

Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLINE DI IVREA

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

Le *Cipolline di Ivrea* sono cipolle di piccolissime dimensioni, dal diametro variabile da 1 a 3 cm, la cui forma varia da sferica a sub-rotonda, con una colorazione esterna che varia dal rosso aranciato chiaro al caratteristico nocciola sbiadito.

Nella zona vengono altresì coltivate cipolline a forma oblunga e di colore rosso violaceo, ma rappresentano una tipologia meno pregiata e meno rispondente alle caratteristiche della varietà.

Le *Cipolline di Ivrea* rappresentano un'antica produzione tradizionale dell'alto Canavese, tanto che, nello stemma del comune di Quincinetto, sopra la testa del toro, sono raffigurate le cipolline.

In tempi passati, le cipolline furono rinomate per pregevoli qualità ed, in particolare, per il gusto fine e delicato. Il prodotto locale è particolarmente indicato per la produzione di sottaceti a livello industriale. Oggi la coltivazione di questa cipollina ha subito forti contrazioni ed, attualmente, permangono piccole realtà produttive negli orti famigliari per autoconsumo diretto.

La semina degli ecotipi locali si esegue su un terreno ben letamato, dalla fine di febbraio alla prima metà di marzo; la semente utilizzata a livello aziendale è ottenuta attraverso un'attività di moltiplicazione ed induzione a fiore di bulbi ottenuti nel ciclo precedente.

A tale scopo nell'autunno si scelgono le cipolle che evidenziano caratteristiche fenotipiche ottimali e meglio rispondenti ai caratteri della varietà locale; questi si conservano in un ambiente riparato dal freddo per rimetterle in terra nella primavera successiva.

I bulbi da mandare a seme si piantano distribuendole in gruppi di cinque o sei attorno a paletti, destinati a sostenere prima lo scapo e, più tardi, le infruttescenze. Quando i frutti hanno raggiunto la maturazione, si raccolgono le ombrelle e si fanno essiccare per staccarne il seme per strofinamento; oppure si lasciano per qualche giorno a fermentare in un mastello per liberare più facilmente i semi del pericarpo.

La semina si effettua a spaglio su terreno ben livellato e sminuzzato adoperando da kg 0,50 a 0,90 di seme per 100 m². Gli investimenti adottati sono elevati al fine di ottenere bulbi di ridotto calibro tipici dell'ecotipo locale.

Seguono, poi, alcune scerbature manuali ed, eventualmente, un diradamento nei punti in cui si evidenziano investimenti eccessivi.

Irrigazioni abbondanti andranno eseguite durante la stagione estiva e, se occorre per limitare l'evaporazione e favorire lo sviluppo dei giovani bulbi. Nella tradizione era altresì prevista la consociazione tra le cipolline ed il mais.

La raccolta si esegue, di norma, verso la metà di agosto, quando le foglie sono prostrate al suolo ed essiccate e quando le tuniche esterne dei piccoli bulbi hanno raggiunto una colorazione rosso nocciola. Le dimensioni dei bulbi sono contenute con pesi medi che oscillano tra i 10 ed i 30 g/bulbo.

Dopo la raccolta, si ripuliscono della terra che può aderire ai bulbi e si dispongono ad asciugare distese in strato sottile su solai asciutti ed arieggiati dove si conservano fino al momento della vendita.

Da 100 m² di terreno si ottengono circa 75 a 100 kg di bulbi.

4) ZONA DI PRODUZIONE

La zona di produzione comprendeva tutti i comuni che da Ivrea (TO) costeggiano la Dora Baltea verso nord fino all'imbocco della Valle d'Aosta e precisamente: Ivrea, Borgofranco d'Ivrea, Carema, Fiorano Canadese, Montaldo Dora, Quassolo, Quincinetto, Tavagnasco e Settimo Vittone.

5) MATERIALI ED ATTREZZATURE SPECIFICHE UTILIZZATI PER LA PREPARAZIONE,

IL CONDIZIONAMENTO O L'IMBALLAGGIO DEI PRODOTTI

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della cipollina di Ivrea 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

La *Cipollina di Ivrea* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. La fase di commercializzazione prolungata prevede uno stoccaggio dei bulbi all'interno delle aziende; la successiva lavorazione del prodotto con taglio della pianta rinsecchita ed asporto delle guaine esterne deteriorate; il confezionamento in sacchetti e/o in cassette a seconda delle richieste del mercato.

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

Le *Cipolline di Ivrea* sono già citate da A. Bertolotti in *Passeggiate nel Canavese*, Tipografia F. L. Curbis, Ivrea, 1871, il quale le definisce “famose a Torino ed altrove”.

Fama confermata dal professor Chiej Gamacchio, in un suo libro del 1907 sull'argomento; egli affermava che le *Cipolline di Ivrea* erano oggetto di una notevole esportazione verso parecchie località della Svizzera, della Francia, della Spagna e “perfino delle Americhe, dove vengono esportate allo stato naturale o variamente confezionate”.

Bibliografia:

Bertolotti, *Passeggiate nel Canavese*, Tipografia F. L. Curbis, Ivrea, 1871