Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA DORATA DI CASTELNUOVO SCRIVIA

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

La *Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia* si contraddistingue per la presenza di diverse tuniche di rivestimento esterno (almeno quattro) molto consistenti e di colore ramato; la polpa interna si presenta di colore bianco, composta da circa sette tuniche carnose.

La marcata presenza di tuniche esterne conferisce al bulbo una particolare resistenza alle manipolazioni ed una buona conservabilità.

Si tratta di una varietà autoctona genotipicamente e fenotipicamente identificabile. La forma esterna è regolare, ovoidale, di colore uniforme, con leggere striature sfumate ramate a distanza regolare, disposte similmente a spicchi con direzione radicale-apicale. Rispetto agli ibridi commerciali la selezione locale si differenzia, oltre che per la vestitura e per la resistenza alle manipolazioni, anche per una attaccatura del bulbo medio grande tanto da richiedere un maggior periodo di esposizione al sole per la completa essiccazione.

La coltivazione viene effettuata su terreni di medio impasto: i terreni vengono preparati per la semina nel periodo autunno invernale con precedente aratura autunnale, con una prima erpicatura ed un successivo pareggiamento del terreno. In questo periodo, vengono anche attuate le necessarie concimazioni di fondo, mentre l'apporto azotato viene effettuato in fasi frazionate alla semina e successivamente in copertura con più di un intervento.

Per la riproduzione della semente dell'ecotipo locale gli operatori locali scelgono i bulbi migliori per calibro, forma, vestitura, assenza di alterazioni patologiche, significativo posticipo della fase di germogliamento.

La cipolla è una pianta biennale e, pertanto, i bulbi scelti vengono trapiantati in un ambiente isolato e lasciati andare a seme nella primavera successiva. In fase di fioritura vengono eliminate le piante che presentano difetti e/o alterazioni patologiche; raggiunta la piena maturazione delle infiorescenze si procede al taglio in campo degli scapi fiorali ed alla successiva trebbiatura ed essiccazione naturale della semente. La conservazione del seme avviene in sacchi di tela mantenuti in locali ben aerati.

La semina avviene con attrezzature meccaniche o pneumatiche di precisione su prode da 4 o 5 file larghezza variabile da 1,2 a 1,5 m e si attua in febbraio/marzo, non appena le condizioni climatiche consentono la preparazione dei suoli.

La cipolla locale a giorno lungo raggiunge la fase di maturazione in estate; l'estirpo dei bulbi dal suolo avviene normalmente tra luglio e agosto; le piante, giunte a maturazione, ripiegano la parte aerea verso terra e le tuniche esterne tendono a disseccarsi. Successivamente, quando le piante hanno raggiunto questa fase vegetativa si procede, mediante apposite attrezzature, alla scavatura ed alla successiva andanatura dei bulbi sul terreno. I bulbi rimangono in campo per alcuni giorni al fine di favorire l'essiccazione completa delle tuniche esterne ed il prosciugamento della parte aerea.

Successivamente si procede alla raccolta meccanica e allo stoccaggio (in cassette, bins o cumuli aerati e ventilati). Nella fase di conservazione si completa l'essiccazione dei tegumenti esterni dei bulbi e della parte aerea della pianta. Si tratta di una fase particolarmente delicata, in cui è opportuno favorire una costante circolazione dell'aria all'interno degli ambienti di stoccaggio, evitando altresì l'innalzarsi delle temperature nei cumuli.

4) ZONA DI PRODUZIONE

Coltura presente in tutto il territorio di Castelnuovo Scrivia (AL) e nelle zone limitrofe.

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

Le cipolle vengono immesse nei canali distributivi previa lavorazione/toelettatura; meccanicamente, partendo da materiale stoccato, si procede al taglio dei residui vegetali della parte aerea, alla mondatura delle tuniche esterne deteriorate ed alla calibratura.

Le cipolle suddivise per calibro vengono poi confezionate in sacchi a rete di diverso peso; forma, dimensione e materiali usati per le confezioni possono variare in funzione alle esigenze della distribuzione.

Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia rispondono alla normativa sanitaria vigente.

6) DESCRIZIONE DEI LOCALI DI LAVORAZIONE, CONSERVAZIONE E STAGIONATURA

La *Cipolla dorata di Castelnuovo Scrivia* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale. Oppure può essere conservata e confezionata presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, al confezionamento e alla successiva immissione sul 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

Il seme utilizzato è prodotto dalle stesse aziende orticole e deriva da una selezione massale dei bulbi coltivati. Non si ha certezza circa l'origine dell'ecotipo in quanto la selezione avviene da tempo e si sono perse le notizie sulle caratteristiche dei progenitori. La presenza e la coltivazione della *Cipolla dorata a Castelnuovo Scrivia* risalgono a tempi remoti e sono documentate da studi storici locali.