# Categoria F

**1) CATEGORIA: PRODOTTI VEGETALI ALLO STATO NATURALE O TRASFORMATI**

**2) NOME DEL PRODOTTO: CIPOLLA ROSSA ASTIGIANA**

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

La pianta della *cipolla rossa astigiana* (Allium cepa L.) presenta un caratteristico bulbo piriforme, tuniche esterne carnose di colore rosso intenso brillante, leggermente sfumato in prossimità dell'apparato radicale.

Anche in questo caso i bulbi raggiungono pezzature medio elevate, con pesi che si attestano attorno ai 200 g circa.

Le brattee carnose esterne assumono la classica colorazione rosso intensa e i bulbi sono resistenti e compatti; in sezione, presentano colorazioni violacee diffuse sull'esterno delle singole tuniche.

La semina si effettua in semenzaio in serra fredda a spaglio. Con il trapianto, che avviene a fine aprile – inizio maggio, in pieno campo, le piantine vengono disposte a distanze di 20 cm tra le file e 15 cm sulla fila.

Quando i bulbi sono maturi, la pianta ripiega la parte aerea verso il suolo; in questa fase si procede manualmente all'estirpo dei bulbi, che vengono lasciati in campo per un breve tempo al fine di evitare scottature delle tuniche esterne.

Il prodotto viene parzialmente disidratato in azienda, prima di procedere allo stoccaggio ed alla successiva commercializzazione.

Le piante selezionate per la riproduzione dagli stessi operatori di settore devono presentare bulbi con la forma tipica della cultivar e le pezzature devono attestarsi su livelli medio elevati prossimi ai valori ottimali. Nella selezione una particolare attenzione viene rivolta alla colorazione esterna, alla resistenza alle manipolazioni dei bulbi, alla forma e regolarità dei calibri, alla vestitura ed alla conservabilità. Quelli prescelti devono infatti evidenziare un germogliamento tardivo in modo da prolungare la fase di commercializzazione. Le piante selezionate vengono trapiantate in un ambiente isolato e lasciate andare a seme; le infiorescenze giungono a maturazione a fine agosto, quando vengono tagliate per ricavarne il seme.

La *cipolla rossa astigiana* si distingue per il colore rosso intenso brillante delle tuniche carnose (lievemente sfumato nelle tuniche rinsecchite) e la fitta vestitura esterna (che le conferisce buona resistenza alle manipolazioni). L'intenso sapore dolce la rende un prodotto particolarmente apprezzato e ricercato.

Il prodotto ottenuto nelle aziende astigiane viene collocato, nel periodo estivo – autunnale, direttamente sul mercato locale e/o sul mercato di Torino. Una significativa parte del prodotto viene raccolto in fase di pre-essiccazione delle foglie (parte aerea ancora verde e brattee carnose esterne del bulbo) ed inviato fresco sul mercato di Torino e mercato locale.

Una significativa parte del prodotto viene raccolto in fase di pre essiccazione delle foglie ( parte aerea ancora verde e brattee carnose esterne del bulbo) e inviato, in fase di pre essiccazione, sul mercato di Torino e sul mercato locale. Questo prodotto, per le sue particolari caratteristiche, viene, di norma, consumato crudo in insalata.

L'ecotipo locale di *cipolla rossa astigiana* è stato oggetto di studio nella seconda metà degli anni '90 nell'ambito del progetto di ricerca regionale "Germoplasma Orticolo". Un nucleo di seme prelevato presso alcune aziende del territorio fu depositato nella "Banca del Germoplasma" presente presso il Di.Va.PRA – Genetica Agraria di Torino e potrà essere riutilizzato per eventuali attività di selezione e di recupero della tipologia locale.

**4) ZONA DI PRODUZIONE**

L'areale di produzione della cipolla rossa comprende 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, vengono lavorati direttamente o stoccati, in locali freschi ed areati, in bins o in tradizionali cumuli quando hanno raggiunto la fase di piena maturazione. Prima di immetterli sul mercato si procede alla sfogliatura dei bulbi freschi o al taglio delle foglie ormai rinsecchite (nel caso di prodotto essiccato), all'eliminazione delle brattee esterne deteriorate, alla calibratura dei bulbi ed al successivo confezionamento.
Gli imballaggi utilizzati per il confezionamento della cipolla rossa astigiana 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 *cipolla rossa astigiana* può essere oggetto di vendita diretta dal produttore al consumatore finale.
Il prodotto può essere conservato e confezionato presso un centro di condizionamento. Tale centro, dopo le fasi di abbattimento della temperatura, provvede alla calibratura della merce, alla toelettatura ed al confezionamento con 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**

Negli orti della piana alluvionale del Tanaro, la *cipolla rossa 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 rossa astigiana* da parte di numerosi agricoltori della zona.

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