



PSR Campania 2014-2020 - Sottomisura 10.2.1 RGV - Progetto "ABC", CUP B24I19000380009



Cipolla di Vatolla



Areale di coltivazione

La cipolla di Vatolla viene coltivata soprattutto nell'omonima frazione del comune di Perdifumo (SA), sebbene la produzione si espande anche ai comuni circostanti. La cipolla di Vatolla è stata inserita nell'elenco dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali (PAT) della Regione Campania.

Notizie storiche

Tradizionalmente la cipolla di Vatolla viene venduta alla fiera dedicata alla Madonna del Carmine, che si svolge nella frazione di Mercato Cilento nella penultima domenica di luglio. E' bene ricordare che Vatolla è nota anche perché nel castello De Vargas vi soggiornò, nel '700 per alcuni anni, il filosofo napoletano Giambattista Vico.

Descrizione del bulbo

Presenta una forma a trottola o affusolata con tuniche esterne di colore paglierino/rosa e di colore biancastro con sfumature rosate all'interno del bulbo. Ha una grande pezzatura che va dai 400-500 g fino a 1 kg e oltre. È molto dolce, scarsamente pungente e ha un profumo delicato. Inoltre, è poco serbevole.

Tecniche di coltivazione

Viene prodotta da pochi piccoli agricoltori, senza particolari accorgimenti, secondo indicazioni tramandate dal passato adottando, comunque, sesti di trapianto più ampi rispetto alle altre cipolle normalmente coltivate. E' una varietà a tutt'oggi molto utilizzata nell'orticoltura familiare dell'area, sebbene il prodotto viene anche commercializzato nel periodo estivo subito dopo la raccolta. La pianta vegeta bene nei terreni friabili con buona esposizione al sole. Le maggiori distanze adottate sono dettate dalla tendenza dei bulbi a raggiungere grosse dimensioni. La cipolla di Vatolla necessita di molta acqua per la sua salutare crescita e di circa sette mesi di crescita nel terreno. Infatti, viene piantata in inverno per essere poi raccolta nel mese di luglio. Necessita di 5-6 sarchiature per il

controllo delle infestanti. Alla raccolta i bulbi vengono lasciati qualche giorno sul terreno per consentire la disidratazione delle foglie ed essere, quindi, più resistenti nel momento in cui vengono intrecciate per formare le caratteristiche trecce.

Consumo del prodotto

Prodotto consumato fresco, ha un breve periodo di conservazione (2-3 mesi) a causa della bassa pungenza. E' molto ricca d'acqua e, per questo motivo, andrà consumata entro il mese di ottobre-novembre. Particolarmente indicata nella preparazione di insalate e di frittate, tradizionalmente viene utilizzata per la preparazione della zuppa, molto digeribile e delicata nel sapore e nel profumo. Le caratteristiche della cipolla di Vatolla sono legate essenzialmente alla natura del suolo di tipo argilloso che le conferisce il suo colore rosato e la dolcezza al gusto. E' considerata una delle cipolle più dolci d'Italia.



Scheda realizzata da Francesco Vairo e Massimo Zaccardelli