

I.G.P. Cipolla Rossa di Tropea Calabria

Dolcissima, croccante e rossa naturalmente.





Il Consorzio di Tutela

Il Consorzio

Nasce il 28 aprile del 2008 per tutelare e promuovere un prodotto unico ed esclusivo per storia, ambiente, coltura e lavorazione: la IGP Cipolla Rossa di Tropea Calabria. La creazione del Consorzio testimonia la precisa volontà dei produttori locali di proporsi sul mercato con un prodotto di alta qualità per distinguersi in modo netto dalla vasta gamma di offerte di prodotto non qualificato che spesso tende a confondere il consumatore finale.

Il Consorzio di tutela della IGP “Cipolla Rossa di Tropea Calabria” rappresenta l’eccellenza delle produzioni locali, e svolge allo stesso tempo una fondamentale azione di valorizzazione della produzione locale nonché del territorio di produzione.

Gli obiettivi

L’obiettivo strategico è la promozione e la valorizzazione del prodotto “Cipolla Rossa di Tropea Calabria”, facendo sì che le peculiarità recentemente riconosciute attraverso la IGP vengano potenziate e messe in luce agli occhi dei consumatori più attenti alle produzioni agricole di qualità.

Il Consorzio, inoltre, si pone i seguenti obiettivi:

- tutelare la Cipolla Rossa di Tropea Calabria e la sua qualità dai frequenti fenomeni imitativi, per tutelare i consumatori, svolgendo un’attività di garanzia e di controllo;
- promuovere a livello locale, nazionale ed estero la Cipolla Rossa di Tropea Calabria per sostenere e consolidarne la commercializzazione sui diversi mercati;
- promuovere e sostenere la Cipolla Rossa di Tropea Calabria presso gli operatori professionali;
- promuovere politiche attive di educazione alimentare, rivolte ai giovani per renderli consumatori consapevoli di domani, attraverso partenariati con enti ed istituzioni scolastiche che mirino anche al recupero delle peculiarità territoriali;
- creare una strategia di comunicazione e di valorizzazione integrata che tenga conto delle tendenze di consumo dei mercati obiettivo per elevare la riconoscibilità del prodotto al consumatore finale.

Il disciplinare di produzione

Il Disciplinare di Produzione riporta l’area ad Indicazione Geografica Protetta, la storia e le tecniche colturali del prodotto, detta quelle che sono le regole da seguire, da parte delle imprese produttrici e confezionatrici, nella fase produttiva e di confezionamento della Cipolla Rossa di Tropea Calabria I.G.P.

Il Piano di controllo

Il Piano di Controllo recepisce il Disciplinare di Produzione in ogni sua parte, viene messo a punto dall’Organismo di Controllo e vagliato da un’apposita Commissione del Ministero sentendo i pareri del Consorzio di Tutela se costituito e riconosciuto, pertanto tutte le figure di filiera (Produttore, Confezionatore, Intermediario, Vivaista) devono operare nel pieno e assoluto rispetto dello stesso a garanzia della qualità del prodotto e a tutela del consumatore.

Il disciplinare e il piano di controllo possono essere consultati sul sito www.consorziocipollatropeaigp.com



Le imprese del consorzio

I consorziati

I produttori

La figura del Produttore, nella filiera del comparto, ha un ruolo di straordinaria importanza. Seleziona e cura la produzione del seme e quindi provvede al trapianto dei semenzali secondo i criteri imposti dal Disciplinare, vagliati nelle diverse fasi dall'Organismo di Controllo.

Il prodotto, giunto a maturazione, viene poi conferito al "Confezionatore" che lo condiziona e commercializza.

I confezionatori

Il Disciplinare di Produzione della "Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP" prevede due tipologie di operatori, i produttori e i confezionatori.

Essendovi l'obbligo di confezionamento presso l'area di produzione, il confezionatore diventa una figura di rilievo in quanto, una volta confezionato, il prodotto non è più manipolabile, anche la G.D.O. deve limitarsi alla sola distribuzione, in questo modo si ha certezza sulla provenienza del prodotto dall'area vocata calabrese.

I trasformatori

Il Consorzio di Tutela è titolare del diritto di proprietà intellettuale della denominazione di Indicazione Geografica Protetta, per incarico del Ministero delle Politiche Agricole, con D.M. del 27/05/2009 pubblicato in G.U. n. 131 del 09/06/2009, pertanto, le imprese che utilizzano "Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP" per sottoporla a processi di elaborazione e di trasformazione (quarta gamma, sottolio, sottaceti, ecc. ecc.) possono impiegare sui loro prodotti il riferimento "Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP" solo se si assoggettano a diretto controllo del Consorzio per quel che riguarda l'origine del prodotto e la destinazione dello stesso.

La lista dei produttori, confezionatori e trasformatori può essere consultata sul sito:
www.consorziocipollatropeaigp.com



Il marchio I.G.P.

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 marchio IGP (Indicazione Geografica Protetta) nasce nel 1992 con il Reg. CEE 2081/92 ed identifica prodotti agricoli e alimentari per i quali una determinata qualità dipende dalla loro origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avviene nella zona geografica delimitata.

In questo contesto, la qualità è interpretata come valore culturale per tutelare quei prodotti di pregio che assumono una grande importanza a livello economico e commerciale in un mercato globale dove si prestano facilmente ad imitazioni e contraffazioni, sia in Italia che all'estero. Per proteggere e tutelare questo patrimonio gastronomico e culturale sono stati istituiti i consorzi di tutela che, per statuto, hanno il compito di difendere e promuovere il prodotto. In particolare, l'attuale contesto normativo e di evoluzione dei consumi alimentari, pone l'esigenza di controllare l'intera filiera produttiva, dal produttore al consumatore. Tutto ciò è ancora più vero per i prodotti IGP per l'alto contenuto intrinseco di qualità che non può essere tradito.

La IGP Cipolla Rossa di Tropea Calabria

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.

L'area di produzione di questo ecotipo è ben delimitato ed abbraccia la fascia costiera medio-alta tirrenico calabrese, interessando così le province di Cosenza, Catanzaro e Vibo Valentia.

Le condizioni pedoclimatiche (terreno, temperatura, umidità, ore di luce) dell'area di produzione, il peculiare corredo genetico e il saper fare dei coltivatori, sono la base delle eccellenti caratteristiche fisico chimiche ed organolettiche del nostro prodotto.

Dolcissima, croccante e rossa, sono queste le caratteristiche che rendono tanto desiderata e appetibile la "Cipolla Rossa di Tropea Calabria", definita per le sue qualità "Oro Rosso di Calabria".

Un po' di storia

In Calabria, sembra che la cipolla sia stata introdotta dai Fenici nella zona del vibonese, grazie alle importanti vie commerciali dell'epoca come il porto di Parghelia, diffondendosi in quel tratto di costa tra i mari "lametino" e "viboneto" che va da Amantea a Capo Vaticano (Strabone lib. 6 e Aristotele lib. 7 De Repubblica).

Essa si diffuse con maggiore intensità nel periodo borbonico, quando venne introdotta e richiesta dai mercati del nord Europa, diventando ben apprezzata. I primi ed organizzati rilevamenti statistici sulla coltivazione della cipolla in Calabria sono riportati nell'Enciclopedia agraria Reda (1936 - 39). Con l'intensificarsi degli scambi commerciali alla metà del 1950, fu anche conosciuta ed apprezzata nei mercati d'oltre Oceano.



Il territorio

L'area di produzione della IGP

La zona di produzione della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP comprende aree ricadenti nel territorio dei seguenti comuni calabresi: Fiumefreddo, Longobardi, Serra d'Aiello, Belmonte, Amantea, in provincia di Cosenza; Nocera Terinese, Falerna, Gizzeria, Lamezia Terme, Curinga, in provincia di Catanzaro; Pizzo, Vibo Valentia, Briatico Parghelia, Zambrone, Zaccanopoli, Zungri, Drapia, Tropea, Ricadi, Spilinga, Joppolo, Nicotera, in provincia di Vibo Valentia.

La zona di produzione che si estende lungo la costa medio/alta del tirreno calabrese è caratterizzata da terreni fertili, ricchi di corsi d'acqua e da un microclima mediterraneo, freddo e umido d'inverno e caldo d'estate, dove l'insieme di sole e mare mitigano gli inverni senza creare troppi sbalzi di temperatura. Microclima che sembra sia in grado di determinare il caratteristico sapore dolce della nostra Cipolla.

Pur non rappresentando una produzione trainante per l'agricoltura calabrese, costituisce un'importante risorsa non solo economica ma anche sociale e culturale per lo stretto legame che essa ha con il territorio.

Per tale motivo non si pongono problemi circa la sua collocazione sul mercato, poiché le sue singolari caratteristiche organolettiche la rendono appetibile e ricercata in tutto il mondo, sia sui mercati nazionali che su quelli esteri.





Produzione e lavorazione

La tecnica di coltivazione inizia con la preparazione del terreno che viene arato, fresato e sistemato in prose opportunamente baulate; l'impianto viene effettuato con tre diverse modalità: con il piantamento dei bulbi, con la semina diretta e con il trapianto di piantine a radice nuda. Utilizzando i bulbi il piantamento viene effettuato a fine agosto per avere la produzione già in ottobre. La semina diretta viene effettuata in terreni sciolti e ben livellati a fine agosto - inizio settembre; con tale modalità d'impianto la produzione viene estirpata nel periodo natalizio. Il trapianto prevede la preparazione delle piantine in semenzai all'aperto allestiti dagli stessi agricoltori nel periodo agosto-settembre, con il trapianto nel periodo fine settembre - inizio ottobre in modo da avere la produzione a partire da dicembre-gennaio e fino a marzo e comunque in ritardo rispetto alla semina diretta.

Per la buona riuscita della coltivazione bisogna riservare particolare cura all'irrigazione soprattutto nelle prime fasi del ciclo colturale e in modo particolare quando si ricorre alla semina diretta e si opera in terreni sciolti caratterizzati da una ridotta capacità di ritenzione idrica.

La raccolta viene effettuata a mano, per le cipolle da serbo quando i bulbi raggiungono una considerevole pezzatura e i 'colli' prendono un colore rosso intenso. Le cipolle vengono raccolte e lasciate in campo a disidratarsi per almeno 8 giorni. Per il cipollotto e la cipolla da consumo fresco, invece, contrariamente alla cipolla da serbo, l'estirpazione avviene quando il prodotto è ancora con le code di verde intenso e i colli iniziano a colorarsi di rosso.

Le caratteristiche della "Rossa di Calabria"

Perché è Rossa?

Perché è ricca di antocianine (composti polifenolici solforati appartenenti alla famiglia dei flavonoidi).

Perché se coltivata in aree diverse perde le sue eccellenti qualità fisico chimiche ed organolettiche?

Le peculiarità qualitative di questa varietà dipendono dal suo corredo genetico e dalla sua interazione con l'ambiente. Per ambiente intendiamo: le peculiarità del terreno, la vicinanza al mare, la durata del giorno, la temperatura, l'umidità. Quattromila anni di questa interazione hanno determinato queste particolari caratteristiche.

La tiepida e soave brezza marina che accarezza costantemente i nostri campi! Un patrimonio genetico portato sulle nostre terre dal popolo dei Fenici quasi 4000 anni fa! Sono questi i fattori maggiormente responsabili delle straordinarie qualità di questo prodotto.

Effetti salutari

Afrodisiaca, antisettica, anestetica, diuretica, cura i reumatismi, il mal di testa, gli ascessi, le verruche, i foruncoli, le emorroidi, favorisce la secrezione biliare, evita raffreddore e influenza, emolliente, antiasmatica, antisclerotica, regola il tasso di colesterolo nel sangue, contro il diabete e le punture di insetti, allontana il rischio tumorale e preserva dall'invecchiamento.

Peculiarità relative alle tecniche produttive

Il prodotto è presente tutto l'anno nelle sue diverse tipologie: prodotto fresco o disidratato al sole, quindi scollettato o intrecciato.

Curiosità

Rimedi suggeriti dalla tradizione popolare:

Per chi non sopporta l'odore della cipolla è consigliabile tagliare i bulbi a fettine piccolissime, condirle con olio e limone e lasciarle macerare per alcune ore.

Per rimuovere l'odore di cipolla dalle mani, è necessario strofinare con aceto, sale o succo di limone e successivamente lavare le mani con acqua calda e sapone.

In caso di raffreddore, tosse o mal di gola, si consiglia di tagliare in due una cipolla e riporre i due pezzi sul comodino, quanto più vicino al naso, in modo da aspirare i vapori durante il sonno.

Se si è colpiti da una vespa è utile passare sulla zona colpita una cipolla fresca, tagliata a metà: si eviterà la formazione del gonfiore e l'inevitabile prurito. Dopo qualche minuto, sciacquare con acqua tiepida.

Consigli per attenuare l'alito "pesante" dopo l'ingestione della cipolla:

Quando i bulbi si consumano crudi, anche dopo alcune ore dalla masticazione, dalla bocca viene emesso uno sgradevole odore che proviene da piccole particelle di cipolla rimaste nella cavità orale.

Per ridurre tale inconveniente si consiglia di masticare: Foglie di prezzemolo, menta o chicchi di caffè, o bere un bicchiere di latte.

I semi di cardamomo (*Elettaria cardamomum*, Withe et Maton) hanno un gusto particolare ed intenso ed inoltre aiutano la digestione ed eliminano l'"aria nella pancia".

La carta d'identità

Le cipolle sono composte per il 90% di acqua, 1% di proteine, pochissimi grassi e alcuni elementi minerali di rilievo quali potassio, calcio e fosforo (vedi tabella). La porzione glucidica è formata soprattutto da zuccheri semplici e da una piccola quota di fibra costituita soprattutto da fruttani (un polimero del fruttosio) che dal punto di vista nutrizionale riveste importanza in quanto essendo uno polisaccaride indigeribile è substrato per la flora batterica intestinale. Questo fa sì che l'equilibrio della flora batterica intestinale venga spostato a favore della flora bifida (a scapito di quella putrefattiva) con documentati risvolti benefici sulla salute.

	% parte edibile	83
	Acqua (g)	92,1
	Proteine (g)	1,0
	Lipidi (g)	0,1
GLUCIDI	Disponibili (g)	5,7
	Amido (g)	0
	Solubili	5,7
	Fibra alimentare	1,1
ENERGIA	Kcal	26
	Kj	110
MINERALI	Sodio (mg)	10
	Potassio (mg)	140
	Ferro (mg)	0,4
	Calcio (mg)	25
	Fosforo (mg)	35
VITAMINE	Tiamina (mg)	0,02
	Riboflavina (mg)	0,03
	Niacina (mg)	0,50
	Vitamina A (mg)	3
	Vitamina C (mg)	5

Composizione chimica della Cipolla (per 100g parte edibile)



con il contributo del



MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI



Commissario ad acta ex Agensud

