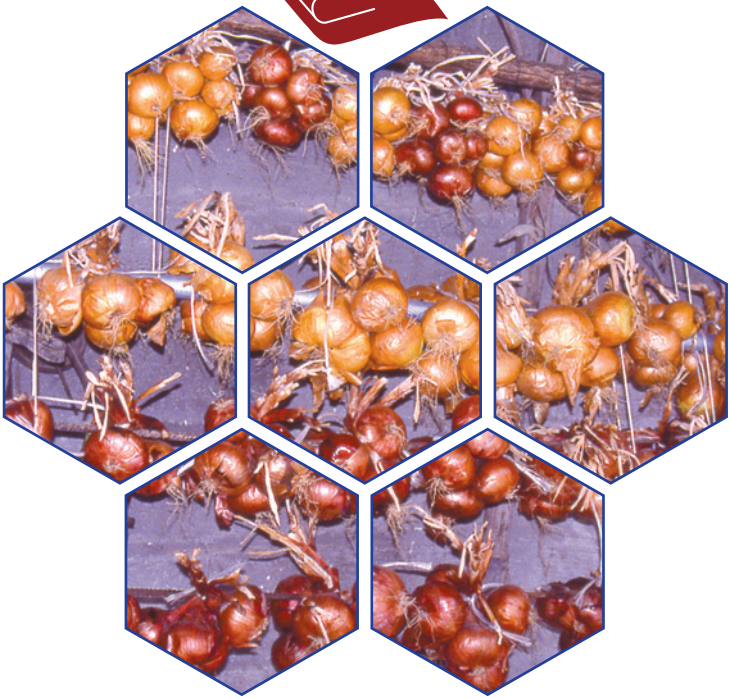
VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

REGIONE DEL VENETO

AUTO CONSERVAZIONE

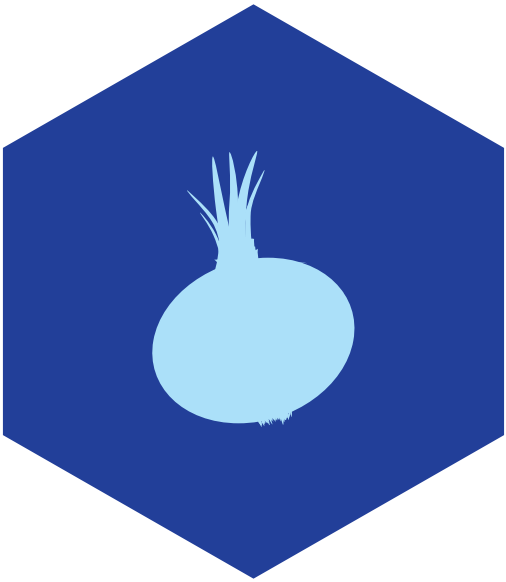


Cipolla in conservazione a Bassano del Grappa

VENETO AGRICOLTURA
Azienda Regionale per i settori Agricolo, Forestale e Agro-Alimentare

REGIONE DEL VENETO

AUTO CONSERVAZIONE



Cipolla in conservazione a Bassano del Grappa

Pubblicazione a cura di Maurizio Arduin

Elaborazione testi:
prof.ssa Antonella Dalla Valle, prof. Enrico De Peron, prof. Emanuel Rigon

Raccolta materiale e testi:
Classe 4^ Valorizzazioni. Studenti Linda Sonda, Giulia Farronato, Matteo Faccin e Filippo Marconato.
Classe 4^ Ambiente e Territorio. Studenti Giulia Bagnara, Sofia Barbieri, Chiara Barco, Kevin Gazzola e Christian Morosin.
Classe 5^ Servizi per l'Agricoltura. Studenti Rigoni Chiara e Faccio Alessia.

Interviste:
Preside Massimo Caneva. Laureato in lettere classiche, dirigente scolastico presso l'Istituto Agrario Parolini dal 2000 al 2006.
Sig. Alessandro Zonta, perito agrario, esperto in orticoltura. Proprietario dell'Emporio Agrario Zonta.

Riscontro tecnico scientifico:
Michele Giannini, Franco Tosini

Coordinamento editoriale:
Maurizio Arduin, Federica Dal Molin

Realizzazione grafica:
Federica Mazzuccato

Pubblicazione edita da:
Veneto Agricoltura
Azienda Regionale per i Settori Agricolo, Forestale ed Agroalimentare
Viale dell'Università, 14 – 35020 Legnaro (PD)
Tel. 049 8293711 – Fax 049 8293815
e-mail: ricerca@venetoagricoltura.org
www.venetoagricoltura.org

È consentita la riproduzione di testi, tabelle, grafici ecc. previa autorizzazione da parte di Veneto Agricoltura, citando gli estremi della pubblicazione.

Pubblicazione on line - dicembre 2016

INDICE

Introduzione ..... pag. 6

Cipolla rosa di Bassano ..... » 7

Cenni storici ..... » 7

Curiosità..... » 11

Tecnica colturale ..... » 11

Conservazione della cipolla .... » 15

Appendice

Caratteristiche nutrizionali delle cipolle ..... » 9

La cipolla nella mitologia e nelle leggende ..... » 14

Bibliografia ..... » 17

INTRODUZIONE

La cipolla è una pianta originaria di una vasta area dell'Asia occidentale che va dalla Turchia fino all'India ed è una delle piante orticole maggiormente coltivate e utilizzate in quanto viene usata sia cruda che cotta, come condimento e come medicinale e anche gli scarti sono usati per l'alimentazione degli animali.
Considerandola come alimento la cipolla è il bulbo di *Allium cepa*, pianta erbacea strettamente imparentata con aglio, porro, scalogno ed erba cipollina. Tradizionalmente inserita nella famiglia delle *Liliaceae*, secondo una classificazione tassonomica più recente *Allium cepa* dovrebbe rientrare nella famiglia delle *Amaryllidaceae*. È una pianta biennale dotata di numerose radici fascicolate, di medie dimensioni, bianche e carnose, sulle quali si sviluppa la parte commestibile, il bulbo, costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie, che si inseriscono le une sulle altre. Della "cipolla rosa di Bassano" ne esistono due varietà: una precoce e una tardiva. Nel passato assumeva una colorazione rosa intenso, che nel corso degli anni è andato sbiadendo. È un ortaggio pregiato soprattutto per il suo sapore dolce. Le cipolle ideali per la vendita hanno un peso che va dai 120 ai 200 g e un diametro di 7-8 cm.
Con le due varietà (precoce e tardivo), la cipolla rosa o piatta di Bassano è reperibile sui mercati locali da fine maggio a fine settembre.
La "cipolla rosa di Bassano" si può consumare in vari modi: lessata, impanata, fritta, o sott'olio (se raccolta in anticipo per avere una giusta dimensione), ma la sua prerogativa è consumata cruda, grazie alla sua "dolcezza", risultando gradita anche a chi non ama il gusto forte e piccante delle normali cipolle.

La cipolla rosa di Bassano

CENNI STORICI

Nell'areale bassanese del Veneto è coltivata fin dal XIV secolo la pregiata cipolla rosa di Bassano. Questo territorio, grazie alle sue caratteristiche pedoclimatiche, conferisce alla cipolla rosa particolari qualità organolettiche molto apprezzabili. Nei secoli passati, la presenza del fiume Brenta ha favorito l'insediamento di numerosi orti: infatti nelle zone limitrofe il terreno è più adatto, in quanto risulta essere fertile, sciolto e ben drenato, oltre che favorito da una costante disponibilità d'acqua. La diffusione della cipolla rosa di Bassano è stata notevole fino agli anni '50 del secolo scorso; in seguito, si è assistito ad un progressivo disinteresse verso questa varietà, soppiantata dalla cipolla bianca piatta (coltivata nella medesima zona) più produttiva, di taglia maggiore e più richiesta dai consumatori. Di conseguenza, i coltivatori di cipolla rosa si sono concentrati nelle frazioni di San Fortunato e San Lazzaro. Proprio in queste località

Conservazione della Cipolla Rosa di Bassano presso Orticoltura Zonta: "cipolle madri" in fioritura.

vive la famiglia Zonta, che detiene da generazioni il patrimonio genetico di questo prelibato ortaggio. Dal 1830 essi sono gli unici che ne difendono e conservano le sementi. Infatti, inizialmente le ditte sementiere non erano interessate a questo prodotto di nicchia, perché poco richiesto. In questi ultimi anni, però, i consumatori ricercano sempre più prodotti tipici locali: per questo la cipolla rosa di Bassano è stata rivalutata e sta rimettendo "radici" nel mercato. La famiglia Zonta, tuttavia, conserva gelosamente il proprio prodotto vendendo le sementi, i bulbilli e la cipolla in sé esclusivamente ai coltivatori locali e non affidando la produzione a grandi ditte sementiere perché si andrebbe incontro a perdite di purezza varietale.

Alcune Cipolle Rosa di Bassano in via di ingrossamento (Zonta Alessandro, Bassano del Grappa).

Caratteristiche nutrizionali delle cipolle

La cipolla è un alimento di origine vegetale inquadrabile nel gruppo degli ortaggi. Rispetto ad altre verdure, non brilla per l'elevato contenuto in fibra totale (comunque presente) e anche gli altri nutrienti "propriamente detti" sono contenuti in quantità modeste. Presenta una discreta quantità di fruttosio, zucchero che, oltre a conferirle una certa dolcezza, la rende più energetica rispetto alla media delle verdure (anche se non oltrepassa le carote).

La vera "ricchezza" della cipolla non risiede però nei nutrienti energetici, plastici, vitaminici o salini, bensì nelle molecole ad azione fitoterapica (ad es. gli antiossidanti).

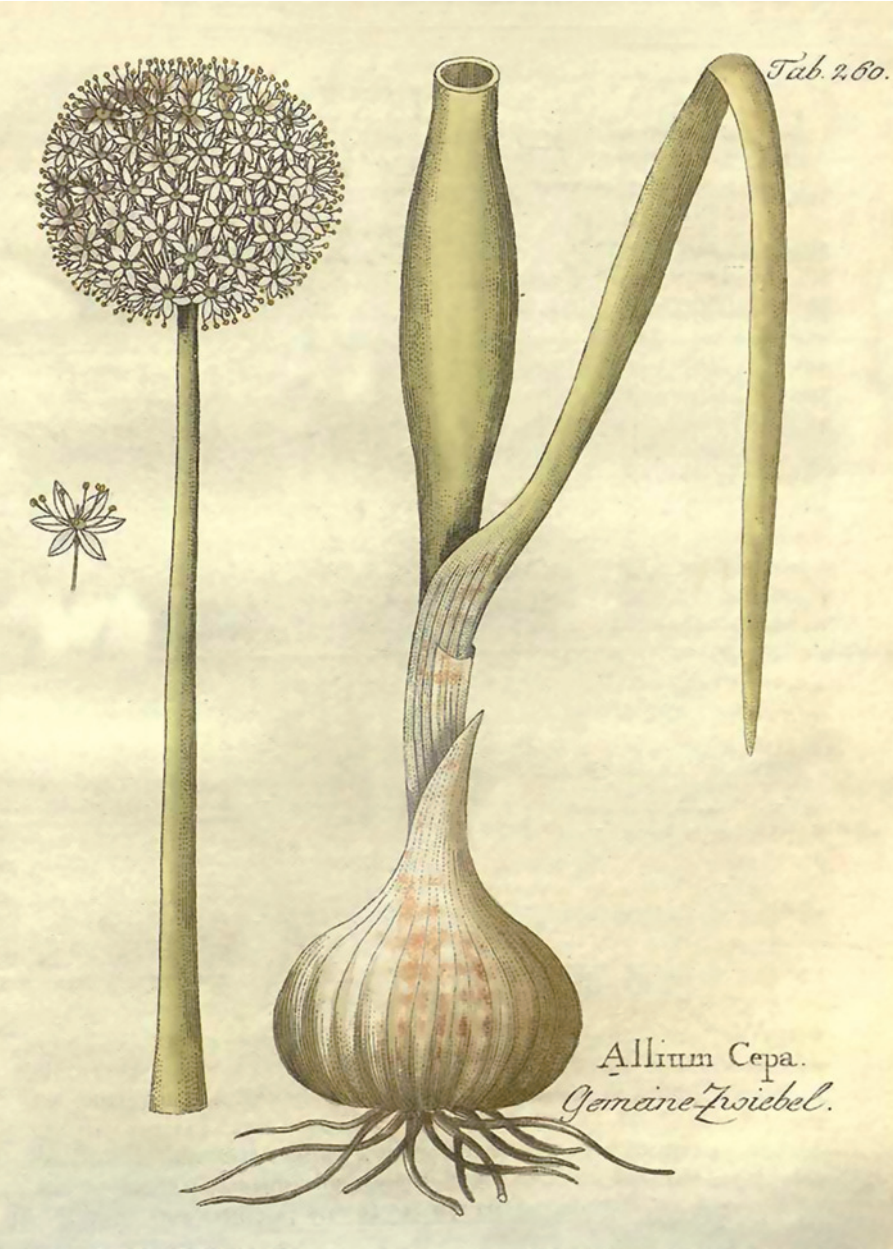
La cipolla ha importanti proprietà nutrizionali e benefiche: è un antisettico, un antibiotico naturale, aiuta la digestione, depura l'organismo e migliora la circolazione del sangue.

*Considerando le sue **proprietà nutrizionali**, non dobbiamo dimenticare che, al pari dell'aglio, contiene dei composti sulfurei. È ricca di **vitamine**, in particolare A, B1, B2, C, E e di **sali minerali**. Fra questi meritano di essere menzionati il calcio, il magnesio, il fosforo, il ferro e il manganese. La cipolla contiene diversi **fermenti** in grado di stimolare il metabolismo e di aiutare la **digestione**. Inoltre è un ortaggio ricco di **flavonoidi**, che svolgono un'azione antiossidante e mettono in atto soprattutto un effetto diuretico. Molto importante è anche la **glucochimina**, un ormone vegetale, che ha una spiccata azione antidiabetica. Considerando i **valori nutrizionali**, 100 grammi di cipolla **cruda**, possiedono il 92% di acqua, il 9% di carboidrati, mentre le proteine e le fibre sono pari a circa l'1%. I grassi non superano lo 0,1%. La stessa quantità di prodotto ha 40 chilo **calorie**.*

*Le **proprietà benefiche della cipolla** sono rappresentate soprattutto dal suo essere un antibiotico naturale con azione antisettica nei confronti dei batteri. Tutto ciò rende l'ortaggio un ottimo **conservante** e allo stesso tempo permette di **depurare l'organismo**, eliminando i parassiti dannosi presenti nell'intestino. Agendo in questo modo, la cipolla favorisce la crescita della **flora batterica intestinale**. Ha un'azione stimolante, che facilita l'evacuazione. L'**olio essenziale della cipolla** può essere utile per favorire la **circolazione**, in quanto migliora la dilatazione dei vasi e si rivela ottimo per combattere la **ritenzione idrica**.*

*La cipolla può essere usata anche come **espettorante**, perché, unita al miele, si rivela un **decongestionante** soprattutto a carico della faringe. Se si soffre di tonsillite, si possono effettuare gargarismi con il succo di cipolla. Quest'ultimo è consigliato anche a chi soffre di **trombosi**. Chi ha problemi di cattiva digestione dovrebbe consumare la cipolla cotta, che è più tollerabile, anche se ha minori proprietà nutritive.*

*La cipolla, inoltre, riduce il diabete e il colesterolo. In **omeopatia** è indicata in caso di raffreddore, perché riuscirebbe a contrastare le secrezioni nasali. Da non dimenticare che avrebbe anche delle proprietà importanti nel contrastare il problema della **caduta dei capelli**. Da un lato ridurrebbe il fenomeno e dall'altro ne stimolerebbe la ricrescita.*


Tab. 2.60.
Allium Cepa.
Gemaine Zwiebel.

CURIOSITÀ

Anticamente, la cipolla rosa di Bassano era utilizzata dai contadini veneti per trarre previsioni sulle condizioni meteorologiche dell'anno. Era questa la divinazione detta "delle calandre", effettuata il 25 gennaio e in base alla quale era uso staccare 12 tuniche da una "sèola" mondata. Queste tuniche venivano poi cosparse di sale e il giorno seguente, a seconda del loro grado di umidità, un esperto traeva le previsioni: tempo piovoso o asciutto nella successiva primavera.

TECNICA COLTURALE

Esistono due tipologie di cipolla bassanese, la cipolla bianca e la cipolla rosa. La cipolla bianca è tipica del bassanese, mentre la rosa è solamente un carattere recessivo presente nella coltivazione della bianca con casi del 2-3% e da lì è stata selezionata una linea di propagazione.

La cipolla cresce bene in terreni di medio impasto, tendenzialmente sciolti, ben drenanti e ricchi di sostanza organica. Per la formazione del bulbo infatti necessita di un terreno soffice così da permettere l'ingrossamento del bulbo stesso. Il pH ideale è compreso tra 6 e 7 mentre sono da evitare condizioni di eccesso idrico perché predispongono agli attacchi di malattie crittogamiche. Si tratta di coltura "da rinnovo" che non dovrebbe tornare nello stesso appezzamento prima di tre-quattro anni.

Per la preparazione del terreno si consiglia un'aratura a 30 cm seguita da un'erpicatura, in occasione della quale si possono interrare 100-150 kg/ha di fosforo e

Alcuni studenti che attuano il diserbo meccanico nella coltivazione Biologica dell'Istituto Agrario Parolini.

potassio. L'azoto, da distribuire un terzo prima del trapianto e due terzi in copertura, all'inizio dell'ingrossamento del bulbo, s'impiega nelle dosi di 100-120 kg/ha, ricordando però che un eccesso di questo elemento ritarda la formazione del bulbo. Non ama concimazioni eccessive con letame fresco.

La cipolla primaverile-estiva si semina a fine agosto-inizi di settembre, in serra su contenitori alveolari o in semenzaio in pieno campo, su terreno adeguatamente preparato. In quest'ultimo caso, i semi si distribuiscono a spaglio, o meglio, a righe, ad una profondità di 2-3 cm. Per 100 m^2 di semenzaio sono necessari 500 g di seme.

Le piantine, curate con sarchiature ed eventuali irrigazioni, si trapiantano quando hanno 4-5 foglie ed un'altezza di circa 20 cm., alle distanze di 40 cm tra le file e 15 cm sulla fila. Il periodo di trapianto della cipolla rosa e piatta bianca bassanese va tradizionalmente da San Martino (11 novembre) a San Valentino (14 febbraio). La pianta cresce prevalentemente nella stagione primaverile e perciò richiede l'irrigazione solo in casi eccezionali; in caso di necessità, sono consigliati modesti volumi di adacquamento distribuiti con metodi

Cipolla Rosa in fioritura (Azienda Agraria Didattica dell'Istituto Parolini).

che consentano di non bagnare le foglie al fine di prevenire l'insorgere di malattie fungine. È preferita l'irrigazione a goccia, dove possibile. L'irrigazione ad aspersione e a pioggia sono invece sconsigliate.

La cipolla è poco competitiva nei confronti delle malerbe e quindi necessita di un controllo accurato nei loro confronti mediante sarchiature o, eventualmente, utilizzando diserbanti dopo l'emergenza in semenzaio o dopo il trapianto.

Le malattie che più comunemente possono colpire le piantine in semenzaio sono *Pythium*, *Rhizoctonia*, *Fusarium* ed il carbone che si prevengono con la concia del seme e con accorgimenti agronomici che evitino i ristagni idrici. In campo la cipolla può essere colpita da Peronospora, *Alternaria* e *Botrytis* la cui diffusione è dovuta a scarso drenaggio ed eccesso di azoto. Se necessario, si possono impiegare prodotti sistemici.

I parassiti animali più pericolosi sono i Tripidi, la Mosca della cipolla e le Tignole.

Una volta effettuato il trapianto risulta di fondamentale importanza monitorare e intervenire con opportuni trattamenti fitosanitari fino alla fine di aprile.

La cipolla rosa e bianca di Bassano (a differenza delle varietà tardive da consumo invernale che si raccolgono quando la parte aerea è secca) può essere raccolta in modo scalare, a partire da quando iniziano a formarsi i bulbi e fino al loro completo sviluppo. In questo secondo caso, si può anche conservare in ambiente asciutto per periodi non troppo lunghi.

La raccolta viene effettuata a partire da inizio settembre, dopo essere raccolte le cipolle vengono messe ad asciugare, per evitare lo sviluppo di marciumi o muffe, all'interno di una serra o in un ambiente arieggiato possibilmente senza luce diretta. La conservazione non supera il mese dalla raccolta, a seguire infatti tendono a germogliare diventando così non commestibili.

Attività di cura delle cipolle durante l'alternanza scuola-lavoro.

La cipolla nella mitologia e nelle leggende

La cipolla è un alimento antico e come tale legata alla mitologia e alle leggende. Già gli Egizi ne facevano largo consumo. Nella piramide di Cheope c'è un'iscrizione che si riferisce a quanto era stato speso in ravanelli, cipolle e aglio. In Grecia era consacrata alla dea Latona, madre di Apollo e di Artemide, che l'aveva adottata perché soltanto una cipolla era stata in grado di stimolarle l'appetito quando era rimasta incinta.

Secondo alcune credenze popolari la cipolla avrebbe anche virtù magiche. Per combattere ad esempio i disturbi, le irritazioni o i bruciori provocati dal malocchio si dovevano mangiare cipolle bollite, bevendo anche l'acqua di cottura. Si potevano eliminare verruche strofinandovi sopra un pezzo di cipolla, che poi si gettava dietro la spalla destra, allontanandosi senza voltarsi.

Secondo Artemidoro, se un ammalato sognava di farne una scorpacciata significava che sarebbe guarito. Da Plinio a Dioscoride se ne sono lodate le virtù curative: mangiarle con sale e pane a colazione aiutava a proteggersi dalle malattie del freddo, bere l'infuso preparato con cipolle crude mandava via i vermi, cotte sotto cenere e mangiate con mele e zucchero giovavano agli asmatici e a chi aveva la tosse.

Secondo la saggezza popolare tra i molteplici strati della cipolla, gli stessi che ci fanno piangere, si nascondono dei rimedi per qualsiasi dolore o disturbo. *Ma c'è dell'altro. Nei secoli passati la cipolla aveva anche delle connotazioni magiche: si diceva che fosse in grado di scacciare gli spiriti maligni e che favorisse i sogni profetici se messa sotto il cuscino.*

La cipolla era anche uno strumento di pratiche divinatorie. Le ragazze indecise fra vari pretendenti incidevano l'iniziale del nome di ogni spasimante su ogni cipolla, poi le mettevano su un asse e aspettavano. La prima a germogliare indicava l'uomo da scegliere.

La sua particolare forma a strati, infine, ha dato anche il nome ai vecchi orologi che venivano infatti chiamati "cipolle". Il motivo è legato al fatto che un tempo gli orologi si portavano nel taschino legati a una catenella. Per proteggerli dagli urti si ideò una chiusura esterna e una interna che si aprivano appunto come i veli della cipolla.

CONSERVAZIONE DELLA CIPOLLA

La cipolla rosa di Bassano, essendo una pianta biennale brevidiurna si raccoglie generalmente a fine giugno del primo anno, quando le foglie si presentano appassite ingiallite e curvate verso terra. Si possono utilizzare mezzi meccanici, generalmente derivati da raccogli-patate opportunamente modificate, e spesso dopo l'estirpazione vengono lasciate per qualche giorno in campo fino alla completa essiccazione della parte aerea e delle radici. Negli orti a conduzione familiare, dopo la raccolta manuale, è importante far seccare la cipolla in un posto buio e ventilato (ideale è una temperatura a 10 °C ed umidità massima del 50%), onde evitare eventuali marciumi e malattie; caratteristiche sono le "trecce" fatte con la parte aerea essiccata in cui sono raccolte. Al secondo anno di vita dal bulbo emerge lo scapo fiorale dal quale si otterranno i semi per la coltura successiva. Nonostante la tendenza all'abbandono della sua coltivazione, dopo il massimo sviluppo degli anni '50, il patrimonio genetico è stato conservato grazie alla passione della Famiglia Zonta, noti ortolani bassanesi, che si sono sempre dedicati alla produ-

Controllo degli scapi fiorali delle piante di due anni di vita nel semenzaio a tunnel del Centro di Conservazione dell'Istituto Parolini.

zione della cipolla rosa dalla fine dell'ottocento. È dal 1830, infatti, che questi agricoltori difendono le caratteristiche biologiche e produttive dell'ortaggio, che sono state oggetto di attenzione anche di alcuni docenti e dirigenti dell'Istituto Agrario Parolini.

La produzione del seme per la conservazione genotipica e per la selezione richiede molta pazienza. Nel primo anno del ciclo vegetativo può essere fatta una cernita in varie fasi: in campo, durante lo stoccaggio e nei processi di lavorazione. Generalmente si scelgono le più vigorose e che presentano i migliori caratteri fenotipici. Le cipolle selezionate, dopo la raccolta, vengono disposte in dei plateau e conservate fino a fine agosto, o inizio settembre, quando le "cipolle madri" vengono trapiantate (con la luna calante, come vuole la tradizione) su file spaziate di almeno ½ metro, in terreno ben lavorato e concimato, in ambiente protetto o in pieno campo, ma sempre isolate da altre colture di cipolla (almeno 500 m) per evitare l'impollinazione incrociata e quindi l'inquinamento del biotipo. Se necessario, si può ricorrere a dei trattamenti contro la peronospora (solfato di rame) nel periodo invernale. Il freddo non causa danni alle piantine, anzi favorisce la produzione del scapo fiorale e quindi

Cipolle in fiore.

del seme. La raccolta avviene tradizionalmente il giorno di S. Anna (26 luglio). Le infiorescenze vengono lasciate essiccare in ambiente protetto a temperatura ed umidità controllata, e quindi si ricorre ad una pulitura manuale o attraverso la decantazione in acqua. Se si ricorre a questo secondo metodo, è necessario asciugare prontamente le sementi senza impurità con aria secca calda. Ogni grammo prodotto corrisponde a circa 250 semi. Essi sono raggrinziti e di forma angolosa, di colore marrone scuro, quasi nero con una vitalità che decade molto rapidamente dopo il secondo anno, tanto che i semi di tre anni hanno una germinazione del 40%. Per la conservazione ed il miglioramento genetico del biotipo, gli orticoltori hanno applicato la "selezione massale" ovvero l'isolamento e riproduzione solo degli individui con le caratteristiche produttive e morfologiche "ricercate". Per ovviare al problema dell'omozigosi è necessario ricorrere all'incrocio di "linee" diverse così da ripristinare il vigore ibrido. A livello commerciale occorrono fino a 17-20 anni per ottenere una nuova varietà. Generalmente i professionisti ibridatori, chiamati *breeder*, lavorano per migliorare la conservabilità durante lo stoccaggio, il miglioramento del livello di dormienza dei bulbi e della resistenza alle malattie. Per quelle a giorno corto si cerca di migliorare l'adattamento alla raccolta meccanica. Nel lungo termine si tiene conto anche della sostenibilità nelle produzioni.

BIBLIOGRAFIA

Battistel 2014, Orticoltura.

www.veneto-agriturismo.it

Caregnato 2004, La cipolla rosa di Bassano – Verderame

Docenti e studenti selezionano i migliori esemplari di cipolla (Istituto Agrario Parolini).

ISBN 978-88-6337-171-0

9 788863 371710