



Giuseppe Laria, presidente del Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP



La coltivazione della cipolla rossa



Un piatto preparato con la cipolla rossa

SAPERI&SAPORI di Elisabetta Guglielmi
Cipolla, l'oro rosso della Calabria

a pagina XIII

L'ECCELLENZA

Cipolla Igp di Tropea, mare e sole per coltivare "l'oro rosso" della Calabria

È la principale filiera dell'agroalimentare della regione, con 366mila quintali e un fatturato alla produzione di 25 milioni

di **ELISABETTA GUGLIELMI**

Scaldata dai raggi del sole, a ridosso delle spiagge calabresi bagnate dal mar Tirreno, cresce un'eccellenza agroalimentare tutta italiana: la cipolla rossa di Tropea. Originaria dell'omonimo borgo in provincia di Vibo Valentia, la cipolla rossa rappresenta la «principale filiera della produzione agroalimentare della Calabria, con 366mila quintali certificati e un fatturato alla produzione di 25milioni di euro».

La cipolla rossa di Tropea ha una storia millenaria che si amalgama alla perfezione nella storia della regione Calabria.

Introdotta dai Fenici quasi quattromila anni fa nella zona del vibonese, la cipolla si è diffusa grazie alle importanti vie commerciali dell'epoca nel tratto di costa compreso tra Amantea a Capo Vaticano. Menzionata per la sua importanza già da Strabone, geografo e storico vissuto alla fine del primo secolo a.C., e da Aristotele, nel VII libro di De Republica, la cipolla di Tropea ha conosciuto il massimo sviluppo nel periodo borbonico. Da allora il prodotto ha raggiunto i mercati dell'Europa e ancora oggi è molto ricercata all'estero, in particolare in Svizzera, Francia e Germania. Proprio per garantire la qualità di questo prodotto che riveste un'importanza così significativa nella storia dell'Italia, per promuoverlo e per valorizzarlo, nel 2008 è stato istituito il Consorzio di

Tutela.

A parlare di questo prodotto al Quotidiano del Sud è Giuseppe Laria, presidente del Consorzio di Tutela della Cipolla Rossa di Tropea Calabria IGP, che spiega come il «segreto del successo di questo prodotto, che si tramanda di generazione in generazione, risiede nel suo particolare sapore. Apprezzata per la sua dolcezza, la cipolla è consumata a crudo ed è molto amata per le proprietà diuretiche e per gli aspetti nutrizionali». Grazie alle sue molteplici qualità, la cipolla si è guadagnata la definizione di «Oro Rosso di Calabria».

Richiesta a livello internazionale, la cipolla rossa di Tropea ha visto «contraffazioni del marchio soprattutto all'inizio degli anni Duemila», spiega Laria. Per diffidare delle imitazioni è stato quindi creato il Consorzio di Tutela. Con l'iscrizione all'elenco Europeo delle «Denominazioni di Origine e Indicazioni Geografiche Protette» (IGP), la cipolla ha ottenuto una sua riconoscibilità e identificazione a livello globale, tanto che «oggi si riscontra solo un 10% massimo di contraffazione del prodotto».

In sinergia con l'Assessorato Regionale all'Agricoltura, il Consorzio ha promosso negli anni una serie di iniziative che hanno reso possibile il raggiungimento nella produzione di numeri da record. Nonostante lo scorso anno sia stato «molto particolare dal punto di vista degli eventi at-

mosferici» che non hanno favorito la coltivazione, il Consorzio è riuscito comunque a certificare circa 366mila quintali di prodotto alla produzione e, continua Laria, a «confezionarne circa 355mila quintali. Per la coltivazione sono stati impiegati 750 ettari di terreno. Il fatturato alla produzione è di circa 25milioni di euro. Il fatturato alla vendita, invece, supererà sicuramente i 60 milioni di euro dal momento che influiranno numerosi fattori, dalla raccolta alla lavorazione».

I notevoli traguardi raggiunti non possono però far dimenticare come anche la filiera della produzione della cipolla di Tropea, come tutti i settori agricoli, risenta dell'attuale periodo storico. A dimostrazione dei problemi riscontrati dall'agricoltura sono le proteste di migliaia di agricoltori che, nel mese di gennaio, hanno bloccato le strade di Italia, Francia, Germania, Romania, Belgio e Polonia, per chiedere ai governi di ripensare le misure sulla sostenibilità del settore agroalimentare.

Lo stesso presidente del Consorzio di Tutela evidenzia come il «mondo dell'agricoltura oggi stia

attraversando una profonda crisi dovuta ai forti rincari di gasolio e alla mancanza di manodopera qualificata».

È soprattutto quest'ultimo aspetto a penalizzare la filiera della cipolla di Tropea. Questo prodotto, dalla coltivazione alle fasi di raccolta, richiede infatti una «lavorazione interamente manuale» e, di conseguenza, necessita di personale qualificato.

La cipolla rossa di Tropea è un ortaggio, se non propriamente "biologico", coltivato secondo le norme dell'agricoltura biologica. Ogni singola azienda del Consorzio si impegna ad attuare tutti i protocolli di qualità perché non vengano utilizzati diserbanti aggressivi che danneggiano il suolo e l'ambiente.

La Calabria, del resto, vanta un notevole patrimonio sia di biodiversità vegetale che animale. Il presidente del Consorzio ricorda come la «filiera agroalimentare italiana si distingue per la sicurezza dei suoi prodotti». In Italia sono previsti infatti attenti controlli spesso assenti nei Paesi esteri.

Ciò che contraddistingue la cipolla rossa calabrese è poi proprio il terreno di coltivazione. Questo

prodotto cresce infatti in aree particolarmente salubri, lontane da industrie e da centri cittadini e a ridosso delle spiagge della fascia costiera tirrenica a 300 a 600 metri di altezza sul livello del mare.

I controlli della qualità delle cipolle IGP vengono svolti sia dal consorzio, sempre vigile e attento all'attività di tutela, sia dalla CSQA (Certificazione Sicurezza Qualità Agroalimentare), società con sede a Bologna che si occupa di verificare e certificare che la coltivazione avvenga secondo le regole di produzione.

Lo Statuto del Consorzio di Tutela regola l'attività e l'operatività degli Organi Consortili, al fine di garantire la promozione e la tutela del prodotto contro ogni forma di contraffazione. La cipolla IGP viene venduta oggi su base principalmente nazionale. L'Italia assorbe infatti circa l'80-85% del consumo della cipolla rossa IGP. Mentre negli anni Sessanta del secolo scorso il prodotto veniva esportato in America e negli anni Ottanta in Inghilterra, oggi la cipolla di Tropea raggiunge principalmente i mercati svizzeri, francesi e tedeschi.

La cipolla rossa IGP rappresenta

un'eccellenza mediterranea. In un connubio indissolubile con la bellissima cittadina di Tropea, la cipolla è famosa in ogni regione di Italia.

Proprio per valorizzare sia la città che le deve il nome sia questo prodotto, è nato un evento particolarmente importante dal punto di vista del turismo enogastronomico, la Tropea experience. Evento occasionale finanziato da un PNF della regione Calabria e realizzato in collaborazione con l'Amministrazione locale, la Tropea experience regala ai visitatori di Tropea la possibilità di compiere «un'esperienza rilevante sia dal punto di vista turistico che enogastronomico». La manifestazione ospita incontri, convegni, e contest culinari ai quali partecipano food influencer, chef internazionali e maestri della ristorazione italiana. Il presidente del Consorzio auspica di riuscire a organizzare la Tropea Experience nel prossimo mese di settembre. Questo evento, in sinergia con la partecipazione alle varie fiere di settore, contribuisce infatti a diffondere tra turisti italiani ed esteri la conoscenza del bellissimo territorio della Calabria e dell'eccellenza dei suoi prodotti agricoli.

