Categoria F

1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI

2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA PIATLINA BIONDA DI ANDEZENO

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

I terreni di Andezeno e delle zone immediatamente circostanti sono caratterizzati da un elevato contenuto in sabbia e limo e, pertanto, sono sciolti, leggeri, con reazione leggermente alcalina.
Queste caratteristiche pedologiche dei suoli ben si prestano a coltivazioni di cipolle.
Grazie alla vocazionalità ambientale, nel corso degli anni è stato selezionato un ecotipo autoctono di cipolla conosciuto come *Cipolla Piatlina Bionda di Andezeno*. Questa presenta bulbi di forma appiattita, buona vestitura e epidermide dorata; il sapore è dolce e poco piccante. Si presta bene ad essere farcita e cotta in forno. Per le sue caratteristiche estetiche, può essere confusa con la piatta di Stoccarda. Si tratta in ogni caso di un ecotipo geneticamente distinto. Il peso medio dei bulbi varia tra 20 e 200 g.
I produttori locali di *Cipolla piatlina bionda di Andezeno* provvedono direttamente alla riproduzione della semente; annualmente vengono selezionati i bulbi migliori poi ripiantati a fine inverno. Per evitare incroci con le altre tipologie varietali si cercano ambienti isolati all'interno dei quali posizionare le piante portaseme. Quando le infiorescenze sono mature si procede al taglio ed alla separazione dei semi dalle parti vegetali. I semi vengono poi conservati dall'azienda in locali freschi ed asciutti e riutilizzati per le successive semine.
Le *Cipolle piatlina bionde di Andezeno* vengono seminate tra dicembre e marzo e le piante germogliano in primavera.
La raccolta viene effettuata da fine luglio ai primi di agosto quando le piante giunte a maturazione piegano al suolo la parte aerea; le operazioni di raccolta sono rigorosamente manuali perché, a differenza delle varietà più comuni, queste cipolle presentano una polpa tenera e le operazioni di cavatura meccaniche potrebbero determinare danni alle foglie esterne compromettendo la conservabilità dei bulbi.
I bulbi vengono stoccati in locali freschi ed arieggiati o in celle di conservazione per un lungo periodo di tempo prima di essere immessi nelle catene distributive. Grazie alle moderne tecniche di conservazione la vendita di *Cipolla piatlina bionda di Andezeno* inizia a settembre e prosegue sino a giugno inoltrato.
Rispetto ad altre varietà in commercio, le *Cipolle piatline bionde di Andezeno* si caratterizzano per la polpa particolarmente tenera (di rapida cottura) e per l'elevata conservabilità.
L'elevata tenerezza della polpa rappresenta, ai fini dell'utilizzo in cucina, un pregio mentre questa diviene commercialmente un difetto, poiché la rende poco adatta alle manipolazioni.

4) ZONA DI PRODUZIONE

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

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

Le cipolle locali 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, che devono essere asciutti, freschi e ventilati al fine di prolungare la fase di conservazione dei bulbi. Una parte del prodotto viene stoccata all'interno di celle frigorifere per prolungarne la conservazione bloccando la germinazione primaverile.
Il prodotto viene immesso sui mercati e/o nella GDO locale sia alla rinfusa in apposite cassette di plastica al fine di proteggerle da ulteriori manipolazioni che danneggerebbero l'integrità dei bulbi.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento delle *Cipolle piatline bionde di Andezeno* 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 piatline bionde di Andezeno* 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, ad Andezeno, la coltivazione delle cipolle è plurisecolare e questa tradizionale vocazionalità ha indotto la creazione di diverse selezioni locali di cipolle con caratteristiche che si differenziano dalle altre comuni varietà in commercio nel mondo.
Presso il Comune di Andezeno annualmente si svolge la Sagra del cardo e della cipolla che nel 2010, per quanto attiene alla cipolla, è giunta alla XIV edizione.
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.