

CIPOLLA BIANCA DI CHIOGGIA

Eventuali sinonimi e termini dialettali

Cipolla bianca di Chioggia, cipolla tonda.



La storia

La cipolla è originaria dell'Asia del nord e della Palestina, da qui si è diffusa prima in Egitto e successivamente in tutto il bacino del Mediterraneo. Le varietà coltivate sono numerose e differiscono per forma, stagionalità e colore. Tra queste, una delle più diffuse è la "cipolla bianca di Chioggia". Chioggia è sinonimo di pesce e cipolla e quest'ultima era tradizionalmente usata dai pescatori per conservare il pesce nei casi di pescate abbondanti ("in saor" = speciale marinatura a base di olio, aceto e abbondante cipolla).

Descrizione del prodotto

La cipolla è una pianta erbacea a ciclo biennale, appartenente alla famiglia delle Liliacee e presenta un apparato radicale fascicolato, di medie dimensioni. La parte commestibile è un bulbo costituito dall'ingrossamento della parte basale delle foglie, che si inseriscono le une sulle altre su di un fusto molto corto detto "girello". Sul mercato la "cipolla bianca di Chioggia" è presente con tre specifiche caratterizzazioni merceologiche:

- cipollotto, con o senza foglie, è la produzione di fatto più marginale, a consumo locale;
- precoce poiché matura già a maggio ed è la prima vera "tonda" ad apparire sui mercati dopo la produzione "piatta" del Mezzogiorno. Le prime raccolte sono qualche volta ancora non completamente sferiche e mature, lo stelo ancora fresco può essere accompagnato da una leggera colorazione verde della parte superficiale del bulbo.
- agostana che matura in piena estate, è apprezzata per le ottime caratteristiche merceologiche, forma regolarmente tonda, leggermente a cuore, colore bianco intenso, brillante.

Per la commercializzazione la "cipolla bianca di Chioggia" si deve presentare sana e intera, pulita e deve mostrare la caratteristica forma e colorazione tipica della varietà.

Processo di produzione

Il clima mite di Chioggia permette un buon anticipo per le produzioni più precoci, mentre le estati calde, assolate e asciutte consentono la perfetta maturazione di un'ottima produzione tardiva "agostana", di qualità elevata e anche ben conservabile.

La semina viene fatta a fine agosto in semenzai ed è seguita dal trapianto in pieno campo tra ottobre e novembre; la raccolta avviene tra maggio e giugno (metodo più tradizionale). La coltura della "precoce" viene seminata a gennaio e raccolta a fine primavera. Infine la "agostana" si semina in marzo-aprile e si raccoglie in luglio-agosto. La raccolta è manuale e consiste nell'estrazione del bulbo e nella recisione delle foglie. I bulbi vengono lasciati ad asciugare e poi raccolti; in alternativa si pratica la raccolta meccanica.

Usi

La cipolla si consuma in infiniti modi: cruda al naturale in insalate miste, anche sola (cipollotti), lessata, al forno, grigliata. È usata per preparare frittate, sughi, zuppe, minestre, salse, sotto aceti e sott'olio, nonché per i due famosissimi piatti della tradizione veneziana: il fegato alla veneziana e le sarde in "saor".

Reperibilità

Il prodotto è reperibile, nei periodi di produzione, presso tutti i mercati al dettaglio del veneziano e del Veneto centro-meridionale.

Territorio interessato alla produzione

Provincia di Venezia, il comune di Chioggia; provincia di Rovigo, nella zona costiera e nell'entroterra, in particolare nei comuni di Ariano Polesine, Rosolina e Taglio di Po.

