Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA BIONDA ASTIGIANA

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

Le piante di *cipolla bionda astigiana* (Allium cepa L.) selezionata in loco presentavano uno sviluppo vegetativo medio elevato con fogliame, a fine ciclo, alto circa 50 cm. I bulbi piriformi presentavano tuniche esterne di colore bianco paglierino/dorato e, a pieno sviluppo, raggiungevano pezzature medio elevate (intorno a 200 g).
La semina della *cipolla bionda astigiana* si effettuava a spaglio, in semenzaio, a fine inverno in serra fredda. Il trapianto in pieno campo si effettuava a fine aprile – inizio maggio: le piantine erano disposte a distanze di 20 tra le file e 10-15 cm sulla fila.
Giunta a piena maturazione dei bulbi la pianta di cipolla locale ripiegava la parte aerea verso il suolo; in questa fase si procedeva manualmente all'estirpo dei bulbi dal terreno.
I bulbi venivano poi lasciati in campo per un breve periodo al fine di non determinare alterazioni di colore sulle tuniche esterne.
Il prodotto, trasportato in azienda, subiva successivamente un processo di disidratazione prima di essere stoccato e commercializzato.
Un tempo la semente utilizzata a livello aziendale era autoprodotta dai singoli orticoltori. Le piante selezionate per la riproduzione dovevano presentare bulbi con la forma tipica della cultivar e le pezzature dovevano attestarsi su livelli medio elevati prossimi ai valori ottimali. Nella selezione una particolare attenzione veniva rivolta alla resistenza alle manipolazioni dei bulbi, alla loro forma e regolarità dei calibri, alla vestitura ed alla loro resistenza alla conservazione. Quelli prescelti evidenziavano un tardivo germogliamento prolungando, in tal modo, la fase di commercializzazione.
Le piante da seme erano trapiantate in un ambiente isolato e lasciate andare a fiore nella primavera successiva; le infiorescenze giungevano a maturazione a fine agosto. In questa fase si effettuava il taglio delle infiorescenze e si procedeva alla successiva separazione, calibratura e mondatura del seme.
Oggi per la produzione di *cipolla bionda astigiana* si utilizzano ibridi commerciali.
Un nucleo di seme dell'ecotipo autoctono – ritrovato nell'indagine condotta sul territorio nella seconda metà degli anni '90 nell'ambito del progetto di ricerca regionale – è stato inserito nella "Banca del Germoplasma" presente presso il Di.Va.PRA Genetica Agraria di Torino e può essere riutilizzato per eventuali attività di selezione e di recupero della tipologia locale.
La *cipolla bionda astigiana* autoctona presentava la tipica colorazione bianco giallognola uniforme delle tuniche carnose (che diveniva bianca in quelle rinsecchite) e una forte vestitura esterna con conseguente buona tolleranza alle manipolazioni. I bulbi presentavano caratteristiche organolettiche di particolare pregio con gusto spiccatamente dolce tanto da farli prediligere dal consumatore rispetto alle cultivar comunemente diffuse.
Il prodotto ottenuto nelle aziende astigiane veniva collocato direttamente sul mercato locale.

4) ZONA DI PRODUZIONE

L'areale di produzione della *cipolla bionda astigiana* comprendeva il comune di Asti e tutti i comuni della provincia situati nella Valle Tanaro.

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

I bulbi, trasferiti dal campo all'azienda, venivano stoccati, in locali freschi ed areati, in cassette o in tradizionali cumuli; in fase di pre immissione sul mercato si procedeva al taglio delle foglie ormai

rinsecchite, all'eliminazione delle brattee esterne deteriorate, alla calibratura dei bulbi ed al successivo insacchettamento/confezionamento.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *cipolla bionda astigiana* era oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale; in alternativa veniva conferita sui mercati locali e/o sul mercato all'ingrosso di Torino.

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

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, la *cipolla bionda astigiana* è stato coltivata con successo dall'inizio del secolo.
Al riguardo si è trovata documentazione relativa a un "concorso a premi per la razionale coltivazione degli orti nel circondario di Asti" del 1914, bandito per iniziativa della Società Orticola Astigiana in cui viene evidenziata la produzione della cipolla bionda da parte di numerosi agricoltori della zona.

Oggi la coltivazione dell'ecotipo locale è pressoché assente mentre vengono utilizzate, per la produzione, cultivar ibride reperite sul mercato europeo.

Bibliografia:
Bordone R., *Lo storico G.S. De Canis e la Dissertazione statistica della Provincia d'Asti*, Edito a cura della Cassa di Risparmio di Asti, 1976.
Bellone A., *Cenni topografici statistici e storici su Costigliole d'Asti*, 1930.
Soster M., Latino G., *Germoplasma ortofrutticolo del Piemonte*, Edizione Regione Piemonte - Quaderni di Agricoltura, 1998.