

[Inserzionisti](#) [Contatti](#) [Privacy](#) [Inglese](#) [Olandese](#) [Spagnolo](#) [Tedesco](#) [Cinese](#) [Francese](#) [Hortidaily](#)



[Notizie](#) ▼ [Cerca](#) [Ricerca di Personale](#) [Foto](#) [Iscriviti](#)





Avvisi

- Clicca qui per iscriverti e ricevere quotidianamente la newsletter



Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP: campagna migliore dello scorso anno

Quest'anno il sole di giugno è stato clemente per la cipolla calabrese. Nel mese di maggio, si erano registrate almeno otto perturbazioni in Calabria, che avevano allertato produttori e commercianti.



"Un prodotto di qualità, con calibri che hanno soddisfatto pienamente le esigenze di mercato. Lo scorso anno avevamo invece registrato dimensioni piccole del prodotto" spiega **Vincenzo Sorace** della **OP Monte** di Polistena (RC), che dal 1 gennaio 2018 annovera tra i suoi soci anche la Soc. Agricola Veltri, specializzata nella produzione di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP (cfr. [FreshPlaza del 14/02/2018](#)).



"Alla cipolla in Calabria sono dedicate quattro segmenti. Uno di questi, riguarda il **cipollotto di Tropea**, dove abbiamo risentito del calo qualitativo dello scorso anno, con scarse rese in campagna e il **cipollotto rosso della Sila**, coltivato in montagna in quantitativi limitati, al momento, con il quale cominceremo ad agosto".





AICL
Nasce da
Verdigras

**Non esiste la Qualità,
esistono LE Qualità...**

SCOPRILE ▶

-  Tecnologie per la nutrizione
-  Meno contaminanti
-  Controlli specifici in ogni fase della filiera

Ricerca di personale

- Agenti in tutte le regioni d'Italia
- Responsabile sviluppo area Sicilia
- Tecnico Commerciale
- Technical Sales Manager Campania
- Export Manager
- Direttore di studio in Sicilia
- Senior breeder
- Agente Tecnico - Commerciale
- Field Advisor per la regione Puglia
- Responsabile sviluppo aziendale (Italia)

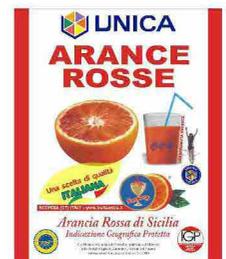
continua

Con il cipollotto fresco, l'azienda Veltri lavora in maniera intensiva da circa tre anni a questa parte. "Avendo dalla sua relazioni commerciali avviate e importanti, consolidate negli anni, ha registrato una buona crescita dal punto di vista dei quantitativi. Il focus non è però solo sui volumi: qualità e valorizzazione del prodotto sono gli aspetti sui quali basiamo la nostra attività e che vogliamo trasmettere".



Sono, infatti, le condizioni pedoclimatiche - *terreno, temperatura, umidità, ore di luce* - del comprensorio della costa medio-alta del Tirreno calabrese, il peculiare corredo genetico e l'ingegno umano, a essere responsabili delle tipiche caratteristiche fisico-chimiche e organolettiche di questo bulbo.

"Negli ultimi due-tre anni, i produttori hanno puntato maggiormente a coltivare il cipollotto con raccolta anticipata tra marzo e maggio, per non correre il rischio di scontrarsi con un clima sfavorevole nel mese di maggio, appunto".



Top 5 -ieri

- Varieta' di ciliegio e albicocco interessanti per il Piemonte
- Drupacee: Big Top, Venus, Faralia e Farbela in raccolta
- L'olio di menta verde come alternativa naturale per la conservazione in post-raccolta delle patate
- Pesca e nettarina IGP di Romagna, le domande di un produttore
- Timori per la prossima stagione delle pomacee

Top 5 -ultima settimana

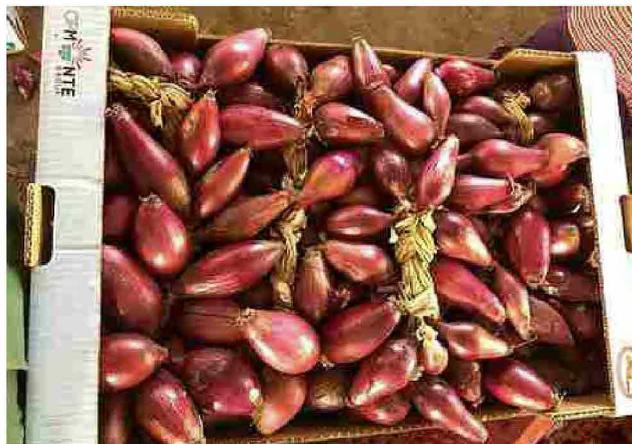
- Cimice asiatica: in corso il lancio dell'insetto antagonista
- Progetto Tree-Injection: iniezioni con olio essenziale contro i fitomizi delle pomaceae
- Piana di Sibari: e' crisi drupacee
- Cresce l'interesse per il limone Summer Prim al sud Italia
- Un atomizzatore a ventole anteriori per il frutteto

Top 5 -ultimo mese

- Cimice asiatica: in corso il lancio dell'insetto antagonista
- Contro la cimice asiatica, il Senato da' il via alla Vespa samurai
- Revisione mezzi agricoli, solito guazzabuglio all'italiana
- Oltre 800 ettari di frutteti a diserbanti zero
- E' nato a Conversano un progetto di agricoltura prêt-à-manger



Questo però influisce negativamente sui quantitativi di **cipolla secca**, che rappresenta un secondo importante segmento. "Questa, a sua volta, si divide in tre settori: *merce destinata all'industria*, cioè cipolla di Tropea di calibro grande e pelata in maniera quasi automatizzata; *secco confezionato*, con cui si è iniziato ai primi di maggio e per cui siamo in una fase avanzata; e *treccia di cipolla rossa di Tropea Calabria IGP*, lavorata completamente a mano, per la quale speriamo di riuscire a mantenere la fornitura per diverse settimane a venire", continua Vincenzo.



La commercializzazione del prodotto non avviene solamente all'interno della Gdo nazionale, ma anche all'estero (prevalentemente prodotto sgambato, al momento). "Bisogna stare attenti all'uso improprio della denominazione e, in questo, il Consorzio di tutela della cipolla rossa di Tropea Calabria IGP sta pianificando maggiori controlli. E' necessario, inoltre, puntare sugli elementi distintivi del nostro prodotto: dolcezza e croccantezza".



La maggior OP
aperta al consorzio
d'Europa





Sfida futura: la manodopera

"Il lavoro manuale rappresenta una grossa fetta della nostra attività: ogni singola cipolla viene lavorata a mano. L'85% è rappresentato da personale di origine estera".

"La principale minaccia per la nostra cipolla è proprio la mancanza di manodopera – conclude Vincenzo – Un fattore che può determinare il successo e la sopravvivenza di questa coltura".



Contatti:

Vincenzo Sorace - responsabile commerciale OP Monte

Cell.: +39 392 1583071

Email: vinsorace@opmonte.it / vincenzo@agricolaveltrisrl.it

Skype: vinsorace

Data di pubblicazione: 12/07/2019

Author: [Maria Luigia Brusco](#)

© [FreshPlaza.it](#)



Ricevi gratuitamente la newsletter giornaliera nella tua email | [Clicca qui](#)

Altre notizie relative a questo settore:

2019-07-12 Cipolla rossa di Tropea Calabria IGP: campagna migliore dello scorso anno

2019-07-12 La Patata di San Severino Lucano, eccellenza agroalimentare del Parco Nazionale del Pollino

