



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV – Progetto “ABC”, CUP B24I19000380009



Cipolla Marzatica



Areale di coltivazione

La varietà “Marzatica”, afferente alla tipologia tradizionale “Bianca di Pompei” (Prodotto Agricolo Tradizionale della Campania), deve le proprie caratteristiche qualitative ai terreni sciolti e fertili delle pianure dell’agro pompeiano e dell’agro nocerino-sarnese, che sono gli areali tipici di coltivazione.

Notizie storiche

Testimonianze archeologiche e letterarie suggeriscono che la coltivazione delle innumerevoli varietà di cipolle è antichissima: in Egitto facevano parte della dieta degli operai che costruivano le piramidi; nell'antica Grecia mangiavano grandi quantità di cipolla perché si pensava che le proprietà della cipolla alleggerissero il sangue; i gladiatori romani si strofinavano il corpo con le cipolle per rassodare i muscoli. Testimonianze certe della presenza della cipolla nell'agro pompeiano e nocerino-sarnese risalgono ad almeno 2000 anni fa: in alcuni affreschi della Pompei antica, infatti, sono raffigurate cipolle locali assimilabili alla tipologia attualmente coltivata. Documenti storici riferiscono che nel Medio Evo questa varietà era commercializzata assieme ad arance, limoni e castagne e il consumo era consigliato dalla Scuola Medica Salernitana. Tra fine ‘800 ed inizio ‘900 è descritta nei manuali di agronomia ed inserita nei cataloghi delle principali ditte sementiere.

Descrizione

Le varietà afferenti alla tipologia della Cipolla Bianca di Pompei presentano bulbi di piccole medie dimensioni (3-4 cm) di forma schiacciata ai poli con polpa e guaine esterne bianche con lievi sfumature verdi. Appartiene alla famiglia delle Liliacee e al genere *Allium.*, con pianta erbacea biennale con un apparato radicale fascicolato. Le foglie sono affusolate e molto appuntite di forma cilindrica di colore verde. Il bulbo viene formato dall'ispessimento della parte basale delle foglie che diventano carnose, di colore bianco. Il secondo anno forma lo scapo florale che alla sommità porta un'infiorescenza ad ombrello composta da moltissimi fiori bianchi da cui si originano capsule contenente 1-2 semi di colore nero e di forma irregolare.

Tecniche di coltivazione

Rientra nella tipologia di varietà “primaverili”, che sono generalmente bianche e vanno consumate fresche (dopo la raccolta). Vengono seminate in estate, trapiantate all’inizio dell’autunno e raccolte la primavera successiva. La tecnica tradizionale di coltivazione di questa cipolla prevede una semina a spaglio, che avviene prevalentemente da agosto a settembre, eseguita su appezzamenti di terreno ben preparati che fungeranno da semenzaio, con un successivo trapianto autunnale delle piantine su file semplici o, più di frequente, multiple. Il sesto d’impianto è di 17-18 cm tra le file della bina, 65 cm di interbina e di 7-8 cm tra le piante lungo la fila; la densità d’impianto è di circa 40-50 piante per mq. Su superfici di maggiori dimensioni e per le cipolline da industria, per l’elevata densità d’impianto, può essere preferita la semina diretta. La raccolta è manuale. La cipolla viene raccolta quando il bulbo è appena accennato, da cui il nome di “cipollotto”, nel mese di marzo, da cui il nome.

Consumo del prodotto

In generale la cipolla è uno degli aromi più usati nella cucina di tutti i paesi. Il suo gusto particolare dona sapore alle preparazioni ed esalta gli altri ingredienti usati nei vari piatti della cucina nazionale ed internazionale, infatti serve come ingrediente per la preparazione di molte pietanze, sia come base (soffritto) per minestre, minestrone e risotti, carni, sughi, per insaporire le insalate, oppure per la realizzazione di diversi piatti che la vedono protagonista, come la zuppa di cipolle e la frittata di cipolle. La cipolla Marzatica va consumata fresca o destinata alla preparazione di conserve.



