



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



Cipolla Bianca di Pompei



Areale di coltivazione

La cipolla bianca di Pompei viene coltivata nel territorio dell'Agro-Pompeiano, in provincia di Napoli e dell'Agro-Sarnese-Nocerino, in provincia di Salerno.

Notizie storiche

Le piante coltivate appartengono ad ecotipi locali selezionati nel corso di migliaia d'anni, poiché le origini del cipollotto risalgono ai tempi dei Romani, come testimoniano alcuni dipinti ritrovati a Pompei.

Descrizione del bulbo

È di un tipo di cipolla di piccole e medie dimensioni, dalla forma schiacciata ai poli e con polpa e guaine esterne bianche con lievi sfumature verdi, motivo per il quale è denominata "cipolla bianca di Pompei". Si raccoglie da febbraio ad giugno, a seconda dei biotipi coltivati caratterizzati da una diversa precocità e viene commercializzata in mazzi.

Tecniche di coltivazione

I diversi biotipi appartengono tutti al genere *Allium cepa* e prendono il nome dal mese in cui il bulbo è pronto per essere raccolto, cioè quando le foglie disseccano. Pertanto, abbiamo le tipologie febrrese, marzatica, aprilatica, maggiola e giugnese. Va specificato che, mentre gli ecotipi più precoci, cioè completano la maturazione tra febbraio e marzo, sono a “giorno corto”, gli altri sono tutti a “giorno lungo” e sono considerati tardivi o intermedi.

Nell'agro-nocerino – sarnese si ritrovano zone “vocate” alle produzioni precoci, perché ben ventilate, ed altre vocate per quelle tardive. La semina o il trapianto si effettua a fila continua su bine larghe 60 o 120 cm e distanziate tra loro 70 cm; sulla bina, le file si dispongono ad una distanza di 20 cm

mentre, sulla fila, le piantine vengono distanziate di 5-6 cm l'una dall'altra. Se si effettua la semina a spaglio invece che con la seminatrice, si procede successivamente al diradamento delle piantine, in modo da lasciare le piantine residue alla suddetta distanza sulla fila. Le densità di investimento variano da 40-50.000 piante/ha nel caso dei trapianti a 55-65.000 piante/ha con la semina.

Consumo del prodotto

Questa cipolla è sicuramente una delle cipolle più aromatiche e pungenti. Per poterne gustare appieno il sapore intenso, va consumata molto fresca.



Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli