



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



## **Cipolla di Alife**



### **Areale di coltivazione**

La cipolla di Alife viene coltivata nei comuni di Alife, Piedimonte Matese e San Potito Sannitico in provincia di Caserta. La cipolla di Alife è un presidio Slow Food insieme a quelli del lupino gigante di Vairano e dell'oliva caiazzana e rientra tra i Prodotti Agroalimentari Tradizionali -PAT- della Regione Campania.

### **Notizie storiche**

La sua coltivazione è antichissima, infatti, secondo una leggenda sarebbe iniziata addirittura nel periodo della dominazione romana, in cui i gladiatori fossero soliti strofinarsi il corpo con le cipolle per rassodare i muscoli. Nel Medioevo la pianura alifana è stata invasa dai Longobardi ma la cipolla non ha perso la sua importanza, infatti era usata per pagare gli affitti o, spesso, era portata in dono. Considerata un ottimo analgesico contro il mal di testa, era usata per curare i morsi dei serpenti e, addirittura, per contrastare la perdita di capelli. Durante la Fiera Campionaria Internazionale di Milano del 1930 è stata presentata dall'agricoltore casertano Luigi Sasso e ha ricevuto un diploma di merito “per la sua bontà”.

### **Descrizione del bulbo**

Il colore è ramato intenso, la forma è sferoidale fortemente schiacciata ai poli; pezzatura media (peso medio 200 gr fino a 400 gr); ha sapore dolce, intenso, aromatico ma non acre; ottima consistenza, polpa croccante e soda, bianca con sfumature violacee; ha spiccata attitudine alla conservazione nelle caratteristiche “nzerze” (realizzate intrecciando le foglie essiccate di 12-13 fino a 20 cipolle secondo le dimensioni, che vengono quindi mantenute fino alla vendita).

### **Tecniche di coltivazione**

La riproduzione avviene per bulbilli, che vengono posti in semenzaio in agosto-settembre e quindi trapiantati in pieno campo in febbraio-marzo. La maturazione avviene in luglio – agosto. All'atto

della vendita le cipolle restano in genere confezionate nelle "nzerte", pronte per il consumo familiare che può procrastinarsi anche per sette-otto mesi.

### **Consumo del prodotto**

La cipolla di Alife si mangia cruda (in insalate), come ingrediente di frittate oppure messa in agrodolce. La cipolla alifana per le sue caratteristiche ha trovato impiego nella cucina tradizionale locale, per la preparazione di minestre assieme a fagioli, sedano, carota, olio extravergine di oliva, dette "cipollata".



*Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli*