



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



Cipolla Ramata di Montoro



Areale di coltivazione

La cipolla ramata di Montoro è una varietà autoctona della zona della pianura Montorese, tra la provincia di Avellino e quella di Salerno, nel territorio della valle dell’Irno, incentrata nei comuni di Montoro Inferiore e Superiore e rientra tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali -PAT- della Regione Campania.

Descrizione del bulbo

Di forma globosa leggermente schiacciata, la cipolla di Montoro è rivestita da catafilli di colore interno viola sfumato e ramato all’esterno. L’aggettivo "ramato" è dovuto al tipico color rame della tunica esterna del bulbo. Si presenta dolce al gusto e intensamente aromatica all’olfatto.

Tecniche di coltivazione

Si coltiva con un metodo tradizionale rimasto invariato sull'intero territorio: semenzali in autunno, trapianto in campo a gennaio-febbraio, raccolta dalla seconda metà di giugno. Dopo la raccolta, le cipolle, vengono lasciate essiccare in campo e successivamente vengono depositate in apposite strutture in legno ben ventilate, in attesa di essere poi commercializzate, generalmente confezionate in sacchetti di juta, pronte per il consumo.

Consumo del prodotto

E’ ottima per qualsiasi preparazione alimentare, ricercata e apprezzata dai buongustai per le sue qualità organolettiche. Può essere consumata sia cruda, in un’innumerevole varietà di insalate, che cotta per la preparazione di minestre, zuppe, salse e contorni oppure al forno, condita con un leggero velo d’olio ed un pizzico di pepe per esaltarne il profumo ed il sapore.



Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli