hanno identificato e quantificato flavonoidi e antociani sia a livello delle scaglie, sia delle tuniche esterne della 'Cipolla Rosa di Tropea'. In maniera caratteristica, tale ecotipo ha mostrato una quantità di quercetina 4'-glucoside maggiore rispetto ad altre cultivar locali di cipolla come la 'Ramata di Montoro'.

Relativamente agli antociani, tali composti sono risultati più abbondanti nelle tuniche secche che generalmente vengono eliminate con la pelatura. Fra le molecole più rappresentative sono emerse: delfinidina e petunidina il cui apporto nella dieta è però limitato perché solo il 30 % del contenuto totale è localizzato nelle brattee succose interne (la parte edule).

La cipolla è anche nota per il contenuto di metaboliti bioattivi aventi proprietà antimicrobiche, antiossidanti, antinfiammatorie, analgesiche, antipertensive, ipolipidemizzan-



2. campo di cipolla dopo la raccolta

ti, ipoglicemiche e immunoprotettive. Nella 'Cipolla Rossa di Tropea', Tedesco e coautori (2015) hanno rilevato fra i principali flavonoli (contenuto medio $29,35 \pm 0,03$ mg/ml), quercetina e, fra i glucosidi, i glucosidi dell'isoramnetina, il kaempferolo-3-O-glucoside e alcuni derivati della cianidina.

Fra le caratteristiche distintive vi è anche un elevato contenuto di saponine furostanoli-

che denominate tropeosidi A1/A2 e B1/B2 che sono state descritte per la loro attività antispasmodica. In un'interessante ricerca condotta su semi di Tropeana, è emerso che tale varietà possiede, oltre agli oli (20,4%), fibra (22,4%), proteine grezze (24,8%), calcio (175 mg/100 g), potassio (1.010 mg/100 g) e sodio (11,2 mg/100 g), oltre a sei composti derivati dalla cisteina, di cui il propylmercapto-cisteina, che sembra specifico della sopracitata varietà. Pertanto, l'impiego di semi germinati, potrebbe rappresentare un uso secondario della varietà, oltre a quello tipico come cipollotto o bulbo fresco.

Conclusioni

La Cipolla Rossa di Tropea è un prodotto che lega storia, ambiente e agricoltura, e grazie all'Igp ha associato l'identificazione del prodotto a una vera e propria riconoscibilità sul mercato globale. La sfida adesso è quella di difendere l'autenticità garantendo il valore per il territorio.



3. Selezione del seme



Scarica la bibliografia completa: vai al link <https://bit.ly/4xrl0Dq> o inquadra il codice qr

