

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA DI LEINÌ

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO E METODICHE DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA CONSOLIDATE NEL TEMPO IN BASE AGLI USI LOCALI, UNIFORMI E COSTANTI.

Negli orti di Leinì, sino agli anni '50, si è coltivata una particolare tipologia di cipolla a giorno lungo, afferente alla specie *Allium cepa* L. e conosciuta sul territorio come *Cipolla di Leinì*.

Particolari situazioni pedoclimatiche che caratterizzano l'areale tipico di produzione avevano favorito la diffusione di questo ecotipo autoctono di cipolla negli orti ed il prodotto locale, particolarmente apprezzato per le caratteristiche qualitative dei bulbi, veniva collocato con successo sui mercati regionali del Torinese. In quegli anni i produttori effettuavano direttamente la selezione dei bulbi da mandare a seme mantenendo stabile le progenie.

Con il passare del tempo la selezione locale di cipolla è stata utilizzata in misura minore sino ad essere abbandonata. Sul finire degli anni '90 la selezione di *Cipolla di Leinì* fu descritta e caratterizzata ed un nucleo di semente, individuato presso alcuni operatori dell'areale tipico di coltivazione, fu depositato presso la "Banca del Germoplasma" della Facoltà di Agraria di Torino al fine di salvaguardarlo e mantenerlo nel tempo.

Le informazioni rilevate sul territorio testimoniano come si trattasse di una pratica colturale piuttosto laboriosa, con un ciclo produttivo distribuito su due anni.

La tradizionale coltivazione prevedeva infatti una semina a spaglio nel mese di luglio; la semente utilizzata per i nuovi impianti era ottenuta direttamente dall'azienda, mandando a seme i bulbi (trapiantati in ottobre in pieno campo) che per forma, vestitura e colore delle brattee rispondevano all'ideotipo di cipolla locale.

Le giovani piante emerse in estate venivano mantenute durante i mesi invernali in campo. Per proteggere la vegetazione dai geli invernali si ricorreva alla copertura con tunnel plastici.

A fine marzo si effettuava il trapianto dei bulbi ottenuti dal semenzaio; per ottenere bulbi di particolari dimensioni venivano adottate distanze particolarmente fitte (circa 10 cm sulla fila e 10/12 cm tra le file).

Le piante venivano allevate sino all'estate successiva quando, giunte a maturazione, evidenziavano un allungamento della parte aerea; a questo punto i bulbi, ormai formati, erano estratti manualmente dal suolo e sottoposti ad una prima essiccazione in campo.

Dopo un breve periodo di permanenza in campo, il prodotto veniva stoccato presso le aziende in locali freschi ed areati e, successivamente, immesso sul mercato (previa lavorazione e selezione dei bulbi).

In particolare, i bulbi subivano un processo di defogliazione con eliminazione delle brattee esterne deteriorate e della parte aerea essiccata. Contestualmente si effettuava una calibratura dei bulbi suddividendo il materiale per classi di calibro. La commercializzazione del prodotto finale proseguiva fino all'inverno.

L'ecotipo locale di *Cipolla di Leinì* appartiene al gruppo delle cipolle bionde. Le dimensioni dei bulbi possono variare in funzione dell'investimento effettuato in campo: distanze maggiori tra le piante e tra le file determinano un maggior calibro dei bulbi.

La colorazione dorata delle brattee esterne è particolarmente marcata ed omogenea; i bulbi presentano ottime caratteristiche organolettiche (in particolare le brattee carnose sono molto dolci).

Negli ultimi anni è stato avviato sul territorio un lavoro di "recupero" di questa cipolla, da parte dell'associazione "La Barbacana".

I contatti con i produttori leinicesi di cipolla hanno evidenziato come, per incrementare le rese produttive, negli ultimi anni a livello aziendale siano stati effettuati incroci con altri materiali genetici, perdendo le caratteristiche di un tempo dell'ecotipo locale. Fortunatamente questo ecotipo è stato mantenuto, in purezza.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprende il comune di Leinì (TO) e alcune zone vocate dei comuni limitrofi.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE, IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Le *Cipolle di Leinì* vengono scavate manualmente in campo; dopo una breve fase di permanenza dei bulbi nel terreno si procede al trasferimento della produzione in magazzini di stoccaggio; questi devono essere asciutti, freschi e ventilati al fine di prolungare la fase di conservazione dei bulbi.

Il prodotto viene immesso sui mercati alla rinfusa in apposite cassette di legno o plastica al fine di proteggerle da ulteriori manipolazioni che danneggerebbero l'integrità dei bulbi.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle *Cipolle di Leinì* rispondono alla normativa sanitaria vigente.

Forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

Le *Cipolle di Leinì* possono essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. I bulbi, stoccati, vengono sottoposti ad una toelettatura in fase di pre immissione sul mercato con asporto delle guaine fogliare esterne deteriorate e taglio a pochi centimetri dal colletto della parte aerea.

7) DOCUMENTAZIONE ATTESTANTE CHE LE METODICHE DI LAVORAZIONE CONSERVAZIONE E STAGIONATURA SI SONO CONSOLIDATE NEL TEMPO PER UN PERIODO NON INFERIORE AI VENTICINQUE ANNI

Secondo fonti orali, a Leinì, la coltivazione delle cipolle è iniziata nella prima metà del XX secolo; la selezione in oggetto è stata individuata da operatori locali attraverso una selezione di bulbi che meglio si adattavano all'areale.

Contestualmente è stata messa a punto una tecnica di coltivazione particolare che, ancora oggi, contraddistingue questa produzione.

Proprio per la lunga tradizione colturale, è abitudine dei coltivatori della zona produrre il seme delle varietà locali in azienda, selezionando i bulbi che vengono poi ripiantati per mandarli a seme.